



REVISTA

EDICIÓN OCTUBRE-DICIEMBRE 2023

LACTICINIOS

LOS LÁCTEOS SON SALUD



Reporte especial
**Congreso del
Sector Lácteo
2023**



La industria láctea hacia
la sostenibilidad



Descubriendo la lactosa



www.canilec.org.mx

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 este número les compartimos un interesante reporte sobre el evento más importante organizado por Canilec, nuestro Congreso del Sector Lácteo 2023, realizado con gran éxito en Cancún, Quintana Roo.

Otro tema por demás interesante es una colaboración de Tetra Pak México que tiene como objetivo informarnos sobre el compromiso que tienen con la sostenibilidad y el desarrollo de la industria láctea, entendiendo que la innovación y la colaboración son factores cruciales para impulsar el cambio y crear un impacto positivo en toda la cadena.

En otro tema, la Comisión de Nutrición y Salud, nos comparten una infografía sobre la lactosa.

Finalmente, al acercarse el final del año quiero aprovechar para enviarles un fuerte abrazo, deseando que siempre tengan unión familiar, salud y amor, que lo demás llega por añadidura, y que el año 2024 esté lleno de bendiciones para sus familias y colaboradores.

Ricardo Villavicencio Contreras
Presidente

Contenido



Reporte especial Congreso del Sector Lácteo 2023

La industria láctea hacia la sostenibilidad

Descubriendo la lactosa

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.



CONGRESO DEL SECTOR LÁCTEO

REPORTE ESPECIAL

Durante los días del 21 al 24 de septiembre del presente año se llevó a cabo con gran éxito el Congreso del Sector Lácteo en el hotel Fiesta Americana Coral Beach de Cancún, Quintana Roo.

Este evento organizado por la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec) consistió en varias conferencias sobre tres ejes: perspectivas del sector de la leche y sus productos; sustentabilidad y otros retos; y el papel de los lácteos en las guías alimentarias.



CEREMONIA DE INAUGURACIÓN

La ceremonia de inauguración estuvo marcada por importantes mensajes de líderes del sector y de los poderes Legislativo y Ejecutivo. Primeramente, Ricardo Villavicencio dio la bienvenida a los asistentes y comentó por qué se había estructurado un programa en los tres ejes ya comentados que resultaría de gran interés para los asistentes.



Juan Cortina, presidente del Consejo Nacional Agropecuario mencionó la importancia del sector agroalimentario en la economía, exponiendo las cifras de producción, empleo y exportaciones que ponen en relieve su positivo desempeño en lo que va del año.



La diputada federal María del Refugio (Cuquis) Camarena, presidenta de la Comisión de Ganadería hizo referencia en su mensaje a las iniciativas que ha estado impulsando como son la modificación a la Ley General de Salud para que la leche sea considerada alimento, así como un Punto de Acuerdo para que se implemente una campaña de fomento al consumo de leche.





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

Homero García de la Lata, presidente de la Confederación Nacional de Organizaciones Ganaderas y vocal ejecutivo de la Comisión Ejecutiva Bovinos Leche resaltó la relevancia de la producción de leche e hizo un llamado a la industria para mantener las compras de leche a los pequeños productores lecheros, ofreciendo a cambio fidelidad en la proveeduría.



El secretario de Agricultura, Víctor Manuel Villalobos hizo un recuento de las gestiones de la dependencia a su cargo para fomentar el desarrollo de la actividad lechera, incluyendo las acciones del Senasica para favorecer las exportaciones de productos lácteos, y al final inauguró el Congreso.



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.



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 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 se entregó al doctor José Luis Dávalos Flores, Médico Veterinario Zootecnista, Maestro en Administración de Empresas y Doctor en Administración, con más de 34 años de trayectoria trabajando con los temas del sector lácteo como académico de la Universidad Nacional Autónoma de México.



También se entregó un reconocimiento a Alfonso Gutiérrez Vega, quien fue por más de dos décadas director general de Cremería Covadonga y estaba dejando la empresa.





EXCESO
SODIO

SECRETARÍA DE SALUD

ORIGEN
POTOSINO
ORGULLO MEXICANO



CARRANCO

SABOR HECHO A MANO
DESDE 1885®

100% de leche

QUESO RANCHERO

Cont. Neto 300 g

CONFERENCIA MAGISTRAL: “INCERTIDUMBRE Y UTOPIÁS” MACARIO SCHETTINO, ANALISTA POLÍTICO Y ECONÓMICO



El reconocido analista político Macario Schettino dio la conferencia magistral titulada “Incertidumbres y Utopías” en la que explica como a lo largo de la historia de la humanidad, la población ha aumentado exponencialmente en la etapa más reciente al crecer la riqueza que genera el intercambio y se empezó a pensar diferente, tomando conciencia que todos tenemos derecho al conocimiento, a participar en el mercado y en la vida pública.

Ante este cambio de paradigma, los que tienen el poder defienden su posición e inventan utopías apelando a las emociones de la gente, utopías que al final del ciclo se derrumban pero que por lo general generan muchas muertes humanas.

