



LACTICINIOS

LOS LÁCTEOS SON SALUD

¿Qué es Bienestar Animal?



¿El contenido de azúcar en los productos lácteos, influye en las decisiones de compra?



Legacy, “una norma, una historia”



La importancia de la microbiota en la salud



SIG y Scholle IPN ahora son un solo negocio.

Con nuestras ofertas combinadas, ampliamos nuestras soluciones de envasado. Juntos, ofrecemos más opciones para nuestros clientes con mayor flexibilidad en formatos y tamaños de envase.

Nuestro portafolio ampliado ahora incluye, además de **envases de cartón aséptico, bag in box, pouches y pouches con tapa**; así podemos responder a necesidades específicas para los distintos segmentos de la industria.

Acércate a nosotros para conocer nuestra amplia gama de soluciones y descubre por qué

Juntos somos mejores.





EDITORIAL

En esta edición les compartimos un interesante artículo sobre el tema del bienestar animal, que describe cómo ha venido evolucionando este concepto, así como las directrices que existen en esta materia a nivel global y las regulaciones nacionales, sin dejar de mencionar distintas certificaciones privadas que existen para ofrecer la confianza a los consumidores sobre el trato que reciben los animales en el proceso de producción.

Otro tema no menos importante es la salud humana y en esta ocasión se aborda el papel que desempeña la microbiota intestinal en el bienestar de nuestro cuerpo por la relación simbiótica que tenemos con los cientos de billones de bacterias benéficas presentes en nuestro organismo.

En otro tema relacionado con el consumo de alimentos, se presenta un análisis sobre las decisiones de compra de los consumidores en función del contenido de azúcar en los productos lácteos, mencionando las soluciones que existen para reducir el contenido de azúcar manteniendo ciertas propiedades de los productos.

También se da a conocer la historia de nuestra herramienta digital “LEGACY” que tiene como objetivo facilitar y simplificar en un solo lugar la información de las normas más relevantes del sector lácteo.

Ricardo Villavicencio Contreras
Presidente

Contenido



¿Qué es Bienestar Animal?

¿El contenido de azúcar en los productos lácteos, influye en las decisiones de compra?

Legacy, “una norma, una historia”

La importancia de la microbiota en la salud

Lacticios

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

**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 2023-2024



**RICARDO
VILLAVICENCIO
CONTRERAS**
Presidente

**MARIANO
SALCEDA
SERVÍN DE LA MORA**
Primer
Vicepresidente

**ROBERTO CARLOS
MARTÍNEZ VÁZQUEZ**
Segundo
Vicepresidente

**JORGE MARIO
ORTEGA MONTANO**
Tercer
Vicepresidente

**JOSÉ
LAVÍN CASTAÑEDA**
Tesorero

**MAURICIO
GARCÍA
PERERA**
Secretario

**RENÉ
FONSECA MEDINA**
Director General

CONSEJEROS TITULARES

Fabrice Salamanca Ract

Galya Montiel Ríos

Carla Adriana Suárez Flores

Isabel Chávez González

Carolina Rubín Alcalá

Eduardo Ruíz Galindo Bracho

Marco Flavio Delgado Gutiérrez

CONSEJEROS SUPLENTE

Alfonso Moncada Jiménez

José Carlos Calzada Ortega

Jorge Alberto Lozano Garza

Ernesto Salinas Gómez-Roel

Xóchitl Morales Macedo

Alicia Abaroa Ortega

Leopoldo Vázquez Rodríguez



COMISIONES DE TRABAJO

Normalización

Alfonso Moncada Jiménez

Aditivos alimentarios

Galya Montiel Ríos

Comercio exterior

Eugenio Salinas Morales

Enlace legislativo

Jacqueline Vallejo Bustillo

Roberto Carlos Martínez Vázquez

Fabricantes de fórmulas infantiles

Rafael Ponce de León Barajas

Nutrición y salud

Laura Concha Cantú

Ernesto Salinas Gómez-Roel

Campo

Julio Martínez

Sustentabilidad, Medio Ambiente, Bienestar

Animal y Agricultura Regenerativa

Eduardo Ruiz 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.

