

LÁCTEOS

RAZAS: Ayrshire, Brown Swiss, Guernsey, Holstein, Jersey, Milking Shorthorn

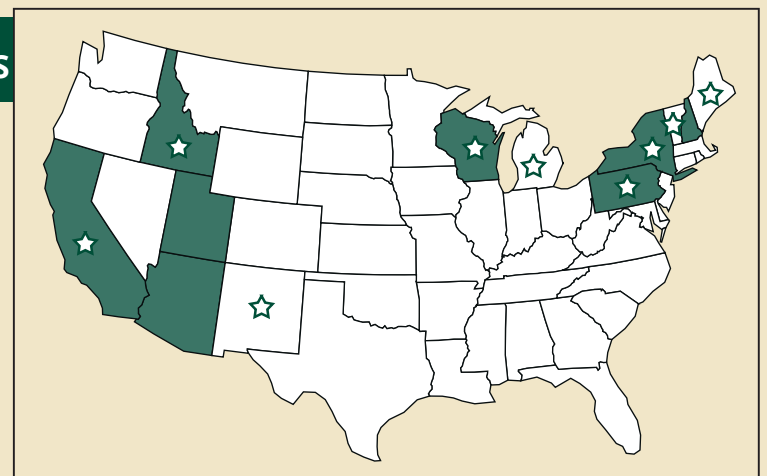
PRODUCCIÓN DE LECHE EN ESTADOS UNIDOS

Los 5 mayores estados productores de leche.

- | | | |
|---------------|--------------|----------|
| 1. California | 2. Wisconsin | 3. Idaho |
| 4. New York | 5. Texas | |

☆ Estados con productos lácteos como su negocio agrícola primario.

- | | | |
|-----------------|--------------|-------------------|
| 1. California | 2. Wisconsin | 3. New York |
| 4. Pennsylvania | 5. Idaho | 6. Michigan |
| 7. New Mexico | 8. Vermont | 9. Maine |
| 10. Arizona | 11. Utah | 12. New Hampshire |



FECHAS IMPORTANTES EN LA HISTORIA DE LOS LÁCTEOS

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <p>1611
Las vacas llegan a la colonia de Jamestown.</p> <p>1624
Las vacas llegan a la colonia de Plymouth.</p> <p>1776
Apertura de la primera heladería en Estados Unidos, en la ciudad de New York.</p> <p>1810
Se construye la primera lechería cooperativa.</p> <p>1841
Primer envío recurrente de leche por ferrocarril.</p> <p>1861
Louis Pasteur establece las bases para la pasteurización.</p> | <p>1878
Se inventa la primera desnatadora centrífuga continua.</p> <p>1884
El Dr. Henry Thatcher patenta la primera botella de leche de vidrio.</p> <p>1886
Se inventa la llenadora automática de botellas y la taponadora.</p> <p>1895
Se introducen las máquinas pasteurizadoras comerciales para leche en los Estados Unidos.</p> <p>1899
Patente del homogeneizador de leche obtenida por Auguste Gaulin.</p> | <p>1914
Se ponen en servicio los primeros camiones cisterna para el transporte de leche.</p> <p>1932
Los cartones de leche de papel recubiertos de plástico se introducen comercialmente.</p> <p>1942
Comienza la entrega de leche a domicilio cada dos días.</p> <p>1948
Se introduce la pasteurización a temperatura ultra alta.</p> <p>1964
Envases de leche de plástico empleados comercialmente.</p> | <p>1974
Comienza el etiquetado nutricional de la leche líquida.</p> <p>1993
Se lanza la campaña publicitaria "GotMilk?". Es considerada una de las campañas más importantes y exitosas de la historia.</p> <p>2020
Los productores de leche se ven obligados a tirar millones de galones de leche todos los días debido a los cambios en la demanda de leche durante la pandemia de Covid-19.</p> |
|--|--|--|--|