Macario advierte de los riesgos de centralizar el poder porque cuando eso sucede, las decisiones se orientan a mantenerlo, a capturar las rentas, y como los incentivos favorecen lo político, es a costa del crecimiento económico.





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.



CONFERENCIA: "PERSPECTIVAS DE LOS LÁCTEOS Y SUS PRODUCTOS 2023-2032"

DAMIÁN TAGO PACHECO, OFICIAL DE APOYO A POLÍTICAS Y PROGRAMAS DE LA FAO

Damián Tago presentó la sección para los lácteos del estudio elaborado por la FAO sobre las perspectivas para el 2023-2032, indicando que la producción de leche crecerá 1.5% promedio anual, siendo India y Paquistán los responsables de más de la mitad de ese crecimiento y juntos ocuparan la tercera parte de la producción mundial.

Respecto a la demanda de lácteos, destaca la reducción a futuro en la Unión Europea por la menor población, esperándose que siga la caída en el consumo de la leche y un estancamiento del queso y el yogurt, mientras que para México se ve un crecimiento importante del mercado del queso y de la mantequilla.

Entre los retos que se ven para la lechería en México está la revisión de normas que pudiera representar barrera al comercio, la compleja estructura del sector caracterizado por la coexistencia de grandes empresas, Liconsa y muchos pequeños productores en todo el país, altos costos de logística, pero sobre todo, atender a consumidores más sensibles a los precios que por un lado quieren productos baratos pero también dispuestos a pagar más por productos saludables y que atiendan el bienestar animal.





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

COLOQUIO Y ENTRECruzAMIENTOS POR FÉLIX MARTÍNEZ CABRERA, EX PRESIDENTE DE CANILEC

Félix Martínez y Cabrera condujo un ejercicio de reflexión sobre la historia y la cultura Maya, a propósito de la presencia del grupo de congresistas en la Península de Yucatán, la cual está integrada por los estados mexicanos de Quintana Roo, Campeche y Yucatán, Belice y parte de Petén, Guatemala, región en donde cayó un meteorito de 12 kilómetros de diámetro hace 66 millones de años que se cree fue la causa de extinción de los dinosaurios, señaló Félix.

A lo largo de su charla explicó lo relativo a las ruinas y fósiles encontrados en Tulum, Mayapán, Ceibal, Petén, Uxmal y Toniná, mencionando la teoría del declive de la cultura Maya debido a varios años seguidos de fuertes sequías, así como otros hechos relevantes que resaltan la importancia de esta región, como es la presencia de estromatolitos (seres compuestos de bacterias y minerales) en la laguna de Bacalar.

Al final de su plática Félix Martínez invitó a una reflexión sobre el tren maya, que a su juicio representa más beneficios que perjuicios, al incluir la expectativa de un mayor desarrollo de la zona por la visita de turistas, previsiblemente en su mayoría europeos, y concluyó su ponencia haciendo una invitación a cuidar el ambiente y a ser sustentables.





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.

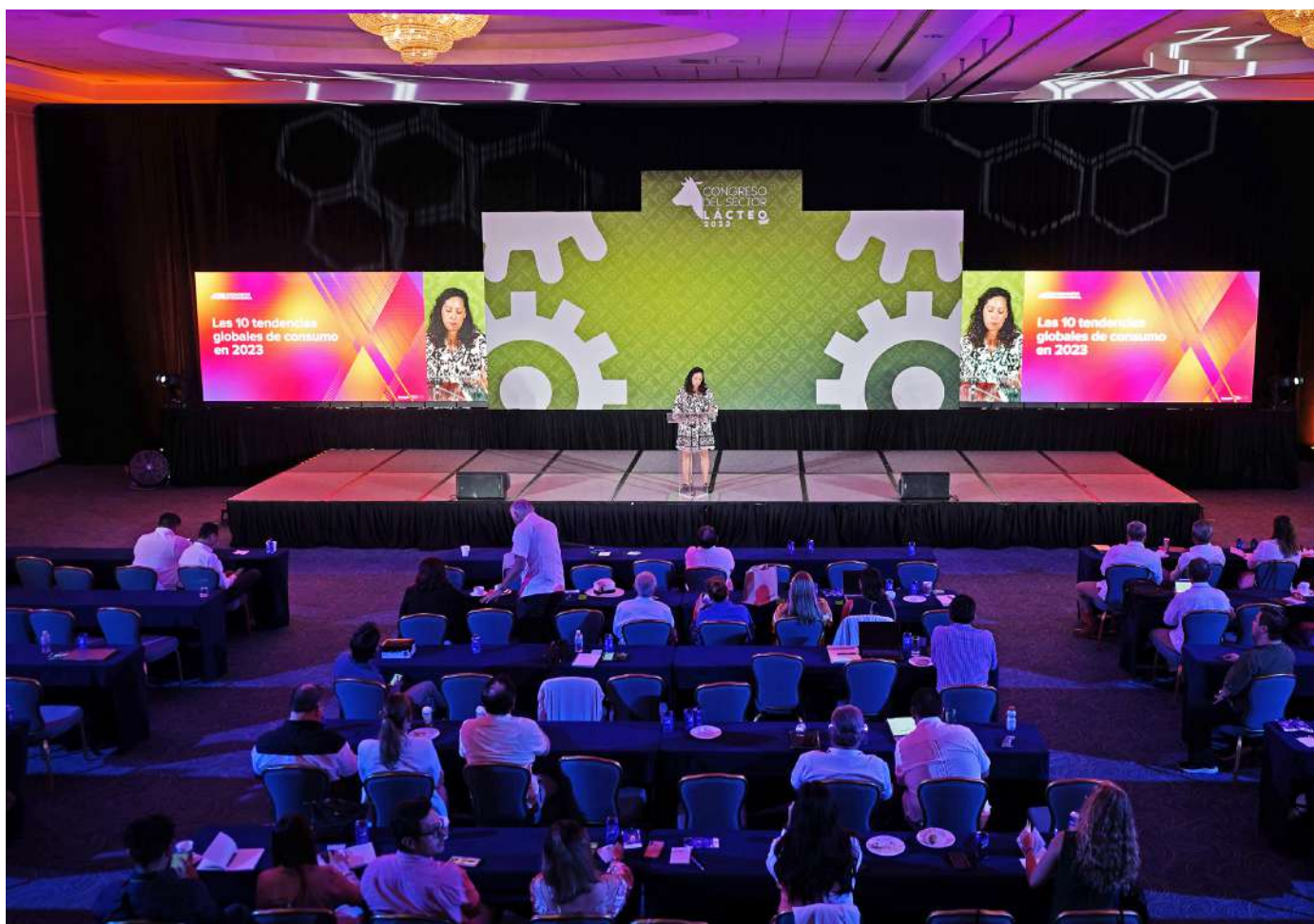
Explore las posibilidades en
iff.com/portfolio/markets/food-beverage/dairy



