



REVISTA

EDICIÓN ABRIL-JUNIO 2025

# LACTICINIOS

LOS LÁCTEOS SON SALUD

## Celebramos el **Día Mundial** de la **Leche**

Feria de la Salud  
"Comienzos saludables,  
futuros esperanzadores"

Todo sobre la Lactosa

Expolac del Bajío,  
León Guanajuato





CONGRESO  
DEL SECTOR  
**LÁCTEO**  
2025

# MÉRIDA

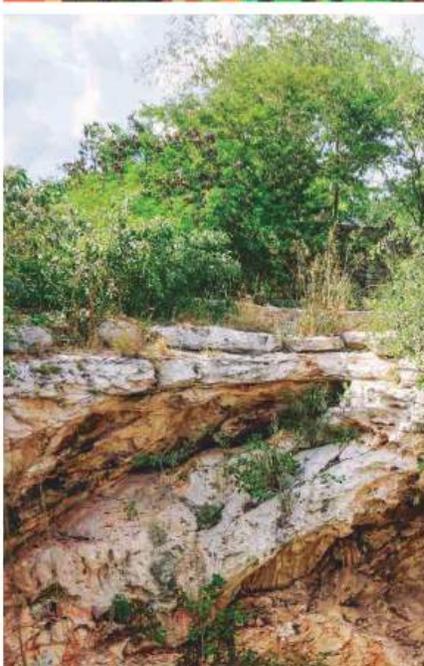
DEL 18 AL 21 DE  
SEPTIEMBRE

**¡Misma tarifa, nuevas experiencias!**

Sencilla 40, 000 pesos, doble 45, 000 pesos

más información con Isabel López

[ilopez@canilec.org.mx](mailto:ilopez@canilec.org.mx)



# Consejo Directivo Nacional 2025-2026



RICARDO ARTURO  
VILLAVICENCIO  
CONTRERAS  
Presidente

XÓCHITL MORALES  
MACEDO  
Primer  
Vicepresidente

MARÍA ISABEL CHÁVEZ  
GONZÁLEZ  
Segundo  
Vicepresidente

ERNESTO OCTAVIO SALINAS  
GÓMEZ ROEL  
Tercer  
Vicepresidente

ROBERTO CARLOS  
MARTÍNEZ VÁZQUEZ  
Tesorero

MAURICIO GARCÍA  
PERERA  
Secretario

RENÉ  
FONSECA MEDINA  
Director General

## CONSEJEROS TITULARES

Emilio Aguilar Barroso

Francisco Javier Chapa Castro

Jorge Alberto Lozano Garza

Gabriela María Flores Serrano

José Lavín Castañeda

Alfonso Moncada Jiménez

Eric Darwin Marín Campos

## CONSEJEROS SUPLENTE

Angelica Carmina Martínez Méndez

Uriel Trejo Pecero

Talia Daniela Mendoza Alvarado

Claudia Gálvez Sánchez

Galya Montiel Ríos

Zerene Kahan Oblatt

Carolina Rubín Alcalá

## COMITÉ DE VIGILANCIA

Miguel Ángel Canseco Camacho

Marco Flavio Delgado Gutiérrez



## 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

### **Sustentabilidad, Medio Ambiente, Bienestar Animal y Agricultura Regenerativa**

Eduardo Ruíz Galindo Bracho

### **Comunicación**

Zerene Kahan Oblatt

## 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](mailto:ilopez@canilec.org.mx)  
Copyright © 2023  
Cámara Nacional de Industriales de la Leche.

# Contenido



**Celebramos  
el Día Mundial de la Leche**

**Feria de la Salud  
“Comienzos saludables,  
futuros esperanzadores”**

**Todo sobre la Lactosa**

**Expolac del Bajío,  
León Guanajuato**

## 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](mailto:ilopez@canilec.org.mx)

visítanos en: [www.canilec.org.mx](http://www.canilec.org.mx)



En esta edición compartimos con nuestros lectores los resultados de tres importantes eventos en los que participamos en últimas fechas promoviendo la leche y sus derivados.

