



REVISTA

EDICIÓN JULIO SEPTIEMBRE 2025

LACTICINIOS

LOS LÁCTEOS SON SALUD

Canilec impulsa la iniciativa "Tejiendo Canales de Saberes" para fortalecer la labor de las parteras tradicionales de México

Nestlé: 90 años de compromiso con México y la industria láctea

La tradicional industria lechera Británica se acerca a México



www.canilec.org.mx



18 • 21 de septiembre

Hotel Hyatt Regency Mérida

NUESTROS PATROCINADORES

Platino



Oro



Plata



Bronce



Con el apoyo de:



FIDEICOMISO PÚBLICO PARA
EL DESARROLLO DEL TURISMO
DE REUNIONES EN YUCATÁN



Evento organizado por la
Cámara Nacional de
Industriales de la Leche



www.canilec.org.mx



CONGRESO
DEL SECTOR
LÁCTEO
2026



PRÓXIMAMENTE

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
Copyright © 2023
Cámara Nacional de Industriales de la Leche.

Contenido



**Canilec impulsa la iniciativa
“Tejiendo Canales de
Saberes” para fortalecer la
labor de las parteras
tradicionales de México**

**Nestlé: 90 años de compromiso
con México y la industria láctea**

Lactcinios

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

**La tradicional industria lechera
Británica se acerca a México**



EDITORIAL

En esta edición compartimos con nuestros lectores el poder de la colaboración, la tradición y la innovación en la industria láctea. Desde Canilec impulsamos la iniciativa denominada “Tejiendo Canales de Saberes”, que busca reconocer y fortalecer la labor de las parteras tradicionales en México, vinculando el conocimiento ancestral con prácticas modernas para promover el bienestar materno-infantil en comunidades rurales.

Asimismo, destacamos un hito histórico: Nestlé celebra 90 años de su planta de Ocotlán, nueve décadas de trabajo comprometido con el país y con nuestra industria. Su contribución ha sido clave para profesionalizar la cadena láctea, impulsar a los productores locales, fomentar prácticas sustentables e innovar en beneficio del consumidor y del desarrollo económico nacional.

Finalmente, el acercamiento de la tradicional industria lechera británica a México, un paso relevante para fortalecer vínculos técnicos, comerciales y de cooperación internacional. Este intercambio abre oportunidades para compartir mejores prácticas, explorar nuevos mercados y posicionar a México como un actor competitivo y estratégico en la escena global. Con orgullo, desde CANILEC seguiremos trabajando para que nuestra industria continúe avanzando, construyendo puentes y apostando por un futuro más sólido, inclusivo y sostenible para todos.

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.



Canilec impulsa la iniciativa “Tejiendo Canales de Saberes” para fortalecer la labor de las parteras tradicionales en México

En el marco del Año de la Mujer Indígena 2025 y la Semana Mundial de la Lactancia Materna, la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec) reafirma su compromiso con la salud materna, neonatal y el fomento de la lactancia materna en México, sumándose a la iniciativa “Tejiendo Canales de Saberes”, presentada el pasado 29 de julio en el Senado de la República.

Este proyecto reconoce la labor esencial de más de 15,000 parteras tradicionales en el país, quienes representan un pilar fundamental para la atención de mujeres y recién nacidos en comunidades indígenas y rurales.

La iniciativa es impulsada por la senadora Edith López Hernández, en colaboración con IMSS Bienestar, el Consejo General de Salud, la Embajada del Reino Unido en México, el Fondo de Población de las Naciones Unidas (UNFPA), Fundación México Vivo y Canilec.





COMUNICACIÓN EN LENGUAS INDÍGENAS

El programa contempla la creación de un canal digital que distribuirá contenidos mensuales en náhuatl, maya, tsotsil, tseltal y amuzgo, alineados con los Protocolos Nacionales de Atención Médica y respaldados por evidencia científica. Estos materiales ofrecerán recomendaciones para la prevención, diagnóstico y tratamiento durante los primeros 1,000 días de vida, etapa clave para el desarrollo integral.





EQUIPAMIENTO Y APOYO DIRECTO

Como parte de las acciones iniciales, se entregarán 300 kits médicos a parteras en Chiapas, integrando insumos esenciales y combinando herramientas tradicionales con recursos tecnológicos, con el objetivo de avanzar hacia un sistema de salud más inclusivo, intercultural y eficaz.