Where science
& creativity meet

CONFERENCIA: “TENDENCIAS GLOBALES DE CONSUMO” BEATRIZ TORRES, RESEARCH & INSIGHTS ANALYST, EUROMONITOR

Beatriz Torres presentó un resumen de las tendencias de consumo que dominan este año, entre las cuales la tecnología está incluida, sin embargo, las emociones humanas continúan siendo un detalle con valor de peso, y bajo el concepto del “aquí y ahora” la reapertura en muchos sectores motiva el consentimiento entre los consumidores para invertir para darse gustos, lo que representa una gran oportunidad para el marketing emocional, que puede emplear este positivismo y deseo de alcanzar la felicidad.



Los consumidores están retomando su ritmo de vida y pasar tiempo en línea ha dejado de ser una afición para convertirse en una actividad cotidiana a lo largo del día, por lo que el tiempo que cada usuario pasa ante dispositivos digitales está orillando a las empresas a ofrecer experiencias digitales que destaquen y sean eficientes, y un escape de la realidad son los videojuegos, que van a la alza, enfocándose en los jóvenes, que no se dejan influenciar tan fácilmente, pues han descubierto el poder de su propio discurso.



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**

Otro sector es el género femenino y no dará marcha atrás a partir de ahora y se verá reflejado en la representación de la mujer en campañas de mercado, en las que lejos de ver estándares irreales, se ansía ver una imagen justa y real de la mujer, lo cual podría parecer sólo un tema social, pero en realidad también se trata de una tendencia de consumo debido al impacto que ya genera en la vida cotidiana de millones de mujeres.

No olvidemos a lo eco-económicos que nos lleva a replantear el compromiso de muchas marcas con el medioambiente, y demuestran cuáles son sus valores corporativos para acercarse a consumidores que concuerdan con su ideología, mientras los ayudan a ahorrar dinero y crean un impacto ambiental positivo.





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

CONFERENCIA: “COMPORTAMIENTO DEL CANASTO LÁCTEO EN EL MERCADO MEXICANO” FRANCISCO LUNA, COUNTRY MANAGER, KANTAR DIVISIÓN WORLDPANEL



Francisco Luna comentó que la demanda de empleo, las remesas y los programas sociales han permitido a los hogares enfrentar la inflación, teniendo ahora a consumidores racionales y recursivos, que controlan mucho el consumo fuera del hogar viéndolo más como un punto de encuentro, mientras que se abren espacios de tiempo a capitalizar para el consumo dentro del hogar como es aquel después de media tarde.

