



REVISTA

EDICIÓN ENERO-MARZO 2026

LACTICINIOS

LOS LÁCTEOS SON SALUD

**FORO Perspectivas del Mercado
de los Lácteos 2026**

**Lácteos y salud:
lo que realmente nos dice la ciencia moderna**

**LXVI Asamblea General Ordinaria
de Canilec**



www.canilec.org.mx

Consejo Directivo Nacional 2026-2027



**JORGE ALBERTO
LOZANO
GARZA**
Presidente

**EMILIO AGUILAR
BARROSO**
Primer
Vicepresidente

**FRANCISCO JAVIER CHAPA
CASTRO**
Segundo
Vicepresidente

**MARIA ISABEL CHÁVEZ
GONZÁLEZ**
Tercer
Vicepresidenta

**ROBERTO CARLOS
MARTÍNEZ VÁZQUEZ**
Tesorero

**MAURICIO GARCÍA
PERERA**
Secretario

**RENÉ
FONSECA MEDINA**
Director General

CONSEJEROS TITULARES

Ricardo Arturo Villavicencio Contreras

Xóchitl Morales Macedo

Ernesto Octavio Salinas Gómez Roel

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



FORO Perspectivas del Mercado de los Lácteos 2026

**Lácteos y salud:
lo que realmente nos dice la
ciencia moderna**

LXVI Asamblea General Ordinaria de Canilec

Lactinios

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

Número de certificado de Licitud de contenido 7161.

Número de la Revista al título en Derechos de Autor (002382/97), Distribución digital por Canilec.

Contacto al Tel. 55 5271-2100

correo-e: ilopez@canilec.org.mx

visítanos en: www.canilec.org.mx



El 2026 inicia en un entorno de transformación para la industria láctea. La dinámica global, marcada por la volatilidad de los mercados, la evolución del consumo y mayores exigencias regulatorias y de sostenibilidad, nos obliga a actuar con visión estratégica, unidad y capacidad de adaptación.

En este contexto, el Foro de Perspectivas del Mercado de los Lácteos 2026 reafirmó su papel como un espacio clave para entender el rumbo del sector. Los análisis presentados evidencian un entorno internacional complejo, donde factores como la formación de precios, el comercio global y los cambios en la demanda requieren decisiones cada vez más informadas.

De manera paralela, la evidencia científica más reciente ha transformado la conversación sobre los lácteos. Hoy sabemos que, lejos de representar un riesgo, su consumo muestra efectos neutros o incluso beneficiosos en la salud.

El concepto de la “matriz láctea” nos permite entender que el valor de estos alimentos va más allá de sus componentes individuales, posicionándolos como aliados dentro de una alimentación equilibrada y basada en evidencia.

En este escenario, la LXVI Asamblea General Ordinaria de Canilec marcó el inicio de una nueva etapa.

La Asamblea consolidó la unidad de la industria y definió una agenda clara: fortalecer el mercado interno, impulsar la competitividad, avanzar en la agenda regulatoria, promover la sostenibilidad y reforzar la comunicación estratégica del sector.

Asumo la Presidencia de Canilec con el compromiso de dar continuidad a este trabajo y de fortalecer el papel de la Cámara como el organismo referente del sector lácteo.

Jorge A. Lozano Garza

Presidente



1 al 4 de octubre

SAVE THE DATE

Hotel Sheraton Buganvillas

Puerto Vallarta - México

¡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.



Conoce más en www.sig.biz



FORO PERSPECTIVAS DEL MERCADO DE LOS LÁCTEOS

Decisiones estratégicas en un entorno global en transformación

En un contexto internacional marcado por la volatilidad de los precios, la reconfiguración del comercio global, cambios regulatorios y crecientes exigencias en materia de sostenibilidad, la industria láctea enfrenta uno de los momentos más complejos —y decisivos— de los últimos años. Bajo este escenario, el Foro de Perspectivas del Mercado de los Lácteos 2026, organizado por la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec), se consolidó nuevamente como un espacio clave para el análisis estratégico y la toma de decisiones informadas.

Celebrado el pasado 20 de febrero, el foro cumplió nueve años consecutivos como punto de encuentro para líderes empresariales, analistas y especialistas del sector, ofreciendo una visión integral que conectó mercado internacional, comercio, consumo interno, producción nacional y sostenibilidad.

