

# INFO LÁCTEOS

Nº 8

Madrid, Febrero 2010

## EDITORIAL

Hace ya dos años, en febrero de 2008, dábamos la bienvenida a esta nueva publicación, Infolácteos, que nos serviría, de cara a los próximos años, para reforzar las vías de comunicación que la Federación de Industrias Lácteas (FeNIL) mantiene con sus socios, profesionales de la salud, instituciones, medios de comunicación y consumidores.

Esta sigue siendo la misión del Infolácteos, que con esta edición ya cumple dos años y alcanza el número 8. Desde su inicio, nos ha servido de plataforma y herramienta para poder comunicar desde FeNIL la evolución del "Plan de Nutrición, Salud y Comunicación de Productos Lácteos 2007-2010", así como las diferentes novedades científicas que han ido surgiendo. El sector evoluciona y nuestra campaña, ya en su tercer año de andadura, también, de ahí la relevancia de ir comunicando de forma puntual todas las novedades.

Las palabras del Dr. Eduardo Fresco León, Secretario General de la Federación Panamericana de Lechería (FEPALE), son reflejo del alcance internacional de nuestro Plan de Nutrición, Salud y Comunicación.

■ **D. Luis Calabozo**  
Director General de FeNIL

## SUMARIO

### En portada << 1

Editorial D. Luis Calabozo,  
Director General de FeNIL

Dr. Eduardo Fresco León  
Secretario General FEPALE  
(Federación Panamericana  
de Lechería)

### Novedades << 2-3

El consumo de lácteos  
repunta en 2009

### Actualidad <<4, 5, 6 y 7

Por el Dr. Bartolomé Bonet y  
la Dra. Manuela Juárez

### Noticias << 8

## CAMPAÑA "SÍ A LA LECHE!"

La Federación Panamericana de Lechería (FEPALE) inició hace 5 años el "Programa Más Leche = Más Salud", cuyo objetivo principal es fomentar un mayor y mejor consumo de productos lácteos en las poblaciones de los países de las Américas, dando a conocer los beneficios que presenta el consumo de estos productos para la Salud Humana. Sostenemos nuestra labor en la evidencia científica brindada por muchísimos Profesionales de la Salud; Médicos, Tecnólogos, Nutricionistas, con quienes hemos estrechado lazos en estos años de trabajo y que tienen el rol fundamental de ser los "multiplicadores" del conocimiento hacia el consumidor final.

La Campaña Sí a la Leche!, que ya está en su segunda etapa y que ha tenido un gran éxito desde su comienzo en 2008, es una de las actividades del Programa, en la que se desarrollaron más de 80 actividades en 15 países latino americanos y también España, provocando una fuerte difusión de la leche y sus beneficios para la salud de las personas.

La idea de realizar una Campaña surge de la necesidad que vimos desde la Federación de contribuir a revertir la realidad existente en nuestros países, donde el consumo de productos lácteos es insuficiente, no llegando a cubrir las recomendaciones nutricionales de proteínas, calcio, vitaminas, entre otros, en ningún sector de la población (niños, adolescentes, embarazadas, adultos), lo que constituye un problema serio para el crecimiento, desarrollo y bienestar de nuestra gente.

Motivaron además el lanzamiento de la Campaña, las evidencias recogidas por FEPALE de que varias campañas pro consumo de lácteos, dentro y fuera de la región, han posibilitado resultados e impactos positivos. Un ejemplo de ello es el Plan de Nutrición, Salud y Comunicación, y sus "Productos Lácteos Insustituibles" que se impulsa desde la FeNIL, con la ayuda del Gobierno Español y la Unión Europea. Esto es una muestra clara y positiva del trabajo conjunto entre la iniciativa privada y el gobierno.

Por estas razones quisimos sumar nuestro esfuerzo en esta perspectiva, procurando coordinar acciones diversas como forma de aportar un espacio de encuentro y cooperación horizontal a nivel regional, donde entidades públicas, privadas, académicas, cuentan con un marco Institucional propicio para realizar sus actividades, además de unir a todas aquellas iniciativas pro consumo que se realizan aisladamente en nuestros países.

