

# MásNoticias



**Colanta**®

Sabe más,  
Sabe a campo

Boletín informativo No. 229

13 de febrero 2024

## SECTOR LÁCTEO NACIONAL



### Leche del PAE tendría lactosuero; el Invima sanciona a la empresa proveedora

Si bien el consumo de lactosuero es permitido en otros procesos de la industria de alimentos como dulces y espesantes, mezclar esta sustancia con un alimento como la leche podría tener repercusiones en quienes lo consumen debido a que no estarían ingiriendo el 100 % del producto original...[Más](#)



### Convocan Comité de Gestión del Riesgo en Córdoba por sequía: producción de leche se redujo al 50 %

un estudio hecho por la Facultad de Medicina, Veterinaria y Zootecnia de la Universidad de Córdoba, confirmándose que tanto en Montería como en Planeta Rica se da la mayor producción de leche en gran parte del Caribe, especialmente por el alto número de bovinos que se encuentran concentrados allí...[Más](#)



### Terminaron en el hospital por consumo de queso costeño: alerta en El Bagre por aumento de casos de intoxicación

La Secretaría de Salud del municipio de El Bagre alertó sobre la aparición de casos de intoxicación relacionados con el consumo de queso costeño en sus habitantes, sobre todo en las zonas de La Maturana y Chilona Abajo...[Más](#)

## SECTOR LÁCTEO INTERNACIONAL



### Estudio en población chilena muestra relación entre el consumo de queso con un menor nivel de obesidad

“En este estudio analizamos el consumo de diferentes lácteos, entre ellos el yogur, la leche entera y descremada, el quesillo, y otros. Y vimos cuáles se asociaban como un factor protector frente a la obesidad. Lo que encontramos es que el queso fue el que más protección entregó, a diferencia de los otros, que se mostraron neutrales”...[Más](#)



### Leche: seis mitos antiguos que a menudo generan confusión

La leche, ese líquido blanco y nutritivo, ha sido parte fundamental de la alimentación humana durante siglos. Sin embargo, a su alrededor persisten mitos que a menudo generan confusión. En este breve artículo, explicaremos algunos de estos mitos y desentrañaremos la verdad detrás de ellos...[Más](#)

### El queso azul ya puede producirse con otros colores



Expertos de la Universidad de Nottingham han descubierto cómo crear queso azul de diferentes colores mediante la variación del pigmento que generan los hongos responsables de su maduración. Después de descubrir cómo se crea la clásica veta azul verdosa, un equipo de expertos de la Facultad de Ciencias de la Vida pudo crear una variedad de cepas de hongos diferentes que podrían usarse para hacer queso con colores que van desde el blanco hasta el amarillo verdoso y rojo-marrón-rosa y azules claros y oscuros...[Más](#)

### Descubra los 5 mayores productores de leche del mundo



El sector lácteo, anclado en la producción y transformación de leche animal, se ha erigido en un pilar esencial de la agroindustria mundial. Este líquido blanco, fuente de calcio, proteínas, vitaminas y minerales, no sólo es un alimento básico en muchas dietas, sino que también sirve de materia prima para un sinnúmero de derivados, desde sabrosos quesos hasta cremosos yogures...[Más](#)

### Uruguay - Inteligencia Artificial en ganadería: la revolución está acá



Ganader IA es una plataforma de gestión ganadera que integra tecnología de inteligencia artificial para ofrecer soluciones avanzadas a los productores ganaderos. Ofrece servicios que van desde el pesaje del ganado con drones y el procesamiento de imágenes hasta el monitoreo del rendimiento de pastizales, la gestión de la compra y venta de ganado, y el mantenimiento de la trazabilidad de los animales...[Más](#)

## SECTOR AGROPECUARIO NACIONAL

### Metodología para determinar la calidad higiénica de leche mediante la prueba Tram



Agrosavia recomienda realizar estas pruebas periódicamente, ya que la calidad de la leche y sus derivados dependen directamente de la materia prima proveniente de las zonas de producción y las condiciones de transporte, conservación y manipulación...[Más](#)

## SECTOR CÁRNICO NACIONAL

### La producción de carne de cerdo superó las 564.000 toneladas, 7,3% más que en 2023



"En los últimos 13 años la producción ha venido aumentando en promedio 8,9% anual, mientras que el beneficio lo ha venido haciendo a una tasa promedio del 7,2%"...[Más](#)



## El Salvador, nuevo destino para la carne de vacuno colombiana

El MAG informó la aceptación del modelo de certificado sanitario para la exportación de estos productos, en el cual se exponen los requisitos establecidos para contribuir a la protección sanitaria y la calidad e inocuidad de los mismos, con el fin de evitar afectaciones en el estatus sanitario del país importador y en la salud de los consumidores...[Más](#)

## OTROS TEMAS



### La edad máxima hasta la que puede trasladarse de un fondo de pensiones a otro

En Colombia, las personas que están afiliadas al sistema pensional tienen derecho a elegir el fondo de pensiones que mejor se adapte a sus necesidades. Así mismo, también cuentan con la libertad de trasladarse de un régimen a otro si así lo desea...[Más](#)



### Tendencias del comercio electrónico en la industria alimentaria para 2024

La personalización se convierte en un factor crucial para la fidelización del cliente, las empresas deben aprovechar la inteligencia artificial, el análisis de datos y el aprendizaje automático para ofrecer recomendaciones personalizadas de productos, ofertas a la medida, experiencias de compra únicas y comunicaciones relevantes, generando un vínculo más fuerte con sus consumidores...[Más](#)



### 6 tendencias del sector packaging de ITENE

El año 2024 se perfila como un año crucial para el sector del packaging, por ello se impulsa la competitividad y la innovación en la industria con regulaciones más estrictas y una creciente demanda de sostenibilidad. A lo cual las empresas deben adaptarse rápidamente...[Más](#)



Informes:  
Departamento de Educación y Promoción Cooperativa

Extensiones  
4520 - 4534

