



REVISTA

EDICIÓN OCTUBRE-DICIEMBRE 2024

LACTICINIOS

LOS LÁCTEOS SON SALUD

**Congreso del Sector Lácteo
2024**

**Mitos y realidades de la
grasa de la leche**

**Quesos y retenedores de
humedad**

**Hacia una industria láctea
más competitiva**

**Presentación del libro
"Historia de la leche y sus
derivados en México"**



www.canilec.org.mx



¡El mundo está nuevamente en movimiento!

Y siempre es bueno estar algunos pasos adelante...

Con nuevas y emocionantes categorías de producto y consumidores buscando continuamente mejores alternativas que pueden satisfacer sus necesidades al tiempo que les ofrecen conveniencia de una manera sustentable, los fabricantes necesitan soluciones innovadoras y eficientes.

Y si estas soluciones destacan en el punto de venta, el camino se vuelve más prometedor. Con **SIG DomeMini** hoy puedes tener la conveniencia de una botella hecha mayormente de cartón (proveniente de fuentes sustentables), menos plástico, menos huella de carbono; y un diseño que atrae las miradas en el anaquel.

Conoce más acerca de SIG DomeMini y nuestras diversas soluciones que además de conveniencia, ofrecen una elección responsable.





En esta edición incluimos una reseña de nuestro Congreso del Sector Lácteo 2024 realizado del 19 al 22 de septiembre en Los Cabos, Baja California, comentando sobre el contenido de las conferencias, los mensajes de líderes del sector durante la inauguración y lo acontecido durante la entrega de la Presea Canilec a Cremería Americana. El programa incluyó conferencias que abordaron temas como el mercado mundial de lácteos, tendencias de consumo, sostenibilidad en la producción de leche y el impacto de la inteligencia artificial. Además, se realizaron actividades sociales y deportivas para los asistentes que también relatamos aquí.

La Comisión de Nutrición y Salud nos comparte un artículo sobre los beneficios de la grasa láctea, que contiene lípidos polares, calcio, péptidos y fósforo. Aquí se muestran resultados de estudios recientes que sugieren que los lácteos enteros pueden disminuir el riesgo de diabetes tipo 2 y contribuir al mantenimiento de la masa muscular.

Incluimos un artículo que explora la rica y diversa tradición quesera en México, destacando la importancia de los retenedores de humedad en la calidad y disfrute culinario de los quesos. Se analizan diferentes variedades de quesos mexicanos, desde los frescos como el panela hasta los curados como el cotija, y cómo las técnicas de producción y los retenedores de humedad afectan sus características sensoriales.

El artículo aborda los desafíos de la industria láctea como altos costos, desperdicios y fallas en equipos. Destaca la importancia de la mejora continua y la metodología de Manufactura de Clase Mundial (WCM) para optimizar procesos, reducir costos y mejorar la eficiencia, creando una cultura de innovación y sostenibilidad.

Ricardo Villavicencio Contreras
Presidente

**NUEVA
LECHE**

SIN REFRIGERAR*

LALA
100[®]

sin lactosa

Entera

**Deliciosa
y cremosa¹**

¡pruébala!

¹vs. Lala 100[®] Sin Lactosa parcialmente descremada.

ALIMÉNTATE SANAMENTE Y MANTÉN UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE

Consejo Directivo Nacional 2024-2025



**RICARDO ARTURO
VILLAVICENCIO
CONTRERAS**
Presidente

**ROBERTO CARLOS
MARTÍNEZ VÁZQUEZ**
Primer
Vicepresidente

**XÓCHITL MORALES
MACEDO**
Segundo
Vicepresidente

**JORGE MARIO
ORTEGA MONTANO**
Tercer
Vicepresidente

**JOSÉ LAVÍN
CASTAÑEDA**
Tesorero

**MAURICIO GARCÍA
PERERA**
Secretario

**RENÉ
FONSECA MEDINA**
Director General

CONSEJEROS TITULARES

Emilio Aguilar Barroso

Francisco Javier Chapa Castro

Carla Adriana Suárez Flores

María Isabel Chávez González

Carolina Rubín Alcalá

Eduardo Ruíz Galindo Bracho

Marco Flavio Delgado Gutiérrez

CONSEJEROS SUPLENTE

Galya Montiel Ríos

José Eduardo Balboa Velasco

Jorge Alberto Lozano Garza

Ernesto Salinas Gómez-Roel

Xóchitl Morales Macedo

Zerene Kahan Oblatt

Leopoldo Vázquez Rodríguez

COMITÉ DE VIGILANCIA

Miguel Ángel Canseco Camacho

Eric Darwin Marín Campos

Alfonso Moncada Jiménez



COMISIONES DE TRABAJO

Normalización

Alfonso Moncada Jiménez

Aditivos alimentarios

Galya Montiel Ríos

Comercio exterior

Jorge Lozano Garza

Enlace legislativo

Jacqueline Vallejo Bustillo
Roberto Carlos Martínez Vázquez

Fabricantes de fórmulas infantiles

Rafael Ponce de León Barajas

Nutrición y salud

Ernesto Salinas Gómez-Roel
Daniel Dorantes Ugalde

Campo

Julio Martínez

Sustentabilidad, Medio Ambiente, Bienestar Animal y Agricultura Regenerativa

Eduardo Ruíz Galindo Bracho

Comunicación

Lorena Villarreal Clausell

LACTICINIOS

Editor en Jefe
Isabel López Salgado

ATENCIÓN:

Benjamín Franklin No. 134, Colonia Escandón,
C.P. 11800, Alcaldía Miguel Hidalgo, CDMX.
(55) 5271 2100 / ilopez@canilec.org.mx
Copyright © 2023
Cámara Nacional de Industriales de la Leche.

Contenido



Congreso del Sector Lácteo 2024

Mitos y realidades de la grasa de la leche

Quesos y retenedores de humedad

Hacia una industria láctea más competitiva

Presentación del libro “Historia de la leche y sus derivados en México”

Lactinios

Es una edición trimestral gratuita, editada por la Cámara Nacional de Industriales de la Leche, ubicada en Av. Benjamín Franklin, número 134, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11800, Ciudad de México.

Número de certificado de Licitud de contenido 7161.

Número de la Revista al título en Derechos de Autor (002382/97), Distribución digital por Canilec. Contacto al Tel. 55 5271-2100 correo-e: ilopez@canilec.org.mx visítanos en: www.canilec.org.mx

DE UN MOMENTO COMÚN, A UN ✦ **SANTO MOMENTO** ✦




**SANTA
CLARA**
1924

COME BIEN. **HOLA** 800-704 4400
llama sin costo INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

SANTA CLARA es una marca registrada de KOLACT, S.A.P.I. de C.V.D.R. © KOLACT, S.A.P.I. de C.V. 2021.



Nestlé

CUIDA EL BIENESTAR DEL PLANETA

Fábrica Nestlé Lagos de Moreno, Jalisco.



Desde 2005 Nestlé ha usado 60% menos agua por tonelada producida.
La fábrica de Nido es autosuficiente al aprovechar el agua extraída de la leche.

Nosotros ya elegimos bienestar, elige tú también.