La relevancia económica y social del sector lácteo mexicano

Durante la inauguración, el Dr. Ricardo Villavicencio Contreras, presidente de Canilec, subrayó la importancia estratégica del sector lácteo para la economía nacional. A lo largo de toda la cadena productiva —desde el campo hasta la industria— se generan más de 600 mil empleos directos y más de un millón de empleos indirectos, con un valor de mercado estimado entre 570 y 600 mil millones de pesos.

Destacó además que las empresas afiliadas a Canilec procesan cerca del 90% de la leche industrializada en México, lo que posiciona a la Cámara como un actor clave y órgano de consulta del Estado mexicano en los temas vinculados a esta industria. Más allá de las cifras, se enfatizó el papel del sector en la nutrición y el desarrollo social, al proveer alimentos esenciales de alto valor nutritivo para la población.





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, flota corporativa y vehículos de reparto, consolidando su liderazgo en el sector empresarial mexicano.



El sector lácteo y la Agenda 2030: un primer ejercicio sectorial

Uno de los momentos más relevantes del foro fue la presentación del primer Informe Voluntario Sectorial del Sector Lácteo Mexicano en el marco de la Agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), investigación encabezada por Sofía Rendón con la participación de empresas afiliadas a Canilec.

El informe analiza de manera concreta cómo la cadena productiva de la leche contribuye a siete Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), entre ellos Hambre Cero, Salud y Bienestar, Agua Limpia y Saneamiento, Trabajo Decente y Crecimiento Económico, y Acción por el Clima. El documento documenta avances en abasto social, eficiencia hídrica, reducción de emisiones y generación de empleo, al tiempo que identifica áreas de oportunidad como la necesidad de una mayor articulación sectorial, métricas homogéneas y una mejor comunicación de los avances hacia la sociedad.

Este ejercicio sienta una base técnica para evolucionar de esfuerzos aislados a una agenda sectorial medible, alineada con estándares internacionales de sostenibilidad y con una narrativa clara hacia el entorno global.

Los interesados en este informe pueden consultarlo y descargarlo en el sitio web de Canilec www.canilec.org.mx en la sección de información especializada.



El precio internacional: entender el pulso del mercado

La primera conferencia técnica estuvo a cargo de Maher Miled, de Global Dairy Trade (GDT), quien llevó a los asistentes al corazón del mecanismo de formación de precios internacionales. Más que una simple subasta digital, GDT funciona como un sistema estructurado de descubrimiento de precios, donde a través de rondas sucesivas la oferta y la demanda global encuentran su punto de equilibrio.

La explicación permitió comprender que detrás de cada movimiento en productos como leche en polvo, mantequilla o grasa láctea existe una lectura real del mercado internacional, y no episodios aislados de especulación. Se destacaron señales recientes de recuperación en el índice general, un comportamiento dinámico en mantequilla y una volatilidad persistente en leche en polvo descremada.

Para México, país importador en categorías estratégicas, entender estos mecanismos no es opcional, sino una herramienta fundamental para la planeación financiera y operativa.



FORO PERSPECTIVAS DEL MERCADO DE LOS LÁCTEOS 2020

Conferencia:

GDT a fondo: qué es, cómo funciona y por qué define el precio mundial

Maher Miled
Head of Buyer Development
Global Dairy Trade (GDT)

GLOBAL DAIRY TRADE

Evento organizado por la
Cámara Nacional de
Industrias de Leche
CANILEC



Panorama global: recuperación con riesgos latentes

La visión internacional fue ampliada por Monica Ganley, del US Dairy Export Council, quien explicó que tras los picos extraordinarios de precios observados entre 2022 y 2023, el mercado mostró en 2025 una moderación. Sin embargo, esta estabilización no implica un entorno libre de riesgos.



Conferencia:

Panorama Lácteo Global 2026: ¿Hacia dónde se mueven los mercados?