En la última semana de abril llevamos a cabo en el Senado de la República la Feria de la Salud en apoyo a los empleados de ese recinto legislativo, con diversas actividades en materia de salud visual, reproductiva, sexual, dermatológica, y por supuesto, en lo que concierne a la nutrición.

Después llegó el 1° de junio y con ello la celebración del Día Mundial de la Leche. En Canilec como usualmente lo hacemos en esta fecha, nos unimos a esta conmemoración y este año organizamos una rueda de prensa, dimos entrevistas y publicamos materiales en medios impresos y digitales que resaltan la importancia de este alimento en una correcta nutrición del ser humano en cualquier etapa de la vida.

Posteriormente, los días 5 y 6 de junio estuvimos en León, Guanajuato realizando nuestra reunión mensual y otra serie de actividades en el marco de Expo Lac del Bajío.

Como es tradicional en nuestra revista, no podría faltar un tema técnico por lo que aquí compartimos con ustedes un artículo que explica todo lo relacionado con la lactosa, el azúcar propio de la leche.

Ricardo Villavicencio Contreras  
Presidente

# ¡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.





# Celebramos el Día Mundial de la Leche

En 2011 la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés), estableció el 1 de junio como el Día Mundial de la Leche con el fin de incentivar el consumo de la leche y los lácteos a nivel mundial.

Y como cada año, en Canilec nos unimos a la celebración organizando diversas actividades con la finalidad de resaltar los beneficios de la leche y sus derivados como uno de los principales alimentos para el ser humano.

Del 26 mayo al 1 de junio, participamos en distintos medios para hablar sobre nutrición, estadísticas, mercado y la importancia del sector lácteo en la economía, lo cual tuvo un impacto importante y positivo, generando notas en diferentes medios impresos y digitales.

El 26 mayo convocamos a los medios de comunicación a una Rueda de Prensa para compartirles las perspectivas actuales del sector lácteo mexicano y destacar los múltiples beneficios que tiene la leche y sus derivados como alimentos fundamentales dentro de una dieta equilibrada.





## RECONOCIMIENTO AL CONSUMO DE ENERGÍA LIMPIA:

# ALIANZA ESTRATÉGICA ENTRE GRUPO LALA Y A3T

- **Grupo LALA** recibió un reconocimiento de **Abent 3T**, empresa generadora de energía limpia, por su compromiso con la sostenibilidad.
- Estos esfuerzos le han permitido alcanzar un notable 81% de energía limpia utilizada en sus operaciones durante 2023.

Como resultado de su sólida estrategia de sostenibilidad, **Grupo Lala** fue reconocido por Abent 3T, empresa líder en energía limpia, gracias a sus prácticas energéticas responsables y eficientes durante el evento:

**"Alianzas Sustentables: Compromiso por la Energía Limpia"**. Este logro reafirma la alianza entre **Grupo Lala** y **Abent 3T**, que respalda la resolución emitida por la Comisión Reguladora de Energía (CRE) y valida el uso de tecnología de cogeneración eficiente. Este proceso innovador permite generar simultáneamente electricidad y calor útil a partir de gas natural, maximizando el uso de recursos y evitando la emisión de 55,673 toneladas de CO<sub>2</sub>.

Gracias a estas iniciativas de transición hacia fuentes más limpias, **Grupo Lala** ha logrado un aumento del 22.3% en el uso de energía limpia en sus procesos productivos de 2021 a 2023. Estos esfuerzos le han permitido alcanzar un notable 81% de energía limpia utilizada en sus operaciones durante 2023, marcando un avance significativo hacia un futuro más sostenible.