CONGRESO
DEL SECTOR
LÁCTEO
2024

19 al 22
SEPTIEMBRE

NUESTROS PATROCINADORES

PLATINO



ORO



PLATA



BRONCE





CONGRESO DEL SECTOR LÁCTEO 2024



Durante los días del 19 al 22 de septiembre del presente año se llevó a cabo con gran éxito el Congreso del Sector Lácteo en el hotel Grand Fiesta Americana de Los Cabos, Baja California Sur.

Este evento organizado por la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec) consistió en varias conferencias que tuvieron como eje principal la sustentabilidad, complementando la temática con la revisión del mercado nacional e internacional de los lácteos, así como algunos temas generales incluyendo una conferencia motivacional.









CEREMONIA DE INAUGURACIÓN

La ceremonia de inauguración estuvo marcada por importantes mensajes de líderes del sector empresarial y del Poder Ejecutivo. Primeramente, Ricardo Villavicencio dio la bienvenida y comentó que el comité organizador había estructurado un programa que resultaría de gran interés para los asistentes.

Juan Cortina, presidente del Consejo Nacional Agropecuario mencionó la importancia del sector agroalimentario y su gran capacidad de resiliencia que le permite seguir desarrollándose aun en un año marcado por efectos negativos por la sequía.

Homero García de la Llata, presidente de la Confederación Nacional de Organizaciones Ganaderas y vocal ejecutivo de la Comisión Ejecutiva Bovinos Leche reconoció el esfuerzo de la industria a lo largo del año por mantener las compras de leche a los pequeños productores lecheros.

Durante su mensaje, Leonel Cota Montaña, director general de Segalmex, se congratuló de que el evento se realizara en Los Cabos, municipio con un gran dinamismo que considera su casa. En cuanto al sector lácteo, reconoció el papel de Liconsa en lo económico y en lo social al adquirir leche de pequeños ganaderos para ponerla a disposición de millones de familias mexicanas de bajos recursos económicos.

El presidente de Concamín, Alejandro Malagón, resaltó la importancia del sector lácteo mexicano, así como el papel de Canilec encabezando los temas relacionados con la cadena de la leche, labor en la que ofrece el apoyo de la Confederación, y al final inauguró el Congreso.

PRESEA CANILEC

En el marco de la ceremonia de inauguración se entregó la Presea Canilec, que es un reconocimiento que otorga anualmente la Cámara a personas o empresas que se han distinguido por su trayectoria y contribución al desarrollo del organismo gremial, de la industria procesadora de lácteos, o del sector lechero mexicano en general.

En esta ocasión, la presea fue para Cremería Americana, una empresa con más de 100 años de historia que dedica sus utilidades a otorgar becas a estudiantes desde preescolar hasta posgrado. El premio fue recibido por Carolina Rubín Alcalá, directora de Cadena de Suministro y Víctor Romero Gutiérrez, director comercial.



CONFERENCIA: "SITUACIÓN Y PERSPECTIVAS DEL MERCADO MUNDIAL DE LÁCTEOS" GLEN MILLAR, CONSEJO ASESOR DE LÁCTEOS DE CALIFORNIA, USA.



En esta conferencia Glen ofreció una visión internacional de la industria láctea mundial. En 2022, la producción mundial de leche de vaca se estimó en 545 millones de toneladas métricas, siendo Estados Unidos el mayor productor con un 19%, seguido de la Unión Europea (UE) con algo más del 25%. India es el mayor productor de leche del mundo cuando se incluye la leche de búfala, que representa el 18% del total de la leche de vaca.

La mayor parte del comercio mundial de productos lácteos se origina en Europa, Estados Unidos y Oceanía, donde la producción supera la demanda interna. Los principales países importadores son Japón, China, Estados Unidos, México, Filipinas, Indonesia, Rusia y la UE, siendo China e Indonesia los que muestran las tasas de crecimiento más altas de la última década.

Millar destacó el crecimiento de la demanda mundial de leche fluida, que se espera que crezca tres veces el nivel actual de producción de leche de Estados Unidos. Se prevé que el valor total de las exportaciones de leche fluida sea de 500 millones de dólares en 2024, con una tasa de crecimiento anual del 28% entre 2024 y 2028. Este crecimiento está impulsado por el crecimiento de la población y el mayor consumo per cápita, con 1,200 millones de nuevos consumidores mundiales que demandan más productos lácteos. Los mercados más grandes para los productos lácteos de California de 2025 a 2030 incluyen China, Indonesia, Filipinas, Tailandia, Chile y México, con un crecimiento significativo en el consumo de queso y leche fluida.

Además, el especialista expuso las tendencias comerciales y de los consumidores, haciendo hincapié en la influencia de las redes sociales en las ventas minoristas de requesón. Los adultos de la Generación Z pasan una cantidad significativa de tiempo en las redes sociales, y las recomendaciones de influencers son particularmente relevantes para este grupo demográfico. Las plataformas de redes sociales como TikTok han impulsado el resurgimiento del requesón, con videos virales y un mayor tiempo de pantalla entre los consumidores que contribuyeron a un aumento del 13.5% en las ventas totales de requesón durante el año pasado. Durante su presentación también abordó las macrotendencias que dan forma a la industria alimentaria en 2024, como la demanda de productos mejores, la conveniencia redefinida, la sostenibilidad y los alimentos funcionales.



CONFERENCIA: "TENDENCIAS DEL CANASTO LÁCTEO EN MÉXICO" RAQUEL JIMÉNEZ, NIQ

Raquel inició con un análisis del panorama macroeconómico en México, destacando que, a pesar de que la inflación se mantiene por encima de las estimaciones, el consumo sigue siendo positivo. Mencionó que la inflación en alimentos y bebidas es del 12.1% y 16.2% respectivamente, y que la percepción de inseguridad ha disminuido al 59% en el primer trimestre de 2024. Además, se observa una tasa de desempleo del 2.7%, con la mitad de la población activa en la informalidad.



En cuanto a la inversión extranjera, se destaca que México ha registrado la inversión más alta en tres años, con un incremento del 7.3% en comparación con 2021. Los estados con mayor inversión extranjera son Ciudad de México, Nuevo León, Baja California, Veracruz y Chihuahua. También mencionó que el ingreso por remesas ha sido de 6.2 mil millones de dólares en junio de 2024, marcando el cuarto mes consecutivo con ingresos superiores a 5 mil millones de dólares.

Finalmente, la experta de NIQ abordó las tendencias de consumo, señalando que el Nivel Socioeconómico (NSE) bajo destina más del 40% de su gasto a alimentos y bebidas, mientras que el NSE alto mantiene un gasto similar en transporte y comunicaciones. Se observa una desaceleración en el precio del canasto Canilec, lo que incentiva la recuperación del consumo. Además, se destaca que el 84% de los hogares han adoptado alguna forma de consumo saludable, motivados por la necesidad, costumbre y deseo.



CONFERENCIA: “LOS PRODUCTOS LÁCTEOS EN UNA DIETA SALUDABLE Y SOSTENIBLE” GUMERSINDO FEIJOO, UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA, ESPAÑA

Gumersindo abordó la importancia de los productos lácteos en una dieta saludable y sostenible. Destacó que los productos lácteos, como el yogurt y el queso, son fuentes esenciales de nutrientes que contribuyen al bienestar general. Además, mencionó que el consumo responsable de estos productos puede tener un impacto positivo en la sostenibilidad ambiental.