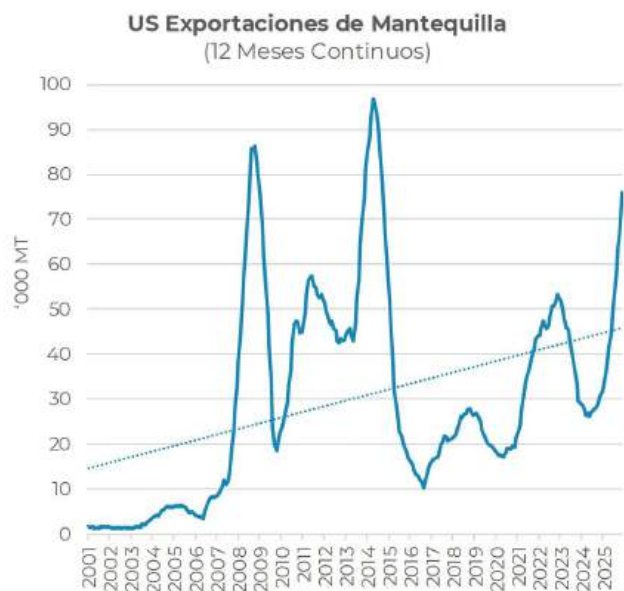
Monica Ganley
Senior Director, Global Trade Analysis
U.S. Dairy Export Council



Evento organizado por la
Cámara Nacional de
Industriales de la Leche
CANILEC

Estados Unidos mantiene ventajas competitivas relevantes en queso y mantequilla frente a otras regiones, fortaleciendo su posición exportadora, un punto clave para México dada la estrecha integración comercial entre ambos países. El comercio internacional muestra señales de recuperación, con niveles récord en el intercambio de queso y un crecimiento notable en mantequilla, mientras que la leche en polvo descremada continúa siendo la categoría más sensible a cambios en inventarios y demanda, especialmente en Asia.

Especialmente para Queso y Mantequilla



A ello se suma un incremento inesperado en la producción de la Unión Europea, que podría ejercer presión adicional sobre los precios durante 2026.

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.

El consumidor mexicano: un cambio estructural en el consumo

Si el entorno global exige vigilancia constante, el mercado interno presenta retos estructurales aún más profundos. Francisco Luna, de Worldpanel by Numerator, compartió un dato revelador: por primera vez, el canasto de lácteos en México registró una contracción en consumo.



FORO
PERSPECTIVAS
DEL MERCADO
DE LOS LÁCTEOS

Conferencia:

Lácteos en pausa: cómo reactivar el crecimiento a través de ocasiones que importan

Francisco Luna
Country Manager México
Worldpanel by Numerator



Evento organizado por la
Cámara Nacional de
Industriales de la Leche

Aunque el valor del mercado continúa creciendo, este aumento está impulsado principalmente por precio y no por volumen. El consumidor compra con mayor cautela, reduce la frecuencia de compra y racionaliza su gasto, influido por factores como la presión inflacionaria, preocupaciones por intolerancia a la lactosa y una mayor preferencia por marcas propias.

No obstante, el análisis también reveló oportunidades claras. El crecimiento se está desplazando hacia nuevas ocasiones de consumo —media mañana, media tarde, snacks, consumo nocturno y fines de semana— lo que abre la puerta a innovaciones y estrategias enfocadas en relevancia, más allá del precio.

Lo que revelan los datos: los momentos donde sí hay crecimiento

A pesar de la desaceleración del canasto, nuestro panel evidencia que las ocasiones de consumo dentro del hogar siguen aumentando, con patrones claros:



• **Momentos principales aún dominan:** Desayuno, comida y cena concentran más del 70% de ocasiones, pero se comportan como momentos maduros, con menor capacidad de expansión.



• **Fin de semana y otros espacios dinámicos:** Los mayores incrementos se generan en la tarde y noche, especialmente los fines de semana, momentos asociados a indulgencia, antojo y practicidad.



• **Sin embargo, los momentos emergentes son la verdadera oportunidad:** Media mañana, media tarde, snacks y consumo "después de la cena" crecen más rápido en alimentos, pero los lácteos apenas participan.



• **Preparaciones rápidas (<10 min) en ascenso:** Crece la preferencia por soluciones prácticas y de preparación sencilla: otra oportunidad natural para lácteos.



Aunque los Momentos Emergentes ya representan un tercio del crecimiento de las ingestas dentro del hogar, el canasto lácteo aún no logra capitalizar esta tendencia.

Perspectivas nacionales y hoja de ruta para 2026

Ricardo Villavicencio Contreras y René Fonseca Medina, presidente y director de Canilec, respectivamente dan cierre del foro regresando la mirada al entorno nacional.