EXTRAUBREMENTE
GENIAL

- La mayoría de las vacas lecheras se ordeñan 2-3 veces al día.
- En promedio, una vaca lechera puede producir alrededor de 6,5 galones de leche al día.
- Una vaca lechera produce suficiente leche en un día para llenar unos 99 cartones de leche para escuelas.
- Una vaca lechera produce suficiente leche para llenar casi 50 batidos "Chug" cada día.
- Se necesitan 12 libras de leche entera para hacer un galón de helado.
- El estadounidense promedio consume 23,2 cuartos de helado al año.
- La mayoría de la leche solo viaja unas 100 millas para llegar desde la lechería hasta su supermercado local.
- En promedio, la leche tarda solo 48 horas en viajar de la granja a la tienda.
- El estadounidense promedio consume más de 31 libras de queso cada año.

LÁCTEOS

PROFESIONES:

granjero lechero,
nutricionista, veterinario,
camionero, vendedor,
científico

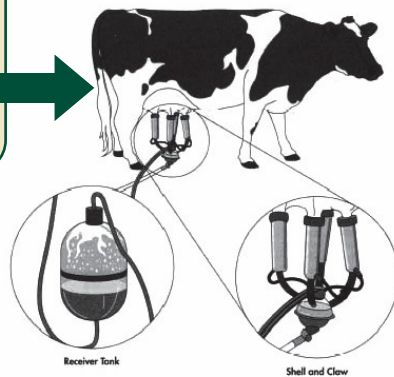
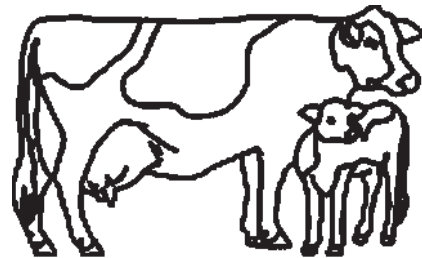
PROFESIONES DESTACADAS:

NUTRICIONISTA — Un **nutricionista lácteo** estudia los requisitos nutricionales de los animales y asesora a los productores sobre artículos y técnicas mejoradas que podrían incrementar sus esfuerzos de rendimiento animal. También estudian los efectos de las prácticas de manejo, los métodos de procesamiento, los alimentos o las condiciones ambientales sobre la calidad y cantidad de productos animales, como la leche.

VETERINARIO — Un **veterinario** consulta con los propietarios y gerentes de granjas o ranchos sobre la producción animal, la alimentación y los problemas de vivienda. Proporcionan atención preventiva para mantener a los animales sanos y seguros. Los veterinarios trabajan con los propietarios de granjas y ranchos para identificar sus factores de riesgo individuales y luego ayudan a adaptar un programa de salud y seguridad para satisfacer sus necesidades.

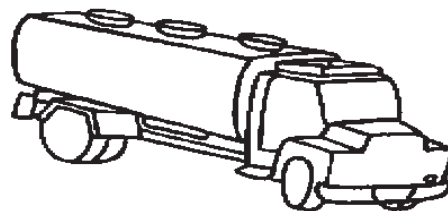
MU-VIENDO LECHE

Todas las vacas lecheras hembras deben tener un ternero para producir leche.



Los terneros son separados de sus madres y alimentados con biberón.

Una dieta saludable es importante para una vaca lechera. Las vacas lecheras comen heno, ensilaje y grano. El ensilaje es maíz, trigo o heno fermentado con los tallos y las hojas. Las vacas comen 50 libras de ensilaje, así como 40 libras de alimento y heno cada día para un total de 90 libras de alimento. También beben 25-50 galones de agua cada día. La mayoría de las vacas lecheras son ordeñadas por máquinas.



Camiones especiales transportan la leche desde la granja hasta la planta lechera. Los camiones mantienen la leche fría, como un termo gigante con ruedas. Los conductores del camión toman muestras de la leche para asegurarse de que cumple con ciertos estándares antes de entregarla.



En la planta láctea, la leche se analiza para determinar el contenido de grasa láctea, el sabor, el olor y las bacterias. Luego se estandariza y se mezcla con leche de otras granjas lecheras para que todo sepa igual y tenga la misma cantidad de nata. La homogeneización y la pasteurización se llevan a cabo antes de que las máquinas automatizadas envasen la leche, y sellen y pongan la fecha de vencimiento en cada cartón o jarra de leche. Luego se refrigera hasta que esta lista para ser enviada.