Feijoo presentó varios indicadores ambientales, como la huella de carbono y la huella hídrica, para medir el impacto de los productos lácteos en el medio ambiente. También abordó la necesidad de prácticas sostenibles en la producción y el consumo de alimentos, enfatizando la reducción, reciclaje y reutilización de desechos.

Finalmente, ofreció recomendaciones para elegir alimentos que mejoren tanto la salud personal como la del planeta. Estas incluyen optar por productos locales y de temporada, reducir el desperdicio alimentario y prestar atención al envase de los productos. Gumersindo concluyó con un llamado a la acción para adoptar hábitos de consumo más responsables y sostenibles.

CONFERENCIA: “UNA GANADERÍA SUSTENTABLE, UN FUTURO SOSTENIBLE”
FRANK MITLOEHENER, UC DAVIS, ESTADOS UNIDOS.



Frank Mitloehner, profesor y especialista en calidad del aire de la Universidad de California, Davis, analizó el potencial de calentamiento global de los principales gases de efecto invernadero como el dióxido de carbono (CO₂), el metano (CH₄) y el óxido nitroso (N₂O). Destaca el ciclo biogénico del carbono del metano y la importancia de gestionar las emisiones de metano para mitigar el cambio climático.

Mitloehener también abordó la demanda histórica y proyectada de productos animales y las diversas opciones dietéticas disponibles en el Reino Unido. Enfatizó la necesidad de prácticas de manejo ganadero sostenible para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero. En su presentación incluyó un estudio de caso de California, que ha establecido objetivos ambiciosos para reducir las emisiones de metano en un 40% por debajo de los niveles de 2013 para 2030.

El especialista de la Univeridad de Californnia explora varias estrategias de mitigación, como el aumento de la productividad animal, la selección de animales con baja producción de metano, la reformulación de dietas y el uso de aditivos como algas, nitratos y taninos. También menciona el potencial de las prácticas alternativas de gestión del estiércol y el uso de digestores para lograr reducciones significativas de las emisiones de metano.

CONFERENCIA: "LO QUE NO SABÍAS DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL"

FRANCISCO CORONA, MICROSOFT MÉXICO

Francisco Corona explicó que la inteligencia artificial generativa es un campo de la inteligencia artificial (IA) que se centra en crear modelos capaces de generar contenido nuevo y original. Dijo que estos modelos aprenden a partir de grandes conjuntos de datos para producir textos, imágenes, música y otros tipos de contenido que imitan estilos específicos o cumplen ciertos criterios. Utilizando redes neuronales avanzadas como las redes generativas adversariales (GANs) y los modelos de lenguaje preentrenados, la IA generativa no solo reproduce patrones conocidos, sino que también puede innovar y crear algo completamente nuevo. Esto tiene aplicaciones en una amplia gama de industrias, desde la creación de contenido y el diseño hasta la programación y la biomedicina, ofreciendo herramientas poderosas para la creatividad y la resolución de problemas.



En una sesión práctica Francisco realizó varios ejemplos del uso de la IA incluyendo la decisión de una posible sede de un congreso a partir de varias condiciones del lugar, realizó presentaciones de powerpoint sobre temas sugeridos por la audiencia, se extrajo información relevante de una sentencia judicial relativamente amplia y se interpretó un estado financiero, todo ello con el apoyo de la herramienta Copilot de Microsoft.

Al final, los asistentes se quedaron con una idea muy clara de las tareas que pueden facilitarse con el uso de la IA con base en los ejercicios que presentó Francisco Corona.



CONFERENCIA: "CÓMO APROVECHAR LAS NUEVAS OPORTUNIDADES EN EL MERCADO
LÁCTEO MEXICANO"
MARCELA MENDOZA, TETRA PAK MÉXICO



Marcela Mendoza abordó en su presentación varios temas importantes relacionados con la industria láctea en México. En primer lugar, destaca el crecimiento de la disponibilidad de leche en el país durante el año 2023, tanto por la producción local como por las importaciones. La producción local alcanzó los 13,333 millones de litros, lo que representa un incremento del 1.7% en comparación con el año anterior, mientras que las importaciones netas fueron de 3,046 millones de litros, un aumento del 4.1%.

En segundo lugar, Marcela exploró durante su presentación las oportunidades en el mercado de derivados lácteos. Mencionó que el yogurt bebible ha recuperado popularidad debido a su conveniencia para el consumo "on-the-go", y que el queso ha tenido un desempeño positivo durante más de una década. Además, señaló que la mantequilla ha mostrado un crecimiento constante en el último periodo. También señaló que se identifican oportunidades para innovar en productos como la leche condensada y evaporada, que han experimentado fluctuaciones en su consumo en los últimos años.



Finalmente, Mendoza exploró las tendencias y oportunidades en otros segmentos de la industria láctea, como el café listo para beber (RTD) y los productos altos en proteína. Se destaca que la generación Z está impulsando el crecimiento de la leche saborizada y que los consumidores globales consideran que los productos altos en proteína son más saludables. Además, mencionó que los cremadores líquidos están liderando el crecimiento en su categoría, con una demanda creciente de opciones con sabores disruptivos y plant-based.

CONFERENCIA: "INCLUSIÓN DE OBJETIVOS DE SOSTENIBILIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE"

FRANCISCO CASTAÑO, FOSS MÉXICO

Francisco Castaño abordó la inclusión de objetivos de sostenibilidad en la producción de leche, destacando la importancia de medir ciertos parámetros para lograr una producción más sostenible. Mencionó que la demanda de productos lácteos está en aumento debido al crecimiento de la población mundial, lo que plantea el reto de satisfacer esta demanda con el menor impacto posible en la sostenibilidad. Además, señaló que el 14.5% de todas las emisiones globales provienen de la producción ganadera.



El análisis de la leche se presenta como una herramienta clave para mejorar la productividad del rebaño lechero y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, señaló Castaño. Explicó que al mejorar la productividad, se necesita menos ganado para producir la misma cantidad de leche, lo que contribuye a la sostenibilidad. También destacó la importancia de los programas de análisis lácteo, que no solo guían a los ganaderos en la gestión diaria del hato, sino que también son fundamentales para la cría de vacas sanas y altamente productivas.



Al final de su presentación, Francisco subrayó el impacto positivo del análisis de células somáticas en la salud animal y el uso correcto de antibióticos. Mencionó que la combinación de los valores del recuento total de células somáticas (SCC) y del recuento diferencial de células somáticas (DSCC) permite identificar infecciones por mastitis, seleccionar el tratamiento adecuado y minimizar el uso de antibióticos. Además, mencionó las oportunidades de optimización de la alimentación del ganado mediante el análisis de urea en la leche, lo que incrementa la productividad y mejora la seguridad alimentaria.

CONFERENCIA: “LECHE PURITA Y SU IMPACTO EN ERRADICAR LA DESNUTRICIÓN INFANTIL EN CHILE”

RODRIGO VALENZUELA, UNIVERSIDAD DE CHILE

Durante su conferencia sobre el caso de la Leche Purita en Chile, Rodrigo Valenzuela menciona que es un ejemplo destacado de cómo un alimento puede jugar un papel crucial en la erradicación de la desnutrición infantil. Este programa ha sido fundamental para mejorar la salud y el desarrollo de los niños en Chile, proporcionando un alimento nutricional completo y accesible. La Leche Purita no solo ha ayudado a reducir las tasas de desnutrición, sino que también ha contribuido a mejorar la calidad de vida de muchas familias chilenas.