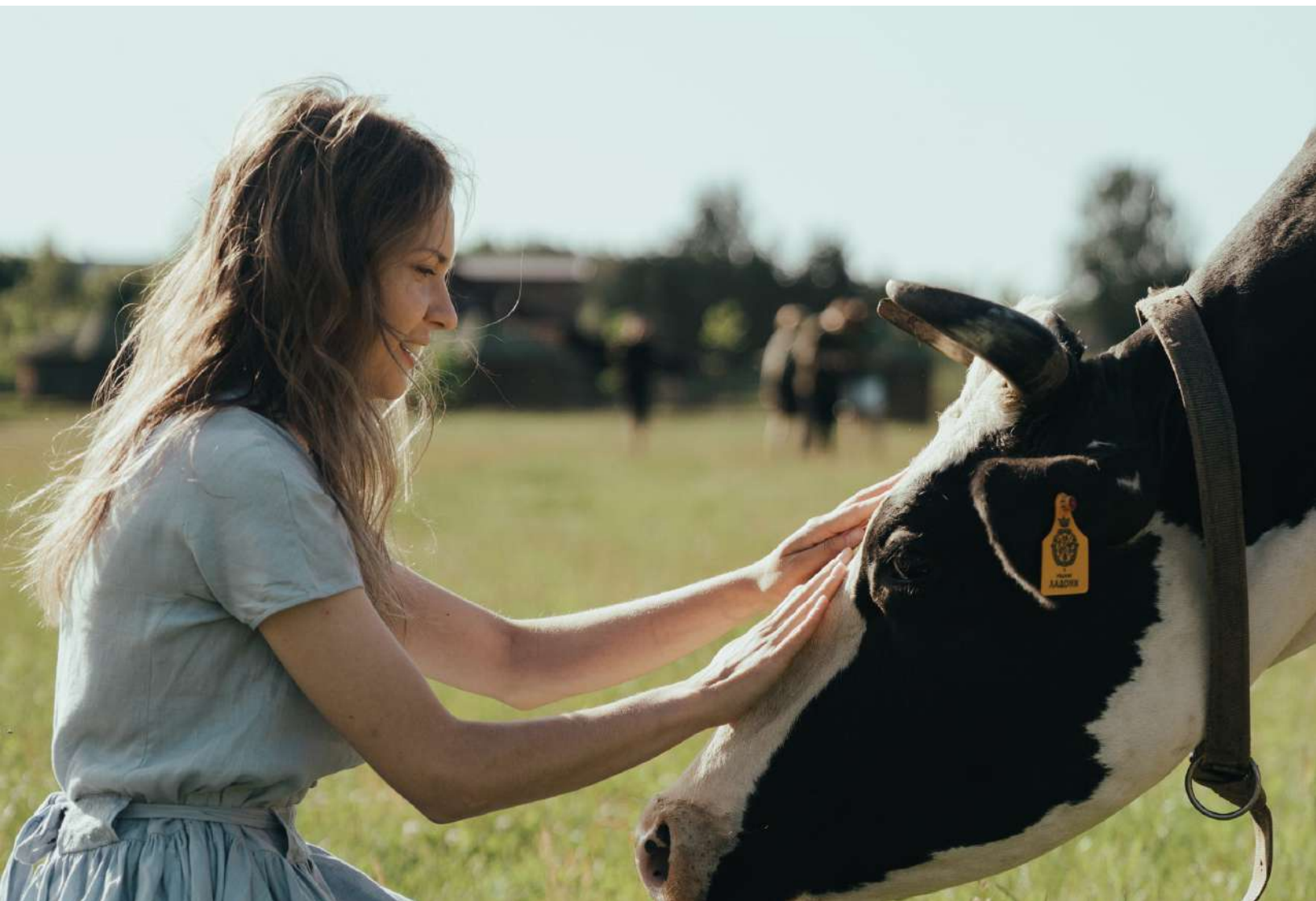
(55) 5271 2100 / ilopez@canilec.org.mx

Copyright © 2023

Cámara Nacional de Industriales de la Leche.

¿Qué es Bienestar Animal?

Colaboración de la Comisión de Sustentabilidad, Medio ambiente, Bienestar animal, Agricultura regenerativa, SUMABAAR de Canilec



El bienestar animal adquiere día a día más relevancia a nivel mundial. La intensificación de la producción pudiera entrar en conflicto con las normas de bienestar animal y esto es percibido como una preocupación por la sociedad y en especial por parte de los consumidores.

En la actualidad, la preocupación de los consumidores por el bienestar de los animales de granja puede impedirles comprar algunos productos, y esto influye en la sostenibilidad de la cadena productiva. Los consumidores perciben la necesidad de aumentar el nivel de bienestar de los animales de granja, a pesar de no tener conocimientos profundos en temas de ganadería y bienestar animal [1].

Por lo tanto, las empresas y los miembros de la cadena de suministro deben estar informados sobre la evolución de las percepciones públicas y las preocupaciones de los consumidores para tomar decisiones informadas que les ayuden a mantener negocios sostenibles y la aprobación ética y social.

Pero más allá de ello, muchos productores han reconocido que mejorar el bienestar de los animales actuando en forma preventiva en relación con el cuidado de la salud, la prevención de enfermedades y procurando cierto estado de confort, son elementos fundamentales que redundan en beneficios para su sistema productivo [2].



PERO... ¿QUÉ ES BIENESTAR ANIMAL?

A partir de 1970 comienzan los primeros estudios sobre bienestar animal. Sin embargo, fue desde 5 años antes, en 1965, cuando se originó quizás el primer documento oficial donde se reconoce el bienestar de los animales: el informe producido por el Comité dirigido por el Profesor Roger Brambell. En el cuál se expresó “el bienestar es un término amplio que abarca tanto el aspecto físico como mental de un animal. Cualquier intento para evaluar este estado, deberá tener en cuenta toda la evidencia científica disponible relacionada con los sentimientos de los animales según pueda derivarse del conocimiento de sus estructuras, funciones y conducta” [3].

La Comisión de Brambell (1965) describió las “cinco libertades” como la capacidad de poder fácilmente “darse vuelta, asearse, levantarse, acostarse y estirarse” (1). En 1979 fueron perfeccionadas por el Consejo de Bienestar para Animales de Granja del Reino Unido (Farm Animal Welfare Council, FAWC) [4].

El Proyecto de Calidad de Bienestar (WQP), financiado por la Comisión Europea, identificó 12 criterios para la evaluación del bienestar animal que complementan el enfoque de las Cinco Libertades [1].





Maximice el rendimiento y mantenga la calidad del Queso Continental

Con la combinación única de nuestro recientemente desarrollado diseño de cultivo DVS® BALANCE™ Max y el coagulante líder en el mercado CHY-MAX® Supreme

CHR HANSEN

Improving food & health

La definición de bienestar animal proporcionada por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) incluye algunos de los diferentes puntos mencionados anteriormente.

La OMSA es la autoridad mundial en materia de sanidad animal. Fundada en 1924 como Oficina Internacional de Epizootias (OIE), en mayo de 2003, adoptó el nombre común de Organización Mundial de Sanidad Animal. Como organización intergubernamental, se centra en difundir la información sobre las enfermedades animales de forma transparente y en mejorar la sanidad animal en todo el mundo, construyendo así un planeta más seguro, más sano y sostenible.

De acuerdo con la OMSA el bienestar animal designa el estado físico y mental de un animal en relación con las condiciones en las que vive y muere.

Las directrices que guían a la OMSA en materia de bienestar de los animales terrestres incluyen también las “cinco libertades”, para describir los derechos que son responsabilidad del hombre, es decir, vivir [5]:

1. libre de hambre, de sed y de desnutrición;
2. libre de temor y de angustia;
3. libre de molestias físicas y térmicas;
4. libre de dolor, de lesión y de enfermedad;
5. libre de manifestar un comportamiento natural.

La creciente preocupación por el bienestar animal tanto de consumidores como de la cadena productiva han derivado en la publicación de diferentes normativas tanto públicas como privadas.

Algunas de las certificaciones privadas que existen actualmente en el mercado se describen en la Tabla no. 1. Ambas certificaciones tienen como objetivo la transparencia y la estandarización de lineamientos que favorezcan el bienestar animal.



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.