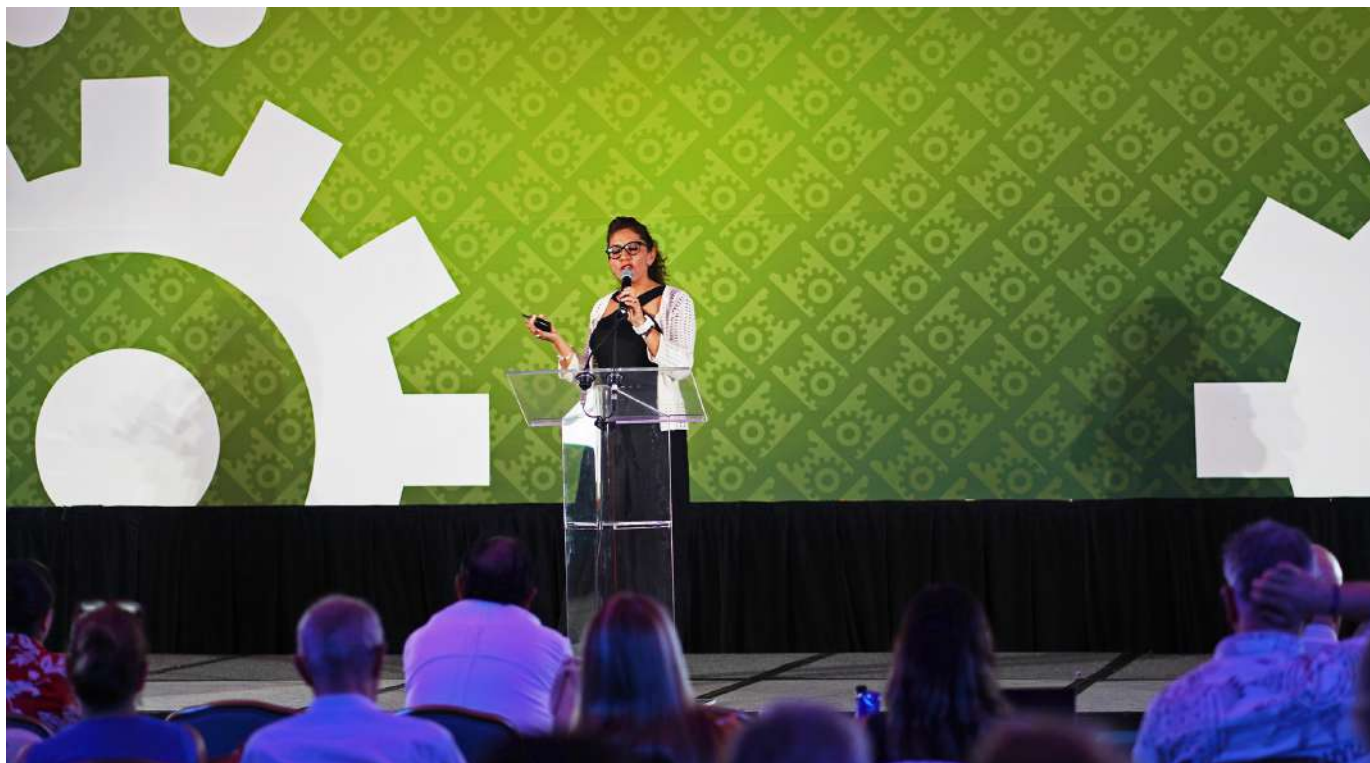
En cuanto al consumo de lácteos, salvo los quesos, las distintas categorías han perdido frecuencia en la compra y por tanto volumen, lo anterior debido a la inflación, siendo las bodegas el canal de mayor crecimiento y las marcas propias se fortalecen como el principal riesgo/oportunidad ante un consumidor que busca más valor por su dinero.

Para mantener el crecimiento en un entorno inflacionario las empresas de lácteos deben mantener al consumidor en el centro y diferenciarse con productos innovadores con nuevos formatos y conquistando nuevos momentos de consumo.



CONFERENCIA: “ACTUALIZACIÓN DEL MERCADO LÁCTEO Y EL CAMINO HACIA LA SUSTENTABILIDAD” MARCELA MENDOZA, MARKETING DIRECTOR, TETRA PAK MÉXICO

Marcela Mendoza expuso un esquema que explica claramente el origen y el destino de la leche en México, resaltando que en 2022 crecieron tanto la producción como las importaciones, es decir, el mercado en su conjunto, pero, sin embargo, continuó la tendencia de pérdida de relevancia de la leche respecto a los derivados lácteos.



En otra parte de su plática se refirió a la sustentabilidad mencionando que las cuestiones ambientales afectan cada vez más a los negocios siendo los aceleradores del cambio la sobrepoblación, la escasez de recursos, el cambio climático, la prohibición de plásticos de un solo uso, la presencia de basura en los océanos y el desperdicio de alimentos, que en conjunto hacen de la sustentabilidad una “licencia para poder operar”.

Al final mencionó ejemplos de acciones de las empresas en materia de sustentabilidad como es el uso de envases de leche con polímeros reciclados, leche orgánica con diseños amigables con el ambiente, así como el uso de códigos QR en los envases con toda la trazabilidad de la leche que contienen. Para Marcela la sustentabilidad es una oportunidad de implementar medias tangibles que faciliten a la vez a los consumidores a sumarse al cuidado del planeta.

Mejor economía

Análisis de **Mejora** del hato lechero

Las pruebas eficientes de una amplia gama de parámetros en leche cruda proporcionan inteligencia vital para vacas sanas, felices y productivas que producen una mayor producción de leche cruda de alta calidad



MASTITIS

Ayudar a los agricultores a evitar costos veterinarios innecesarios y pérdidas de leche por mastitis.



PERFIL DE UREA Y ÁCIDOS GRASOS

Mejorar las pruebas de perfiles de urea y ácidos grasos.



