

CREAMOS ZOGRAMIDE



freskaleche®

ALIMENTACIÓN QUE TRANSFORMA

*freska
leche*®

Empresa



Certificada



CONTENIDO

1. Presentación y Bienvenida Freskaleche-
Reseña y foto speakers
2. Conoce nuestra fichas técnicas:
aspectos técnicos, composición y tablas
nutricionales de nuestros productos- I+D
3. Calidad nutricional de nuestros
productos- Asuntos legales
- 3.1 Actividad: experiencia sensorial -
Mercadeo



4. Etiquetado y recombinación -
Asuntos regulatorios
5. Video recorrido Planta
6. Manejo de producto- Calidad
7. Marcas y portafolio- Mercadeo
- 8 Actividad lluvia de ideas- Food
Service
9. QR registro
10. Despedida



OBJETIVO

Comprender el contexto de los lácteos para la toma de decisiones en la selección y recomendación de producto que permitan mejorar la salud y el bienestar de los niños beneficiarios del PAE, especialmente en la primera infancia, mediante una alimentación saludable por ende prevenir la desnutrición mediante el conocimiento de los beneficios que tienen nuestros productos



freska
leche®

Nuestros speakers



Lina María Velásquez Baracaldo
Coordinadora de Investigación y Desarrollo

Ingeniera Química y estudiante de Maestría en Ciencia y Tecnología de los alimentos. Con 7 años de experiencia en procesos de calidad, producción y desarrollo de productos en la industria de alimentos y bebidas.

David Jaimes Muñoz
Coordinador de Mercadeo FKL

Profesional en Mercadeo con 14 años de experiencia en marketing, branding, ventas, comunicación, FMCG (Fast-Mooving Consumers Goods y medios digitales).

Aryli Auliana Paba Rincon
Especialista Aseguramiento Calidad HPLC•Operaciones

Microbióloga con Especialización en Protección de Alimentos, con 16 años de experiencia en industria de alimentos de consumo masivo y operación de laboratorios.

Nuestros speakers



Angie Valentina Barbosa
Especialista en Asuntos Regulatorios y Nutrición

Ingeniera química con 3 años de experiencia en temas relacionados con normatividad aplicable a la industria de Alimentos y Bebidas



Angie Rodríguez
Especialista del Canal Food Service FKL y ALQ

Contador Público
Especialista en Gerencia

HISTORIA



33 AÑOS DE
SABOR.

1998

LECHE
Ahora **LARGA VIDA** para todos

Soy una vaca lechera

Ultra PASTEURIZADA LARGA VIDA
FRESKA LECHE
LECHE ENTERA

UN PRODUCTO 100% NATURAL

Sin preservativos, con un proceso de ULTRAPASTEURIZACIÓN que permite elevar hasta 138°C la temperatura en 2 segundos, ELIMINANDO LA TOTALIDAD DE LAS BACTERIAS, solo así esta leche tendrá una larga vida en su hogar.

y no una vaca cualquiera

SABOR - TRADICIÓN – APOYO REGIONAL Y AL DEPORTE .