LÁCTEOS

leche, queso, yogur, helado, mantequilla, crema agria, queso crema, requesón, nata para café, fórmula para bebés

¿QUÉ SON LOS LÁCTEOS?

Las vacas lecheras son animales increíbles. ¡Pueden convertir la hierba y los cereales en leche! Las novillas son vacas lecheras hembras y después de dos años, dan a luz a sus propios terneros. Una vez que una novilla da a luz, se llama vaca. Todas las vacas lecheras hembras deben tener un ternero para producir leche. El período de gestación (embarazo) para las vacas es de nueve meses. Los terneros recién nacidos pesan alrededor de 80-100 libras. El ganado lechero macho se llama toro y no produce leche.

La leche proporciona calcio al cuerpo, que es necesario para tener huesos y dientes sanos. El calcio también ayuda a que nuestros músculos y nervios funcionen correctamente, y a que la sangre se coagule. Los productos lácteos también nos aportan hidratos de carbono, proteínas y vitamina D. Se recomienda tomar 3 porciones de leche y productos lácteos desnatados o bajos en grasa cada día. Una porción de lácteos equivale a una taza de leche, yogur o helado y a una o dos onzas de queso.



VOCABULARIO

TORO: el macho bovino utilizado para la cría.

CALCIO: un mineral que se encuentra en los productos lácteos y es necesario para formar y mantener dientes y huesos sanos.

TERNERO: un bebé vacuno.

VACA: la hembra vacuna una vez ha dado a luz a un ternero.

LÁCTEOS: grupo de alimentos que contienen leche y productos derivados de la misma.

HENO: hierba, trébol o alfalfa que se corta, seca y embala con la que se alimenta al ganado.

NOVILLA: la hembra vacuna que no ha tenido ternero.

HOMOGENEIZAR: proceso por el que la grasa de la leche se descompone en pequeñas partículas que se distribuyen uniformemente por toda la leche.

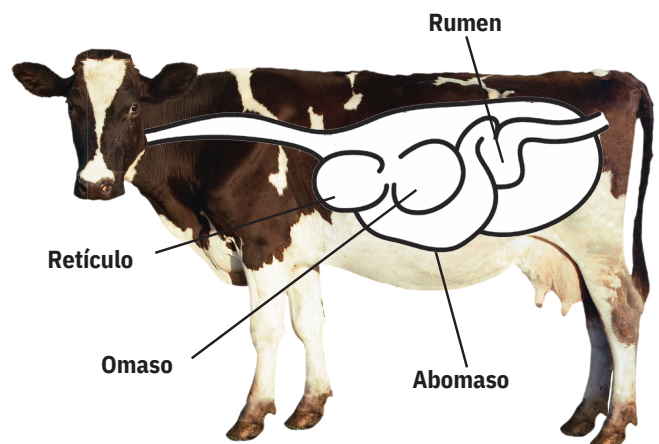
PASTEURIZAR: proceso de calentamiento y enfriamiento de la leche para matar las bacterias y proteger su pureza y sabor.

ENSILAJE: maíz, trigo o heno fermentado con los tallos y hojas que se pica y se alimenta al ganado.

UBRE: parte de una vaca lechera que produce, almacena y dispensa leche.

REBO(V)INA

El ganado lechero se denomina rumiante porque tiene múltiples compartimentos en su estómago. Los animales rumiantes primero mastican su comida para ablandarla, la tragan y luego la devuelven a su boca para continuar masticándola. Esto se llama masticar el bolo de alimento. Después de masticar el bolo de alimento, se traga por segunda vez, se descompone aún más y se digiere. Las vacas pasan hasta ocho horas al día masticando su bolo de alimento. Las vacas tienen un estómago de cuatro compartimentos que incluye el rumen, retículo, omaso y abomaso.