CETOSIS

Mejore la productividad con la detección de cetosis.

Descarga el artículo
completo aquí



Contacto

FOSS México
Avenida Revolución No.1369, Col. Campestre
C.P. 01040 Ciudad de México
Teléfono: +52 (55) 5662-2623, Fax: +52 (55) 5662-3749
WhatsApp 55 55 04 13 57
E-mail: info@foss.com.mx

FOSS
ANALYTICS BEYOND MEASURE



CONFERENCIA: "PRODUCTOS LÁCTEOS NOVEDOSOS EN EL MUNDO"

DAVID SEPÚLVEDA, INVESTIGADOR, CIAD

David Sepúlveda expuso los beneficios de la leche y sus productos, que han sido adecuados para muchos usos funcionales como nutraceuticos, con ingredientes específicos que atienden una necesidad en nutrición o para atender ciertos padecimientos, propiedades que se resaltaron durante la pandemia del covid-19.

Resaltó el acelerado crecimiento de las compras en línea, especialmente por las nuevas generaciones, con los riesgos que eso acarrea para los lácteos, pero también las oportunidades, especialmente en lo que se refiere a vida de anaquel, funcionalidad y soluciones personalizadas, aspectos de los cuales mostró ejemplos de todo el mundo.

También hizo referencia a la leche dentro de las políticas públicas que en algunos países favorecen más al desarrollo de bebidas alternativas (no sustitutas) a base de vegetales y planteó el dilema de los nuevos desarrollos tecnológicos que incluyen la producción de "lácteos" libres de vacas.



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 periodo
de 5 años

#LoHacemosLocal

Conoce estas historias en:

 DanoneMx

 danonemx

 DanoneMexico



CONFERENCIA: “RETOS DE LA LECHERÍA EN LAS AMÉRICAS” ARIEL LONDINSKY, SECRETARIO GENERAL, FEPALE, URUGUAY

Ariel Londinsky presentó una radiografía de la actividad lechera en América Latina, región muy heterogénea que aporta el 12% de la producción mundial de leche y que cuenta con 3 millones de productores y un consumo per cápita promedio anual de 134 litros de leche equivalente.

Londinsky mostró la gran diversidad de alimentos que se presentan como alternativas a los lácteos en los que usualmente se utilizan términos lecheros para aprovechar la buena reputación de la leche, se refirió a bebidas vegetales, así como a imitaciones de queso.

Un reto importante de la lechería es desmitificar su supuesto aporte a la emisión de gases de efecto invernadero ya que se ha demostrado que la ganadería, por el contrario, ayuda a mitigar las emisiones y aporta soluciones, parte de lo cual hará que las granja en el futuro sean de carácter multifuncional, generando además de leche y carne, biogás, agroturismo, créditos de carbono, fertilizantes orgánicos, genética y embriones.



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

Especial agradecimiento a nuestros patrocinadores por hacer posible la realización de nuestro Congreso del Sector Lácteo 2023