El empaque es **NUESTRO**



ES SANTANDER

Fichas técnicas Productos Freskaleche

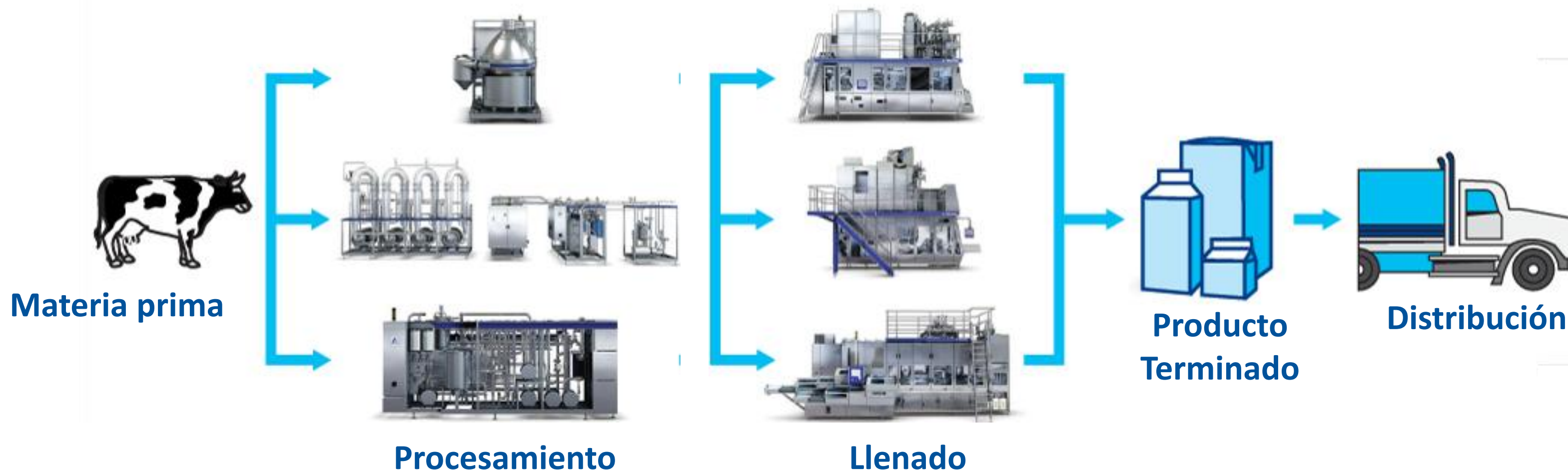


Del Vecchio
Desde 1923

vítad

LECHES FRESKALECHE

Proceso UHT

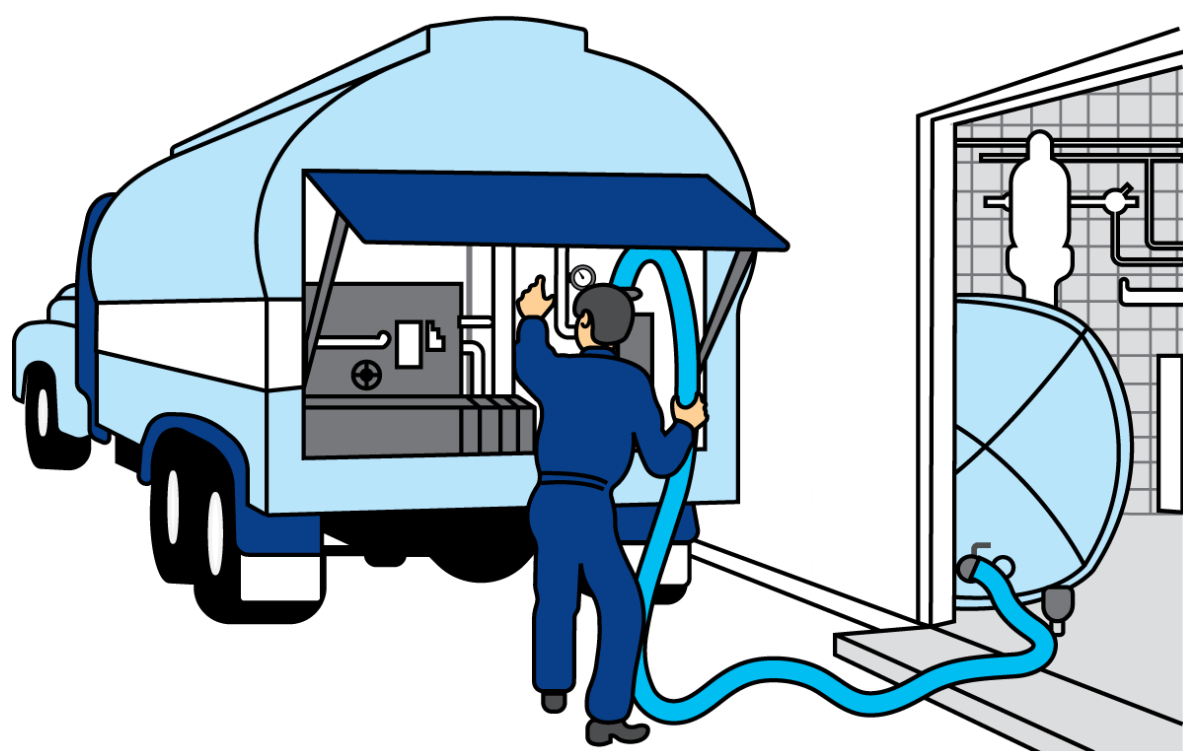


La leche es sometida a un proceso térmico de flujo continuo, que consiste en llevar el producto a una temperatura entre 135 y 150°C en tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.

LECHES FRESKALECHE

Materia Prima

Leche: La leche Freskaleche proviene de hatos que cumplen con estrictos controles de calidad y sanidad.



Componente	Cantidad típica % (Leche cruda)
Grasa	3,0-3,6
Proteína	3,0-3,4
Lactosa	4,0 – 5,0
Minerales	0,6-0,9

Fosfatos: Se adicionan a la leche UHT como estabilizantes para mantener la estabilidad de las proteínas durante el tratamiento térmico. Además, ayudan a controlar la acidez y contribuyen a conservar la textura y apariencia homogénea del producto durante su vida útil.

Enzima lactasa: Aplica para las referencias deslactosadas.

LECHES FRESKALECHE

Referencias

Referencia			
Componente			

VU: 60 – 70 días, de acuerdo con la referencia.
A temperatura ambiente.

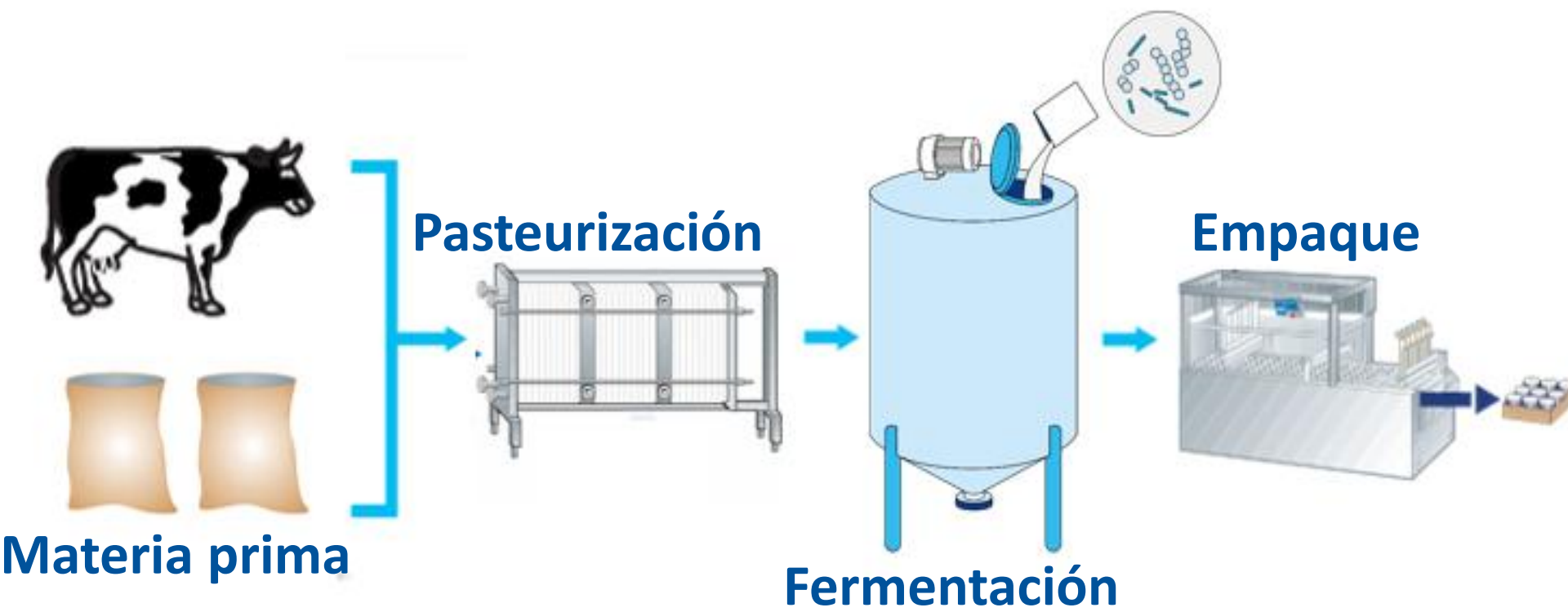
Calorías (200 mL)	119	93	94
Grasa Total	6.2 g	3.3 g	3.3 g
Proteína	6.2 g	6.5 g	6.0 g
Lactosa	9.2 g	<0.2 g	9.3 g
Azúcares Totales	9.2 g	9.1 g	9.3 g
Sodio	120 mg	120 mg	120 mg
Calcio	205 mg	221 mg	215 mg
Vitamina A	99 µg ER	29 µg ER	30 µg ER
Vitamina D	1.2 µg	0.33 µg	0.36 µg

➔ 12%-13% VRN

➔ 20%-22% VRN

YOGURT FRESKALECHE

Proceso e ingredientes



La mezcla es sometida a un proceso térmico de pasteurización, de tal forma que se elimine la flora patógena y reducir la flora total. Luego es fermentado por la acción de microorganismos benéficos (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *B. Lactis*).

Ingredientes: Leche entera (74%), leche descremada reconstituida (17%), azúcar (8,7%), menos del 0,4% en (gelatina, pectina, sabores idénticos al natural y colores naturales).
Otros ingredientes: Bases de fruta y cereal de hojuelas.

YOGURT FRESKALECHE

Referencias



VU: 45 días.
“Requiere refrigeración”.