Compromiso de Canilec

Para CANILEC, este esfuerzo representa una oportunidad de mejorar el bienestar de las comunidades indígenas, fortalecer el papel de las parteras y promover la lactancia materna como práctica fundamental para la salud y el desarrollo infantil.

"Seguiremos apoyando acciones que contribuyan a mejorar la calidad de vida de las comunidades y promuevan la salud materna y neonatal en todo México", destacó Ricardo Villavicencio Contreras, presidente de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche, Canilec.





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 CO₂.

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, flotilla 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.



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.



Nestlé: 90 años de compromiso con México y la industria láctea

En agosto pasado Nestlé celebró sus primeros 90 años de la fábrica de Ocotlán, Jalisco, la primera de esta empresa en México.



Construida en 1934 e inaugurada en 1935, la fábrica de Ocotlán se ha consolidado como un referente nacional. Durante estas nueve décadas, en sus instalaciones se han producido marcas icónicas que han acompañado a las familias mexicanas por varias generaciones: Nesquik, Nescafé, Nestea, La Lechera y Cerelac, son algunos ejemplos de ello.

En 1996, la fábrica asumió un papel estratégico al especializarse en la elaboración de fórmulas de crecimiento, entre ellas NAN, Nestógeno, Nidal y Nido, que hoy se exportan a más de 24 países en América y 18 en África, posicionando a México como un actor clave en la cadena global de nutrición.



Desde 1935, la planta de Ocotlán ha sido referente de innovación y producción responsable. A lo largo de estos años, se ha convertido en un importante motor de crecimiento para el estado con más de 340 empleos directos y más de 1,300 en todo Jalisco.

Su impacto económico se refleja en la sólida relación que Nestlé mantiene con más de 230 ganaderos locales, a quienes adquiere anualmente 210 millones de litros de leche, así como con cerca de 60 proveedores de suero fresco, a quienes les compra más de 600 millones de litros.





Esta red de colaboración se fortalece con el programa Compromiso Lácteo, mediante el cual se brinda asistencia técnica, financiamiento y capacitación a los productores con el objetivo de mejorar la calidad y la sustentabilidad de sus prácticas; asegurando no solo la competitividad de la cadena productiva, sino también la adopción de prácticas sustentables que elevan el estándar de la industria láctea en México.

En el ámbito de la nutrición, Nestlé siempre ha priorizado el alto valor nutricional de sus productos, diseñados para atender las necesidades específicas en cada etapa de la vida, reconociendo de manera fundamental que los primeros 2,000 días son determinantes para el desarrollo integral de niñas y niños.

Esta visión se traduce en un portafolio respaldado por ciencia, calidad y sostenibilidad, con el objetivo de garantizar las mejores oportunidades de alimentación y bienestar en cada etapa de la vida de nuestros consumidores, en el que la industria lechera es pieza clave.

La Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec) ha preponderado la necesidad de migrar hacia modelos más sostenibles en el sector lechero.

En ese sentido, en Nestlé anunciamos la firma de un convenio de colaboración de Creación de Valor Compartido con el Gobierno de Jalisco para ampliar acciones en agricultura regenerativa, economía circular, cuidado del agua, biodiversidad y reducción de emisiones.

La sustentabilidad ha sido otro eje central en la trayectoria de la planta de Ocotlán. Hoy opera con energía eléctrica verde y realiza la reutilización de más de 800,000 metros cúbicos de agua tratada al año, utilizada en el mismo proceso de fábrica, en beneficio del ecosistema local, además de participar en proyectos como Mi Comunidad Sostenible y Charco Bendito, enfocados en la restauración hídrica, la conservación de ecosistemas y la reducción de residuos.

Estas iniciativas, sumadas al voluntariado corporativo de nuestros colaboradores, reflejan la filosofía de alimentar con propósito y contribuir al bienestar de la sociedad no solo de México sino de manera global.

Con 95 años en México y 90 en Ocotlán, Nestlé no solo celebra su legado, sino que proyecta el camino hacia un futuro en el que la nutrición, la sustentabilidad y la competitividad industrial se conjugan para fortalecer tanto el desarrollo comunitario como el de todo el sector lechero.