PLATINO



ORO

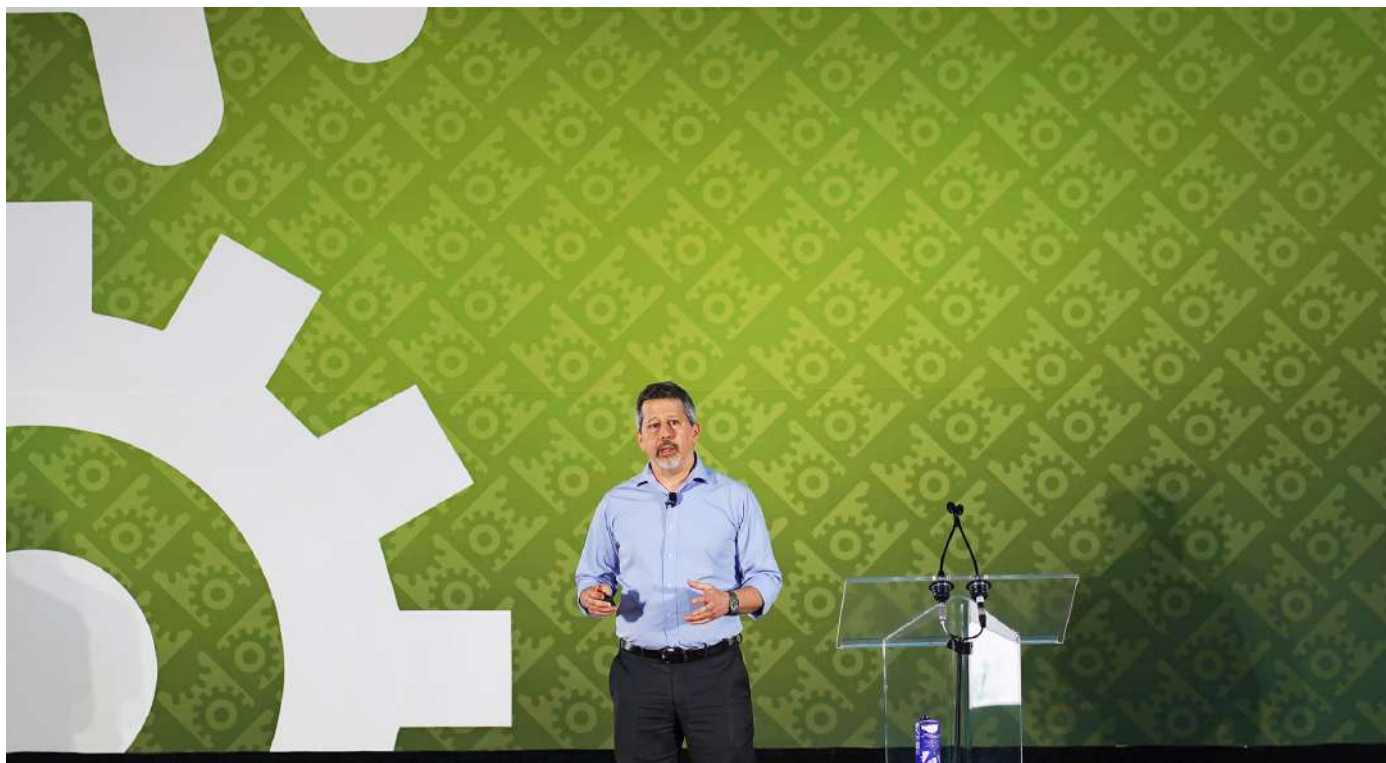


PLATA



BRONCE





CONFERENCIA: “DIGITALIZACIÓN DESDE UN ENFOQUE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA”

ADRIANA MATAMOROS, BUSINESS INTELLIGENCE, SIG

Adriana Matamoros mencionó que la digitalización cobró mayor importancia tras el periodo de pandemia, lo que ha llevado a muchas empresas del sector lácteo a dar un paso más en la optimización de sus procesos.

Considera que las tecnologías digitales son la herramienta para que los productores del sector alimentario puedan cerrar la brecha entre realidad y percepción. Representa una gran ayuda para tener total control sobre inventarios, precisión sobre los procesos y una base sólida a la hora de tomar decisiones.

Al contrario de lo que muchos piensan, la digitalización va mucho más allá del comercio electrónico. Tanto la producción como los servicios alimentarios globales se han salido de los tiempos de procesamiento tradicional para activar el concepto de inteligencia, gracias a la digitalización, concluyó Matamoros.







RECIPLASTIG

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

CONFERENCIA: “PRODUCCIÓN ALIMENTARIA SOSTENIBLE: UNA VISIÓN ANALÍTICA”

ERNESTO RAMÍREZ, DIRECTOR DE SERVICIO, FOSS MÉXICO

Ernesto Ramírez, comentó que caminar hacia una producción sustentable de alimentos es uno de los mayores retos que se enfrenta en todo el mundo, dada la alta demanda de alimentos, que ha generado una fuerte presión en los ecosistemas y sobre los recursos naturales del planeta.

Presentó una guía utilizada para integrar metas de sustentabilidad a la producción de leche que incluye tres medidas: optimizar la alimentación mediante el control de la urea en leche; mejorar la gestión de la salud mediante la prevención de enfermedades como son cetosis, mastitis; y el monitoreo del metano para reducir el impacto ambiental.



CONFERENCIA: “LOS LÁCTEOS EN LAS GUÍAS ALIMENTARIAS” RAFAEL CORNES, COORDINADOR DEL PROGRAMA DE CONSUMO DE LÁCTEOS, FEPALE, URUGUAY

Rafael Cornes mostró el panorama de la alimentación en el mundo y en México, siendo la malnutrición (desnutrición o sobrepeso) la principal causa de muerte entre las enfermedades no transmisibles, lo que junto con el reto de la sustentabilidad, ha llevado a plantearse a nivel mundial el concepto de las dietas saludables “sostenibles”, que han aterrizado en los países en las guías alimentarias como herramientas de salud, que se apoyan en las recomendaciones de los organismos internacionales.



Explicó a detalle como se elaboran en los países las guías alimentarias basadas en alimentos, que generalmente siguen modelos establecidos por la FAO y que en su difusión incluyen distintas formas gráficas como son pirámides, platos (caso del plato del bien comer de México) u ollas.

Mención especial merece la llamada “dieta planetaria” que castiga el consumo de bienes de origen animal y que quienes la promueven buscan posicionarla como una dieta universal única, sin reconocer las distintas culturas, realidades económicas y distintos niveles de malnutrición alrededor del mundo.

Para complementar esta conferencia, Laura Concha, presidenta de la Comisión de Nutrición y Salud de Canilec, explicó la reciente guía alimentaria de México que siendo una variante de la dieta planetaria menciona que el consumo de bienes de origen animal es dañino para el planeta y recomienda por lo tanto reducir drásticamente la ingesta recomendada de este tipo de alimentos.



CONFERENCIA: “ESTRATEGIAS EN DISEÑO DE LÁCTEOS PARA INNOVAR CON ÉXITO”, DESIGN MANAGER DAIRY, ENRIQUE D’ARGENCE VARGAS, IFF

Enrique d’Argence, habló primeramente sobre la importancia de diferenciarse en un mercado con múltiples opciones compitiendo por posicionarse en el consumidor.