TABLA 1. CERTIFICACIONES PRIVADAS INTERNACIONALES

Certificación	Objetivo	Aplicación
<p>Certified Humane El Instituto Certified Humane es el representante en América Latina de Humane Farm Animal Care (HFAC), la principal organización internacional sin fines de lucro de certificación dirigida a mejorar la vida de los animales para la producción de alimentos, desde el nacimiento hasta su sacrificio</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mejorar la vida de los animales de producción en la industria alimentaria; 2. Dar a conocer al público y a los productores en las granjas sobre la existencia de las mejores prácticas en favor del bienestar animal; 3. Ayudar a los productores a que adopten prácticas de producción con mayor bienestar animal; 4. Alcanzar máxima credibilidad en estándares de bienestar animal, proceso de inspección y certificación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gallinas Ponedoras • Pollos de Engorda • Pavos • Cerdos • Bovinos de Carne • Bovinos de Leche • Bovinos Lecheros Terneros para Consumo • Búfalos de Engorda • Búfalos Lecheros • Bisontes • Ovejas • Cabras • Ciervo rojo (Red Deer)
<p>WELFAIR® La certificación Welfair® en Bienestar Animal es el único certificado independiente que evalúa y controla la calidad del bienestar animal en granjas, espacios de crecimiento y mataderos. Permite, tanto a los productores como a los responsables de los mataderos, conocer el estado de bienestar animal en sus instalaciones, impulsando así una mejora continuada en materia de buenas prácticas, respetuosas y sostenibles.</p>	<p>Aporta mayor transparencia e información y garantiza la rigurosa aplicación de una serie de medidas estandarizadas y consensuadas a nivel europeo, que velan por el bienestar animal en todo el ciclo productivo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bovinos • Cerdos • Ovinos • Gallinas • Pollos • Conejos • Pavos
<p>Global Gap + Add-on (Modulos Voluntarios Adicionales) Como respuesta a la creciente demanda de una garantía de calidad en aspectos específicos de la producción agrícola y la cadena de suministro, Global GAP desarrolló una serie de add-on para reforzar su certificación.</p>	<p>Establecer reglas para el bienestar animal que superen las exigencias de los requisitos legales y se considere como una herramienta para ayudar a monitorear las prácticas para el bienestar animal que superen los requisitos reglamentarios a nivel de explotación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pollos para consumo • Cerdos en terminación

Además de las normas anteriormente mencionadas, algunos gobiernos se han preocupado por trabajar en la formulación de leyes para la protección de los animales considerándolo como justo y necesario. En relación con esto, es interesante conocer la forma en la que diversos países asumen el bienestar animal. Por ejemplo, en España se conformaron por primera vez los comités éticos de bienestar animal.

El Ministerio de Agricultura de Chile ha desarrollado e implementado el Programa de Planteles Animales bajo Certificación Oficial (PABCO), dicho programa proporciona garantías a la producción animal para respaldar:

- la certificación de productos aptos para consumo humano (las cuales son exigidas por la regulación nacional),
- los requisitos establecidos por los servicios oficiales de los países o mercados de destino de las exportaciones.

PABCO aplica a todos los planteles de animales que deseen ingresar voluntariamente, o cuando lo determine el Servicio Agrícola Ganadero (SAG), a través de la División de Protección Pecuaria.

El Programa PABCO está compuesto por dos procedimientos que identifican: las especies a las cuales aplican (tradicionales y no tradicionales), así como los requisitos para el ingreso y mantención en el Programa.

En México, la certificación tipo Inspección Federal (TIF) es un reconocimiento que otorga la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), a las empresas dedicadas al sacrificio y procesamiento de carne, se les da esta certificación a los establecimientos que tienen instalaciones adecuadas y cumplen con la norma de higiene e inocuidad de los productos cárnicos [6].

Para otorgar la certificación TIF a un producto, el SENASICA inspecciona el proceso en su totalidad, desde las instalaciones, la maquinaria, instrumentaria, enseres que se utilizan en el proceso y que la producción cumpla con óptima calidad higiénico-sanitaria que establecen las normas del gobierno mexicano.



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



Si bien México ha trabajado en la implementación de buenas prácticas pecuarias las cuales son una herramienta para el bienestar animal, aún queda mucho trabajo por hacer ya que es necesario desarrollar normativas que sean aplicables a toda la cadena productiva.

Por lo anterior es importante estar convencidos de la necesidad de la aplicación de normas enfocadas al bienestar animal, ya que permitirá mejorar los resultados tanto a nivel productivo como a nivel del consumidor.

Las estrategias para satisfacer los requisitos de los consumidores en realidad podrían ser una oportunidad comercial, lo que permitiría a los ganaderos continuar operando de una manera más sustentable y amigable con el bienestar y seguir siendo económicamente rentable.

CONCLUSIONES

El bienestar animal es un tema que involucra a toda la cadena agroalimentaria por lo que es indispensable crear una conciencia respecto al trato que deben tener los animales y de los cuales dependen los seres humanos. Así mismo, es necesario capacitarse y conocer las herramientas que están disponibles para la implementación y manejo de las buenas prácticas pecuarias.

Es necesaria la participación e involucramiento de la academia, el sector agropecuario y de instituciones públicas y privadas para trabajar en leyes en términos de bienestar animal que beneficien a todos los eslabones de la cadena productiva.

La implementación de los principios de bienestar animal no solo beneficia a los productores, sino que fortalece la relación y aceptación de los consumidores.



BIBLIOGRAFÍA

1. Consumers Concerns and Perception of Farm Animal Welfare. Consultado el 2 de mayo de 2023, de <https://www.mdpi.com/2076-2615/10/3/385>
2. June Alison Thomas y Olga Badino. Bienestar Animal. Consultado el 2 de mayo de 2023, de <https://www.produccion-animal.com.ar/>
3. Ing. Agr. Marcia del Campo. Bienestar Animal: ¿un tema de moda? Consultado el 2 de mayo de 2023, de <https://www.produccion-animal.com.ar/>
4. Dra. M.V. Noemí O. Friedrich. Bienestar Animal Consultado el 2 de mayo de 2023, de <https://www.produccion-animal.com.ar/>
5. Organización Mundial de Sanidad Animal OIE. Consultado el 3 de enero de 2023, de <https://www.woah.org/es/que-hacemos/sanidad-y-bienestar-animal/bienestar-animal/>
6. Certificación TIF. Consultado el 1 de enero de 2023, de <https://www.gob.mx/profeco/articulos/certificacion-tif>
7. Farm Animal Welfare Education Centre: <https://www.fawec.org/es/fichas-tecnicas/23-bienestar-general/21-que-es-el-bienestar-animal>
8. Bienestar Animal Certificado Welfair: <https://www.animalwelfare.com/es/bienestar-animal/>
9. Welfare Quality Network: <http://www.welfarequality.net/es-es/sobre-nosotros/>
10. Instituto Certified Humane: <https://certifiedhumanelatino.org/quien-somos/>
11. Programa de Planteles Animales bajo Certificación Oficial (PABCO): <https://www.sag.gob.cl/ambitos-de-accion/programa-de-planteles-animales-bajo-certificacion-oficial-pabco>
12. GLOBALG.A.P.+ Add-on (Módulos Voluntarios Adicionales): <https://www.globalgap.org/es/what-we-do/globalg.a.p.-certification/globalg.a.p.-00001/>



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.



Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Société Nestlé S.A., 1800 Vevey, Suiza

¿El contenido del azúcar en los productos lácteos, influye en las decisiones de compra?

COLABORACIÓN DE IFF

Ahora más que nunca los consumidores están preocupados por una salud integral, en donde hay mayor interés en incorporar alimentos y bebidas que sean más saludables. Si bien el término “saludable” ha ganado importancia en los últimos años, su definición depende de varios factores.

Los consumidores de productos lácteos están influenciando su decisión de compra por el contenido de azúcar. En un estudio realizado por IFF en Latinoamérica (México, Brasil, Colombia y Argentina) con 740 consumidores, se encontró que un promedio de 50% nombraron “bajo en azúcar” como una de las declaraciones más buscada en productos lácteos, siendo Colombia y México de los más altos:





INNOVATION IS OUR INGREDIENT

DESARROLLA TUS PRODUCTOS EN NUESTRA PLANTA PILOTO

Te ayudaremos a diseñar tus proyectos más retadores.



EMPRESA
SOCIALMENTE
RESPONSABLE



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



63%



55%



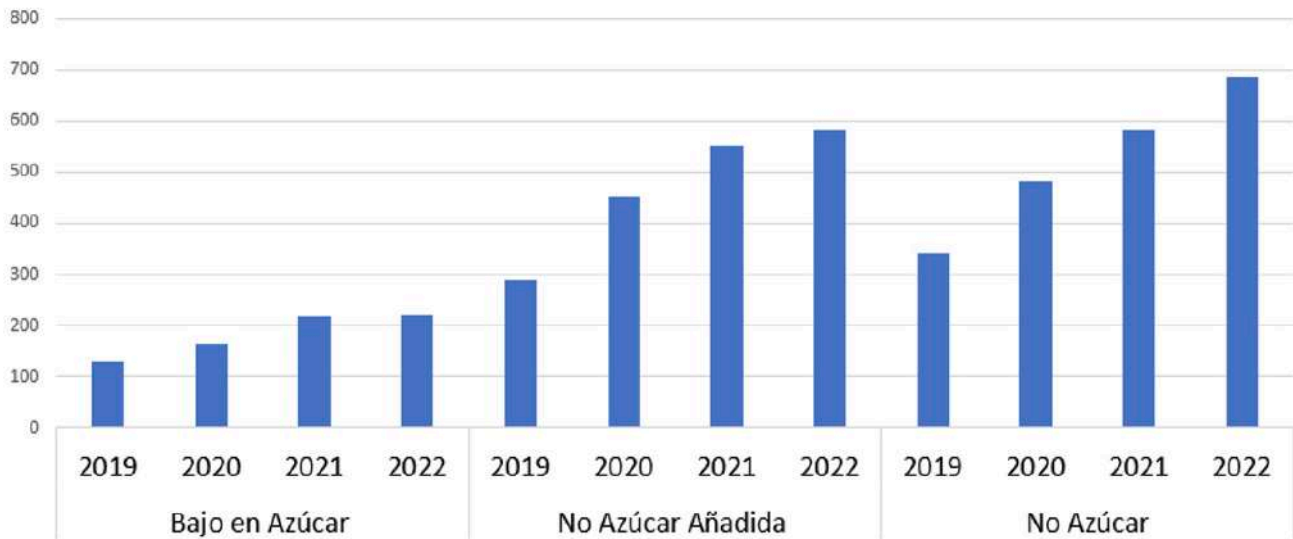
40%



40%

De igual forma, en los anaqueles se identifican productos lácteos con diferentes declaraciones relacionados a contenido de azúcar. De acuerdo con Euromonitor, En Latinoamérica las declaraciones en la categoría de lácteos de “Bajo en Azúcar”, “No Azúcar Añadida” y “No azúcar” ha ido en aumento desde el 2019.

TOTAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS CON CLAIM DE AZÚCAR (LATAM)



La demanda de alimentos con menos azúcar aumenta y con ello los desafíos para mantener su perfil. El azúcar tiene diferentes roles dentro de la formulación de productos más allá de ofrecer dulzor. La reducción de azúcar es compleja y conlleva diversos retos ya que es un ingrediente que mejora el perfil del sabor y determina la estructura del producto.

Ante ello los retos que enfrenta la industria láctea se puede resumir como sigue:



SABOR – Mantener la misma intensidad de dulzor, cubrir notas amargas u off-note. Lograr productos balanceados que ofrezcan una experiencia sensorial agradable, a la vez que mantienen su posicionamiento saludable frente al consumidor.



TEXTURA – Encontrar tecnologías alternativas que permitan mantener la textura una vez que nos enfrentamos a una reducción de azúcar, es crucial para satisfacer las demandas de los consumidores preocupados por su salud, a la vez que impulsa la innovación en el sector de productos lácteos.



ETIQUETADO – Cumplir con las normas de etiquetado y regulaciones locales. La norma de Etiquetado NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluye disposiciones específicas sobre azúcares en cuanto a su declaración en la lista de ingredientes y al cálculo de calorías, lo que, de acuerdo con el perfil nutricional establecido, determina la aplicación de sellos de advertencia.

Es por lo anterior, que el contar con un Proceso de Diseño de Producto (Product Design) robusto que tenga como base una visión estratégica del producto de principio a fin es fundamental para desarrollar productos lácteos innovadores; las tecnologías en ingredientes, sumado a un equipo técnico experto en aplicaciones lácteas permitirán superar los retos de la reducción de azúcar y así poder ofrecer lácteos saludables con un excelente perfil a los consumidores. Entre estas tecnologías podemos considerar:

Sistemas Funcionales y Texturizantes que ofrecen soluciones versátiles para aumentar/mantener la estabilidad, mejorar la sensación en boca y brindar la textura deseada. Los **Cultivos** que permiten la creación de productos fermentados (ej. Yogurt) saludables y con reducción de azúcares añadidos, sin dejar de lado la indulgencia que los consumidores buscan. Por un aporte de sabor más balanceado, es posible reducir la necesidad de azúcar añadida. Las **Enzimas** lactasas aportan un potencial de reducción de la azúcar añadida, además de contribuir a las declaraciones para consumidores sin lactosa. De igual forma las enzimas ayudan a los productores a ofrecer productos libres de lactosa sin dulzor y con un costo efectivo. Hay **Saborizantes** que pueden ayudar a mejorar la experiencia del consumidor de los productos 'lite', disminuyendo la amargura, enmascarando notas y compensando la sensación en boca. Con la sinergia de ingredientes es posible potenciar el resultado y lograr lácteos reducidos en azúcar balanceados que ofrezcan una experiencia sensorial agradable y sigan manteniéndose en los preferidos de los consumidores.