LÁCTEOS

DATOS CURIOSOS:

LECHE CONSUMIDA EN TODO EL MUNDO

VACA — Nueve de cada diez vasos de leche que consumen las personas provienen de vacas.

BÚFALO DE AGUA — Los búfalos de agua producen la mitad de la leche que se consume en la India. Ghee es un tipo de mantequilla líquida que está hecha con la leche de búfalo de agua.

CABRA — Algunas personas encuentran que la leche de cabra es más fácil de digerir que la leche de vaca. Los glóbulos grasos de la leche de cabra son más pequeños que los de la leche de vaca.

RENO — El contenido de grasa en la leche de reno es del 22%, seis veces más que en la leche de vaca. Es la única fuente de leche para los lapones en el norte de Escandinavia, porque ningún otro animal lechero puede sobrevivir en un ambiente tan frío y hostil. Se necesitan dos personas para ordeñar un reno, una para ordeñar y la otra para sostener los cuernos.

CABALLO — Hace más de 700 años, los guerreros mongoles hicieron una pasta seca concentrada de la leche de yegua. Cuando estaban en marcha, la agregaban al agua y la bebían.

OVEJA — La leche de oveja tiene el doble de contenido de grasa que la leche de vaca. La leche de oveja se utiliza para hacer los quesos franceses Roquefort y chevre.

CAMELLO — En el cálido desierto, la leche de camello dura más que otros tipos de leche. Puede aguantar siete días a 86 grados Fahrenheit (30 grados Celsius), y hasta tres meses cuando se refrigera adecuadamente.

YAK — En las frías montañas del Tíbet, la gente hace té de mantequilla de yak. Sabe a sopa salada y cremosa que se ha batido hasta hacer espuma.

ESTADÍSTICAS LÁCTEAS

Más de 60 000 granjas lecheras estadounidenses proporcionan leche, queso y yogur a los Estados Unidos y otros países. Alrededor del 95% de las granjas lecheras de Estados Unidos son de propiedad familiar.

Cada año, los productores lecheros estadounidenses proporcionan leche para producir más de:

- 1 500 millones de libras de mantequilla
- 10 500 millones de libras de queso
- 1000 millones de galones de helado



Cooperative Extension

www.agclassroom.org / www.agintheclassroom.org / <http://cals.arizona.edu/agliteracy>

La típica vaca lechera pesa de **1 100 a 1 400** libras.

Un galón de leche pesa **8-1/2** libras.

DEFINIENDO LOS LÁCTEOS

La leche es un componente clave para una dieta saludable. Proporciona calcio al cuerpo, que es necesario para tener huesos y dientes sanos. Los productos lácteos también aportan carbohidratos, proteínas y vitamina D. Se recomienda tomar tres porciones de leche y productos lácteos bajos en grasa cada día.



CALCIO
Ayuda a mantener huesos fuertes.



POTASIO
Ayuda al corazón a bombear sangre.



FÓSFORO
Ayuda a formar huesos y dientes.



PROTEÍNA
Ayuda a preservar y formar músculo.



VITAMINA A
Ayuda la salud ocular y la visión



VITAMINA D
Ayuda a promover el crecimiento óseo



VITAMINA B12
Ayuda a mantener la función cerebral



RIBOFLAVINA
Ayuda a convertir los alimentos en combustible



NIACIN
Ayuda al cuerpo a funcionar normalmente

LA LECHE APORTA 13 NUTRIENTES ESENCIALES

VITAMINA B2, B5, D3, ZINC, SELENIO Y YODO

CIENCIA EN CASA

¡HAGA SU PROPIA MANTEQUILLA EN CASA!

1. Coloque media pinta de nata para montar a temperatura ambiente o nata líquida en un frasco de plástico o vidrio con tapa. Media pinta de nata producirá en torno a 1/4 de libra de mantequilla.
2. Agite el frasco durante 5-10 minutos.
3. Cuando la mantequilla se haga sólida, vierta el contenido del frasco en un colador para separar la mantequilla del suero de leche.
4. Se puede añadir una pizca de sal.
5. Disfrútelo untado en pan o con galletas saladas.