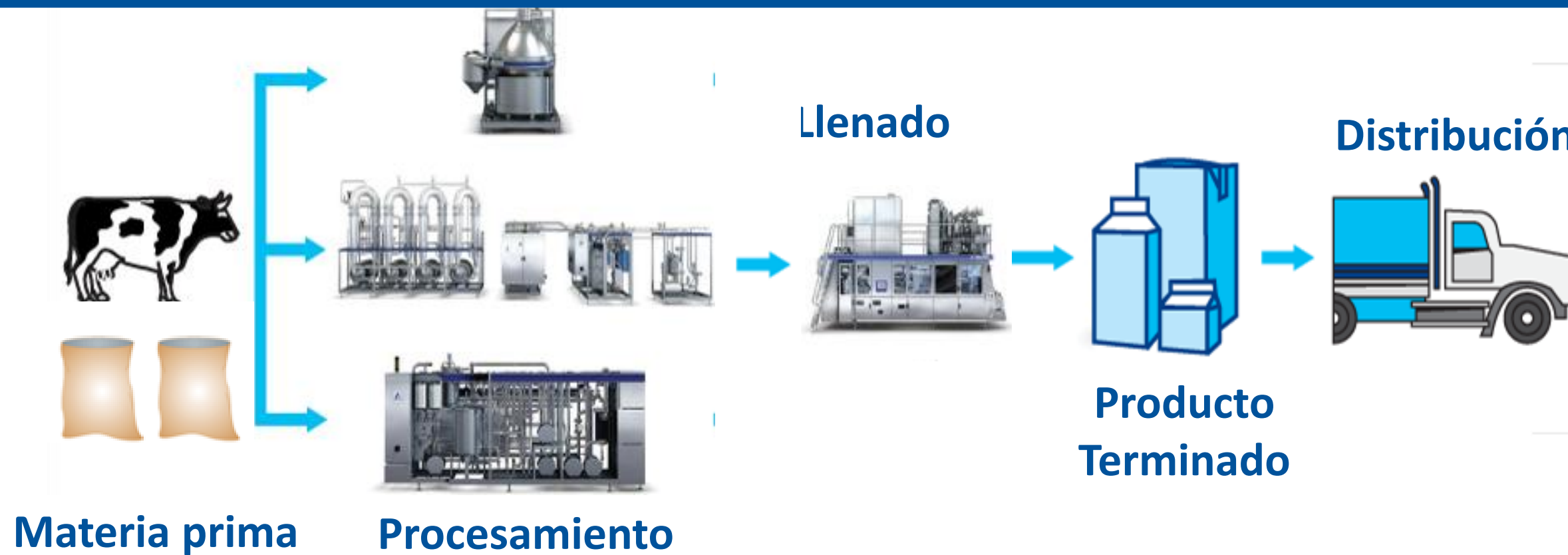
Referencia	YOGURCITO freska leche PROBIÓTICOS FRESA	YOGURCITO freska leche PROBIÓTICOS MORA	YOGURCITO freska leche PROBIÓTICOS MELOCOTÓN	YOGURCITO freska leche YOGURT CON CEREAL SABOR
Componente	200 g	200 g	200 g	170 g
Calorías (200 g)	173			205 (170 g)
Grasa Total	5.2 g			5.1 g
Proteína	5.8 g			5.4 g
Azúcares añadidos	18 g			19 g
Azúcares Totales	26 g			26 g
Sodio	121 mg			171 mg
Calcio	197 mg			159 mg
Vitamina A	39 µg ER			16 µg ER

➔ 10%-11% VRN

➔ 16-19% VRN

AVENA FRESKALECHE

Proceso e ingredientes




Proceso térmico de UHT con temperaturas entre 135 y 150°C en tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor.

Ingredientes: Leche entera (43%), agua, leche entera reconstituida (7%), azúcar (6,4%), Avena molida (3,4%) menos del 0,4% en (estabilizantes, sal y saborizantes).

AVENA FRESKALECHE

Referencias

Referencia	Componente
	
Calorías (200 g)	137
Grasa Total	3.4 g
Proteína	4.2 g
Azúcares añadidos	13 g
Azúcares Totales	18 g
Sodio	89 mg
Calcio	171 mg
Zinc	0.6 mg

VU: 70 días. A temperatura ambiente

➔ 17% VRN

CALIDAD NUTRICIONAL DE NUESTRO PORTAFOLIO

*freska
leche*®

Empresa
B
Certificada

Escuela
Regulación
Nutrición
Alquería



CONTENIDO



- Conozcamos nuestras matrices de alimentos
- Aporte Nutricional de nuestro portafolio según Grupo Poblacional



ANTES DE INICIAR...

- Tod@s son profesionales en Nutrición o tenemos otras formaciones?
 - Qué es la leche?
- Qué Beneficios nutricionales tiene el consumo de leche?

LECHE Y DERIVADOS LACTEOS



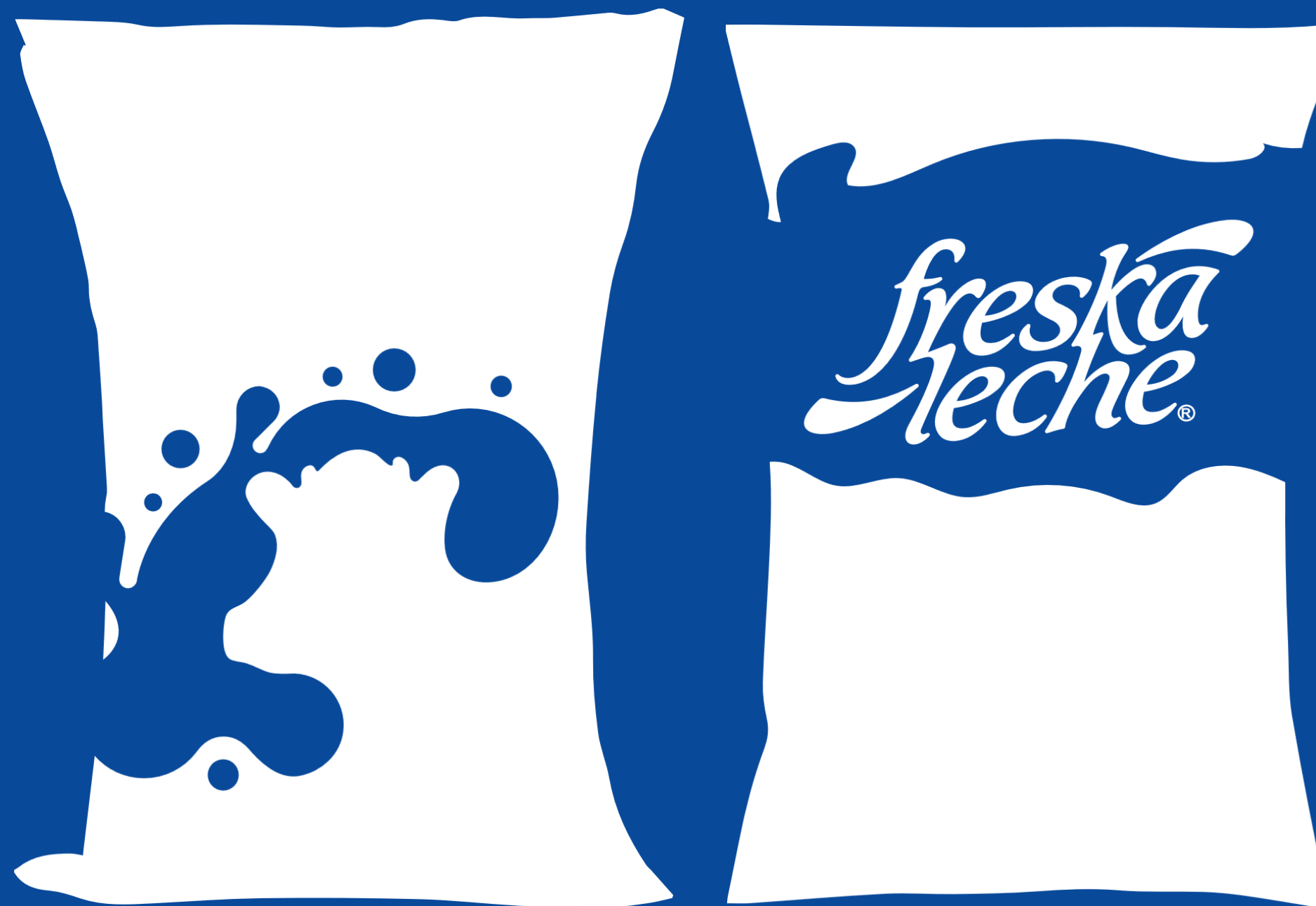
Los productos lácteos constituyen uno de los pilares más importante de la alimentación.