Estamos seguros que actividades como estas, que vinculan a todo el sector en un mismo propósito, son necesarias para el desarrollo mismo del sector, y además son valiosas fuentes de conocimientos a partir de los cuales el consumidor puede acercarse realmente a los productos y asesorarse a través de información científica. Esto es una herramienta necesaria en el momento de seleccionar sus alimentos, lo que sin dudas se traduce en un beneficio para la salud y una mejora notable en su calidad de vida.

**Dr. Eduardo Fresco León**  
Secretario General FEPALE.

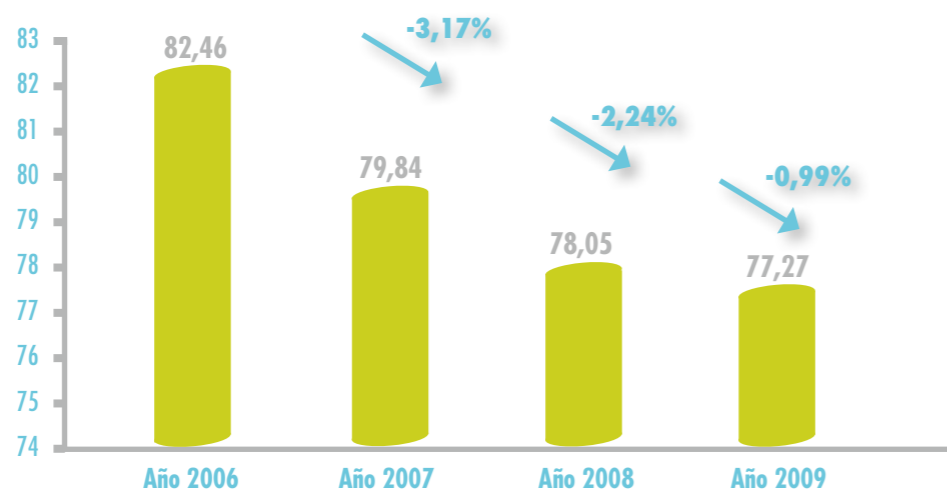
# EL CONSUMO DE LÁCTEOS REPUNTA EN 2009

**El informe final de consumo llevado a cabo por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) permite observar una leve mejora en el consumo de lácteos en 2009. El consumo de los productos lácteos, en su conjunto, ha aumentado en los últimos cuatro años, alcanzando valores alentadores para el sector.**

Los datos obtenidos del último informe del MARM sobre consumo arrojan cifras positivas para el sector lácteo. El consumo por persona y año de leche líquida estaba sufriendo un descenso constante de varios puntos en los últimos años. Sin embargo, desde el 2006 el descenso es menos significativo habiéndose frenado la tendencia. Se ha pasado de un decrecimiento de más del 2,24% del 2007 al 2008 a uno del 0,99% de 2008 a 2009. En la tabla se puede observar claramente como el porcentaje de disminución es cada vez menor.

Por su parte, el consumo de productos lácteos como yogures, quesos y leches fermentadas, ha aumentado considerablemente en los últimos años. En el caso del queso, el consumo por persona y año en el hogar en 2009 es del 6,58 Kg frente a los 6,16 Kg que se consumían en 2006. Especialistas en el sector consideran que a esta cifra deberíamos sumarle un 20% correspondiente al consumo que se genera en la hostelería y restauración, situándose por tanto en 8 Kg por persona y año. Las leches fermentadas han conseguido un repunte importante con un aumento de más del 7,8% con respecto al 2008. Este dato

Leche líquida (consumo per capita en Kg)