"La transición hacia un futuro más verde es un paso estratégico necesario para garantizar un legado de responsabilidad social, éxito empresarial y, sobre todo, un mundo más sostenible. **Grupo Lala** y **Abent 3T** son un ejemplo claro de que la rentabilidad y la sostenibilidad pueden coexistir y prosperar juntas", destacó **Alejandro Escandón, CEO de Abent 3T**.

Con este reconocimiento, **Grupo Lala** refuerza su compromiso con la implementación de prácticas sostenibles de alto impacto, enfocadas en la recuperación y el aprovechamiento de fuentes de energía limpia en sus operaciones, incluyendo plantas, centros de distribución, flota corporativa y vehículos de reparto, consolidando su liderazgo en el sector empresarial mexicano.



# 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.

Ese mismo día Ricardo Villavicencio, presidente de Canilec, tuvo una entrevista con Darío Celis en su programa Tiempo de Negocios del Herald de México.





# Día Mundial de la Leche

En Canilec celebramos los beneficios de la leche y los lácteos como un alimento esencial para la nutrición humana.

**UN ALIMENTO ES MÁS QUE LA SUMA DE SUS PARTES**



**MATRIZ LÁCTEA**



**ALIMENTOS LÁCTEOS**



**ALIMENTOS FORTIFICADOS**

En los lácteos, las interacciones entre proteínas, grasas, vitaminas y minerales así como la estructura del alimento (textura y consistencia) pueden modular la digestión, absorción y metabolismo, generando efectos más positivos que los esperados por sus nutrientes por separado lo que refuerza la importancia de considerar el alimento completo.

Canilec, generando valor a la industria de los lácteos  
[www.canilec.org.mx](http://www.canilec.org.mx)

El 30 mayo, se publicó el Suplemento "Buena Mesa" del periódico Reforma donde tuvimos un despliegado de Canilec resaltando el tema de la "Matriz láctea"

Para el 1 junio hicimos el lanzamiento oficial de la versión digital del libro de la Historia de la Leche y sus Derivados en México, el cual había sido presentado en el mes de noviembre de 2024 y ahora, al liberar esta versión digital, es posible encontrarlo en la sección de “información especializada” en nuestra página web oficial [www.canilec.org.mx](http://www.canilec.org.mx).

Entre otras actividades, generamos contenido en las redes sociales de Canilec, y finalmente como resultado de la rueda de prensa se publicaron diversas notas en diferentes medios impresos y digitales, como en la Jornada, el Reforma, el Heraldo de México, el Financiero Bloomberg, Ganaderia.com, Edairynews, México Business, entre otros.

¡LEVANTEMOS UN VASO DE LECHE!,  
¡SALUD!



## Mercado relevante

La industria lechera considera necesario alinear los objetivos alimentarios a los procesos de producción ganadera para atender el déficit comercial y garantizar el consumo de los mexicanos.