Esto se debe a que son alimentos muy completos, ya que en su composición tienen una gran variedad de nutrientes, aportan proteínas y calcio de fácil absorción.

Además, su composición variable hace que sea fácil adaptar su consumo a todo tipo de dietas.



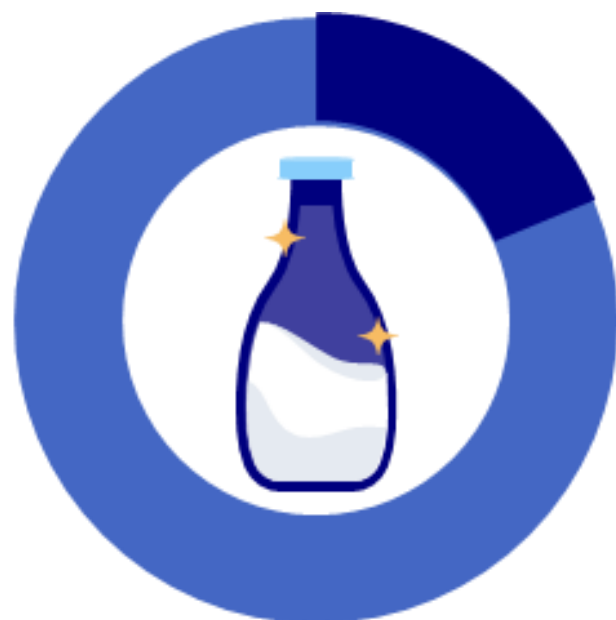
LECHE



VALOR BIOLÓGICO DE LAS PROTEÍNAS

Las proteínas son Cadenas de varios aminoácidos.

Existen más de 20 tipos, de los cuales 9 son esenciales que no puede producir el cuerpo, lo cual deben provenir de los alimentos.



La leche contiene los 9 aminoácidos esenciales por ello de alto valor biológico

3.4% Proteína



Aporte de 6.4 g de proteína por vaso de 200 mL.



Recuerda que debemos consumir diariamente 50 g de proteína.

¿Para qué sirven?



Mantener masa muscular.



Construye y repara tejidos



Aporta energía: 4 Kcal por gramo de proteína



*Regula el funcionamiento del cuerpo

PROPIEDADES DE LA LECHE

La leche también es una fuente micronutrientes

Potasio

Ayuda a que los músculos se contraigan y se mantengan tonificados.

Hierro

Ayuda a prevenir la deficiencia de hierro y la anemia, y a promover el desarrollo de los niños.

Fuente saludable



Calcio

Contribuye a mejorar la densidad de los huesos

Vitamina D

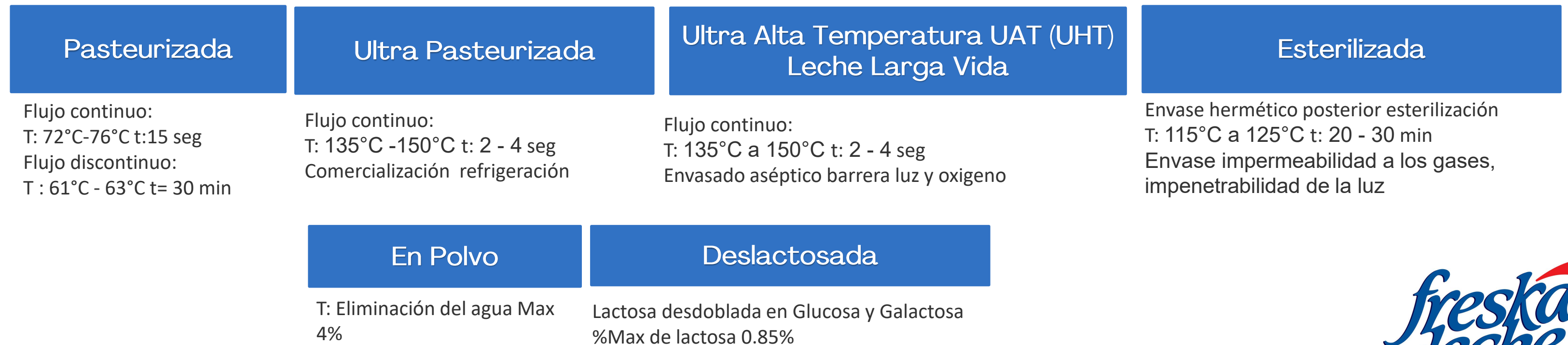
Facilita la absorción y metabolismo del calcio.

CLASIFICACIÓN DE LA LECHE

1 De acuerdo con su contenido de grasa:



2 De acuerdo con su proceso de fabricación:



CONSUMO

Niños y adolescentes

- ✓ Contribuye a una mayor ganancia de masa de los músculos
- ✓ Buen funcionamiento de defensas
- ✓ Ayuda al crecimiento (Estatura)
- ✓ Facilita alcanzar el potencial de crecimiento esquelético al llegar a la vida adulta



Adultos

- ✓ Previene fracturas en los huesos
- ✓ Minimiza la pérdida de masa muscular
- ✓ Mejoran las defensas



Adulto mayor

- ✓ Prevención de sarcopenia
- ✓ Efectos de disminución de la tensión arterial por las proteínas de suero
- ✓ Termogénesis, saciedad, más lipólisis, menos lipogénesis reducción probabilidad diabetes



Los adultos no deben
tomar leche porque es
solo para niños.

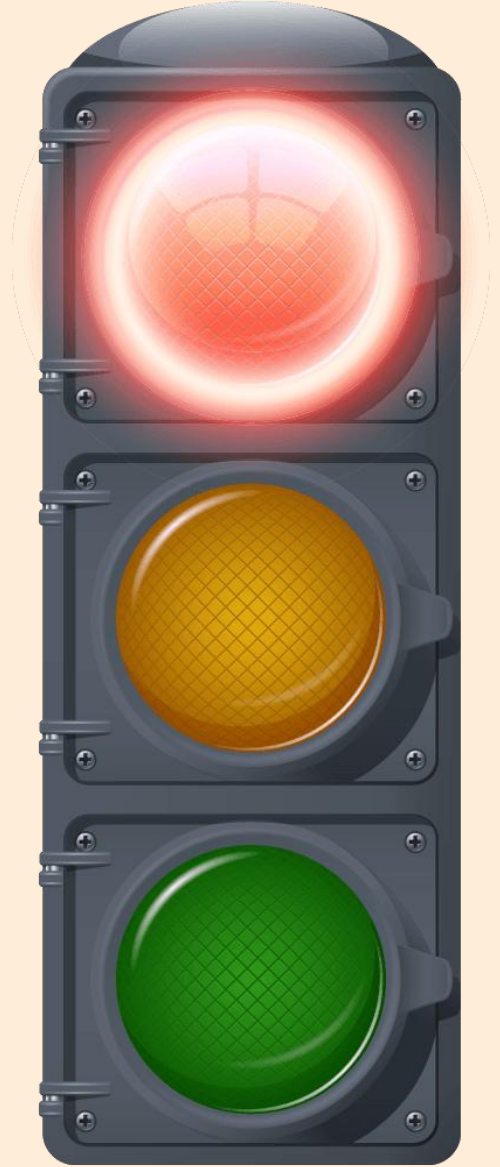


FALSO





La leche es beneficiosa para todas las edades, ayuda a la salud ósea y muscular. ★



YOGURT



YOGURCITO



YOGURT

El yogurt es una leche fermentada obtenida a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de *Lactobacillus bulgáricus* y *Streptococcus termóphilus*. Los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.