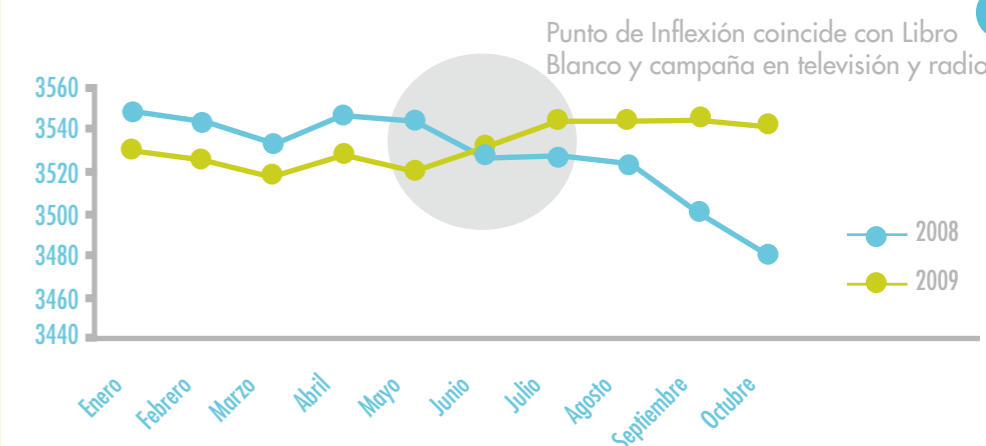


contrasta con el descenso en el consumo de yogur tradicional en el último año. Los nuevos productos, los llamados alimentos funcionales, han crecido en detrimento de los tradicionales. La innovación constante que caracteriza al sector lácteo hace que el consumidor encuentre en el lineal numerosas opciones y alternativas a los lácteos tradicionales. Asimismo, las campañas orientadas a destacar los beneficios para la salud de los lácteos funcionales están resultando efectivas, haciendo que el consumidor se decante por productos funcionales frente a los tradicionales.

Muchos factores han motivado este cambio en el sector lácteo. Uno de ellos ha sido el "Plan de Nutrición, Salud y Comunicación de Productos Lácteos" que, desde sus inicios, ha puesto en marcha numerosas acciones con el fin de conseguir un aumento en el consumo de productos lácteos. La campaña ha desarrollado acciones orientadas a proporcionar a los médicos la mayor y mejor información posible sobre los efectos beneficiosos de la leche y los lácteos sobre la salud de sus pacientes, desde Guías específicas para determinadas especialidades al Libro Blanco de los Lácteos, una de las acciones con mayor difusión. Para llegar a los niños y, a través de ellos, a sus padres, la campaña y sus mensajes han estado presentes en cerca de 2.000 colegios públicos de toda España.

Pero quizá el dato más significativo sea que el tradicional descenso del consumo de leche que se produce cada año al llegar el verano no se ha producido en 2009. La publicación del Libro Blanco de los Lácteos en junio del 2009 y las campañas de radio y televisión de julio y agosto del mismo año, han podido jugar un papel importante en este cambio de tendencia.

Consumo de leche líquida (millones de Kg)



El objetivo en 2010 es seguir mejorando y que el consumo crezca cada vez más. No podemos olvidar que hay muchos factores que motivan este cambio, pero la campaña de comunicación llevada a cabo por FeNIL ha sido importante al haberse dirigido en 2009 directamente al consumidor y al haber contribuido en el incremento del consumo de los productos lácteos.

## EL PAPEL DE LOS LÁCTEOS Y EL CALCIO DE LA DIETA EN EL CONTROL DE PESO

The Role of Dairy Foods and Dietary Calcium in Weight Management. Marta Van Loan. Journal of the American College of Nutrition, 2009; 28(1):120S-129S.

Comentado por el **Dr. Bartolomé Bonet**. Hospital Can Misses, Ibiza.

El presente artículo es una excelente revisión de los numerosos estudios sobre los efectos de los lácteos en el tratamiento del sobrepeso y de la obesidad. En la revisión se incluyen tanto estudios observacionales y retrospectivos como ensayos clínicos. Estos estudios ponen de manifiesto dos cosas: en primer lugar, la amplia variabilidad que hay en los resultados, incluyendo estudios con resultados claramente contradictorios. Sin embargo, conviene reseñar que la **mayor parte de los estudios ponen de manifiesto un efecto beneficioso de los derivados lácteos sobre la pérdida de peso**, siendo sus efectos superiores a los hallados con dietas isocalóricas sin lácteos; y en segundo, lugar lo difícil que es distinguir entre los efectos de los lácteos y los derivados de la mayor ingesta de calcio, que siempre lleva asociado una dieta rica en lácteos.