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



COLABORACIÓN POR: JOSÉ ALFREDO TELLO
DÁVILA, RICARDO ARANDA GIRARD Y JUAN
ANTONIO DORANTES SÁNCHEZ

I. Introducción.

El pasado mes de marzo, la Comisión de Normalización de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC) puso en marcha una herramienta sin precedentes para facilitar el trabajo relativo a la gestión y participación de sus afiliados en la elaboración y aplicación de Normas Oficiales Mexicanas (NOM) y procedimientos de evaluación de la conformidad (PEC). Dicha herramienta se denomina “Legacy” y constituye un recurso innovador que proporcionará información sobre la historia de cada reglamentación, al tiempo de permitir la construcción de un acervo, actualizado en tiempo real, integrado por datos y evidencia pertinente para la toma de decisiones y posicionamientos respecto a los procesos de normalización de nuevas NOM o modificación de aquellas existentes.



“Legacy” surgió por la necesidad de tener un mecanismo que “contara” la historia detrás de cada NOM y cada PEC, y en este artículo te compartimos un poco sobre su concepción y su valioso contenido.

II. Diagnóstico.

La industria de productos lácteos en México es, sin lugar a duda, uno de los sectores más regulados a nivel doméstico: además de los preceptos de Leyes y Reglamentos que le resultan aplicables, hoy en día existen 8 NOM y 70 Normas Mexicanas (NMX) vigentes que regulan diversas especificaciones relacionadas con la elaboración, comercialización, distribución e importación de los productos lácteos. De igual manera, un gran número de otras NOM aplican indirectamente a esos productos, por regular en forma horizontal a los alimentos y bebidas en general. En nuestra opinión, ello responde a que los productos que elabora el sector lácteo tienen una íntima relación con la salvaguarda de derechos a la protección de la niñez; a la salud humana, animal y vegetal, así como la prevención de prácticas fraudulentas y competencia desleal, todos ellos objetivos legítimos de política pública consagrados en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, diversos tratados internacionales y la legislación ordinaria de nuestro país.



clauger

Enfriamiento rápido • Trazabilidad • Servicios y auditorías



CLAUGER DE MÉXICO
Av. Paseo industriales #198 Int. 2 y3
Fracc. Industrial Parque
Central Guanajuato
C.P. 36827-Irapuato, MÉXICO
Tel. +52 (462) 626 01 23
comercial@clauger.com.mx
www.clauger.mx

**Túneles y celdas de enfriamiento
rápido de yogurt**

Así, el volumen de instrumentos normativos dispersos en distintas fuentes que son aplicables al sector, ha supuesto un reto para la definición y construcción de posiciones de la CANILEC y sus afiliados en los procesos de elaboración o modificación de las NOM y los PEC, con independencia de que cada una de las empresas afiliadas a la CANILEC enfrenta los procesos de normalización de diferente manera y también gestiona en forma distinta los recursos que destina al efecto y la información que en ellos se genera.

Al respecto, existen diferentes dimensiones de los procedimientos de transparencia que deben observar las NOM y los PEC (V. gr. Consulta reactiva y consulta prospectiva). Adicionalmente, como las normas no son estáticas, también surgen momentos en los que, una vez en vigor, debe revisarse su aplicación para actualizar su contenido y ponerlo en línea con la evolución de la técnica o la ciencia, así como con las modificaciones que periódicamente sufren las normas internacionales pertinentes. En este sentido, en México la revisión de NOM y PEC debe acontecer al menos cada 5 años, y conforme a dos regímenes legales distintos previstos en la Ley de Infraestructura de la Calidad (LIC), y en la Ley General de Mejora Regulatoria (LGMR).

Por lo anterior, es posible advertir la posibilidad de que los destinatarios de las NOM y PEC enfrenten escenarios de dispersión de la información y falta de orden, tanto en la consulta diaria de su contenido y el de otros ordenamientos aplicables (V. gr. "Anexo de NOM", "Acuerdo de Aditivos", normas internacionales, etc.), como en la participación efectiva en los procesos de normalización que emprenden las autoridades competentes, sobre todo, cuando esos procesos ocurren simultáneamente respecto de varias regulaciones. En el caso particular de la CANILEC y sus afiliados, es posible apreciar que, en recientes procesos de normalización, muchas veces se vieron forzados a empezar "desde cero" en la recopilación y organización de información, incluyendo antecedentes de cada regulación, el posicionamiento histórico de la Cámara y sus afiliados, y la evidencia sobre los efectos de la aplicación de las NOM desde su entrada en vigor.

"Legacy" es la respuesta de la CANILEC a la necesidad de enfrentar de manera más eficiente, ágil y efectiva los procesos de normalización y mejora regulatoria en lo que se refiere al análisis del contenido de los anteproyectos y proyectos de regulaciones, y su justificación técnica, económica y legal, pero también respecto a la preparación de los posicionamientos o comentarios en el marco de los procesos de consulta pública, diálogo con las autoridades y participación en Comités, Subcomités y Grupos de Trabajo creados al efecto.



**¿Qué
pasaría si**

los alimentos nunca
se desperdiciarán?

Avanzando hacia un mejor futuro de los alimentos

Un tercio de todos los alimentos producidos nunca se consumen. Una forma en que ayudamos a reducir el desperdicio de alimentos es a través de soluciones innovadoras de procesamiento y envasado que pueden extender su vida útil, lo que permite su transportación y almacenamiento sin necesidad de refrigeración o conservadores. Los alimentos pueden llegar a áreas remotas y estar disponibles para consumir durante un período de tiempo significativamente más largo, lo que ayuda a reducir el desperdicio de alimentos y garantiza que millones de personas tengan acceso a ellos.

Ésta es solo una de las formas en que trabajamos para avanzar hacia un mejor futuro de los alimentos.


#EligelobuenofijatequeseaTetraPak

 **Tetra Pak**[®]
PROTEGE LO BUENO

III. Propuesta.

A partir de las consideraciones expuestas, y sobre todo motivada por la activa agenda regulatoria promovida por la Secretaría de Economía desde el inicio de la actual administración, la Presidencia de la CANILEC identificó la urgente necesidad de contar con una herramienta que agregara valor a sus servicios en beneficio de todos sus afiliados, mejorando la gestión en su participación en los procesos de elaboración o modificación de las NOM y los PEC. La propuesta se construyó sobre los siguientes elementos:

- a) Elaboración de una “historia” para cada proceso de normalización, mediante carpetas y subcarpetas específicas en la herramienta, de modo que se estableciera un acervo y soporte histórico que agilizará las consultas y el análisis de información específica en cada proceso de normalización.
- b) Disposición de información “horizontal”, de forma actualizada y organizada con una misma metodología (tratados internacionales, leyes, reglamentos, NOM, acuerdos, NMX, Estándares, etc.), así como información técnica y estadística pertinente.
- c) Acceso a la información por las empresas afiliadas desde cualquier plataforma y en cualquier momento.
- d) Establecimiento de un esquema que garantizara la gestión eficiente de la participación de la CANILEC en los procesos de normalización y de mejora regulatoria previstos en la LIC y la LGMR, respectivamente.