El consumo nacional ha evolucionado: la leche fluida pierde participación frente a los productos derivados —especialmente quesos y otros con mayor contenido de grasa—, mientras que el consumo per cápita, aunque en recuperación, sigue por debajo de los niveles recomendados. Esta combinación de mayor producción, cambios en la demanda y dependencia de importaciones define el equilibrio actual del mercado.

En comercio exterior, el sector enfrenta un déficit comercial persistente, impulsado principalmente por la importación de leche en polvo y quesos, en su mayoría provenientes de Estados Unidos, mientras que las exportaciones se concentran en productos de mayor valor agregado como fórmulas infantiles.



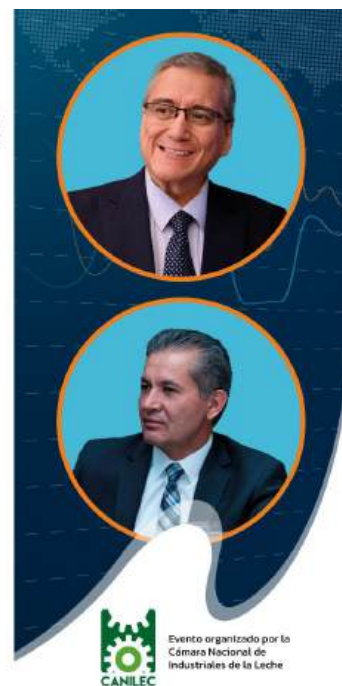
Conferencia:

Perspectivas del sector lácteo en México

Ricardo Villavicencio Contreras
Presidente

René Fonseca Medina
Director general

Cámara Nacional de Industriales de la Leche



De cara a 2026, el panorama apunta a un mercado presionado por excedentes estacionales de leche cruda, precios internacionales volátiles y una agenda comercial activa, lo que coloca como retos centrales el fortalecimiento del consumo interno, la integración de la cadena productiva y una estrategia más clara de valor agregado y sostenibilidad.

Finalmente agradecemos a los asistentes, ponentes y patrocinadores por su valiosa participación, y los invitamos a la próxima edición del Foro de Perspectivas del Mercado de los Lácteos 2027, para seguir fortaleciendo la visión del sector.



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.





Lácteos y salud:

LO QUE REALMENTE NOS DICE LA CIENCIA MODERNA

Esta es una publicación por la Comisión de Nutrición y Salud de Canilec

Durante décadas, los lácteos—especialmente los enteros—han sido motivo de debate. ¿Son buenos para el corazón? ¿Aumentan el colesterol? ¿Su grasa saturada es, por definición, “mala”? La conversación pública suele apoyarse en ideas del pasado, pero en los últimos años la ciencia ha avanzado enormemente. Hoy contamos con evidencia robusta, revisiones sistemáticas de cientos de estudios y herramientas que permiten evaluar los alimentos no solo por sus nutrimentos, sino por su estructura biológica completa.

Cuando observamos esa evidencia con detalle, el mensaje es claro: los lácteos no son los villanos que por mucho tiempo imaginamos. Por el contrario, en numerosos escenarios muestran efectos neutros o incluso protectores para la salud.



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

LA EVIDENCIA MODERNA QUE ESTÁ REDEFINIENDO NUESTRA VISIÓN DE LOS LÁCTEOS

Un estudio reciente, publicado en 2026, revisó 95 reportes científicos de alta calidad—incluyendo meta-análisis y revisiones sistemáticas—y evaluó 281 asociaciones entre el consumo de lácteos y 29 desenlaces de salud, desde enfermedades cardiovasculares hasta cáncer, diabetes, salud ósea y mortalidad.

El hallazgo fue contundente: la mayoría de las asociaciones fueron neutras o beneficiosas. En términos simples, el consumo de lácteos no incrementa el riesgo de enfermedad; en muchos casos, incluso parece reducirlo.

¿Por qué sucede esto, particularmente cuando los lácteos contienen grasa saturada, un nutriente históricamente señalado como perjudicial? La respuesta surge de un concepto clave dentro de la ciencia moderna de los alimentos: la matriz láctea.