En los países desarrollados, la obesidad es la gran epidemia del siglo XXI, afectando a más de la mitad de la población adulta. En los Estados Unidos un 66% de la población adulta presenta obesidad o sobrepeso. En niños y adolescentes esta cifra disminuye al 31,9%. El gran problema de la obesidad es su asociación con numerosas enfermedades que disminuyen la esperanza de vida de la población. Entre estas enfermedades se incluyen las enfermedades cardiovasculares, la diabetes mellitus tipo 2, la hipertensión y las dislipemias. El tratamiento de esta nueva epidemia del siglo XXI es multidisciplinar, precisando intervenciones que favorezcan la realización de ejercicio físico y por consiguiente aumentar el gasto calórico y dietéticas, facilitando aquellas dietas isocalóricas que, sin reducir el aporte de los nutrientes esenciales, permitan una menor ingesta calórica y/o un aumento en la utilización de las reservas endógenas, concretamente de las reservas de grasa.

El presente artículo lleva a cabo una extensa revisión mostrando cómo la ingesta de lácteos influye en el índice de masa corporal. Así los estudios observacionales o retrospectivos analizados ponen de manifiesto que **la ingesta de lácteos está asociada con un menor índice de masa corporal**. Este fenómeno ha sido puesto de manifiesto en diferentes edades y razas, lo que sugeriría el carácter universal de dichos beneficios. Otro detalle interesante de estos estudios es la **relación que observan entre el consumo de lácteos y una menor resistencia a la insulina, lo que permite sugerir en**

### **dicha población un menor riesgo de desarrollar el síndrome metabólico y la diabetes mellitus tipo 2.**

Como sería de esperar por el propio diseño de este tipo de estudios, los resultados no permiten elucidar el mecanismo responsable de dichos efectos, sin embargo casi todos ellos sugieren que la mayor ingesta de calcio que presentan las dietas ricas en lácteos podría influir en estos resultados. Cuando se analiza los efectos de la ingesta de calcio de forma independiente a los lácteos, los resultados son más dispares, aunque se observa una tendencia a relacionar la mayor ingesta de calcio con un menor índice de masa corporal.

Los efectos de la ingesta de lácteos sobre el índice de masa corporal también ha sido puesto de manifiesto en niños y adolescentes, una población donde la ingesta de lácteos con el consiguiente aporte de calcio facilitaría tanto el mantenimiento de un índice de masa corporal adecuado como un aporte alto de calcio que favorezca el desarrollo de una adecuada densidad ósea.

Otro grupo de estudios analizados son los ensayos clínicos donde se evalúan dietas hipocalóricas que faciliten la pérdida de peso. En este caso, los estudios van dirigidos a demostrar los mayores beneficios de las dietas ricas en lácteos frente a dietas con un mismo contenido calórico a expensas de otras fuentes energéticas. Nuevamente **son numerosos los estudios que muestran una mayor pérdida de peso en aquellas dietas con mayor contenido de lácteos**. Este beneficio podría ser debido al mayor efecto lipolítico que poseen dichas dietas, como ponen de manifiesto los mayores niveles plasmáticos de dos indicadores de la actividad lipolítica, el glicerol y los ácidos grasos libres. Otros estudios han demostrado una menor absorción intestinal de grasas en el grupo de pacientes con una mayor ingesta de lácteos, lo que tendría un efecto añadido a las dietas hipocalóricas.

En resumen, el presente artículo pone de manifiesto que la ingesta de lácteos está relacionada con un menor índice de masa corporal. Evidentemente siempre que esta mayor ingesta de lácteos no implique un aumento en la ingesta calórica. Los ensayos clínicos llevados a cabo comparando diferentes dietas hipocalóricas demuestran que las dietas con un mayor contenido en lácteos favorecen una mayor pérdida de peso.

## EL "OSLO HEALTH STUDY" ASOCIA POSITIVAMENTE EL COLESTEROL HDL CON LA INGESTA DE QUESO

Hostmart AT, et al. Serum HDL cholesterol was positively associated with cheese intake in the Oslo Health Study. Journal of Food Lipids 2009;16:89-102.

Comentado por la **Dra. Manuela Juárez**. Profesora de Investigación del CSIC

Aunque se han publicado datos que relacionan la ingesta de grasas saturadas con el aumento de colesterol en sangre, los resultados no son concluyentes cuando se trata de asociar la inclusión en la dieta de grasa de leche. Chi et al., (2004) concluyeron en un estudio realizado en Japón que el consumo de leche y productos lácteos podría tener un efecto hipercolesterolémico. Sin embargo, otros autores han evidenciado que la ingesta de queso puede no tener efectos adversos sobre los lípidos del suero y que este producto puede contribuir menos al incremento del colesterol que la mantequilla (Biong et al., 2004; Tholstrup et al. 2004; Nestel et al. 2005). Ante esos diferentes resultados cabe plantear si los productos lácteos en conjunto, no fracciones aisladas de los mismos, tienen algún factor hipocolesterolémico, como ha sido apuntado en diversas publicaciones científicas.