Para materializar esta propuesta, integramos un equipo con experiencia en dos ámbitos. Por un lado, Dorantes Advisors -al poseer conocimientos en el manejo de regulaciones y normas, así como en el apoyo de la participación de organizaciones y empresas en los procesos de normalización y mejora regulatoria- se encargaría de diseñar la herramienta, así como de revisar y estructurar las carpetas y la información necesaria. Por su parte, Business Concepts -empresa de consultoría y desarrollo de aplicaciones-, se encargaría de identificar la mejor alternativa para contar con un sistema de software que cumpliera con los objetivos buscados.

IV. Implementación de la Propuesta.

Las acciones para materializar la propuesta iniciaron en los últimos meses de 2021 y transcurrieron del siguiente modo:

- Partimos del hecho que una NOM forma parte de un sistema jurídico complejo y también, de que en su aplicación se recaban datos e información que serán útiles para su posterior revisión y mejora. Con esto presente, diseñamos una propuesta de organización de carpetas con 5 ámbitos, aplicables a cada NOM:

1. Marco legal aplicable: comprende tratados internacionales, leyes nacionales, reglamentos, NOM, NMX y normas internacionales.

2. Información de soporte: incluye documentos relativos a derecho comparado, la normatividad vigente, datos estadísticos (incluyendo sobre el impacto de la medida) y bibliografía relevante para su discusión.

3. Proceso de normalización: compuesta por información generada y publicada o distribuida a partir de las diferentes etapas del proceso de normalización conforme a la LIC, desde la incorporación de la medida en el Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad, hasta su publicación en el Diario Oficial de la Federación. Esta carpeta también incluye información relacionada con el procedimiento de cumplimiento de las NOM en punto de entrada de mercancía al país, conforme a la Ley de Comercio Exterior.

4. Proceso de mejora regulatoria: se compone de información generada y publicada o distribuida a partir de las diferentes etapas del proceso de mejora regulatoria previsto en la LGMR, tales como la publicación del análisis de impacto regulatorio y la propuesta regulatoria en el portal de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria, la consulta pública generada en él, los dictámenes parciales y totales que emite de dicha Comisión y la revisión Ex Post.

5. Infraestructura de la Calidad: se integra por información de los organismos de evaluación de la conformidad acreditados y aprobados para cada NOM, entidades de acreditación autorizadas y, en su caso, las actividades de cooperación regulatoria de las que México forme parte.

- Se eligió una NOM como el “piloto” para poner en marcha esta herramienta. Dorantes Advisors se coordinó con la Dirección General de la CANILEC y con el Coordinador Estratégico del Grupo Interno de Trabajo correspondiente para cargar los archivos y evaluar su funcionamiento, organización y practicidad.

- En junio de 2022, presentamos los avances a la CANILEC, explicando la propuesta, la estructura de carpetas, ventajas del sistema elegido y los permisos de acceso a la información. En esta reunión, a iniciativa de Mariano Salceda, expresidente de la CANILEC, se nombró a la herramienta como “Legacy”, con el lema “Cada norma, una historia”.

- En los siguientes meses, incorporamos los comentarios e indicaciones de la CANILEC en la herramienta, replicamos las carpetas para 6 regulaciones adicionales a la NOM elegida como “piloto” y preparamos un Manual de Uso con videos para orientar la utilización de la herramienta.

- Finalmente, el 6 de marzo pasado se llevó a cabo una sesión de la Comisión de Normalización de CANILEC para el lanzamiento de “Legacy”.



- CULTIVOS LÁCTICOS*
- CUAJO INDUSTRIAL ALCATRAZ
 - “QUAJO” 100% QUIMOSINA
- POLIFOSFATOS ESTABILIZANTES
- EMULSIFICANTES / SALES FUNDENTES
- COLORANTE DE ANNATTO
- CONSERVADORES ANTIMICÓTICOS Y
- RETENEDORES DE HUMEDAD
- SABOR NATURAL DE MANTEQUILLA
 - = AUTÉNTICO DESTILADO DE STARTER
- EDULCORANTE NATURAL LUO HAN GUO
 - = MONK FRUIT JARABE Y/O POLVO

*La gama más amplia de cultivos lácticos para todo tipo de queso, yogurt, jocoque, crema, productos lácteos, bebidas lácteas y no lácteas, elaborados en Francia, USA y Alemania, para entrega inmediata (salvo excepciones) gracias a un stock permanente en nuestras cámaras de frío y de congelación.



www.distribuidoraalcatraz.com
alcatraz@distribuidoraalcatraz.com
Ventas Tel. 55 6716 4928 | Cel. 55 5494 7345

V. Los retos a futuro.

El primer capítulo de la historia de “Legacy” transcurrió en 18 meses, durante los cuales también identificamos y reflexionamos sobre los retos que podría enfrentar esta valiosa herramienta en el futuro.

El primer reto consiste en garantizar que la herramienta se mantenga actualizada. Esto conlleva un trabajo en equipo que involucra especialmente a la Dirección General de la CANILEC, al presidente de la Comisión de Normalización, y a los coordinadores estratégicos y técnicos designados para cada NOM. La actualización de la herramienta implica un esfuerzo de observación, estudio, análisis y discusión para que “Legacy” sea efectiva en la atención a consultas diarias de los afiliados de la CANILEC, y para preparar la información y argumentos que garanticen una participación exitosa en los futuros procesos de normalización y mejora regulatoria de las regulaciones aplicables al sector lácteo. Así, es imperativo que el sistema se alimente “en tiempo real”, de modo que se mantenga “vivo”.

El segundo reto es propiciar que la herramienta sea realmente utilizada por las empresas afiliadas a la CANILEC, así como por quienes ocupan puestos clave en los órganos de dirección de la Cámara. La utilización no se refiere únicamente a la navegación entre las carpetas, o su actualización, sino a trabajar directamente sobre la herramienta, para aprovechar el acceso inmediato que ofrece a los archivos y documentos que estén siendo elaborados y revisados por la CANILEC.