Nutrición

Ricos en probióticos, proteínas y vitaminas.

Beneficios

Mejoran la digestión y fortalecen el sistema inmunológico.

Contribuyen a la salud ósea.



Proteína

3,5 % Porción de 120 g
5,1% Porción de 175 g



Calcio

118 mg Porción de 120 g
173 mg Porción de 175 g



Probióticos



Empresa



Certificada

Escuela



Regulación
Nutrición





Composicionalmente que es un yogurt, bebida y alimento lácteo

Yogurt

100% Leche (No agua, No sueros)
No permite adición de conservantes
Aditivos Limitados (Resolución 2310 de 1986)

Bebida Láctea fermentada

Leche + Suero y/o proteínas de leche (No agua) Permite adición de conservantes
(Sin regulación específica en Colombia – Referente Codex)

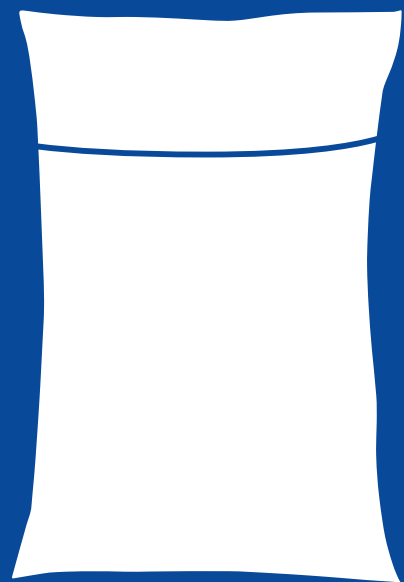
Alimento lácteo fermentado

Leche + Suero y/o proteínas de leche + agua Permite adición de conservantes
(Sin regulación específica en Colombia – Referente Codex)



- El Yogurt tiene mayor porcentaje de leche en formula.
- El yogurt no tiene agua adicionada libre en formula.
- El yogurt no tiene adición de suero.
- **Mayor contenido de proteína:** En general, el yogurt tiene un mayor contenido de proteína en comparación con muchas bebidas lácteas. Las proteínas son esenciales para el crecimiento y la reparación de tejidos, así como para mantener la masa muscular.
- Mayor contenido de vitaminas y minerales de origen natural que cumplen diversas funciones en el cuerpo.

VS



Bebida láctea

Alimento lácteo fermentado

AVENA






AVENA

Bebida preparada con leche (53.16%) y avena (3.38%).

Nutrición

Aporte de energía
proteínas, calcio y
vitaminas.

	Proteína	4,2 % Porción de 200 g
	Calcio	171 mg Porción de 200 g
	Fibra	1 g Porción de 200 g

Beneficios

- Salud Digestiva y regulación de tránsito intestinal
- Saciedad
- Aporte de calcio para fortalecer huesos
- Aporte de proteínas para fortalecer músculos



*Avena Pro Alquería con Extra magnesio



QUESOS



QUESOS

El Queso es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.

Nutrición

Fuente de proteínas

Beneficios

Mejoran la digestión y fortalecen el sistema inmunológico.
Contribuyen a la salud ósea.



Proteína

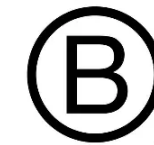
7,5 % Porción de 38 g pera 6,5%
Porción de 49 g combinado



Calcio

224 mg Porción de 38 g pera
268 mg Porción de 49 g

Empresa



Certificada

Escuela



Alquería

freska
leche®



La leche: **Un alimento esencial para todas las etapas de la vida**

- El consumo de leche es importante debido a que aporta nutrientes como proteínas, minerales esenciales, vitaminas y compuestos bioactivos.
- La leche es rica en proteínas, calcio, fósforo, vitaminas A, D y del complejo B.
- Es especialmente importante para niños, adolescentes, gestantes y mujeres en lactancia.