**18,000 millones** de litros de leche consumen los mexicanos al año.

**13,300 millones** de litros es la producción nacional.

**2.4%** es el crecimiento promedio anual de producción lechera.

**3,250 millones** de dólares es el valor de las importaciones de lácteos.

**360 mil** toneladas de leche en polvo se importan al año.

Fuente: Canilac



## Llama Canilec a reducir importaciones de leche

NALLELY HERNÁNDEZ

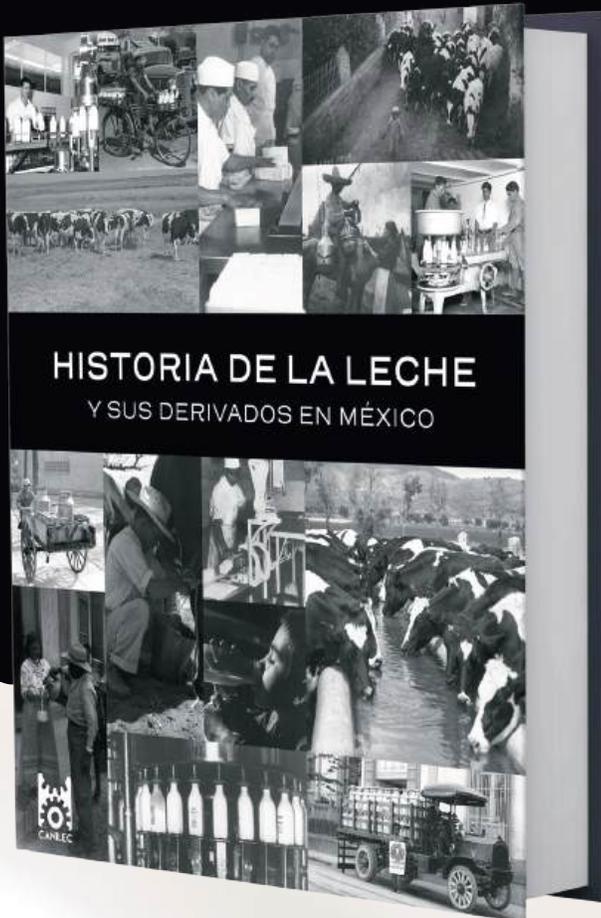
México importa alrededor de 30 por ciento de la leche que requiere la industria de alimentos ante la falta de abasto nacional, afirmó Ricardo Villavicencio, presidente de la

300 millones a 15 mil millones de litros al año es factible, con lo que se reduciría en mil 500 millones de litros la importación.

“La industria requiere más producción nacional por simple negocio, para poder



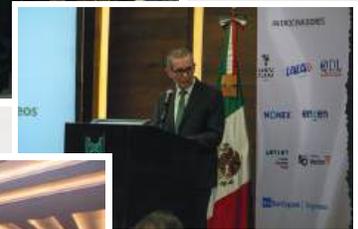
# HISTORIA DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS EN MÉXICO



La Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec), publicó el libro "Historia de la leche y sus derivados en México".

Una obra sin precedentes, que recorre los orígenes y la evolución del sector lácteo mexicano. Incluye relatos de 43 empresas clave que han marcado la historia de la lechería en México.

Con esta publicación se celebra la tradición lechera, los avances tecnológicos, los retos superados y a los líderes que han fortalecido la industria.



**¡Descarga la versión digital!**  
en [www.canilec.org.mx](http://www.canilec.org.mx)  
en la sección de Información especializada



# 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.**



# Feria de la Salud

“COMIENZOS SALUDABLES, FUTUROS ESPERANZADORES”

La Feria de la Salud se llevó a cabo con gran éxito en el Senado de la República del 28 al 30 de abril del presente año. Durante este evento, se realizaron interesantes ciclos de conferencias y se contó con un pabellón de stands de empresas afiliadas a Canilec: Sigma Alimentos, Nestlé, Lala, Reckitt, Yakult y Alpura, tuvieron una destacada presencia, ofreciendo degustaciones a aproximadamente 1,500 visitantes por día.





## **Gestiona la operación de tu negocio con visión 360°**

- **Controla tu ejecución en el punto de venta**
- **Optimiza tus operaciones eficientemente**
- **Incrementa tus ventas y personaliza tu servicio**
- **Consolida los datos de todos tus canales comerciales**

**[www.telynet.com](http://www.telynet.com)**



# 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



Asimismo, Canilec organizó un ciclo de conferencias que abordó diversos aspectos de la salud y la nutrición, contando con la participación de expertos en la materia. Las presentaciones incluyeron temas como:

- "Retos y oportunidades de los primeros 1000 días de vida"
- "Importancia del consumo de los lácteos en el ciclo de vida"
- "La proteína animal nos hizo humanos"
- "La leche: proteína y rehidratación"
- "Salud digestiva"





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

Todas las actividades estuvieron enfocadas en la prevención y promoción de la salud, lo que contribuyó a generar conciencia sobre la importancia de un estilo de vida saludable.