Finalmente, el tercer reto es contar con retroalimentación sobre la utilidad y pertinencia de esta herramienta. “Legacy” es perfectible y solo a través de su uso se podrán identificar los pros y contras de una distribución o clasificación específica, o las diferentes opciones que ofrece el sistema elegido para el trabajo cotidiano de los responsables de la agenda de normalización en la CANILEC y sus empresas afiliadas.





CONCLUSIÓN.

Es gratificante presenciar la materialización de una propuesta como “Legacy” y podemos decir, sin temor a equivocarnos, que esta es una herramienta única entre los equipos de normalización de las diferentes asociaciones industriales del país. El trabajo conjunto para administrarla y usarla adecuadamente no solo mejorará las labores actuales de la CANILEC, sino que propiciará su continuidad, al facilitar el acercamiento de los afiliados a todas las regulaciones y procesos relacionados con las mismas, así como a la información relevante sobre la aplicación de las regulaciones y las posiciones o comentarios que el sector ha emitido a lo largo del tiempo.

Asimismo, creemos que “Legacy” es un recurso dinámico, tanto por su actualización constante como por la posibilidad de ampliar sus funcionalidades y el ámbito de su acervo. Por ello, el alcance de su ámbito de aplicación y las ventajas que ofrece están en manos de sus propios usuarios. De esta manera, por ejemplo, la versión 2.0 de “Legacy” podría incluir información referente a los requisitos aplicables a la importación de productos lácteos distintos a los contemplados en las NOM (V. gr. Cupos, Permisos de Importación, Cuotas Antidumping); vigencia de indicaciones geográficas o denominaciones de origen aplicables a productos lácteos, o bien aranceles y requisitos no arancelarios exigibles en los mercados de exportación para los productos mexicanos.

La puesta en marcha de “Legacy” es un paso trascendental de la CANILEC para atender la necesidad de organización y eficiencia en el quehacer diario de sus afiliados y para su participación proactiva en los procesos de normalización y mejora regulatoria. Por ello, los invitamos a familiarizarse con su contenido y funciones, pues de eso dependerá que esta herramienta contribuya a la construcción de los siguientes capítulos de la gran historia de la CANILEC. ¡Enhorabuena!



DANONE
CADA
YOGHURT
CUENTA UNA
HISTORIA

de Proyecto Margarita

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

10 años apoyando
ganaderos mexicanos

+500 familias de
ganaderos beneficiadas

x3 ingresos en un periodo
de 5 años

#LoHacemosLocal

Conoce estas historias en:

-  DanoneMx
-  danonemx
-  DanoneMexico



La importancia de la microbiota en la salud

COLABORACIÓN POR: LA COMISIÓN DE NUTRICIÓN Y SALUD DE CANILEC

La microbiota se refiere al conjunto de bacterias que colonizan la piel, el aparato digestivo- incluyendo la boca-, y el aparato genital. En la actualidad, los expertos han dejado de usar el término flora intestinal para referirse a ella como microbiota intestinal. Las bacterias que la componen colonizan nuestro organismo desde el momento en que estamos en el vientre materno, aunque fundamentalmente sucede desde el momento en que nacemos, particularmente si es por vía vaginal.

La microbiota se va desarrollando a medida que avanza la vida, de ahí que su composición es diferente en la infancia, en la adolescencia y en la vida adulta.

La relación entre la microbiota y nuestro cuerpo es simbiótica, lo que significa que existe un beneficio mutuo, es decir, mientras que las bacterias realizan una función protectora frente a las enfermedades y contribuyen en la metabolización de los alimentos ingeridos, el cuerpo ofrece un lugar para que vivan.





La cantidad de bacterias que habitan en nuestro cuerpo es inmensa, tan solo la microbiota del aparato digestivo está compuesta de 100 billones de bacterias. De hecho, muchos expertos consideran a la microbiota como un órgano más del cuerpo.



CONTRIBUIMOS A TU SALUD INTESTINAL

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.

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

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



www.yakult.com.mx

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.

Yakult

 CONGRESO
DEL SECTOR
LÁCTEO

DEL 21 AL 24 DE
SEPTIEMBRE

Hotel Grand Fiesta Americana
Coral Beach Cancún

**¡RESERVA
LA FECHA!**



LOS PRINCIPALES BENEFICIOS DE LA MICROBIOTA SON:

- Proteger al organismo: la microbiota es una barrera que protege a nuestro cuerpo de microorganismos patógenos que causan enfermedades, sustancias carcinógenas, metales tóxicos, químicos nocivos presentes en el ambiente y partículas de polvo y suciedad, por mencionar algunos.
- Mantener el funcionamiento adecuado del sistema inmunitario: hay estudios que sugieren que hasta el 70% del sistema inmunitario depende de la microbiota.
- Regular el metabolismo y balance energético.
- Favorecer la digestión de los alimentos: la microbiota permite digerir algunos componentes de los alimentos que el organismo no puede digerir y metabolizar por sí mismo. Por ejemplo, los alimentos que generan ácidos grasos insaturados de cadena corta, que son antioxidantes y que ayudan a equilibrar los niveles de colesterol y triacilglicéridos.
- Sintetizar vitaminas como son la vitamina K y B12.
- Regular la secreción de neurotransmisores intestinales, insulina y péptidos, fundamentales para los procesos vitales.
- Hay varios factores que pueden modificar el equilibrio de la microbiota, fenómeno que se conoce como disbiosis, el cual puede ser provocado por un predominio de bacterias patógenas, una disminución de bacterias benéficas o por una disminución de la diversidad bacteriana.

Cuando hay disbiosis el cuerpo se ve afectado. En la actualidad se sabe que ésta conlleva a un mayor riesgo de que se presenten infecciones y enfermedades como las autoinmunes, la obesidad, la diabetes, algunos cánceres digestivos, la fibromialgia, el Parkinson, etcétera. En la mayoría de los casos, la disbiosis intestinal se asocia con molestias intestinales, dolores de cabeza y pérdida de energía.

La alteración de la microbiota se ocasiona por diferentes factores: alimentación inadecuada, sedentarismo, estrés, contaminación ambiental, exceso y mal uso de antibióticos, etcétera. Sin embargo, estos factores se pueden contrarrestar con una alimentación saludable, equilibrada y diversa, que incluya alimentos ricos en fibra como las frutas y verduras, el consumo de alimentos con probióticos y prebióticos, así como con la realización de ejercicio de manera regular, una adecuada calidad del sueño, evitando la auto y sobre medicación y realizando actividades que permitan minimizar los efectos del estrés.