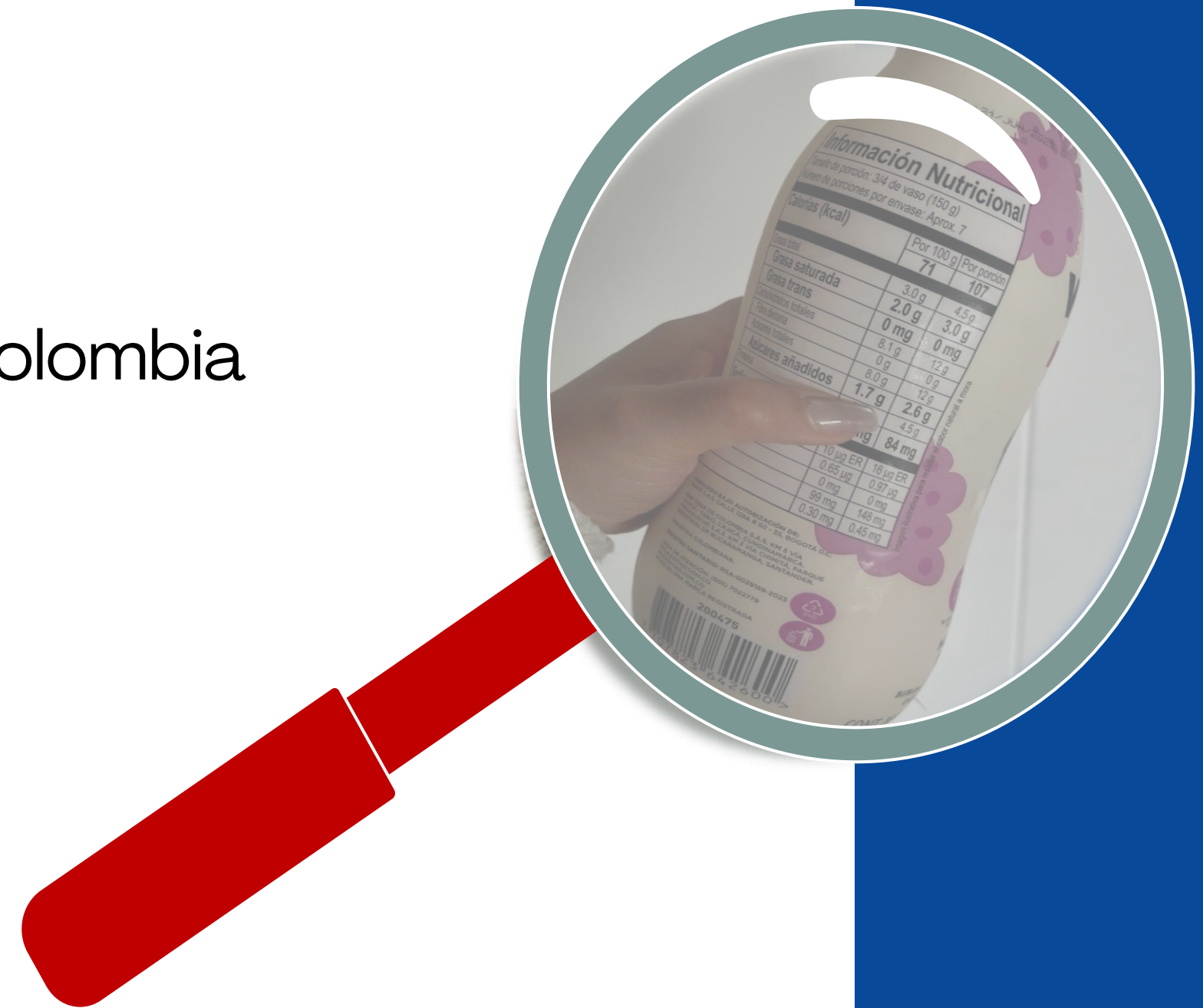


ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS



CONTENIDO

- Normatividad de etiquetado y rotulado en Colombia
- Evolución del etiquetado en Colombia



freska
leche®

Empresa
Certificada



Escuela
Regulación
Nutrición



OBJETIVO

Hacer un recorrido por la normatividad de etiquetado nutricional y frontal de advertencia en Colombia, identificando aspectos claves dentro del contexto de lácteos y derivados lácteos.

Empresa



Certificada

Escuela



Alquería

freska
leche

Vamos a empezar por ver algunas imágenes y quiero que las analicen y me hagan comentarios con toda la confianza desde su experiencia.



Imagen 1.



Imagen 2.



QUE ES EL ETIQUETADO



El rotulado o etiquetado abarca todo material **impreso** que se utiliza como etiqueta del alimento para **informar sobre el producto**.

Es lo que usualmente vemos como empaque de un producto

Los Fabricantes son responsables de entregar la información precisa y completa al consumidor

- Nombre
- Lista de Ingredientes
- Contenido Neto
- Fabricante
- PSA, NSA o RSA
- Condiciones de uso y conservación
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento
- Información Nutricional y frontal de advertencia



En este proceso **tú eres clave** porque puedes asumir la responsabilidad en los siguientes roles como:

- 1 Consumidor** – Comprador entorno personal y familiar.
- 2 Profesional** dentro del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Colombia desempeñan un papel fundamental para garantizar que los alimentos ofrecidos a los estudiantes **cumplan con los estándares nutricionales** establecidos por el programa.

Cuando se compra un alimento es importante tener en cuenta los requisitos mínimos y obligatorios que todo fabricante debe cumplir en su etiquetado.

MARCO NORMATIVO



Es importante tener en cuenta que, existe un marco regulatorio nacional que dicta los lineamientos y requisitos en etiquetado para los productos alimenticios que se comercializan en Colombia.

Etiquetado General

Res. 5109 de 2005

Reglamento técnico en materia de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Res. 32209 de 2020

Determina los requisitos de etiquetado y control metrológico de productos preempacados.

Etiquetado Nutricional

**Res. 810 de 2021/2492 de 2022
y 254 de 2023**

Reglamento técnico requisitos de etiquetado nutricional y frontal de alimentos envasados.

Cambios de los requisitos de Etiquetado nutricional Colombia

333 de
2011

810 de
2021

2492 de
2022



Alquería
 Crema de Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)

5 Kg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción 1 Cda (15 g)	
Porciones por envase Aprox. 333	
Calorías 50	Calorías de grasa 50
Grasa Total 8 g	9%
Grasa Saturada 4.5 g	23%
Grasa Trans 15 mg	5%
Sodio 10 mg	0%
Carbohidratos total 0 g	0%
Proteína 5 g	0%
Vitamina A	4%



Alquería
 Crema de Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)

ALTO EN GRASAS SATURADAS

Versátil en recetas frías, calientes, dulces y saladas con requerimiento de contenido graso.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Cda (15 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 333		
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción
Grasa total	37 g	5.6 g
Grasa saturada	22 g	3.4 g
Grasa trans	266 mg	40 mg
Carbohidratos totales	2.9 g	0.4 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	1.8 g	0.3 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	1.6 g	0.2 g
Sodio	45 mg	6.7 mg
Vitamina A	567 µg ER	85 µg ER
Vitamina D	4.2 µg	0.63 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	54 mg	8.1 mg
Zinc	0 mg	0 mg

Cont. Neto: 5 kg Aprox. 333 porciones



Alquería
 Crema de Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)

EXCESO EN GRASAS SATURADAS

Versátil en recetas frías, calientes, dulces y saladas con requerimiento de contenido graso.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Cda (15 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 333		
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción
Grasa total	37 g	5.6 g
Grasa saturada	22 g	3.4 g
Grasa trans	266 mg	40 mg
Carbohidratos totales	2.9 g	0.4 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	1.8 g	0.3 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	1.6 g	0.2 g
Sodio	45 mg	6.7 mg
Vitamina A	567 µg ER	85 µg ER
Vitamina D	4.2 µg	0.63 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	54 mg	8.1 mg
Zinc	0 mg	0 mg

Cont. Neto: 5 kg Aprox. 333 porciones

Normativa etiquetado nutricional y frontal

Res. 810 del 2021

- Objeto
- Aplicación
- Tabla Nutricional
- Prohibiciones
- Sello positivo
- Requisitos de declaraciones

Res. 2492 del 2022

- Campo de aplicación
- Definiciones
- Prohibiciones de declaraciones

Res. 254 del 2023

- Sellos de advertencia
- Agotamientos
- Transitoriedad y vigencia

Nota: Todas se encuentran vigentes

Normativa etiquetado general

Resolución 5109 del 2005

→ Modificada por →

Resolución 557 del 2022

→ En cuanto al capítulo 2

3. El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, salvo que el fabricante, envasador, empacador o reempacador obtenga ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, la correspondiente autorización, para lo cual los interesados deberán suministrar los estudios que avalen la seguridad de las tintas utilizadas y del papel o de cualquier otra base en la que se registre la información, de manera que no se altere ni afecte la calidad sanitaria o inocuidad de los productos alimenticios. Cuando sea del caso, el Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos, Invima, realizará los exámenes de laboratorio para verificar la conformidad de lo descrito en el presente numeral.

3. El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, salvo que el fabricante, envasador, empacador o reempacador cuente con los estudios técnicos que demuestren la seguridad sanitaria de las tintas y además cumpla con la reglamentación expedida por este Ministerio para materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, conforme a lo dispuesto en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 todas de 2012, y 834 y 835 ambas de 2013, modificadas por la Resolución 862 de 2017 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

**SIGa la
RUTA**

**Familia
Alquería**

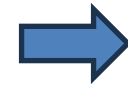


**SIGa la
RUTA**

**Familia
Alquería**



Resolución 810 de 2021



Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano



Sello positivo

Logo de visto bueno que indica que el alimento contiene contenidos bajos de los nutrientes de interés en salud pública (azúcares añadidos, grasa saturada y sodio) y que no usan edulcorantes en su formulación

Cuando el alimento envasado **cumpla con todos los siguientes criterios técnicos**, puede de manera **voluntaria** incluir el sello positivo, cumpliendo con las características, tamaños y ubicación definidos en el presente reglamento técnico.