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

LA MATRIZ LÁCTEA: CUANDO IMPORTA MÁS CÓMO ESTÁ HECHO UN ALIMENTO QUE LO QUE CONTIENE

Tradicionalmente, la nutrición analizó los alimentos como listas de nutrientes: cuánta grasa, cuánta proteína, cuántos carbohidratos. Sin embargo, el cuerpo humano no procesa tablas nutrimentales; procesa alimentos completos, con estructuras físicas que modulan su digestión y sus efectos metabólicos.



En los lácteos, la grasa no está dispersa al azar ni circula libremente. Está organizada en minúsculos glóbulos recubiertos por la membrana del glóbulo de grasa (MFGM), una estructura compuesta por fosfolípidos, proteínas y compuestos bioactivos que actúa como una “envoltura inteligente”. Esta organización no es un simple detalle microscópico: modifica cómo se digiere y se absorbe la grasa, cómo interactúa con la microbiota y cómo responde el sistema inmunológico.

Gracias a esta estructura natural la digestión y absorción de la grasa ocurre de manera distinta, la absorción de colesterol puede ser menor, la barrera intestinal se fortalece, la microbiota interactúa de forma más favorable, y la respuesta inflamatoria del organismo tiende a disminuir.

En otras palabras, no toda la grasa saturada se comporta igual. Su impacto depende de la matriz que la acompaña y del “empaquetamiento natural” del alimento. Este principio explica por qué alimentos con idéntico contenido de grasa pueden generar efectos metabólicos muy distintos. Y los lácteos son uno de los mejores ejemplos.



SALUD CARDIOVASCULAR: UN PANORAMA MUY DISTINTO AL IMAGINADO

Cuando se habla de salud cardiovascular, los lácteos enteros suelen despertar dudas. Sin embargo, los resultados más recientes han mostrado que el consumo de lácteos no aumenta el riesgo de infarto, no incrementa la incidencia de hipertensión ni eleva la probabilidad de desarrollar enfermedad coronaria; por el contrario, en múltiples análisis se observaron asociaciones protectoras.

Este comportamiento se observó tanto en productos bajos en grasa como en los enteros. La revisión tampoco encontró evidencia sólida que indique que los lácteos enteros representen un riesgo adicional para el corazón. De hecho, algunos alimentos destacaron de manera particular:

- Queso: presentó efectos neutros o protectores, a pesar de su contenido de grasa saturada. Su matriz sólida y su aporte de calcio y péptidos bioactivos parecen explicar este patrón.
- Yogurt y lácteos fermentados: consistentemente asociados con mejores perfiles cardiometabólicos, gracias a los microorganismos vivos y a su efecto positivo sobre la microbiota y la inflamación.
- Leche entera: predominantemente neutra o ligeramente beneficiosa en la mayoría de los estudios.



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



En conjunto, la evidencia disponible converge en una conclusión hoy ampliamente respaldada por la comunidad científica: los lácteos enteros pueden integrarse plenamente en un patrón de alimentación saludable. Más aún, este grupo de alimentos ha demostrado aportar beneficios derivados de su compleja matriz nutricional, de su interacción positiva con la microbiota y de su capacidad para modular procesos metabólicos e inflamatorios clave. Así, lejos de ser considerados problemáticos, los lácteos emergen como aliados valiosos dentro de una alimentación basada en la evidencia y orientada al bienestar integral.

Referencias:

- Akyil, S., Winkler, S., Meyer, D., Kiesswetter, E., Kussmann, M., Schwingshackl, L., & Hauner, H. (2026). Association between dairy intake and multiple health outcomes: A scoping review of systematic reviews and meta-analyses. *European Journal of Clinical Nutrition*, 80, 16–27.
- Torres-González, C., & Bradley, H. (2023). The dairy fat paradox: A mechanistic review of milk fat and its impact on cardiometabolic health. *Advances in Nutrition*.
- Taormina, S. M., Jemionek, M., & Nieman, K. M. (2024). Ten years of dairy-matrix research: A narrative review of the effects of dairy matrix on cardiometabolic health. *Frontiers in Nutrition*.
- Lamarche, B., et al. (2025). Re-evaluating dietary fat guidance: Whole-fat dairy, cardiometabolic health and evidence gaps. *American Journal of Clinical Nutrition*.
- Wilmot, L., Miller, C., Patil, I., Kelly, A. L., & Jimenez-Flores, R. (2025). Dairy foods: A matrix for human health and precision nutrition — The relevance of milk fat globule membrane. *Journal of Dairy Science*, 108(4), 3109–3134.