A continuación, se presentan algunas estrategias nutricionales para prevenir la disbiosis:

1. Consumir alimentos ricos en fibra: Las fibras prebióticas son una fuente de alimento para las bacterias beneficiosas del intestino. Incluir alimentos como frutas, verduras, legumbres y granos enteros en la dieta puede favorecer el crecimiento de estas bacterias y mantener un equilibrio saludable en la microbiota intestinal.
2. ¿Sabías que la lactosa, el azúcar naturalmente presente en la leche, actúa como prebiótico también? Es decir, la lactosa es alimento para bacterias benéficas que ayuda al equilibrio de la microbiota y favorece la absorción de nutrientes indispensables como el calcio. Así que si no tienes problemas para digerirla prefiere la leche regular.
3. Probióticos: Los probióticos son microorganismos vivos que pueden tener beneficios para la salud intestinal. Una manera práctica y deliciosa es consumirlos a través de alimentos lácteos fermentados adicionados con estos.
4. Limitar el consumo excesivo de azúcares y grasas saturadas: Los estudios han demostrado que una dieta alta en azúcares y grasas saturadas puede favorecer el crecimiento de bacterias dañinas y disminuir la diversidad de la microbiota intestinal.

5. Evitar el uso excesivo de antibióticos: Los antibióticos pueden matar no solo las bacterias dañinas, sino también las bacterias beneficiosas del intestino. Siempre que sea posible, es importante seguir las indicaciones del médico y evitar el uso innecesario de antibióticos para proteger la salud de la microbiota intestinal.

6. Incluir alimentos ricos en antioxidantes: Los antioxidantes presentes en frutas y verduras pueden ayudar a reducir la inflamación y proteger las células intestinales, lo que contribuye a mantener un ambiente intestinal más equilibrado.

7. Consumir alimentos fermentados: Además de los probióticos, los alimentos fermentados contienen enzimas y compuestos bioactivos que pueden mejorar la salud digestiva y favorecer el equilibrio de la microbiota intestinal. Incluir alimentos fermentados como el yogur, el kéfir, el chucrut y el kimchi puede ser una manera fácil y deliciosa de hacerlo.

8. Beber suficiente agua: Mantenerse hidratado es fundamental para el buen funcionamiento del intestino y la microbiota. Beber suficiente agua es esencial para promover una digestión adecuada y un ambiente intestinal saludable.

9. Evitar el estrés crónico: El estrés prolongado puede afectar negativamente la microbiota intestinal. Practicar técnicas de manejo del estrés, como la meditación, el yoga o el ejercicio, puede ayudar a reducir el impacto del estrés en la salud intestinal. Es importante recordar que cada persona es única y puede tener necesidades nutricionales específicas. Siempre es recomendable consultar a un profesional de la salud para obtener recomendaciones personalizadas sobre la dieta y el estilo de vida adecuados para mantener una microbiota intestinal saludable.

Fuentes:

1 Álvarez Calatayud Guillermo, Guarner Francisco, Requena Teresa, Marcos Ascensión. Dieta y microbiota. Impacto en la salud. Nutr. Hosp. [Internet]. 2018 [citado 2023 Jul 26]; 35(spe6): 11-15. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112018001200004&lng=es. Epub 06-Jul-2020. <https://dx.doi.org/10.20960/nh.2280>.

2 Álvarez J, Fernández Real JM, Guarner F, Guarner F, Gueimonde M, Rodríguez JM, et al. Microbiota intestinal y salud. Gastroenterol Hepatol. 2021;44:519---535.

3 Sonnenburg, J. L., & Bäckhed, F. (2016). Diet-microbiota interactions as moderators of human metabolism. *Nature*, 535(7610), 56-64.

4 David, L. A., Maurice, C. F., Carmody, R. N., Gootenberg, D. B., Button, J. E., Wolfe, B. E., ... & Turnbaugh, P. J. (2014). Diet rapidly and reproducibly alters the human gut microbiome. *Nature*, 505(7484), 559-563.

5 O'Toole, P. W., & Jeffery, I. B. (2015). Gut microbiota and aging. *Science*, 350(6265), 1214-1215.

6 Menni, C., Jackson, M. A., Pallister, T., Steves, C. J., Spector, T. D., & Valdes, A. M. (2017). Gut microbiome diversity and high-fibre intake are related to lower long-term weight gain. *International Journal of Obesity*, 41(7), 1099-1105.

7 Claesson, M. J., Jeffery, I. B., Conde, S., Power, S. E., O'Connor, E. M., Cusack, S., ... & O'Toole, P. W. (2012). Gut microbiota composition correlates with diet and health in the elderly. *Nature*, 488(7410), 178-184.

8 https://www.cmed.es/actualidad/que-es-la-microbiota-que-funciones-tiene-como-mantener-la-microbiota-sana_840.html

9 <https://www.gutmicrobiotaforhealth.com/es/glossary/disbiosis/>

10 <https://www.biocodexmicrobiotainstitute.com/es/pro/tratamiento-de-la-disbiosis>

11 <https://www.conasi.eu/blog/consejos-de-salud/disbiosis-intestinal>



TRANSFORMAMOS EL PLÁSTICO

EN UN FUTURO SUSTENTABLE

**SOMOS
UNA EMPRESA
100% MEXICANA**

Dedicada a la recuperación
de materiales postindustriales
y comercialización

**TRANSFORMAMOS
RESIDUOS EN MATERIA PRIMA**



**CONTAMOS CON
UNA CAPACIDAD
DE PRODUCCIÓN DE**

**1,000
TONELADAS
MENSUALES
DE PLÁSTICO**

DESARROLLO DE PRODUCTOS

Desarrollamos productos conforme
a las necesidades de nuestros
clientes, desde las formulaciones
adecuadas para su aplicación.

DESARROLLO DE MATERIA PRIMA TERMINADA PARA PRODUCTOS.

Productos elaborados o complementados de polipropileno
reciclado de alto impacto, partiendo de la materia prima
formulada en nuestras instalaciones.

CONTÁCTANOS

Lic. Israel Gallardo Sevilla
Director General
israel@reciplastig.com

Lic. Claudia Mac Naught Pineda
Gerente de ventas
claudia.m@reciplastig.com

EXPO LAC DEL BAJÍO 2023 FUE UN ÉXITO

GRACIAS POR ACOMPAÑARNOS

NOS VEMOS EN:

EXPO Lac DEL BAJÍO 2024

**6-7
JUNIO**
Poliforum León
LEÓN, GTO.

EN ALIANZA CON:



ORGANIZADO POR:

