

# La Visión Lechera de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche

Dr. Félix Martínez Cabrera  
Presidente CANILEC

11-13 agosto, 2010  
Guadalajara, Jalisco

# Índice de Contenido

- Comercio:
  - ✓ Importaciones.
  - ✓ Exportaciones.
  - ✓ Mercado de Lácteos en México.
  
- Apoyos y subsidios.
  
- Normalización.
  
- Establecimiento de un sistema de comunicación y publicidad integral.
  
- Obesidad y Sobrepeso.

# Importaciones

Año	Leche en polvo	Prep. Alim.	Quesos	Leche fresca	Lacto sueros	Grasa Butírica	Sub Total	Total Anual	Variación con el año anterior
2005	190,700	126,625	87,400	84,979	67,043	68,750	625,497	<b>779,983</b>	
2006	154,891	36,734	83,227	34,789	101,688	46,504	457,833	<b>617,820</b>	2005 vs 2006 - 21%
2007	167,389	41,079	88,939	88,763	101,853	55,094	543,117	<b>721,177</b>	2006 vs 2007 17%
2008	180,745	22,530	72,203	61,465	78,698	35,009	450,650	<b>604,631</b>	2007 vs 2008 - 16%
2009	197,294	22,750	78,456	45,143	74,742	56,881	475,266	<b>604,827</b>	2008 vs 2009 0 %

**Disminución en el periodo**  
**2005 – 2009: 22%**



Fuente: Aduana de México

# México complementa sus requerimientos con importaciones de:



Materias primas

y algunos productos terminados como quesos

También exporta:

Producto	Cantidad (toneladas)
Fórmulas Infantiles	17,000
Leche en Polvo y ultra pasteurizadas	21,000
Leche Condensada	14,000
Helados	800
Yogurt	1,200
Quesos	1,500
<b>TOTAL</b>	<b>55,500</b>

Fuente: Socios CANILEC


Estados Unidos de Norteamérica





A pesar de que México es un país deficitario en la producción de leche y a partir de la firma del Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos de Norteamérica, los tratados comerciales con algunos países de Sudamérica y Centroamérica, dio inicio un proceso de identificación de nuevos mercados, que comprenden básicamente esas zonas, iniciando de esta manera el proceso de exportación de productos lácteos.

# Producción de leche 2009

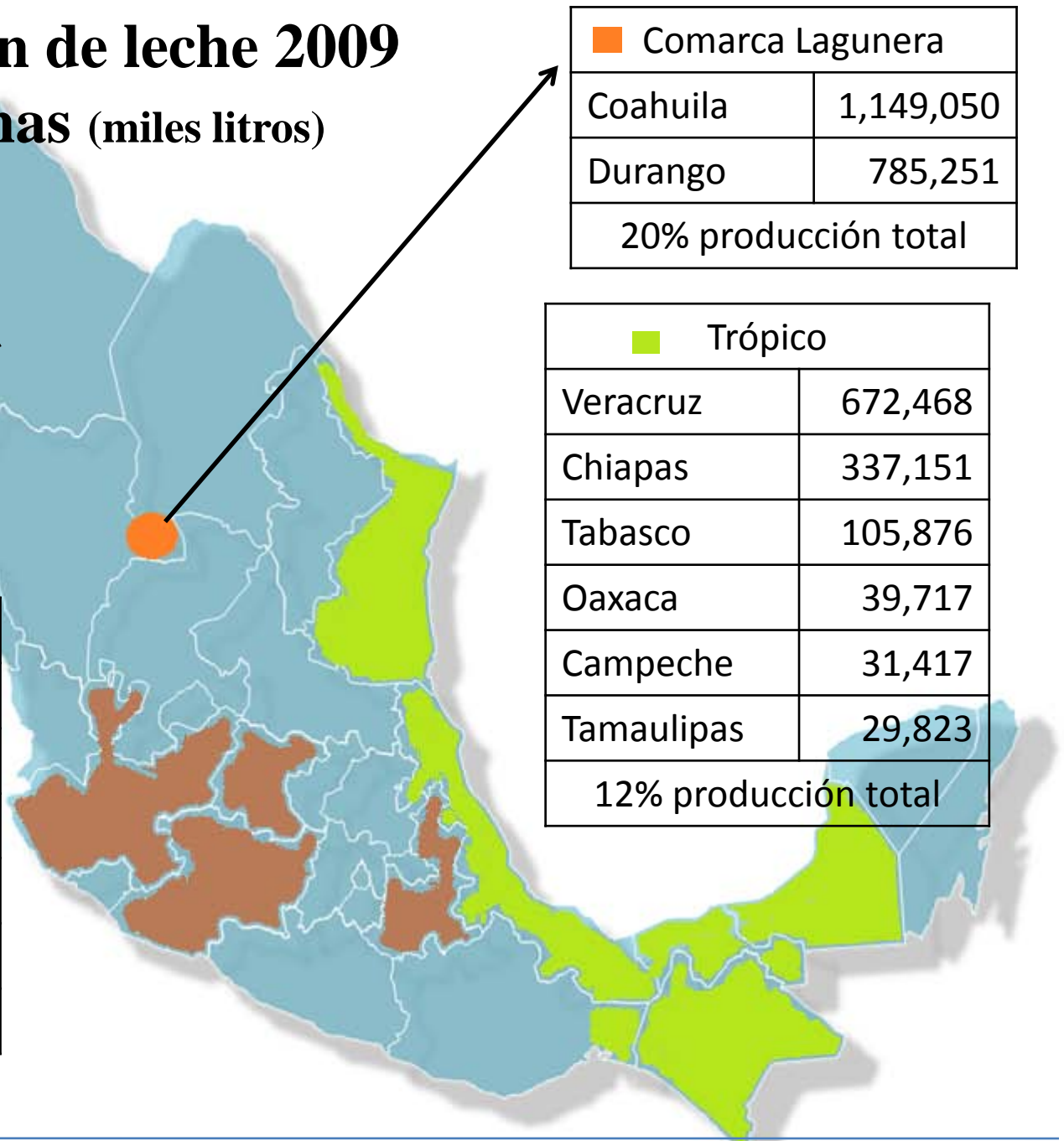
por zonas (miles litros)

