

# ABC

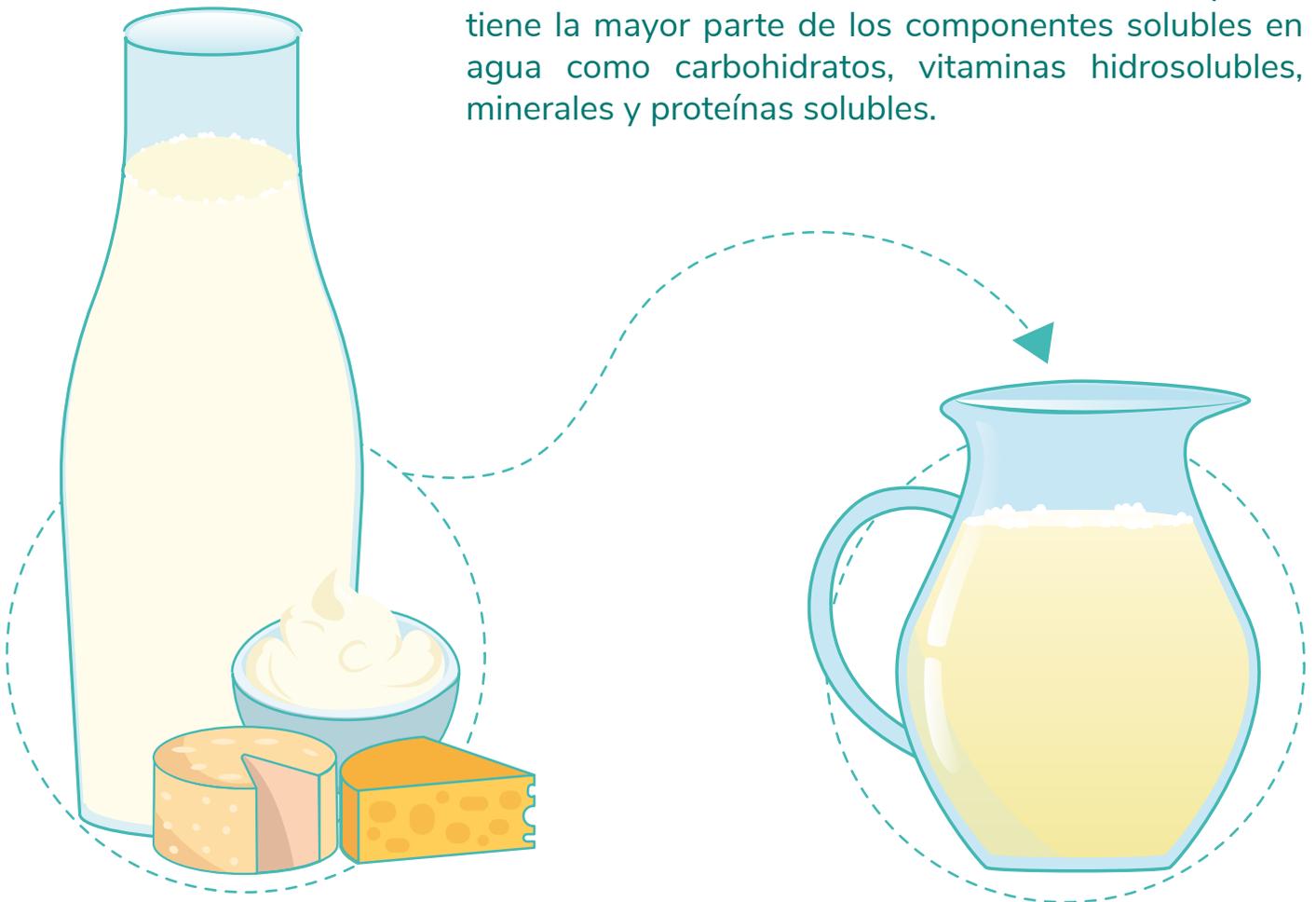
# Sobre los lactosueros

Lo que debemos saber sobre este  
derivado de la leche para el  
Programa de Alimentación Escolar



# ¿Qué son los láctosueros?

El **lactosuero** o **siero lácteo** es un producto líquido resultante de la coagulación de las proteínas de la leche durante la preparación del queso u otros productos como el yogur. El suero de la leche representa aproximadamente el **90%** del volumen total de la leche y contiene la mayor parte de los componentes solubles en agua como carbohidratos, vitaminas hidrosolubles, minerales y proteínas solubles.



## ¿Se le puede adicionar sueros lácteos a la leche que consumimos?

**NO. El Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Salud y Protección Social** establece que la leche es el producto de la secreción mamaria normal de ani-males bovinos, bufalinos y caprinos lecheros sanos, sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma líquida o a procesamiento para derivados lácteos.