Esta es una colaboración por Nestlé México.

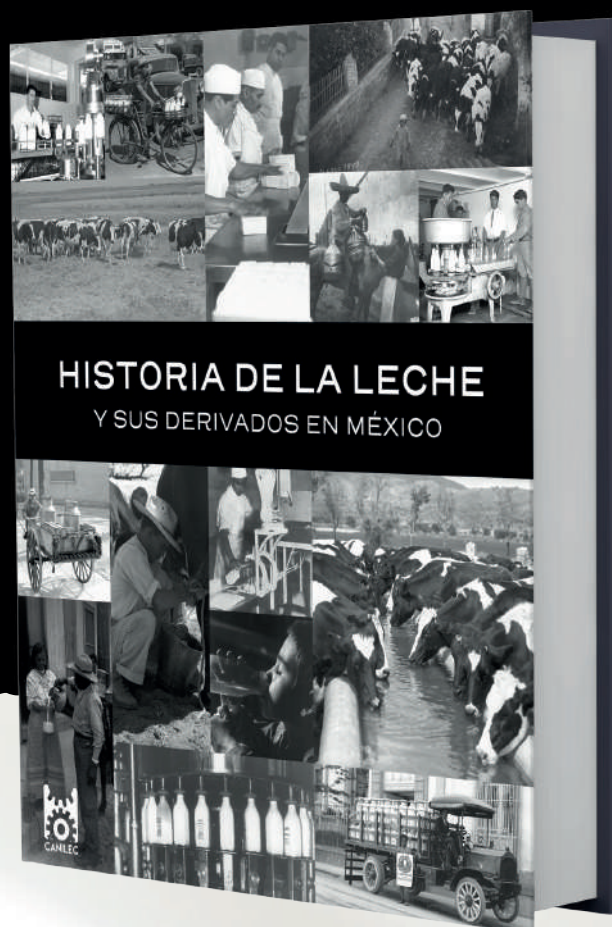


Gestiona la operación de tu negocio con visión 360°

- **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

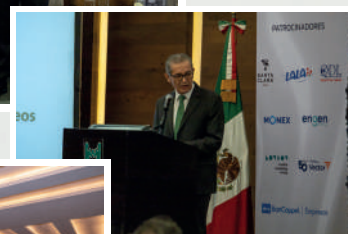
HISTORIA DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS EN MÉXICO



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
en la sección de Información especializada



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

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



La tradicional industria lechera Británica se acerca a México



El TIPAT (Tratado Integral y Progresista de Asociación Transpacífica) tiene el potencial de abrir puertas para la entrada de productos de alta calidad al país, y reforzar la colaboración entre los sectores

En los últimos años, el consumo de leche y derivados ha ido en aumento en todo el mundo. La producción y el consumo global crecieron 2% y 3% respectivamente en 2023, y los datos de la consultora IFCN señalan un mercado en constante evolución, una creciente disponibilidad de productos, y consumidores cada vez más conscientes de su valor nutricional.

Para una industria que aún con gran volumen de producción absorbe el 30% de las exportaciones lácteas de Estados Unidos e importa unas 370 mil toneladas solamente de leche en polvo (valores de 2023 del Observatory of Economic Complexity), el acuerdo global TIPAT, puede traer nuevas posibilidades de asociación comercial. El único miembro europeo del bloque es el Reino Unido, país que cuenta con gran tradición en la industria láctea y reconocimiento mundial por sus productos de alta calidad, así como por la innovación y la tecnología de punta del sector.

El TIPAT busca ir más allá del tratado bilateral en vigor entre los países, y proporcionar preferencias arancelarias para que productos británicos puedan venderse, a través de cupos, productos lácteos, incluyendo queso, mantequilla, crema y leche en polvo a México. Un ejemplo importante es el contingente de queso, el cual proporciona 6,500 toneladas adicionales de acceso compartido libre de aranceles.

La industria lechera británica combina siglos de experiencia con innovación tecnológica. Quesos como el cheddar, stilton o cheshire tienen sabores inconfundibles, y pasan por procesos de elaboración sumamente cuidadosos que garantizan su calidad. Detrás de esta industria hay una base sólida: una ganadería que lleva más de 6,000 años en evolución.