Teoría de las Cuerdas

Proporcione a su queso una elasticidad de siguiente nivel con nuestra cartera de biosoluciones líder en el mundo. Con los cultivos de acidificación y los coagulantes adecuados, puede dar a sus quesos de pasta hilada el sabor y la funcionalidad que los amantes de la pizza aman.

Porque la teoría está muy bien, pero la práctica está al comer.

Next level dairy.



Visite www.novonesis.com

LXVI

Asamblea General Ordinaria de Canilec

La Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec) llevó a cabo su LXVI Asamblea General Ordinaria el pasado 11 de marzo de 2026, en el Club de Industriales de la Ciudad de México, consolidándose como el máximo órgano de decisión y el principal espacio de encuentro de las empresas procesadoras de lácteos que integran esta Cámara.

En este espacio se reunieron afiliados, representantes empresariales, autoridades y actores clave de la cadena de valor, reafirmando la importancia de la coordinación institucional para enfrentar los desafíos actuales y capitalizar las oportunidades del entorno nacional e internacional.



Especial agradecimiento a nuestros patrocinadores por hacer posible este evento.

TRANSICIÓN DE LIDERAZGO Y NUEVA ETAPA PARA CANILEC

Uno de los momentos más relevantes de la Asamblea fue la designación de Jorge Alberto Lozano Garza como nuevo Presidente de la Cámara, marcando el inicio de una nueva etapa de liderazgo enfocada en el fortalecimiento del sector.

Durante su mensaje, destacó el papel estratégico de la industria láctea en la economía nacional, así como la importancia de trabajar de manera coordinada para impulsar su competitividad, sostenibilidad y posicionamiento en la agenda pública.

Además, la Asamblea representó un espacio de reconocimiento a la gestión del presidente saliente, Ricardo A. Villavicencio Contreras caracterizada por la defensa del sector, el impulso regulatorio y la consolidación de Canilec como interlocutor clave ante autoridades y organismos nacionales e internacionales.

Como órgano supremo de la Cámara, la Asamblea permitió definir líneas de acción y prioridades estratégicas, alineando la visión de los distintos actores que integran la industria. Entre los principales ejes del plan de trabajo para el presente año destacan:

- Fortalecimiento del mercado interno y promoción del consumo de productos lácteos
- Agenda regulatoria, incluyendo el seguimiento a normas y disposiciones clave para el sector
- Comercio exterior y entorno internacional, con énfasis en el contexto del T-MEC
- Sustentabilidad e innovación, como pilares del desarrollo futuro de la industria
- Comunicación estratégica y posicionamiento, para reforzar el valor de los lácteos en la salud y nutrición



Durante la Asamblea Jorge A. Lozano Garza reafirmó el papel de Canilec como un espacio de articulación entre la industria, el gobierno y organismos aliados, permitiendo construir una agenda común basada en evidencia técnica, diálogo y colaboración.



La participación de autoridades y representantes del sector público y privado fortalece la interlocución institucional y contribuye a generar condiciones que impulsen la competitividad, la inversión y el desarrollo sostenible de la industria láctea en México.



VISIÓN HACIA EL FUTURO: UN SECTOR UNIDO ANTE NUEVOS RETOS

La LXVI Asamblea General Ordinaria concluye con un mensaje claro: la unidad del sector es clave para enfrentar los retos actuales, desde el entorno regulatorio hasta las dinámicas del mercado global.



**Artesanal o industrial...
todo buen queso necesita cuajo, cultivos y
ALCATRAZ**



Ventas: (55) 6716 4928 • (55) 6716 4010
www.distribuidoraalcatraz.com • alcatraz@distribuidoraalcatraz.com

En cuanto a la elección del Consejo Directivo, se presentó y aprobó por unanimidad la planilla de unidad correspondiente al periodo 2026–2027, integrada por consejeros propietarios y suplentes.