Adicionalmente, estipula la prohibición en la comercialización de la leche, cuando se modifique su composición natural con la adición intencional de ingredientes o aditivos como maltodextrina, lactosueros, aceite de girasol, de maíz, miel, bien sean fabricados nacionalmente o importados.

## ¿Los sueros lácteos son malos?

No. En el suero de la leche se encuentra el 55% del total de componentes de la leche como la lactosa, proteínas solubles, grasas y minerales.

En la industria alimentaria está permitido como ingrediente en alimentos para bebés, derivados lácteos, charcutería, sopas, panadería, repostería y una amplia variedad de alimentos, ya que tiene funciones tecnológicas como modificador de la textura, gelificante, emulsificante (entre otros), y constituye una fuente económica de proteínas que otorga múltiples propiedades en una amplia gama de alimentos.

Sin embargo, no está permitida la adición de lactosuero a la leche, con el fin de inducir a su consumo como 100% natural y de buena calidad, ya que es un cambio a la modificación nutritiva que tiene la leche y no cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

## ¿Qué entidades realizan la inspección, vigilancia y control?

Las entidades que tienen la competencia en las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario para toda la cadena agroproductiva de la leche son el Instituto Colombiano Agropecuario ICA, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las entidades territoriales en salud (Secretarías de Salud) desde las competencias establecidas para cada uno de estos en la Ley 1122 de 2007 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Adicional a esto, el gremio industrial lechero colaboró en la construcción del compendio de Normas Técnicas Colombianas NTC para leche, en el que se establecen requerimientos técnicos y guías para un control adecuado y estricto para la leche.

## ¿Existen pruebas específicas para detectar lactosuero?

La Resolución 2270 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social establece el nivel máximo permitido de la concentración de caseinomacro péptido (cmp) en 30  $\mu\text{g/ml}$  -  $\text{mg/l}$ , y se determina por Cromatografía LC/MS-MS, que es un método utilizado para detectar y cuantificar sustancias en niveles de traza y es el utilizado por el laboratorio del Invima para identificar la adición de lactosueros en leche. Esta molécula puede encontrarse en mayor concentración cuando la leche se encuentra adulterada con sueros procedentes de la elaboración de quesos.

# ¿Qué se está haciendo desde la UApA frente a las alertas y controles en el uso del lactosuero?

En la actualidad, en la Resolución 335 de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender (UApA), se indica la obligatoriedad de la ETC de establecer desde la etapa precontractual las situaciones de prestación del servicio, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos; al respecto debe precisarse dentro de los requisitos generales para la leche así:

- No se permite la adición de suero lácteo.
- Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D.
- El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad específica vigente.
- Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

Desde la **Subdirección de Análisis, Calidad e Innovación de la UApA** trabajamos de manera articulada con el INVIMA, para fortalecer y actualizar los lineamientos técnicos, de tal manera que sirvan como herramientas efectivas para la verificación de la calidad e inocuidad de los complementos alimentarios en la operación. Es por esto que en el marco de la Ley 2046 de

2020 frente a las compras públicas locales, el INVIMA tiene la responsabilidad de actualizar las fichas técnicas de alimentos y este ejercicio se incorporará en los lineamientos del PAE con el propósito de ampliar y profundizar los requerimientos técnicos y normativos de este tipo de productos que permitirán establecer los puntos de control internos a los proveedores del PAE.

## Aspectos para tener en cuenta desde las Entidades Territoriales

- Actualización de las fichas técnicas de leche en los parámetros fisicoquímicos, agregando nivel máximo permitido de la concentración de caseinomacropéptido (cmp) en 30  $\mu\text{g/ml}$  - mg/l.
- La atención de alertas relacionadas con productos adulterados como la leche, debe considerar el lote relacionado, producto y el proveedor descrito en esta.
- En estos casos donde hay un reporte oficial, debe solicitarse cambio de producto por un lote distinto que garantice las condiciones de calidad e inocuidad de las fichas técnicas.
- En caso de medida sanitaria, debe solicitarse al fabricante el acta de levantamiento de la medida por parte de la autoridad sanitaria competente y dejar esta como soporte, para continuar con el suministro del alimento.
- Por último, se sugiere informar a la comunidad educativa, las gestiones adelantadas por la ETC en la atención de alertas, para garantizar las condiciones óptimas de los alimentos suministrados en el Programa de Alimentación Escolar, y como soporte de transparencia y diligencia ante autoridades de control y veedurías.

Elaboró

**Subdirección de Análisis, Calidad e Innovación**

Para mayor información:

Ana María Luisa Sierra Nova

**[asierra@uapa-pae.gov.co](mailto:asierra@uapa-pae.gov.co)**

**2024**