La importancia de una buena alimentación para la salud y la longevidad es un tema central según Rodrigo. Destaca que una dieta óptima debe promover la salud, prevenir deficiencias nutricionales y reducir el riesgo de enfermedades crónicas. Además, enfatiza la necesidad de que los alimentos sean accesibles, seguros y apetitosos para garantizar una nutrición adecuada a lo largo de todas las etapas de la vida.

En esta conferencia Valenzuela también aborda los desafíos actuales en la nutrición infantil en América Latina, incluyendo el exceso de calorías y la falta de nutrientes esenciales. Subraya la importancia de los lácteos en la dieta diaria, especialmente en el desayuno, debido a su alto contenido de nutrientes y su papel en el crecimiento y desarrollo de los niños. Los lácteos no solo proporcionan proteínas de alto valor biológico, sino que también son una excelente fuente de calcio, vital para la salud ósea y muscular, concluye Rodrigo.



CONFERENCIA: “EL CONSUMO EN UN ENTORNO DE SOSTENIBILIDAD”

CLAUDIA LÓPEZ, SIG

Claudia López abordó cómo las generaciones han cambiado sus hábitos de consumo en respuesta a la sostenibilidad. Destacó la evolución de los modelos económicos, desde una economía lineal que prioriza el beneficio económico sobre la sostenibilidad, hasta una economía circular y regenerativa que busca eliminar los residuos y regenerar la naturaleza. Además, mencionó las diferencias en los hábitos de consumo entre las distintas generaciones, desde los Baby Boomers hasta la Generación Z, y cómo cada grupo prioriza diferentes aspectos como la sostenibilidad, la funcionalidad y la responsabilidad social corporativa.



En la segunda parte de la presentación, Claudia se centró en las tendencias generales de consumo, destacando que cerca de dos tercios de la población global percibió incrementos de precios el año pasado, y más del 70% de las personas quieren ser más saludables. La sostenibilidad se menciona como un factor muy importante para el 84% de los consumidores al hacer una compra. También se discuten los principales intereses del consumidor, como la escasez del agua, la contaminación y el cambio climático, y cómo las empresas deben promover la diversidad e inclusión y ofrecer productos sostenibles que respeten el medio ambiente.



Finalmente, Claudia concluye con reflexiones sobre la importancia de tener un plan estratégico con acciones concretas para el futuro. Se enfatiza que los consumidores buscan sentirse parte de un bien mayor y que la comunicación y la innovación son clave para generar experiencias positivas en el momento de compra. Se presentan casos de éxito como NOBL Thirst y Arla, que han logrado cumplir con las expectativas de sostenibilidad de los consumidores mediante envases sostenibles y acciones concretas alineadas con las preocupaciones ambientales.

CONVERSATORIO: "PRÁCTICAS AMBIENTALES, SOCIALES Y DE GOBERNANZA (ASG) EN LAS EMPRESAS LÁCTEAS"

EMILIO AGUILAR BARROSO, VICEPRESIDENTE DE ASUNTOS CORPORATIVOS, DANONE /
MODERADOR

JAVIER LEÓN CALLE, DIRECTOR DE ASUNTOS CORPORATIVOS DE NESTLÉ

EDGAR SALINAS URIBE, DIRECTOR DE RESPONSABILIDAD Y VINCULACIÓN SOCIAL, LALA
PAOLA CORREA MANTEROLA, GERENTE DE SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL,
ALPURA



Edgar Salinas en representación de Lala abordó varios temas importantes relacionados con la sostenibilidad y el impacto ambiental. Destacó iniciativas de la empresa como la energía limpia, el transporte sostenible, y la gestión responsable del ciclo de vida del producto y los empaques. También mencionó la importancia de una cadena de valor con impacto ambiental responsable y la producción lechera sostenible. Además, se abordó temas de calidad y seguridad del producto, voluntariado corporativo y vinculación con la comunidad. La presentación de Lala también resaltó la importancia de la igualdad, diversidad e inclusión, así como la salud y seguridad en el trabajo. Finalmente, mencionó la existencia de un comité de sostenibilidad al interior de la empresa encargado de supervisar estas iniciativas.



Javier León en representación de Nestlé destacó su compromiso con la creación de valor compartido en México, enfocándose en la implementación local de estrategias globales. Nestlé México se presenta como el cuarto mercado más importante para la compañía a nivel mundial, con 13 mil colaboradores, 18 fábricas y 84 marcas, dijo Javier. Además, la empresa se compromete a que para el año 2025, el 25% del volumen de leche que compran provenga de ranchos regenerativos, incrementando al 50% para el año 2030. Nestlé también ofrece apoyo técnico, económico y financiero a los productores que comparten su visión de una producción de leche sostenible y regenerativa.



Paola Correa señaló que la estrategia de Alpura se centra en la sostenibilidad y la responsabilidad social empresarial (RSE), contribuyendo al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de la ONU. Alpura asegura el abastecimiento de lácteos a la población, fomenta la igualdad de género y promueve modelos sostenibles y responsables para la producción de leche. Además, optimiza procesos y sensibiliza a sus empleados sobre el riesgo climático. La empresa ha implementado tecnologías ambientalmente eficientes, reducido materiales de empaque y donado productos a través de su fundación, beneficiando a miles de personas, concluyó Paola.

CONFERENCIA MAGISTRAL "CAMBIO, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN" EDUARDO GARZA, PROYECTO SÍNTESIS

Eduardo Garza abordó el tema de la innovación y la creatividad, destacando la importancia de estos conceptos en el ámbito empresarial. Mencionó que la innovación puede tener un efecto menor o mayor dependiendo de cómo se implemente, y que se tienen diferentes enfoques para controlar, innovar y administrar dentro de una organización. Además, enumeró diez ámbitos de innovación, que incluyen el producto, el canal, el sistema de productos, la marca, el servicio, el compromiso del cliente, el proceso, el modelo de negocio, la estructura y la red.



Durante esta conferencia también se exploraron las causas de la resistencia al cambio, que pueden estar ligadas a la personalidad, al proceso social o a la forma de implantación. El conferencista sugirió estrategias para superar esta resistencia, como dominar herramientas, ritualizar procesos, hacer grupos y dosificar el control del caos. Además, destacó la importancia de la actitud frente al cambio, diferenciando entre actitudes inactivas, reactivas, proactivas e interactivas.

Finalmente, Eduardo expuso algunos elementos del proceso creativo, que incluyen la preparación, la atención, la incubación, la intuición y la realización. Citó varias reflexiones de figuras como Rainer Maria Rilke y Tchaikovsky sobre la importancia de la perseverancia y la lucha contra la pereza en el proceso creativo. La conferencia concluyó con una reflexión sobre la creatividad como una función socialmente útil y la importancia de encontrar riqueza en la cotidianidad.

ACTIVIDADES SOCIALES Y DEPORTIVAS

Además de las conferencias de alto nivel, el Congreso incluyó un cóctel de bienvenida, así como una cena-show-baile de clausura.

Durante la tarde del primer día de sesiones el grupo realizó un paseo en catamarán al tradicional lugar turístico denominado Los Arcos.

El Congreso incluyó así mismo un torneo de golf patrocinado por SIG y una carrera-caminata de 3 kilómetros de integración de los asistentes patrocinada por Lala.