Tabla 19. Contenidos máximos para sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas

Nutriente	Sólidos (100 g)	Líquidos (100 mL)
Sodio (mg)	≤ 80	≤ 60
Azúcares añadidos (g)	≤ 2.0	≤ 1.0
Grasas saturadas (g)	≤ 2.0	≤ 2.0



60 mg/100 mL
Leche





RECOMBINACIÓN DE LA LECHE EN LA INDUSTRIA LACTEA

Junio 2025



**Por qué se hace necesario para
la industria Recombinar leche...**

1. Contexto Producción lechera



La pulverización de leche en el mundo es una necesidad de la industria para la absorción de volúmenes excedentarios en momentos en los cuales la estacionalidad de la producción de leche cruda supera las necesidades de la industria ("ENLECHADAS") y/o posteriormente en épocas de baja producción.

En Colombia, la mayor producción se presenta en los meses de Mayo a Julio y de Septiembre a Diciembre siendo más recurrente durante el primer periodo de lluvias del año.

1. Contexto Producción lechera

Normalmente el uso de leche en polvo se puede dar a **nivel industrial** en los primeros meses del año, durante la época seca (Enero a Abril) *donde la producción de leche en el país baja.*

Los inventarios fabricados de leche en polvo deben permanecer en la mayoría de los casos entre 9 y 10 meses de almacenamiento con la **complejidad operativa y los sobrecostos** que esto causa para la industria en capital de trabajo, este último es donde radica el mayor reto para los industriales que manejan altos inventarios.

Normalmente es muy común escuchar que la industria ante un **desbalance oferta/demanda** decida restringir la compra porque no le es posible manejar inventarios altos de productos frescos lo cual genera **impactos negativos en los ganaderos.**



1. Contexto Producción lechera

Las importaciones de leche en polvo **vienen creciendo año tras año** a pesar de que hoy aún se cuenta con contingentes y arancel para las importaciones extra contingente.

En el país se viene hablando de **impulsar el crecimiento a la producción de leche y a la pulverización de los excedentes para atender el mercado nacional** y así inicialmente en el corto y mediano plazo sustituir las importaciones que se generan para la industria de alimentos en general y en el largo plazo inclusive pensar en convertirnos en un país exportador aprovechando la disponibilidad de tierras hoy improductivas o con baja productividad.



Las importaciones de USA a partir del año 2026 tendrán 0% de arancel y desde la U.E. desde el año 2028.

2. Referente Normativo

Decreto 616 de 2006

Artículo 3. Definiciones

LECHE RECONSTITUIDA: Es el producto uniforme que se obtiene mediante un proceso apropiado de incorporación de agua potable a la forma deshidratada o concentrada de la leche, con la finalidad de que presente características **composicionales fisicoquímicas y organolépticas similares a la leche líquida.**

LECHE RECOMBINADA: Es el producto que se obtiene de la **mezcla de leche cruda con leche reconstituida** en una proporción **no mayor del 20%** de esta última. Sometido posteriormente a **higienización y enfriamiento inmediato** a fin que presente **características fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas de la leche líquida higienizada.**

Alineación de Conceptos

1

Leche Fluida



Leche líquida en su estado natural de origen sea Cruda o higienizada

2

Leche Reconstituida



Leche en Polvo o Concentrada



Agua

3

Leche Recombinada



Leche Reconstituida



Leche Fluida

¿Como define en otros países la recombinação?

● Sin Limite

● Con Limite



Países como :
Peru, Nicaragua y Panama
manejan un % mas alto de
recombinación vs Colombia
30% de leche reconstituida

Proceso Recombinación de leche

Diagrama de Flujo



Cumpliendo las condiciones establecidas por el Decreto 616 de 2006

Nota: Deben ser ambientes cerrados y controlados

Registro Sanitario



Resolución 2674/2013

Todo alimento que se **expenda directamente** al consumidor



Autorización de comercialización



Nivel de riesgo

Registro Sanitario RSA-0021879-2022.

La leche recombinaada comercial debe contar con RSA



A – Alimento de mayor riesgo en Salud Pública

Acto administrativo expedido por la *autoridad sanitaria competente*, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.



La leche reconstituida no debe tener RSA ya que no se expende directamente al consumidor y es un semielaborado en proceso

Aclaremos algo: ¿ Se afecta la composición nutricional de la leche con la Recombinación ?

Leche Semidescremada Recombinada

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: Aprox. 6		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	47	94
Grasa total	1.6 g	3.3 g
Grasa saturada	1.0 g	2.1 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	5.0 g	10 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	60 mg	120 mg
Vitamina A	15 µg ER	30 µg ER
Vitamina D	0.18 µg	0.36 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	108 mg	215 mg
Zinc	0.36 mg	0.72 mg

Leche Semidescremada

Información Nutricional ← 13		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: 5 ← 13 pts		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	47	94
Grasa total	1.6 g	3.3 g
Grasa saturada	1.1 g	2.1 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	4.8 g	9.6 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.5 g	9.1 g
Az. Añadidos	0 g	0 g
Proteína ← 9.5 pts	3.2 g	6.4 g
Sodio ← 12.35 pts	60 mg	120 mg
Vitamina A	15 µg ER	30 µg ER
Vitamina D	0.19 µg	0.38 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	114 mg	228 mg
Zinc	0.33 mg	0.66 mg

"NO"



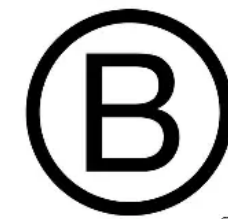
Conclusiones

- La leche Recombinada cumple con las características fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas de la leche.
- Para el proceso de Recombinación la planta fabricante debe asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura de principio a fin.
- La recombinación de leche es una práctica sanitariamente permitida y regulada en Colombia.
- La recombinación es necesaria para la industria láctea a fin de dar manejo y consumo a los excedentes de leche de la producción primaria en ciertas épocas del año.

CONSERVACIÓN Y MANEJO DE PRODUCTO



Empresa



Certificada

¿Qué es la integridad del producto?



La integridad del producto hace referencia a la preservación de las condiciones físicas, sensoriales, microbiológicas y de empaque del producto desde su origen hasta que llega al consumidor final.

🔒 Significa que el producto llega completo, en buen estado, seguro y conforme a los estándares de calidad definidos por la empresa.

- ✅ Preservamos la inocuidad y calidad del producto.
- ✅ Reducimos reclamos, devoluciones y pérdidas económicas.
- ✅ Garantizamos la confianza del consumidor y del cliente
- ✅ Cumplimos con las normativas sanitarias y de calidad
- ✅ Protegemos la reputación de la marca

Tips de oro para conservar la integridad del

1. Usar cestillos limpios secos y en buen estado.
2. Asegurarse de instalar siempre la bolsa de protección.
3. Evitar en todas las formas posibles rebasar el producto dentro del cestillo y el contacto del producto con el piso.
4. Utilizar los dispositivos de alistamiento y/o encender las unidades de frio hasta la entrega del cliente.
5. La temperatura dentro del vehículo garantiza la conservación del producto a $4+/-2^{\circ}\text{C}$
6. Evita maltrato por contacto directo con los dispositivos de refrigeración o por condensación de la humedad.