# 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](http://novonesis.com)







# 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®**



# Cuajo y Cultivos a la medida para su queso



IMCU/ml  
1.000  
800  
700

Ventas: (55) 6716 4928 • (55) 6716 4010

[www.distribuidoraalcatraz.com](http://www.distribuidoraalcatraz.com) • [alcatraz@distribuidoraalcatraz.com](mailto:alcatraz@distribuidoraalcatraz.com)

# LACTOSA: TODO LO QUE DEBES SABER SOBRE ESTE AZÚCAR DE LA LECHE

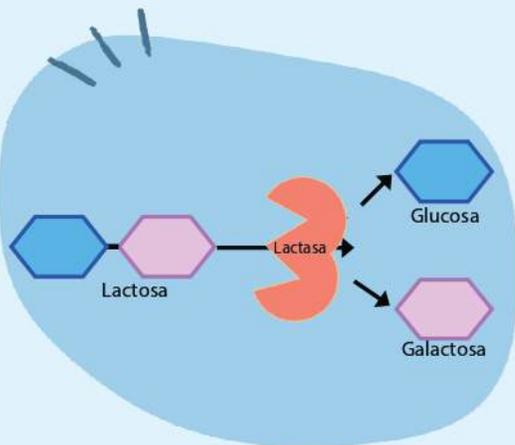
**Autores: Integrantes de la Comisión de Nutrición y Salud de Canilec  
Msc Andrea Mulás Ochoa, Ing. Andrea Mazadiego, Ing. Armando López**

## Lácteos y lactosa

Los lácteos son alimentos de alto valor nutrimental ya que aportan carbohidratos, grasa, proteínas de alto valor biológico y casi todas las vitaminas y minerales. La lactosa es el principal hidrato de carbono de la leche (compuesta por glucosa y galactosa) y representa cerca del 40% del contenido calórico. Algunos otros lácteos, como el queso y yogurt, suelen tener menores cantidades de lactosa principalmente por la fermentación a la que son sometidos (1).



## ¿Cómo se digiere la lactosa?



La lactosa es digerida en el cuerpo por la lactasa, una enzima que se encuentra en el borde de cepillo de las células intestinales (2). La ruptura de la lactosa por esta enzima libera glucosa y galactosa, los cuales son absorbidos y aprovechados por el cuerpo (2). Sin embargo, no todas las personas son capaces de digerir la lactosa. En esta situación la lactosa llega al intestino grueso y es fermentada por las bacterias, esto puede ocasionar malestares digestivos como inflamación abdominal, gases y diarrea, condición llamada "intolerancia a la lactosa" (2, 3).

No todo es negativo cuando se habla de bacterias y lactosa. De hecho, la lactosa no digerida puede servir como fuente de alimento para las bacterias beneficiosas del intestino, estimulando selectivamente su crecimiento (3-5). Este "alimento" se conoce como prebiótico, mientras que las bacterias que lo aprovechan -como las Bifidobacterias y Lactobacillus- se denominan probióticos, términos que probablemente te resultan familiares. Los probióticos se caracterizan por aportar diversos beneficios a la salud (6, 7)

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:

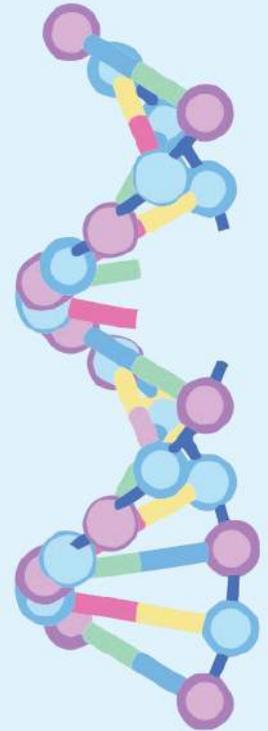
-  DanoneMéx
-  danonamex
-  DanoneMexico