Mencionó que la innovación no es solo en productos, incluye aprovechar momentos de consumo, la comunicación, así como adoptar innovaciones disruptivas como es el caso de la biotecnología, para que realmente tengan impacto.

En un entorno donde lo único constante es el cambio es muy importante tener el producto correcto en el momento adecuado en el entorno preciso, para lo cual la estrategia de diseño de un producto es crucial pero no tiene sentido si no se complementa con la ejecución para lograr el éxito de toda innovación.



CONFERENCIA: “REINVENTEMOS EL FUTURO INNOVANDO”

LUIGI VALDÉS, DIRECTOR GENERAL DE LA FUNDACIÓN PARA EL IMPULSO A LA INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD

Luigi Valdés dijo que la innovación tiene distintas fuentes, niveles y tipos. Sin embargo, las empresas innovadoras tienen varios elementos en común: una mentalidad innovadora, y un proceso de innovación que garantiza que sea normal, cotidiano y sistemático en toda la organización.

En la carrera por ser competitivas, las empresas no pueden limitarse a ser eficientes en la utilización de los recursos. Para lograr la competitividad a largo plazo, es necesario crear mercados, buscar nuevos clientes y fuentes de ingreso alternativas. En otras palabras, las empresas tienen que ser innovadoras para poder diferenciarse y no competir solo por precio.

Con algunos ejemplos de éxito, Luigi presenta un manual para quienes quieren mantenerse competitivos a través de la innovación, creando productos que contengan una historia y permitan convertir las ideas en facturas.





CEREMONIA DE CLAUSURA

La ceremonia de clausura se vio engalanada con la presencia de Francisco Cervantes Díaz, presidente del Consejo Coordinador Empresarial (CCE) y de José Abugaber Andonie, presidente de la Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (Concamin) quienes resaltaron la importancia de la actividad lechera de nuestro País y de que exista una Cámara específica como es Canilec.









ACTIVIDADES SOCIALES Y DEPORTIVAS

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







Incluyó así mismo un torneo de golf patrocinado por SIG y una carrera-caminata de 3 kilómetros de integración de los asistentes.





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®

Innovación y colaboración impulsan la industria láctea hacia la sostenibilidad

La industria láctea es un pilar fundamental en la alimentación de millones de personas en todo el mundo, y su crecimiento sostenible y responsable es una prioridad para garantizar un futuro próspero y equitativo. En este contexto, Tetra Pak, líder mundial en soluciones de envasado y procesamiento de alimentos, ha demostrado su compromiso con la sostenibilidad y el desarrollo de la industria láctea a través de una estrecha colaboración con los actores clave de este sector.

Desde sus inicios, Tetra Pak ha mantenido una visión clara y comprometida con la sostenibilidad en la industria láctea, entendiendo que la innovación y la colaboración son factores cruciales para impulsar el cambio y crear un impacto positivo en la cadena de suministro, por lo que una de las áreas donde Tetra Pak ha enfocado sus esfuerzos es la promoción de sistemas alimentarios sólidos y resilientes.



Tal como lo resalta en su más reciente Reporte de Sostenibilidad, a través de su modelo de centros lácteos, Tetra Pak ha logrado un impacto significativo en el desarrollo de pequeños productores lácteos alrededor del mundo. Mediante la vinculación entre estos agricultores y procesadores lácteos, la empresa ha establecido cadenas de valor sostenibles que aseguran un suministro a largo plazo de leche de calidad, sin aumentar los costos de recolección.

Hasta 2022, los proyectos de centros lácteos han involucrado a 43,939 agricultores, la gran mayoría de los cuales son pequeños productores. Estos proyectos han reportado mejoras notables en la producción de leche y la productividad por vaca y por hectárea, como se evidencia en casos como Coopesur y Agampta en República Dominicana, donde se observaron incrementos sustanciales en la producción y productividad.

Asimismo, Tetra Pak ha impulsado la sostenibilidad en la industria láctea a través de la promoción de la circularidad de los materiales y los alimentos. La compañía ha liderado esfuerzos significativos en el reciclaje de envases posconsumo, logrando reciclar millones de toneladas de envases anualmente en todo el mundo. Además, su compromiso con el desarrollo de envases fabricados con materiales renovables o reciclados ha sido clave para reducir la huella ambiental de la industria láctea y promover una producción y distribución neutra en carbono.



La eficiencia energética y la reducción de emisiones también han sido una prioridad en la colaboración de Tetra Pak con la industria láctea. La empresa ha trabajado estrechamente con los actores de esta industria para implementar tecnologías y prácticas que reduzcan las emisiones de gases de efecto invernadero y aumenten el uso de energías renovables en los procesos de producción y envasado.

La colaboración de Tetra Pak con la industria láctea no solo se limita a la innovación y la sostenibilidad, sino que también se extiende a su participación en programas de alimentación escolar, los cuales además de promover la salud de los niños, también fomentan la asistencia escolar y contribuyen al desarrollo agrícola en comunidades locales.