En el estudio realizado, que se va a resumir, se planteó como objetivo **estudiar la asociación entre la frecuencia en el consumo de queso y el contenido en triglicéridos (TAG) y HDL-colesterol** en suero sanguíneo.

En el periodo 2000-2001 se realizó el Oslo Health Study, que se acaba de publicar, en el que colaboraron conjuntamente el Instituto de Salud Pública de Noruega, la Universidad de Oslo y el Ayuntamiento de la misma ciudad. En el estudio participaron un total de 18.770 individuos de los dos géneros (8.404 hombres y 10.366 mujeres), de edades comprendidas entre los 30 y 76 años. Además de exámenes físicos a los que se sometieron los participantes, éstos cumplimentaron cuestionarios con información sobre estado de salud (síntomas, enfermedades padecidas) y estilo de vida (fumadores, índice de masa corporal, conducta relacionada con la

salud, el consumo de determinados alimentos, etc.). Por otra parte, se analizaron los niveles de triglicéridos, HDL y LDL-colesterol y presión sanguínea, entre otras pruebas. El estudio se realizó de acuerdo con el Comité de Ética Regional y con las normas internacionales para este tipo de estudios.

A continuación se muestra un resumen de los resultados obtenidos.

Del total de los 18.770 participantes se seleccionaron 17.717 que aportaron los datos requeridos para el estudio, distribuidos en los siguientes cuatro grupos de edades: ≤30; 40-45; 59-60 y 75-76.

A la hora de estimar el consumo de queso, se ofreció como alternativas: 1-3 veces/mes; 1-3 veces/semana; 4-6 veces/semana y 1-2 veces/día.

En base a las respuestas la frecuencia de consumo expresada en la misma unidad fue la siguiente: 0,5; 2,0; 5,0 y 10,5 veces por semana.

**Los principales focos de atención fueron los cambios en HDL-colesterol y la frecuencia de ingesta de queso con los cuatro niveles de consumo citados.** El resto de variables independientes fueron sexo, edad, ingesta de distintos productos (café, frutas, ácidos grasos de pescado, alcohol) y lugar de nacimiento (Europa y Norte América frente otros países en desarrollo de América del Sur, Asia o África). En el conjunto de los resultados se aplicó un análisis estadístico ANOVA y cinco modelos de regresión lineal.

A medida que aumenta la edad la frecuencia de consumo de queso aumentó de forma significativa, con

la excepción del grupo de hombres de edad media y senior. Por otra parte, la frecuencia de ingesta de queso fue más alta en mujeres que en hombres en todos los grupos de edades (1,3 frente a 1,1 veces/semana, de media).

En cuanto a la relación de frecuencia de ingesta de queso y su asociación con lípidos en suero, se analizó por cada grupo de edad y sexo. **Para las mujeres hubo una correlación significativa negativa entre frecuencia de ingesta y TAG en suero en todos los grupos menos las jóvenes, y una positiva con HDL en suero en todos los grupos de edad.** En los hombres las correlaciones citadas siguieron la misma pauta pero con TAG la asociación fue significativa para los de edad media y senior, pero no para los jóvenes y ancianos; en cuanto a HDL la asociación fue positiva en todos los grupos salvo los ancianos.

Por tanto, en el conjunto del estudio en ambos sexos y en la mayor parte de los grupos de edad **la frecuencia de ingesta de queso se asoció positivamente con HDL-colesterol: 1,38; 1,44; 1,50 y 1,57 mmol/L, en los cuatro grupos de frecuencia de consumo.** Los valores correspondientes mostraron una asociación negativa para TAG: 1,79; 1,67; 1,57 y 1,48 mmol/L. En los modelos multivariantes el análisis de regresión lineal mostró asociación significativa con el HDL pero para TAG no fue significativa.

Los modelos de regresión lineal incluyendo el conjunto de factores citados mostraron que la asociación de HDL con la frecuencia de consumo de queso fue positiva, en los distintos grupos de edad y sexo, con independencia de incluir muchos factores más. No obstante, la asociación fue debilitada progresivamente añadiendo factores sobre todo el consumo de alcohol.