Factores que afectan la integridad

- 🍷 Contaminación cruzada o ambiental
- 🔧 Fallos en equipos de refrigeración o almacenamiento
- 📊 Falta de registros o trazabilidad



Buenas prácticas para proteger la integridad

- ✓ Revisar temperaturas al ingreso y almacenamiento
- ✓ Manipular productos con cuidado evitando golpes o rupturas
- ✓ Separar productos no conformes o con empaque alterado
- ✓ Realizar inspecciones visuales en recepción y despacho

Puntos críticos de control

- Alistamiento y despacho en planta
- Transporte refrigerado
- Recepción en cliente o PDV
- Exhibición en puntos de venta
- Seguimiento postventa o retroalimentación de clientes



Señales de pérdida de integridad

- ⊘ Presencia de suero o separación de fases
- ⊘ Empaques abiertos, rotos o sin vacío
- ⊘ Cambios de color, textura u olor
- ⊘ Producto sin rotulado o fuera de fecha
- ⊘ Golpes o deformaciones de empaque
- ⊘ Temperatura fuera de rango permitido

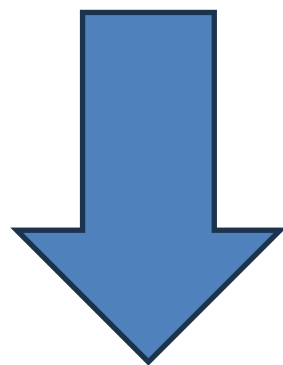




FALLAS EN
CONDICIONES DE
ALMACENAMIENTO

PERDIDA DE
INTEGRIDAD

PERDIDA DE
CADENA DE FRIO



ABOMBAMIENTO

SABOR NO
CARACTERISTICO

FILTRACION

DESVIACION DE
COLOR

ACIDEZ

FALTANTE DE
UNIDADES

GRUMOS



La cadena de frío ¿QUE ES CADENA DE FRÍO?



CADENA DE FRÍO es asegurar que se mantiene un rango específico de baja temperatura desde la cosecha/producción hasta el consumo.

Una cadena de frío intacta garantiza al consumidor que el producto que recibe se ha mantenido dentro de un intervalo de temperaturas seguro (para nuestro caso $4 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$), durante la producción, el transporte, el almacenamiento y la venta, preservando así su calidad e inocuidad.

Impacto legal y afectación a la salud pública

Resolución 2674 de 2013. Capítulo VII. (Min Protección Social)

- Para el caso de quesos y yogures, la cadena de frío se debe mantener entre 2 y 6°C
- Mantener la cadena de frío es vital para nuestros productos, por ello es importante que se garanticen los eslabones de la cadena que se mencionan en la siguiente diapositiva...



MARCAS Y PORTAFOLIO

*freska
leche*[®]

Empresa



Certificada



BL
+
YG

Sant
Ciudades
capitales

AVENA

NE 24-NOV 24

Nielsen

PARTICIPACIÓN

Valor	Volumen
-------	---------

\$20,1 Mil Mill	2,5 Mil Tons
-----------------	--------------

YOGURCITO

20.7%	20%
-------	-----

YOGO YOGO

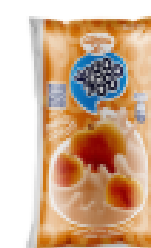
15.9%	13.6%
-------	-------

YAGURT

2.7%	3.3%
------	------

Diferencia

\$ 8,9 Mil Mill
148 Tons



115.5 Tons

**Vendemos
2,6 veces más**



404.9 Tons

PARTICIPACIÓN

Valor	Volumen
-------	---------

\$8,5 Mil Mill	919 Tons
----------------	----------

FKL

14%	15%
-----	-----

ALPINA

48%	38%
-----	-----

COLANTA

2%	2%
----	----

Diferencia

-\$ 3.1 MIL Mill
-227 Tons



111.71 Tons

**Vendemos
1,3 veces más**



141.25 Tons



21 Tons

**Vendemos
6,7 veces más**



141.25 Tons

Beneficios de productos FKL

Yogurcito: Yogurt entero con dulce, con sabor a fresa mora o melocotón y probióticos

Contiene 2,3 M de probióticos

Sabor frutal



Cremosidad ideal

Apoyo al deporte de los niños desde la Copa Yogurcito

Avena Freskaleche: Avena Ultra Alta temperatura UAT (UHT)

Buena fuente de calcio

Precio competitivo



Logo Quality Checkd con altos estándares de calidad

Segunda marca en participación de mercado de Avenas

Yogurt con cereal Freskaleche:

100% yogurt

Fuente de calcio con cultivos probióticos



Mezcla perfecta entre cremosidad y crocancia

100% yogurt

Contiene fruta y probióticos



Variedad de sabores

Precio competitivo en el mercado

Actividad

Para empezar...

Piensen en un alimento que amaba de niño y escríbanlo en un post-it



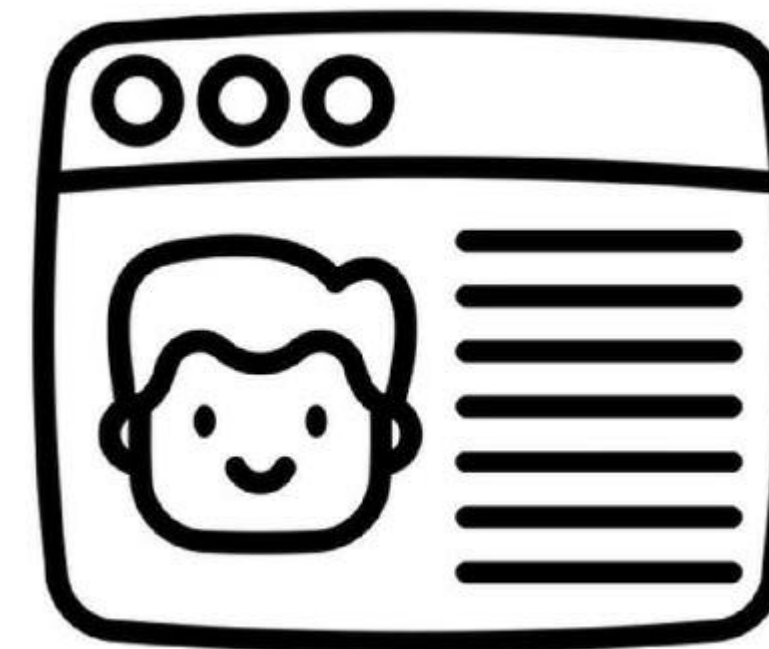
Vamos crear un mapa sensorial con categorías: dulce, salado, ácido, amargo, umami y donde escribiremos alimentos que los niños prefieren en cada categoría.

Además asocien ese sabor a un juego de niños



Actividad

Niño por un día: Les entregaremos 2 perfiles ficticios de niños, deben diseñar una lonchera ideal para cada perfil, considerando: Preferencias de sabor, presentación atractiva y valor nutricional



¿Cómo hacer que las loncheras saludables sean irresistibles?

Cada grupo empieza con una hoja y escribe 3 ideas. Luego pasan la hoja al siguiente grupo, que agrega 3 ideas más, y así sucesivamente.

freska
leche



¡Gracias!