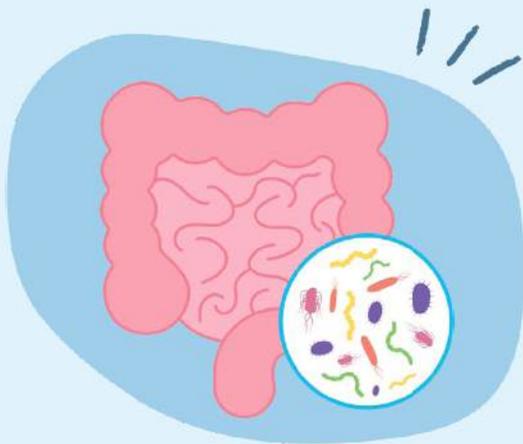
## Lactosa en la vida adulta: persistencia, intolerancia y beneficios potenciales

Durante las primeras etapas de vida, en donde la leche materna es la única fuente de alimentación, la actividad de la enzima lactasa en los seres humanos es elevada y conforme crecemos, la actividad disminuye (4, 8). Esta reducción de lactasa está programada genéticamente y afecta a un alto porcentaje de personas en el mundo. Se estima que aproximadamente el 65% de los adultos presenta una actividad reducida o inactiva del gen de la lactasa, fenómeno conocido como 'no persistencia de lactasa' (NPL) lo que conlleva a intolerancia a la lactosa (3, 9).

La distribución global y la edad en que la producción de lactasa se detiene varía según la etnia. Por ejemplo, casi toda la población asiática presenta no persistencia a la lactasa, mientras que en Sudamérica la prevalencia es de aproximadamente el 50% y en el norte de Europa, sólo del 2% (8). Por lo tanto, se infiere que, en la mayoría de la población adulta europea, el gen de lactasa permanece activo, condición llamada 'persistencia de lactasa' que permite digerir la lactosa en la edad adulta (10, 11). Curiosamente no todas las personas con NPL experimentan síntomas digestivos cuando consumen lactosa; muchas pueden tolerar hasta 12 gramos (un vaso de leche) sin presentar molestias (9). Además, quienes consumen lactosa a pesar de tener NPL pueden beneficiarse del efecto prebiótico en mayor medida que individuos con persistencia de lactasa (12).



## INVESTIGACIONES SOBRE LOS BENEFICIOS DEL CONSUMO DE LACTOSA



Estudios recientes muestran que personas con gen inactivo de lactasa (NPL) pueden mejorar su tolerancia a este azúcar mediante una exposición gradual e incluso favorecer el crecimiento de bacterias beneficiosas como las de la familia Lactobacillaceae (por ejemplo, *Lactobacillus*), la cual ayuda a digerir la lactosa y a reducir los síntomas de intolerancia (7).

Un estudio en 275 adultos estadounidenses encontró que en personas con NPL que consumen más de 12.5 g de lactosa al día, tienen más bacterias beneficiosas del tipo Lactobacillaceae en comparación con los que consumen menos de 5 g de lactosa (11). Otro estudio hecho en 25 adultos asiáticos con el gen inactivo de lactasa, mostró que aumentar progresivamente la ingesta de lactosa durante 12 semanas elevó la presencia de Bifidobacterium y Lactobacillaceae, sin causar molestias digestivas (12).



## CONCLUSIONES

Los lácteos son alimentos con alto valor nutrimental que se recomiendan en todas las etapas de la vida. Incluso, estudios recientes han puesto de manifiesto que las personas con intolerancia a la lactosa pueden consumirlos y evitar malestares digestivos al introducir gradualmente la lactosa. Ingestas que van hasta los 12 gr de lactosa (equivalente a  $\frac{3}{4}$  taza de leche, 200 gr de yogurt o 2 tazas de queso cottage) parecen proveer incluso un efecto prebiótico y favorecer la microbiota de las personas intolerantes.

Mantener una microbiota diversa influye positivamente en la digestión, absorción de nutrimentos, el sistema inmunológico e incluso la salud mental.



### REFERENCIAS

- 1) Monangi NK, et al. Am J Clin Nutr. 2024;119(1):221-31.
- 2) Fassio F, et al. Nutrients. 2018;10(11).
- 3) Szilagy A, et al. Aliment Pharmacol Ther. 2002;16:1591-602.
- 4) Romero-Velarde E, et al. Nutrients. 2019;11(11).
- 5) Gänzle M. Available from: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128117200000040>.
- 6) Rowland I, et al. Eur J Nutr. 2018;57(1):1-24.
- 7) Guarner F, et al. J Clin Gastroenterol. 2024;58(6):533-53.
- 8) Grenov B, et al. Food Nutr Bull. 2016;37(1):85-99.
- 9) Szilagy A, et al. Available from: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128117200000039>.
- 10) Chin EL, et al. Nutrients. 2019;11(8).
- 11) Kable ME, et al. J Nutr. 2023;153(8):2163-73.
- 12) Janssen Duijghuijsen L et al. Am J Clin Nutr. 2024;119(3):702-10.

# Canilec presente en Expolac del Bajío 2025

Expo Lac del Bajío se llevó a cabo los días 5 y 6 de junio en el Poliforum León de la Ciudad de León, Guanajuato, en su sexta edición, la cual tuvo a más de 2500 asistentes contando con un programa académico, zona de conferencias y talleres impartidos por expertos, además reunió a más de 90 marcas exponiendo ambos días.



El presidente de Canilec, Ricardo Villavicencio tuvo una destacada participación durante el evento inaugural y como ponente, con la conferencia titulada: "Visión del Sector Lácteo en México"



Este evento se ha posicionado como una expo comercial que reúne a toda la cadena productiva láctea, al sector primario, el campo, las cámaras, instituciones y asociaciones afines del sector lácteo, participando empresas afiliadas a Canilec como: Sigma Alimentos, Lala, Danone, Alpura, Foss, Famo Alimentos entre otras.





En esta edición la Cámara tuvo gran participación al llevar a cabo por primera vez su Reunión Mensual de Afiliados en una sede fuera de la Ciudad de México con una asistencia de casi 50 miembros de este organismo, donde contamos con la participación de José Francisco Gutiérrez, Director General de Holstein México, quien destacó la importancia de la genética en la producción de leche, mencionó que desde el siglo XVIII, se han desarrollado métodos para seleccionar individuos sobresalientes y mejorar la producción de leche en cantidad y calidad. La inseminación artificial y la genómica han sido herramientas fundamentales en este proceso, permitiendo una selección más precisa y rápida de animales con características genéticas favorables. Además, la genética influye en la calidad de la leche, determinando hasta un 60% de la variación en su composición. Los beneficios del mejoramiento genético en el sector lácteo incluyen una mayor producción de leche, mejor calidad de la leche, mayor adaptación al entorno, mayor eficiencia económica y aporte nutricional. La selección genética permite obtener vacas con mayor capacidad de producción y resistencia a enfermedades, lo que contribuye a la sostenibilidad de la ganadería lechera. En Holstein de México, se apoyan estos esfuerzos mediante el proceso y análisis de datos para tomar mejores decisiones, concluyó el Dr. Gutiérrez.



Finalmente, agradecemos la colaboración de Anel Jasso y Alejandro Gutiérrez, como afiliados a esta cámara y auspiciantes de esta sesión mensual, deseándoles el mayor de los éxitos en las futuras ediciones de Expo Lac del Bajío.

# NUESTROS PATROCINADORES

PLATINO



ORO



PLATA



BRONCE



Especial agradecimiento a nuestros patrocinadores por hacer posible esta publicación

## 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](http://www.yakult.com.mx)



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