Si se comparan los resultados obtenidos en este estudio con otros de la bibliografía, se observan puntos en común con bastantes de ellos. **Así, se ha documentado que dietas conteniendo productos lácteos bajos en grasa, frente a otras grasas, se asociaban con cambios favorables en colesterol en suero** (Seidel et al., 2005), mientras que dietas ricas en grasas saturadas podrían contribuir a aumentar el riesgo cardiovascular, aumento de peso y obesidad (Insel et al., 2004). Sin embargo, **a pesar de que la grasa de leche y del queso tiene un contenido alto en ácidos saturados, hay una larga serie de trabajos, que se citan a continuación, que no evidencian la relación del consumo de productos lácteos con riesgos cardiovasculares.**

### EL CONSUMO DE QUESO PUEDE SER ASOCIADO POSITIVAMENTE AL COLESTEROL HDL Y NEGATIVAMENTE A TRIGLICÉRIDOS EN SUERO

En primer lugar se ha documentado que los ácidos saturados difieren en sus efectos fisiológicos (Henry, 2002); así para los ácidos de cadena corta no se ha documentado incidencia negativa en riesgo cardiovascular y al ácido láurico, se le han atribuido efectos antivirales y antibacterianos. El ácido oleico, cuyo contenido supera el 20% del total de

ácidos grasos de la leche, puede bajar los niveles de LDL colesterol y triglicéridos. El ácido esteárico (9-14% del total de ácidos grasos) se considera no aterogénico, pues se metaboliza a ácido oleico.

Por tanto, aunque algunos ácidos grasos de la leche como el láurico, mirístico y palmítico, de forma aislada podrían considerarse aterogénicos, varios estudios no han evidenciado relación entre el consumo de leche y riesgo cardiovascular (Ness et al., 2001). Así, **un reciente estudio** de la Universidad de Oslo (Biong, 2007), **sugería que los productos lácteos podían proteger frente a un infarto de miocardio por mecanismos no relacionados**

**con los niveles de colesterol total en el suero.** Sjøgren et al., (2004) encontraron que la ingesta de ácidos grasos como los de los productos lácteos se asoció con un perfil LDL favorable, con descenso de partículas LDL pequeñas y densas, cuya acumulación había mostrado relación con riesgo cardiovascular (St-Pierre et al., 2005).

Los trabajos citados permiten sugerir que **una moderada ingesta de grasa de leche en productos lácteos como el queso, no tiene un efecto negativo sobre las lipoproteínas del suero:** este resultado se puede interpretar por la presencia de otros componentes, además de los ácidos grasos, que puedan ejercer el efecto beneficioso encontrado sobre los lípidos del suero.

En línea con esos antecedentes, el trabajo realizado permite concluir que la frecuencia en **el consumo de queso puede ser asociado positivamente al colesterol HDL y negativamente a triglicéridos en suero.** Por tanto, cabe preguntarse si las recomendaciones dietéticas se habrán focalizado demasiado en los efectos negativos de la grasa saturada y los potenciales efectos positivos del queso puedan haber sido pasados por alto.

Todo ello puede sugerir el interés de abordar nuevos estudios, que permitan aportar datos aún más concluyentes sobre la incidencia del consumo de productos lácteos en los lípidos del suero y la salud cardiovascular.

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BIONG, A.S., MULLER, H., SELJEFLOT, I., VEIEROD, M.B. and PEDERSEN, J.I. (2004). A comparison of the effects of cheese and butter on serum lipids, haemostatic variables and homocysteine. Br. J. Nutr. 92, 791-797.
- BIONG, A.S. 2007. Dairy products and myocardial infarction. PhD Thesis, University of Oslo, Oslo, Norway.