Desde 1962, en México y a nivel global, Tetra Pak ha colaborado con gobiernos, organizaciones civiles, la ONU y otros organismos internacionales para proporcionar asistencia técnica en la planificación, ejecución y evaluación de programas de alimentación escolar, compartiendo las mejores prácticas en todos los mercados donde tiene presencia. Tan solo en México durante 2022 se entregaron en 27 estados de país más de 541.6 millones de porciones que beneficiaron a 2.7 millones de niños diariamente durante el ciclo escolar.



De la mano con los Sistemas DIF, la firma sueca ha trabajado para aumentar el acceso a alimentos seguros y nutritivos, promoviendo la importancia de una alimentación saludable y el cuidado al medio ambiente, a través de la obra de teatro “Juguemos a comer bien” con la cual el año pasado se recorrieron 26 mil kilómetros en 161 municipios y 232 escuelas en 10 estados del país, llevando un mensaje positivo a 82,200 estudiantes.

Desde sus orígenes, Tetra Pak ha demostrado ser un aliado estratégico y comprometido con la industria láctea, impulsando la sostenibilidad, la eficiencia y la innovación en cada paso de la cadena de valor. Su enfoque en la colaboración, la circularidad de los materiales y los alimentos, así como la promoción de sistemas alimentarios sólidos y resilientes, ha permitido a la industria de alimentos a avanzar hacia un futuro más sostenible y responsable. Con su visión clara y un compromiso inquebrantable con la sostenibilidad.



Colaboración pagada por Tetra Pak México

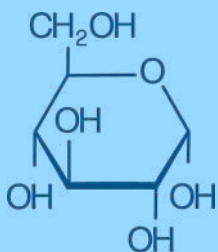
LACTOSA

Los macronutrientes proteínas, lípidos y carbohidratos, se encuentran en grandes cantidades en los alimentos.

Específicamente, los carbohidratos son una fuente importante de energía en una dieta balanceada, pues proporcionan entre 45-75% de las calorías totales y se pueden clasificar en tres grupos:

MONOSACÁRIDOS

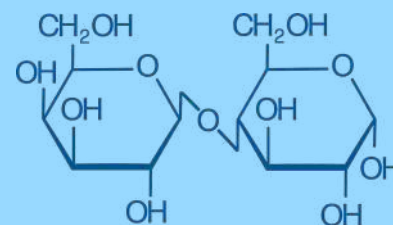
Conformados por glucosa, fructosa y galactosa. Normalmente no se encuentran libres en la naturaleza, se encuentran como componentes de los disacáridos y polisacáridos.



DISACÁRIDOS

Están formados por dos monosacáridos y son conocidos comúnmente como azúcares. Aunque existe una gran variedad de disacáridos, los tres disacáridos más relevantes en la nutrición humana son:

- Sacarosa: glucosa + fructosa
- Maltosa: glucosa + glucosa
- Lactosa: glucosa + galactosa



POLISACÁRIDOS

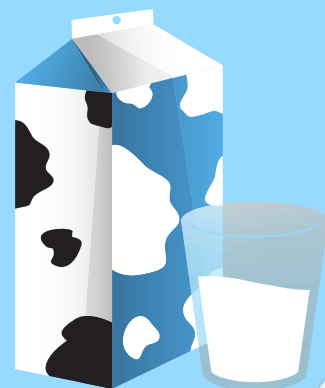


Son carbohidratos con más de 10 unidades de monosacáridos. Las plantas almacenan este tipo de carbohidratos en forma de almidón como la amilosa y la amilopectina. Como vimos anteriormente, el término azúcar engloba a todos los disacáridos. Por ello, se debe tener claro que no todos los azúcares son iguales y existen diferencias en su composición química y funcionalidad en la dieta humana. A pesar de que todos se denominan azúcares, no se debe entender que la lactosa, maltosa o sacarosa (azúcar de mesa) tendrán el mismo impacto sobre la salud humana ni se debe considerar que todos los azúcares son sacarosa.

La lactosa, es conocida como azúcar de la leche. Es sintetizada por los mamíferos a través de las glándulas mamarias y contribuye con el 40% de la energía de la leche humana y 30% de la energía de la leche de vaca.

La lactosa, sea cual sea su origen (natural o añadida) es digerida por la lactasa, una enzima que se encuentra en el borde de cepillo de las células intestinales. La ruptura de la lactosa por medio de la lactasa produce los monosacáridos glucosa y galactosa los cuales son transportados en el torrente sanguíneo hasta el hígado donde se convierten en glucosa. La glucosa hepática tiene dos rutas, es transportada a la circulación sanguínea para ser utilizada como fuente de energía para los tejidos o bien almacenada en forma de glucógeno en el hígado y el músculo.

Es importante mencionar que la lactosa es un carbohidrato con características únicas que no debe ser equiparado con otros azúcares ya que además confiere otros beneficios como su actividad prebiótica parecida a la fibra dietética y también ayuda a la absorción del calcio y magnesio otorgándole un rol importante y muy positivo a nivel digestivo.





Quienes integramos Canilec
les deseamos

*Feliz
Navidad y
próspero año
nuevo 2024*