Un Siglo de Calidad, Sabor y Tradición

Desde 1924, Mantequilla Gloria ha marcado la pauta en la industria de lácteos en México, consolidándose como una marca que ha acompañado a millones de familias y negocios a lo largo de generaciones. Con un enfoque constante en la calidad y en los procesos de producción cuidadosamente controlados, hemos sido el ingrediente confiable en las cocinas mexicanas durante 100 años, enriqueciendo recetas y momentos inolvidables.

Nuestro compromiso con la excelencia y la pureza ha sido inquebrantable. Desde nuestros inicios, hemos preservado los métodos tradicionales que garantizan el sabor auténtico de la mantequilla, mientras hemos adoptado la innovación y las mejores prácticas de la industria para asegurar que cada barra de Mantequilla Gloria mantenga el mismo estándar de calidad que nos distingue.

Hoy, tras un siglo de historia, seguimos siendo sinónimo de sabor y tradición, presentes en cada receta hecha con cariño, ya sea en el hogar o en la industria de la panificación y gastronomía. Mantequilla Gloria no solo es un producto; es un legado que ha pasado de generación en generación.

100 años después, Mantequilla Gloria sigue llevando la esencia del hogar mexicano a cada mesa, siendo parte de los momentos que unen a las familias mexicanas.

A faint, gold-outlined illustration of a factory building with arched windows and a horse-drawn cart in the foreground. The cart is carrying a large block of butter. The text 'FABRICA DE CREMAQUILLA Y MANTEQUILLA' is written on the side of the cart, along with 'CALLE JIMENEZ 27 TEL. 288' and 'ANDRADE Y ZARAGOZA' at the bottom.

FABRICA DE
CREMAQUILLA
Y MANTEQUILLA.
CALLE JIMENEZ 27 TEL. 288.
ANDRADE Y ZARAGOZA

DESARROLLANDO SOLUCIONES INNOVADORAS PARA LA INDUSTRIA LÁCTEA

Un portafolio de soluciones inigualable

La industria láctea está evolucionando rápidamente ya que los consumidores están demandando productos más saludables, funcionales, naturales y convenientes.

El enfoque innovador de IFF combina experiencia en ingredientes y sabores con un amplio conocimiento técnico en aplicaciones, formulación y procesamiento de productos lácteos. Descubra IFF PRODUCT DESIGN™, donde diseñamos y desarrollamos productos, de principio a fin, que cubren las necesidades de nuestros clientes y brindan la mejor experiencia al consumidor; la versatilidad de usar sistemas funcionales, texturizantes, sabores, moduladores, cultivos, enzimas, proteínas vegetales y soluciones de protección y preservación de alimentos, convierte a IFF en un socio esencial para cubrir las tendencias actuales y futuras de los productos lácteos.

Explore las posibilidades en
[iff.com/portfolio/markets/food-beverage/dairy](https://www.iff.com/portfolio/markets/food-beverage/dairy)



iff

Where science
& creativity meet

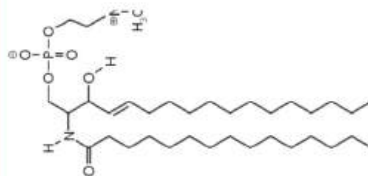
Mitos y realidades de la grasa de la leche

Autores: Integrantes de la Comisión de Nutrición y Salud de Canilec
MSc Elizabeth Hernández, PhD Paloma Barrera, Ing. Armando López



La leche y sus derivados son alimentos ampliamente consumidos y aceptados a nivel mundial, y contribuyen a cubrir los requerimientos diarios de vitaminas, minerales y proteínas de alta calidad.

La grasa es uno de los componentes más importantes de la leche y sus derivados. Además de que nos ayuda a transportar vitaminas liposolubles (vitamina A, D, E y K), también contiene más de 400 ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, colesterol, y lípidos polares (1) (2).



Los lípidos polares, como la esfingomiolina y esfingolípidos, representan hasta el 2% de los lípidos totales en la leche. Se encuentran concentrados en la membrana que recubre las gotas de grasa y han sido asociados a diversos efectos benéficos a la salud (3).

La grasa de la leche ha sido estigmatizada por diversas razones, que varían desde el aporte energético hasta el incremento al riesgo de enfermedad cardiovascular. Aquí te compartimos algunos de los mitos más frecuentes asociados al consumo de grasa láctea.

Mitos

Mito: La grasa de la leche incrementa el riesgo cardiovascular.

Realidad: La leche contiene grasa saturada y colesterol. De la grasa de la leche, dos terceras partes son grasa saturada. El elevado consumo de grasa saturada y colesterol se ha asociado históricamente al incremento del riesgo de enfermedad cardiovascular (4, 5). Sin embargo, estudios recientes no han logrado confirmar dichas asociaciones en población sana, ¡todo lo contrario!

El efecto que tiene el colesterol y la grasa saturada en la salud, depende del alimento o "matriz alimentaria" en la que se consuman. Los lácteos, por ejemplo, tienen lípidos polares, calcio, péptidos y fósforo que interactúan con el colesterol y la grasa saturada, mejorando su digestión, absorción y funcionalidad en el cuerpo (3). Es por ello que **los resultados de estudios poblacionales no logran sustentar el mito de que la grasa saturada proveniente de los lácteos incrementa el riesgo cardiovascular en personas sanas** (6).



Mito: La grasa de la leche promueve el desarrollo de diabetes tipo 2

Realidad: Existe la idea de que los productos ricos en grasa promueven la resistencia a la insulina y, por ende, el desarrollo de la diabetes tipo 2. Varios estudios han observado que el consumo de lácteos enteros está inversamente relacionado con el riesgo de desarrollar diabetes tipo 2.



EXCESO SODIO
SECRETARIA DE SALUD

ORIGEN POTOSINO
ORGULLO MEXICANO



CARRANCO
SABOR HECHO A MANO
DESDE 1885®
100% de leche

QUESO RANCHERO
Cont. Neto 300 g

Un análisis realizado en 2014 reveló que los individuos que presentaron los niveles más altos de biomarcadores de grasas lácteas en sangre, tenían un riesgo significativamente menor de desarrollar esta enfermedad (7). Este hallazgo respalda la idea de que no todas las grasas saturadas son iguales y que la grasa láctea, en particular, podría tener un efecto favorable.



Mito: El consumo de lácteos enteros favorece el aumento de peso



Realidad: Existe la creencia popular de que los lácteos, por su contenido de grasa, fomentan el incremento de peso, pero, ¿qué dice la ciencia? Estudios recientes han observado que el consumo de grasa láctea podría contribuir al aumento o mantenimiento de la masa muscular, e incluso apoyar la pérdida de masa grasa (8). Esto podría ser positivo para adultos y niños, en los que se observó que aquellos que consumían leche entera tenían 40 % menos de probabilidades de tener sobrepeso u obesidad comparados con los que consumían leche baja en grasa (9). Desde la perspectiva nutricional, es importante enfocarnos en la CALIDAD y CANTIDAD de los alimentos que consumimos para determinar el efecto que tendrán en nuestro cuerpo.