- CHI, D., NAKANO, M. and YAMAMOTO, K. (2004). Milk and milk products consumption in relationship to serum lipid levels: A community-based study of middle-aged and older population. Japan. Cent. Eur. J. Public Health 12, 84-87.
- HENRY, G.E., MOMIN, R.A., NAIR, M.G. and DEWITT, D.L. (2002). Antioxidant and cyclooxygenase activities of fatty acids found in food. J. Agric. Food Chem. 50, 2231-2234.
- INSEL, P., TURNER, R.E. and ROSS, D. (2004). Nutrition. Jones and Bartlett, Sudbury, MA.
- NESS, A.R., SMITH, G.D. and HART, C. (2001). Milk, coronary heart disease and mortality. J. Epidemiol. Community Health 55, 379-382.
- NESTEL, P.J., CHRONOPULOS, A. and CEHUN, M. (2005). Dairy fat in cheese raises LDL cholesterol less than that in butter in mildly hypercholesterolaemic subjects. Eur. J. Clin. Nutr 59, 1059-1063.
- SEIDEL, C., DEUFEL, T. and JAHREIS, G. (2005). Effects of fat-modified dairy products on blood lipids in humans in comparison with other fats. Ann. Nutr. Metab. 49, 42-48.
- SJOGREN, P., ROSELL, M., SKOGLUND-ANDERSSON, C., ZDRAVKOVIC, S., VESSBY, B., DE, F.U., HAMSTEN, A., HELLENIUS, M.L. and FISHER, R.M. (2004). Milk-derived fatty acids are associated with a more favourable LDL particle size distribution in healthy men. J. Nutr. 134, 1729-1735.
- ST-PIERRE, A.C., CANTIN, B., DAGENAIS, G.R., MAURIEGE, P., BERNARD, P.M., DESPRES, J.P. and LAMARCHE, B. (2005). Low density lipoprotein subfractions and the long-term risk of ischemic heart disease in men: 13-year follow-up data from the Quebec Cardiovascular Study. Arterioscler. Thromb. Vasc. Biol. 25, 553-559.
- SUN, C.Q., O'CONNOR, C.J. and ROBERTON, A.M. (2003). Antibacterial actions of fatty acids and monoglycerides against Helicobacter pylori. FEMS Immunol. Med. Microbiol. 36, 9-17.
- THOLSTRUP, T., HOY, C.E., ANDERSEN, L.N., CHRISTENSEN, R.D. and SANDSTROM, B. (2004). Does fat in milk, butter and cheese affect blood lipids and cholesterol differently?. J. Am. Coll. Nutr. 23, 169-176.



## NOTICIAS

# TERCER AÑO DEL PLAN DE NUTRICIÓN, SALUD Y COMUNICACIÓN

El pasado mes de noviembre comenzó el primer trimestre del tercer año del "Plan de Nutrición, Salud y Comunicación de Productos Lácteos 2007-2010". Este año, al igual que en los anteriores, se contará con la participación del comité de expertos encargado de avalar los contenidos de esta campaña desde su inicio; el gabinete de prensa seguirá promoviendo las noticias saludables y las propias de la campaña entre los medios de comunicación; se seguirá dotando de contenidos, dirigidos a consumidor final y profesionales de la salud, al microsite [www.lacteosinsustituibles.com](http://www.lacteosinsustituibles.com) y se seguirá elaborando, de forma trimestral, el boletín Infolácteos.

Dentro de este año de campaña, se realizarán inserciones publicitarias en revistas de consumo y especializadas. Asimismo, los mensajes del plan llegarán al consumidor final con una amplia campaña de comunicación en radio.

Por su parte, como en años anteriores, el colectivo médico tendrá conocimiento de la campaña, y de las últimas novedades sobre los beneficios de integrar la leche y los productos lácteos en una dieta equilibrada, a través de la presencia del Plan de Nutrición, Salud y Comunicación en los congresos de pediatría y atención primaria.

Todas estas acciones englobadas en el tercer año del plan serán noticia en Infolácteos, donde se recogerán los resultados de cada una de ellas para poder evaluar su idoneidad y su impacto de cara a conseguir los objetivos marcados.

www.lacteosinsustituibles.es

Plan de Nutrición, Salud y Comunicación



## CONTACTO INFOLÁCTEOS

Boletín informativo trimestral del "Plan de Nutrición, Salud y Comunicación de Productos Lácteos 2007-2010"

**Edita:** Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL)

**Directora:** Almudena López Matallana

**Redacción:** Ogilvy Healthworld

**Contacto:** 91 451 23 97 o [lacteos.insustituibles@ogilvyhealthworld.com](mailto:lacteos.insustituibles@ogilvyhealthworld.com)