CONSEJEROS PROPIETARIOS	CONSEJEROS SUPLENTE
Ricardo Arturo Villavicencio Contreras	Angelica Carmina Martínez Méndez
Xóchitl Morales Macedo	Uriel Trejo Pecero
Ernesto Octavio Salinas Gómez-Roel	Talía Daniela Mendoza Alvarado
Gabriela María Flores Serrano	Claudia Gálvez Sánchez
José Lavín Castañeda	Galya Montiel Ríos
Alfonso Moncada Jiménez	Zerene Kahan Oblatt
Eric Darwin Marín Campos	Carolina Rubín Alcalá

Una vez aprobada dicha planilla, el Consejo Directivo celebró su primera sesión ordinaria, en la cual se acordó, en primer término, la designación del Lic. Jorge Alberto Lozano Garza como Presidente para el periodo 2026–2027. Posteriormente, se llevó a cabo la elección de los demás integrantes de la Mesa Directiva, quedando conformada de la siguiente manera:

CARGO	NOMBRE
Primer Vicepresidente	Emilio Aguilar Barroso
Segundo Vicepresidente	Francisco Javier Chapa Castro
Tercer Vicepresidente	María Isabel Chávez González
Tesorero	Roberto Carlos Martínez Vázquez
Secretario	Mauricio García Perera

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
-  danonamx
-  DanoneMexico



Bajo el liderazgo de su nueva Presidencia, encabezada por Jorge A. Lozano Garza, Canilec continuará impulsando una agenda estratégica enfocada en:

- Defender la relevancia del sector lácteo como pilar de la alimentación
- Fortalecer la competitividad de las empresas afiliadas
- Promover prácticas sostenibles a lo largo de la cadena productiva
- Consolidar la voz del sector en la toma de decisiones públicas



Durante la sesión estatutaria, el Tesorero, Roberto Carlos Martínez Vázquez, presentó el informe de tesorería correspondiente a los tres años de gestión del presidente saliente, Ricardo A. Villavicencio Contreras, destacando resultados financieros positivos, así como el presupuesto para el ejercicio 2026–2027.



Posteriormente, se dio paso a la comida de clausura. El presidium estuvo conformado por destacadas autoridades del sector público y privado, quienes acompañaron este importante acto institucional. Dicho presidium estuvo conformado por Julio Berdegué Sacristán, Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural, Jorge A. Lozano Garza, Presidente entrante de Canilec, Ricardo Villavicencio Contreras, Presidente saliente de Canilec, Homero García de la Llata, Presidente de la Confederación Nacional de Organizaciones Ganaderas (CNOG), Jesús Alan Elizondo Flores, Director General de los Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (FIRA), Alejandro Malagón Barragán, presidente de la Confederación de Cámaras Industriales (CONCAMIN), Ricardo Alberto Valdés Quintanilla, presidente de la Asociación Mexicana de Productores de Leche (AMLAC), Antonio Talamantes Geraldo, Director General de Leche para el Bienestar, Andrea Genoveva Solano Rendón, Titular de la Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia de la Secretaría de Economía y Mauricio García Perera, Secretario de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche.







La ceremonia de clausura incluyó un mensaje del presidente entrante, Jorge A. Lozano Garza, quien reafirmó su compromiso con el fortalecimiento del sector lácteo y con impulsar una mejora continua en las acciones de la Cámara.



Asimismo, se entregaron reconocimientos a empresas destacadas por su trayectoria, particularmente a aquellas que celebran más de 50 años de historia, en reconocimiento a su contribución al desarrollo del sector lácteo.

En este marco, Leche Zaragoza, por sus 90 años, recibió su reconocimiento a través de Mario Tinoco, Director de Desarrollo Comercial; Leche Tamariz, por sus 75 años, fue representada por Gabriela Pérez, Directora de Ventas; y Foss Global, por sus 55 años de presencia en México, recibió el reconocimiento su Director General, Francisco Castaño.



Para concluir, el Secretario de Agricultura, Dr. Julio Berdegué Sacristán, hizo la toma de protesta a los nuevos integrantes del Consejo Directivo y del Comité de Vigilancia. El evento finalizó con un mensaje de cierre y la declaratoria oficial de clausura, dando paso a un espacio de convivencia entre los asistentes.





LXVI ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA

11 de Marzo de 2026





Especial agradecimiento a nuestros patrocinadores por hacer posible este evento

PLATINO



ORO



PLATA



BRONCE



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®





CONTRIBUIMOS A TU SALUD INTESTINAL

Yakult



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

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**