Mito: La grasa de la leche incrementa la producción de moco/flema

Realidad: El moco o flema es producido en el sistema respiratorio por las células calciformes para proteger la vía respiratoria, atrapando y eliminando los desechos de estas (10). No hay un mecanismo por el cual la grasa de la leche induzca la producción de moco en el sistema respiratorio. Lo que sí puede ocurrir, es una sensación de mayor espesor en la saliva cuando se consume leche. Esto se debe a la presencia de agregados que se forman cuando la grasa y agua de la leche se mezclan con la saliva, lo cual aumenta la viscosidad y volumen de esta última (11, 12). La formación de agregados también podría impactar la percepción sensorial de la leche, tanto en términos de viscosidad como en términos de remanentes que quedan rezagados en la boca y garganta, haciéndonos sentir que “incrementa la producción de moco o flema”.



Mito: La leche de vaca contiene grasas trans, las cuales son dañinas para la salud

Realidad: La grasa de la leche contiene naturalmente una pequeña cantidad de ácidos grasos trans que representan entre el 3.2 a 6.2% de la grasa total. Los ácidos grasos trans de la leche de vaca, que incluyen el ácido linoleico conjugado (CLA, por sus siglas en inglés)(13), representan aproximadamente 0.3 a 0.79% del total de grasa(14).



novonesis

Chr. Hansen y Novozymes han unido sus fuerzas para crear Novonesis.

Aprovechando más de un siglo de experiencia combinada en enzimas y bacterias, hemos unido dos empresas líderes en el mercado para liberar todo el potencial de la biología.

Nuestras biosoluciones para productos lácteos ayudan a desarrollar deliciosos sabores, texturas y apariencias que los consumidores adoran, mientras obtienen más con menos leche.

novonesis.com



Este ácido graso se produce de manera natural en el rumen de la vaca y se encuentra en la grasa láctea, así como en el músculo de los rumiantes. En los últimos años se han descrito funciones positivas del CLA en la salud humana como la **reducción de la presión arterial, mejora del metabolismo de la glucosa, manejo de peso, entre otros** (13).

Como te habrás dado cuenta, **la evidencia** más reciente **no sustenta muchos de los mitos** sobre el consumo de grasa de la leche. Por el contrario, actualmente se están evaluando los posibles **BENEFICIOS A LA SALUD** que tiene el consumo de grasa láctea, particularmente la que se encuentra en los lípidos polares. Por ejemplo:

- **Desarrollo cognitivo:** Los lípidos polares son abundantes en el cerebro y forman parte de las membranas neuronales y las vainas de mielina. Estos lípidos promueven la transmisión eficiente de señales nerviosas, contribuyendo a la sinaptogénesis y mielinización, funciones esenciales en etapas tempranas del desarrollo (14).



- **Sistema digestivo:** Estudios clínicos y preclínicos sugieren que los lípidos polares podrían favorecer el crecimiento de bacterias positivas como *Bifidobacterium* y *Lactobacillus*, y ayudar a fortalecer la función de la barrera intestinal (3).

- **Sistema inmune:** La esfingomielina y las ceramidas han mostrado influir en la respuesta inflamatoria y la señalización inmune en estudios preclínicos. En etapas tempranas de la vida, estos lípidos polares podrían ayudar a moldear el desarrollo del sistema inmune (3).

En conclusión:

Hoy en día, la evidencia científica sugiere que la grasa láctea puede ser parte de una dieta saludable y equilibrada, y que su consumo no está necesariamente asociado con un mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares, obesidad o diabetes tipo 2. Desde una perspectiva de salud, los lácteos son una buena fuente de nutrientes relevantes para el funcionamiento y mantenimiento del organismo. Como con cualquier alimento, es importante consumir productos lácteos con moderación, en el contexto de una dieta variada que incluya otros grupos de alimentos.

Referencias:

1. Djordjevic J, Ledina T, Balic MZ, Trbovic D, Babic M, Bulajic S, editors. Fatty acid profile of milk. IOP Conf Ser: Earth Environ Sci. 2019.
2. Gómez-Cortés P, Juárez M, Fuente MAD. Milk fatty acids and potential health benefits: An updated vision Trends in Food Science & Technology 2018;81:1-9.
3. Anto L, Warykas SW, Torres-Gonzalez M, Blesso CN. Milk Polar Lipids: Underappreciated Lipids with Emerging Health Benefits. Nutrients. 2020;12(4).
4. Kris-Etherton P, Daniels SR, Eckel RH, Engler M, Howard BV, Krauss RM, et al. AHA scientific statement: summary of the Scientific Conference on Dietary Faty Acids and Cardiovascular Health. Conference summary from the Nutrition Committee of the American Heart Association. Journal of Nutrition. 2001;131(4):1322-6.
5. Légarand P. Intérêt nutritionnel des principaux acides gras des lipides laitiers. Sciences des Aliments. 2008;28:34-43.
6. S E, M E, T T. Effect of whole milk compared with skimmed milk on fasting blood lipids in healthy adults: a 3-week randomized crossover study. Eur J Clin Nutr. 2018;72(2):249-54.
7. Forouhi NG, KA, SJ S, F I, J K, MB S, FL C, et al. Differences in the prospective association between individual plasma phospholipid saturated fatty acids and incident type 2 diabetes: the EPIC-InterAct case-cohort study. Lancet Diabetes Endocrinol. 2014;2(10):810-8.
8. T G, L Q, T H. Effects of Dairy Products Consumption on Body Weight and Body Composition Among Adults: An Updated Meta-Analysis of 37 Randomized Control Trials. Mol Nutr Food Res. 2018;62(1):n/a.
9. SM V, M A, N T, P J, BR dC, CS B, et al. Whole milk compared with reduced-fat milk and childhood overweight: a systematic review and meta-analysis. Am J Clin Nutr. 2020;111(2):266-79.
10. Dodwell RL, Kendall JB. Respiratory system: applied pharmacology. Anaesthesia & Intensive Care Medicine. 2014;15(11):S17-21.
11. Vingerhoeds MH, Bligdenstein TB, Zoet FD, Aken GA. Emulsion flocculation induced by saliva and mucin. Food Hydrocolloids. 2005;19(5):915-22.
12. Balfour-Lynn IM. Milk, mucus and myths. Archives of Disease in Childhood. 2019;104(1):91-3.
13. Bykova O S, Kostyunina O. Overview of SNPs Associated with Trans Fat Content in Cow's Milk. Agriculture. 2023;13(6):1151.
14. Wang K, Xin Z, Chen Z, Li H, Wang D, Yuan Y. Progress of Conjugated Linoleic Acid on Milk Fat Metabolism in Ruminants and Humans. Animals(Basel). 2023;13(21).
15. Kobaa R, Yanagita T. Health benefits of conjugated linoleic acid (CLA). Obesity Research & Clinical Practice. 2013;8(6):e525-32.
16. Deoni S, Dean D, 3rd, Joelson S, O'Regan J, Schneider N. Early nutrition influences developmental myelination and cognition in infants and young children. Neuroimage. 2018;178:649-59.



INNOVATION IS OUR INGREDIENT

DESARROLLA TUS PRODUCTOS EN NUESTRA PLANTA PILOTO

Te ayudaremos a diseñar tus proyectos más retadores.



Av. Aviación 6449, Zapopan, Jalisco, México C.P. 45019

Quesos y retenedores de humedad

LA CIENCIA Y EL SABOR DE LA TRADICIÓN LÁCTEA EN MÉXICO

En México, la tradición quesera es tan rica como diversa, ofreciendo una amplia gama de quesos que van desde los frescos y suaves hasta los curados y robustos. Sin embargo, más allá de sus variedades y sabores distintivos, la capacidad de un queso para retener la humedad juega un papel crucial en su calidad y disfrute culinario. En este artículo, exploraremos cómo los quesos mexicanos se destacan en el uso de diferentes retenedores de humedad y cómo estos afectan su producción, características sensoriales y lugar en la mesa de los consumidores mexicanos.



DIVERSIDAD DE QUESOS MEXICANOS

La producción de queso en México es una mezcla fascinante de tradición artesanal y métodos modernos de producción. Desde los quesos frescos como el panela y el queso fresco, hasta los quesos curados como el cotija y los quesos de pasta hilada como el Oaxaca, cada variedad refleja no solo las técnicas locales de producción, sino también las preferencias regionales en cuanto a textura, sabor y humedad.



IMPACTO CULTURAL Y ECONÓMICO

En México, el queso no es solo un alimento, sino un elemento central en la gastronomía y la cultura. Desde los tamales con queso fresco hasta los chiles rellenos con queso panela, la versatilidad de los quesos mexicanos en la cocina es un testimonio de su importancia en la identidad culinaria del país. Además, la industria quesera en México es una fuente crucial de empleo y desarrollo económico en numerosas regiones, especialmente aquellas donde la producción de leche y derivados lácteos es una actividad primordial.



IMPORTANCIA DE LOS RETENEDORES DE HUMEDAD

Los retenedores de humedad (mezclas de diferentes hidrocoloides, sales, emulsificantes) y las técnicas utilizadas en la fabricación de queso para controlar la cantidad de agua que el queso retiene han cobrado gran importancia en la elaboración de queso. En México, donde el clima y las condiciones de almacenamiento pueden variar ampliamente, estos retenedores juegan un papel crucial en la consistencia y calidad del producto final.



EJEMPLOS DE QUESOS Y SUS RETENEDORES DE HUMEDAD

1. Queso panela: Este queso fresco y suave es uno de los favoritos en la cocina mexicana. El uso de técnicas de producción, el uso de retenedores de humedad que controlan la cantidad de suero presente en la cuajada, así como el prensado adecuado, son clave para mantener su humedad característica.



2. Queso oaxaca: Conocido por su estructura de hilos, el queso oaxaca es un excelente ejemplo de cómo el control de la humedad durante el proceso de hilado y formación de la masa influye en su textura y capacidad para derretirse sin perder sus características distintivas.



3. Queso cotija: Este queso duro y salado, típico de la región de Michoacán del mismo nombre, debe su textura granulada y su perfil de sabor a un proceso de maduración controlada que minimiza la pérdida de humedad y maximiza la concentración de sabores.





INNOVACIONES Y TENDENCIAS FUTURAS

A medida que la demanda de productos lácteos evoluciona, también lo hacen las técnicas de producción y los retenedores de humedad utilizados en la industria quesera mexicana, los cuales en conjunto coadyuvan en poder soportar las condiciones cada vez más retadoras de clima, distribución y vida de anaquel de los quesos en México. Innovaciones como la utilización de cultivos bacterianos específicos para mejorar la textura y sabor, así como técnicas avanzadas de maduración controlada, están ganando terreno entre los productores que buscan diferenciar sus productos en un mercado competitivo a nivel nacional como internacionalmente.

DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES

Aunque la industria quesera mexicana enfrenta desafíos como la competencia global y las fluctuaciones en los precios de la materia prima, también está llena de oportunidades para la innovación y la expansión. El reconocimiento internacional de los quesos mexicanos ha abierto nuevas puertas para los productores locales, quienes pueden capitalizar la demanda creciente de productos auténticos y de alta calidad.

Esta es una colaboración de Lacta Ingredientes

Cuidar el medio ambiente sabe muy bien.



Gracias a **nuestro enfoque medioambiental**, utilizamos materias primas como el cartón **proveniente de bosques administrados responsablemente**, así nos sentimos orgullosos de proteger lo bueno.



52,866 toneladas de envases reciclados durante 2022.



600 puntos de acopio en todo el país.



Nuestra meta **para 2023 es tener 58 mil toneladas de envases reciclados.**

Elige lo bueno,
fíjate que sea
Tetra Pak®

Hacia una industria láctea más competitiva:

los beneficios de implementar la mejora continua

La industria láctea se enfrenta a desafíos crecientes que ponen en riesgo tanto la competitividad como la rentabilidad de las empresas. Uno de los problemas recurrentes es el alto costo de producción, alimentado por desperdicios en diversas etapas del proceso, tiempos de preparación prolongados y fallas frecuentes en el equipo.

Estos factores no solo incrementan los gastos operativos, sino que también afectan la calidad y disponibilidad del producto final en el mercado, lo cual impacta de forma directa en la competitividad, afectando la capacidad de las empresas para satisfacer la creciente demanda de productos lácteos en un mercado global.

Además, en un contexto de creciente interés por la sostenibilidad y la eficiencia, los procesos de producción en la industria láctea deben adaptarse rápidamente a los nuevos estándares. Las expectativas sobre la reducción de residuos y optimización de recursos exigen una transformación profunda en la gestión de las plantas y un enfoque más integrado en los procesos, desde el mantenimiento del equipo hasta la planeación de la producción y la logística.



Esto representa una oportunidad para implementar estrategias de mejora continua, asegurando así que los recursos se utilicen de manera óptima y que la industria avance hacia un modelo más sostenible.



¿POR QUÉ ES IMPORTANTE LA MEJORA CONTINUA?

La mejora continua representa un enfoque estratégico crucial para enfrentar estos desafíos, pues permite a las empresas optimizar sus operaciones, reducir costos y mejorar la eficiencia. Al implementar prácticas de esta índole, las empresas pueden identificar y eliminar las fuentes de desperdicio en sus procesos, reducir el tiempo de inactividad y mejorar la calidad del producto. Este enfoque no solo incrementa la rentabilidad, sino que también facilita la alineación con prácticas sostenibles, algo que es cada vez más valorado por los consumidores y necesario en un entorno de alta competencia.

La adopción de metodologías de mejora continua también contribuye a crear una cultura organizacional orientada a la eficiencia y la innovación. Esto se logra mediante el involucramiento de todos los niveles de la organización, desde la alta dirección hasta los operarios, promoviendo así un ambiente de trabajo colaborativo donde cada empleado se convierte en un agente de cambio. En última instancia, la mejora continua ayuda a las empresas a responder rápidamente a los cambios del mercado y a mantener una ventaja competitiva sostenible.

La implementación de programas de mejora continua trae múltiples beneficios para la industria láctea. Entre ellos se destacan la reducción de costos, el incremento en la productividad y una mayor fiabilidad de los equipos, lo que reduce las interrupciones en el proceso productivo. De igual forma, los sistemas de gestión integrados permiten optimizar el uso de activos y mejorar la planificación de la producción, lo que se traduce en una mayor disponibilidad de producto en el mercado.



Otro beneficio clave es la posibilidad de documentar y cuantificar las mejoras en áreas como la calidad y la satisfacción del cliente. En un estudio reciente del Centro de Calidad y Productividad Americanos (APQC por sus siglas en inglés), organización sin fines de lucro que se especializa en la mejora de procesos y rendimiento, más del 60% de las empresas que aplicaron estas metodologías reportaron aumentos en la productividad y mejoras en el servicio al cliente, mientras que el 67% documentó mejoras en la calidad del producto.

Así, la mejora continua permite a las empresas de la industria láctea no solo ser más rentables, sino también ofrecer un mejor servicio y un producto de mayor calidad a sus clientes.

METODOLOGÍA WCM: UN ENFOQUE INTEGRAL DE MEJORA CONTINUA

Una de las metodologías más eficaces para implementar la mejora continua en la industria láctea es la Manufactura de Clase Mundial (WCM, por sus siglas en inglés). Este enfoque, adoptado por diversas empresas líderes, como Tetra Pak, ofrece un marco integral para mejorar todas las áreas de producción en planta. WCM combina la actualización de equipos con la capacitación del personal y el cambio cultural, generando un entorno donde todos los colaboradores contribuyen activamente a la mejora del proceso productivo.

El enfoque de WCM se basa en principios fundamentales como la erradicación de pérdidas, la prevención de problemas, el trabajo estándar y la gestión visual. Estos principios permiten detectar y resolver ineficiencias de manera estructurada y eficaz, logrando así mejoras sostenibles en el tiempo. Con la implementación de WCM, empresas de la industria láctea han logrado resultados impresionantes, como aumentos en la eficiencia global de los equipos (OEE) de hasta el 10% y reducciones de costos operativos de hasta el 13%.

La mejora continua, a través de metodologías como WCM, es esencial para que la industria láctea supere los desafíos actuales y avance hacia un modelo de producción más eficiente y sostenible. Con un enfoque estratégico y la colaboración de todos los niveles organizativos, las empresas pueden no solo mejorar su rentabilidad, sino también fortalecer su posición en el mercado y responder a las expectativas de sostenibilidad y calidad de los consumidores.

Esta es una colaboración de Tetra Pak México



**Los envases evolucionan...
el cuajo también.**

DANONE
CADA
YOGHURT
CUENTA UNA
HISTORIA

de Proyecto Margarita

Historias de amor, unión, frescura y progreso...

10 años apoyando
ganaderos mexicanos

+500 familias de
ganaderos beneficiadas

x3 ingresos en un período
de 5 años

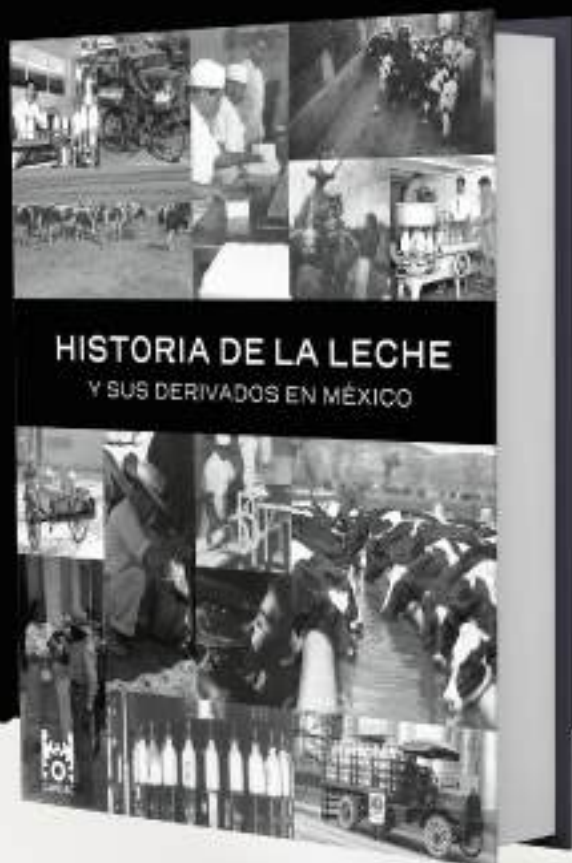
#LoHacemosLocal

Conoce estas historias en:

-  DanoneMéx
-  danonamex
-  DanoneMexico



HISTORIA DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS EN MÉXICO



Esta obra destaca los logros del sector lácteo mexicano y reflexiona sobre su futuro hacia la sostenibilidad, la innovación y el fortalecimiento del mercado.

Este libro sin precedentes, recorre los orígenes y la evolución de la leche, con énfasis en el crecimiento del sector lácteo mexicano. Incluye relatos de 43 empresas clave que han marcado la historia de la lechería en México.

"Historia de la leche y sus derivados en México" celebra la tradición lechera, los avances tecnológicos, los retos superados y a los líderes que han fortalecido la industria.

**¡QUEDAN POCOS EJEMPLARES,
ADQUIERE EL TUYO AHORA!**



ilopez@canilec.org.mx



55 8598 4947

**¡Gracias por ser parte de
esta Historia!**

Presentación del libro

“Historia de la leche y sus derivados en México”

El pasado 21 de noviembre de 2024, La Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec) presentó el libro titulado “Historia de la leche y sus derivados en México”, teniendo como sede el Club de Industriales de la Ciudad de México.



Contamos con la asistencia de afiliados de esta Cámara, funcionarios y algunos integrantes del grupo coordinador de este libro como, Félix Martínez, Víctor Gavito, Lilia López Fermán (Historiadora), además de medios de comunicación.

Este libro, es considerado una obra sin precedentes, no sólo recorre los orígenes y la evolución de la leche, sino que pone un énfasis especial en el crecimiento del sector lácteo mexicano. En sus páginas se incluyen relatos y testimonios de 43 empresas del sector lácteo, quienes han sido protagonistas de la historia de la lechería en México, desde fabricantes de derivados lácteos, hasta envasadoras y organizaciones gremiales clave que han contribuido al desarrollo y fortalecimiento de este sector.





La "Historia de la leche y sus derivados en México" es una celebración a la tradición lechera del país y una reflexión sobre los avances tecnológicos, los retos que se han superado, y los líderes que han marcado el rumbo de la industria, la obra captura momentos clave que han marcado el rumbo del sector lácteo.

Esta obra celebra los logros del sector lácteo mexicano y hace una reflexión sobre su futuro a medida que continúa su camino hacia la sostenibilidad, la innovación y el fortalecimiento del mercado.











NUESTROS PATROCINADORES

PLATINO



ORO



PLATA



BRONCE







CONTRIBUIMOS A TU SALUD INTESTINAL



Alimentos funcionales desarrollados por el Instituto Central de Investigaciones Microbiológicas Yakult y reconocidos por el sistema FOSHU en Japón. FOSHU: Foods for Specified Health Uses.

El consumo diario de *Lactobacillus casei* Shirota ayuda a mantener el equilibrio de la microbiota intestinal que contribuye a:

-  Tener una buena digestión
-  Mantener el buen funcionamiento del sistema inmunológico a nivel gastrointestinal
-  Prevenir infecciones gastrointestinales
-  Disminuir las molestias del estreñimiento

Yakult

El *Lactobacillus casei* Shirota es una bacteria probiótica capaz de llegar viva hasta el intestino, resistiendo el paso por los jugos gástricos y bilis para establecerse temporalmente en la microbiota intestinal.



www.yakult.com.mx



NO ES SOLO UN PODCAST ES LA VOZ DE TODA UNA INDUSTRIA



Disponible en:

