

## **Consumo de leche bronca o derivados sin calidad higiénica puede afectar salud**

El CUCBA organizará II Curso sobre diagnóstico y control de la mastitis bovina

El consumo de leche bronca o de productos derivados (yogurt, queso, crema, entre otros, expendidos sin etiqueta en tianguis, mercados o a granel) puede representar un problema de salud, si carecen de la calidad higiénica adecuada, aseguró el investigador de la Universidad de Guadalajara, Hugo Castañeda Vázquez.

Aunque no hay estadísticas respecto al consumo de leche bronca en la urbe, hay mucha gente que aún la toma sin hervir, o bien, muchas personas con talleres artesanales la emplean para elaborar subproductos y no la pasteurizan. Esto es un problema, ya que puede contener bacterias patógenas, explicó.

“Cuando no se tiene una higiene adecuada en el establo, en los tanques de enfriamiento o en lugares donde se almacena, puede ser que la leche se contamine, en ocasiones con microorganismos como *Staphylococcus aureus*”. Esto puede ocasionar cuadros de deshidratación, diarrea o fiebre.

El académico del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA), comentó que, en el caso de la mastitis bovina (inflamación de la glándula mamaria), causada generalmente por estafilococos, estreptococos o coliformes, si una vaca la padece, podrá contaminar la leche de otras.

El investigador del Laboratorio de mastitis, del CUCBA, resaltó la importancia de la higiene en los establos lecheros, de purificar la leche e incluso de hervirla, ya que esto permitirá reducir el número de microorganismos, tanto en la preparación de subproductos de la leche, como en su consumo directo.

A fin de conocer los problemas que enfrenta el ganadero por la mastitis bovina e informar acerca de las acciones que pueden ser empleadas, el CUCBA realizará el II Curso de capacitación teórico-práctico sobre diagnóstico y control de la mastitis bovina, del 24 al 27 de junio. “La calidad de la leche es un pilar, ya que entre más sanas estén las vacas, van a producir más y mejor leche”.

Este taller será impartido por especialistas de las universidades de Guadalajara, Nacional Autónoma de México, Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, del Consejo para el fomento de la calidad de la leche y sus derivados (Cofocalec) y los institutos tecnológicos de Tlajomulco y Aguascalientes.

El curso está dirigido a estudiantes, profesionales y dedicados a este sector. El cupo es limitado a 50 personas. Para mayor información dirigirse con el doctor Hugo Castañeda Vázquez, [hcastane@cucba.udg.mx](mailto:hcastane@cucba.udg.mx) [1], teléfono 37 77 11 50, extensión 3268.

**Guadalajara, Jal., 9 de junio de 2008**

**Texto: Eduardo Carrillo**

**Fotografía: Internet**

**Edición de noticias: LCC Lupita Cárdenas Cuevas**

**Etiquetas:**

[Cursos](#) [2]

[Medicina preventiva](#) [3]

[Vinculación](#) [4]

---

**URL Fuente:**

<https://comsoc.udg.mx/noticia/consumo-de-leche-bronca-o-derivados-sin-calidad-higienica-puede-afectar-salud>

**Links**

[1] <mailto:hcastane@cucba.udg.mx>

[2] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/cursos>

[3] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/medicina-preventiva>

[4] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/vinculacion>