Con más de 700 variedades de queso y otros productos orgánicos, los lácteos británicos se han convertido en un símbolo de calidad y sofisticación. Hoy en día, el mercado de quesos del Reino Unido está valorado en 3.3 mil millones de libras esterlinas, y sus exportaciones lácteas alcanzaron casi los 2 mil millones en 2024, llegando a 135 países.

INTERCAMBIO TECNOLÓGICO

El bienestar animal es un pilar clave que impacta directamente en la calidad del producto final. En el Reino Unido está prohibido el uso de hormonas de crecimiento y la aplicación de antibióticos está estrictamente regulada. Por eso, el país forma parte de un grupo selecto, junto con Austria, Suiza, Países Bajos, Dinamarca y Suecia, que ha sido reconocido con la calificación B en el Índice de Protección Animal, para avalar serias políticas de cuidado y respeto por el ganado.

Esta nueva etapa en la relación comercial entre Reino Unido y México representa mucho más que la oportunidad para diversificar el portafolio mexicano con productos que combinan altos estándares de calidad, procesos certificados y un enfoque creciente en prácticas sustentables. Lo que se espera del tratado comercial es la ampliación de una agenda de encuentros y misiones comerciales y técnicas, en la que productores y creadores mexicanos y británicos puedan compartir conocimiento, discutir los desafíos comunes de la industria, evaluar tendencias de mercado. A los consumidores, queda la amplitud de productos y una mejor competitividad en los precios.

“La entrada del Reino Unido al TIPAT no solo facilita el acceso a una gama más amplia de lácteos premium, sino que también abre la puerta a alianzas comerciales de largo plazo, transferencia de tecnología e intercambio de mejores prácticas”, concluye Adriana Navarro, directora de los sectores de alimentos, bebidas y agritech de la Embajada Británica en México.

Este año, en septiembre, se celebrará por segunda ocasión una misión técnica al Reino Unido, con la participación de delegaciones de países como México, Brasil, Argentina, Uruguay y Chile. El sector comercial de la Embajada Británica en México está enfocado en acercar a los profesionales del sector, para que accedan a los centros de innovación británicos y conozcan los sistemas inteligentes de ordeño robótico, el avance del pastoreo de precisión y puedan ver en acción las herramientas portátiles que monitorean la salud y el rendimiento del ganado. Además, participarán en temas pertinentes de la industria a nivel mundial, como la reducción de emisiones de metano y el diseño de dietas con control milimétrico.

DEL FIELD AL PALADAR MEXICANO

Desde el 2023, el Gobierno Británico ha promocionado e invertido en actividades y eventos como parte del Dairy Export Programme, un programa con inversión inicial de un millón de libras para apoyar a pequeñas y medianas empresas y fortalecer la industria agroalimentaria.

La Embajada Británica en México se unió al Consejo Británico de Desarrollo de la Agricultura y Horticultura (AHDB) para organizar el UK Dairy Export Showcase en CIDADE, un evento de promoción comercial que reunió a más de 50 exportadores británicos con compradores de 19 países, entre ellos México. Los participantes visitaron granjas, plantas de procesamiento y centros de innovación, además de asistir a reuniones especializadas sobre prácticas sostenibles y bienestar animal. Son actividades como esta las que prometen elevar el conocimiento y fortalecer la cooperación técnica y comercial, mejorando la calidad y los estándares en toda la cadena de valor láctea, y contribuyendo al desarrollo de un sector más eficiente, sostenible y alineado con las exigencias del mercado global.

Póngase en contacto con el equipo especializado de la Embajada Británica en México para conocer las oportunidades que ofrecen los productos lácteos británico en el mercado mexicano: ukinmexico@fcdo.gov.uk

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 • alcatraz@distribuidoraalcatraz.com



EL FUTURO SOSTENIBLE DE LA LECHE EN MÉXICO



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

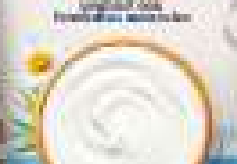
Conoce estas historias en:

-  DanoneMx
-  danonoma
-  DanoneMexico

DANONE
ceresales

DANONE
natural

DANONE
rutas selectas







CONTRIBUIMOS A TU SALUD INTESITAL



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

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

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

Yakult

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



www.yakult.com.mx



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



Disponible en:

Spotify

EXPO
LaC
DEL BAJÓ