



LECHE DE BOVINO



Bos taurus, Bos indicus



Sistemas productivos

- **Especializado.** Animales de razas finas; incorpora tecnología en el proceso productivo, manejo estabulado y ordeña mecanizada. La productividad y la asociación con grandes empresas industrializadoras es una de sus ventajas.
- **Semiespecializado.** Predomina la raza *Holstein* y sus cruza; los animales se mantienen de forma semiestabulada y la ordeña puede o no ser mecánica. Atiende básicamente el mercado local.
- **Familiar.** Pequeñas unidades de producción semiestabuladas; las razas mayoritariamente son la *Holstein*, Suizo americano y cruza; la ordeña es manual. Tiene gran contribución en la elaboración de quesos artesanales.
- **Doble propósito.** Razas cebuínas con cruzamientos de Suizo o *Holstein*, la función principal es la producción de carne. El manejo del hato es extensivo, basando su alimentación en el pastoreo.

Obtiene bajos rendimientos por vaca; sin embargo, el volumen global es una aportación relevante para el país.



Razas

El ganado bovino se clasifica en dos especies: *Bos taurus* (europeo), y *Bos indicus* (indopaquistano); el ganado lechero se encuentra en la primera clasificación. En la explotación de las razas importa mucho la climatología de cada región, éstas son determinantes en las características físicas, funcionales y de adaptación de los animales.

Entre las razas predominantes en el país se encuentran: *Holstein Fresian*, *Jersey*, Pardo Suizo, *Ayrshire* y *Guernsey*.



Producción

Los bovinos son mamíferos, rumiantes, artiodáctilos, biungulados y herbívoros, con una cría por parto. La producción aprovecha los periodos de lactación en el ciclo reproductivo, y proviene de la explotación de ganado especializado, cruza y ganado de doble propósito. Por su vocación en el manejo y crianza de esta especie sobresalen entidades como Jalisco, Coahuila, Durango y Chihuahua.



Industrialización

La leche bronca se utiliza como insumo para diversos productos procesados, desde la leche pasteurizada, en sus múltiples presentaciones, como los quesos, mantequillas, cremas y yogures, hasta las fórmulas lácteas y sueros.



Mercado y producto

Los mercados que se identifican para este producto es muy variado. Sobresalen:

- Centros comerciales y de autoservicio
- Centrales de abasto
- Cafeterías
- Tianguis
- Mercados públicos
- Restaurantes



Consumo

La leche de bovino es uno de los productos fundamentales en la conformación de la canasta básica mexicana; su importancia radica en que es una de las bases de la alimentación de niños y adultos mayores. El crecimiento de la población y el consumo por persona son dos de los aspectos que han modificado los niveles de oferta.

Fuente: SIAP, 2016.

PECUARIO