 Comarca Lagunera	
Coahuila	1,149,050
Durango	785,251
20% producción total	

 Trópico	
Veracruz	672,468
Chiapas	337,151
Tabasco	105,876
Oaxaca	39,717
Campeche	31,417
Tamaulipas	29,823
12% producción total	

 Centro	
Jalisco	1,758,482
Guanajuato	697,237
Hidalgo	411,669
Puebla	359,617
Michoacán	307,269
36% producción total	

Chihuahua	867,640
9% producción total	



# Mercado de lácteos

El mercado de la Industria Alimentaria ha tenido una contracción en 2009 de 1.9%, porcentaje inferior a otros sectores de la economía nacional, la crisis ha afectado de manera distinta a cada categoría de productos, ya que por ejemplo:

La crema comestible y quesos procesados presentan crecimientos en el Autoservicio.



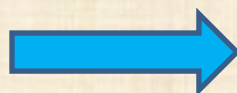
Por su parte, las leches en polvo y las leches saborizadas son las que más disminuyen su consumo.

El cambio en los hábitos del consumidor inteligente esta migrando hacia las marcas libres, lo cual representa un 5.8% del mercado.

# Apoyos y subsidios

Consideramos que los apoyos y subsidios deben ser aplicados directamente a pequeños productores de hasta mil litros de leche diarios y que tengan la capacidad de crecer e incrementar su productividad y medir los resultados.

En relación al Programa de Estabilización al Precio de la Leche



Implementado a finales del 2008 y durante 2009.



Para 2010 no se ha aplicado el programa de FOLECHE y los excedentes ocasionales que se generaron en Semana Santa y los estacionales que presentan por el incremento de la producción en los estados del norte en la primavera fueron resueltos a través de la captación de la industria.

En el centro y occidente cuyo pico de producción se alcanzara durante el verano, también serán adquiridos por la industria.

Los actuales esquemas y requisitos benefician solamente a los grandes productores

Grandes Productores		Pequeños Productores	
Personal técnico	✓	Personal técnico	✗
Personal administrativo	✓	Personal administrativo	✗

Es necesario simplificar las reglas de operación y medir los resultados que de cada apoyo se tengan.

En términos generales es indispensable diferenciar:

- Los programas productivos
- Los programas asistenciales.

**NOM-051-SCFI/SSA1-2010** ( Entrada en vigor a partir de enero del 2011 )

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados.

## **Revisión NOM-086-SSA1-1994**

Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

Entre los que se encuentran productos deslactosados, light, adicionados con prebióticos, probióticos, omega 3, entre otros.

### Agrupar las siguientes NOM s

NOM-035-SSA1-1993

Bienes y servicios. Quesos de suero. Especificaciones sanitarias.

NOM-036-SSA1-1993

Bienes y servicios. Helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados. Especificaciones sanitarias.

NOM-121-SSA1-1994

Bienes y servicios. Quesos: frescos, madurados y procesados.  
Especificaciones sanitarias.

NOM-184-SSA1-2002

Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.

NOM-185-SSA1-2002

Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.

## **Revisión NOM-131-SSA1-1995**

Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.

## **PROY-NOM-181-SCFI-2010**

Yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

# Campaña de comunicación



## Objetivo:

- Incrementar el consumo de los productos lácteos informando sobre los beneficios de estos.

## Mensaje:

Incrementar el consumo de los lácteos, basados en evidencia científica, comunicando las ventajas en las distintas etapas de la vida, destinadas a aumentar y fomentar el consumo para llevar una vida saludable.

# Estrategia:



- Fomentar una opinión pública favorable a la leche y los productos lácteos.



- Comunicar al consumidor final por medio de medios electrónicos e impresos para incidir en su consumo.



## Comité de Expertos:

Generar credibilidad con el respaldo de la comunidad científica y asesores de Canilec, formando un equipo multidisciplinario siendo líderes de opinión.



## Aula de Productos Lácteos

Concentrar la información fomentando la formación e investigación de los lácteos a través de un centro dependiente de Canilec aunado a las jornadas de divulgación para promover el mensaje.

## **Jornadas de Divulgación:**



Participarán personalidades de la nutrición para plantear inquietudes y necesidades, con el objetivo de llegar a los sectores implicados en el campo lácteos-salud: industriales, consumidores, profesionales de la nutrición e investigadores del campo agroalimentario y lacto lógico.



## **Desarrollo del Libro Blanco de los Lácteos:**

Recopilar bibliografía que pueda ser consultada por especialistas y profesionales médicos.

# AYÚDALE A SER GRANDE, DALE LECHE.

**x3**  
DALE 3 VASOS  
DE LECHE  
POR DÍA.

**MAS Leche .COM.MX**

TOMA UN BIEN  
CONSEJO.  
TOMA LECHE  
Y SUS DERIVADOS.

MÉXICO 2010 GOBIERNO FEDERAL SAGARPA  
[www.gobiernofederal.gob.mx](http://www.gobiernofederal.gob.mx)  
[www.sagarpa.gob.mx](http://www.sagarpa.gob.mx)  
 Vivir Mejor

En este año y con una aportación de aproximadamente 13 millones de pesos, la industria junto con los productores de leche participamos en la elaboración de una campaña de consumo.

Para 2010 tenemos proyectado una campaña que incluya, además del consumo de leche, el consumo de productos lácteos.



CONTACTANOS



PROFESIONALES DE LA SALUD

SALA DE PRENSA

LÁCTEOS Y ETAPAS DE LA VIDA

ALIMENTACIÓN CORRECTA

BENEFICIOS PARA LA SALUD

PRODUCTOS

CADENA DE PRODUCCIÓN



La Cámara Nacional de Industriales de la Leche, a través de la iniciativa "Toma un Buen Consejo, Toma Leche y sus Derivados" pone a su disposición una amplia selección de temas, que incluyen los principios para llevar a cabo una dieta correcta, así como el papel que ocupan la leche y sus derivados dentro de ésta.



#### Alimentación Correcta

El seguimiento de una alimentación correcta contribuye a mantener un estado de salud óptimo y a disminuir el riesgo de enfermedad. Conoce las principales recomendaciones para poder seguir una alimentación correcta, verás que es muy sencillo.

[ver más](#)

#### Consejos

La leche es un alimento muy completo que contiene:

- Proteínas de buena calidad que, en los niños, favorecen el crecimiento y, en la edad adulta, a mantener en buen estado los músculos
- Hidratos de carbono que dan energía al cuerpo
- Grasas que, de igual manera, aportan energía y funcionan como vehículo de vitaminas
- Vitaminas que contribuyen a una buena visión, a la salud de los huesos y a obtener energía
- Minerales, como el calcio, que ayuda a mantener en buen estado los huesos

#### Lácteos y Etapas de la Vida



Debido al rico contenido de nutrimentos de la leche y sus derivados es importante incluirlos en cada etapa de la vida. Conoce las necesidades de cada etapa y disfruta de los beneficios que te ofrecen la leche y sus derivados. [ver más](#)

#### Beneficios para la Salud



Tanto la leche como sus derivados son fuente de una gran cantidad de nutrimentos indispensables para la vida. Además de este gran beneficio su consumo se ha relacionado con diversos beneficios a la salud, [iconócelo.com.mx](#)

El pasado 14 de abril CANILEC lanzo la iniciativa **“Toma un buen consejo”, Toma leche y sus derivados**, misma que tiene como objetivo fomentar el consumo de los lácteos.

[www.tomaunbuenconsejo.com.mx](http://www.tomaunbuenconsejo.com.mx)

# Beneficios de incluir Leche y sus Derivados en la alimentación diaria



Contribuye a mantener el buen estado de los huesos y dientes y ayudar a prevenir enfermedades



Con el calcio se desarrollan huesos fuertes (niños), para que en la vida adulta disminuya el riesgo de padecer osteoporosis y fracturas



Las proteínas protegen a los dientes contra las bacterias que contribuyen a la formación de caries.



Tanto el calcio como las proteínas pueden favorecer la pérdida de grasa cuando se está llevando a cabo un régimen para bajar de peso.

# Beneficios de incluir Leche y sus Derivados en la alimentación diaria



La combinación de minerales, calcio, potasio y magnesio, pueden ayudar a controlar la presión arterial. En el caso de los lípidos, este ácido graso es muy importante en la prevención de enfermedades cardiovasculares, pues tiene efecto en la reducción de colesterol sérico total, LDL y triglicéridos, y aumento de HDL.



La leche contiene un tipo de azúcar llamado lactosa, que contribuye a mantener en buen estado a los microorganismos benéficos que habitan en el intestino y que actúan como una barrera contra los microorganismos nocivos. Además el yogurt contribuye a aumentar este tipo de microorganismos benéficos.

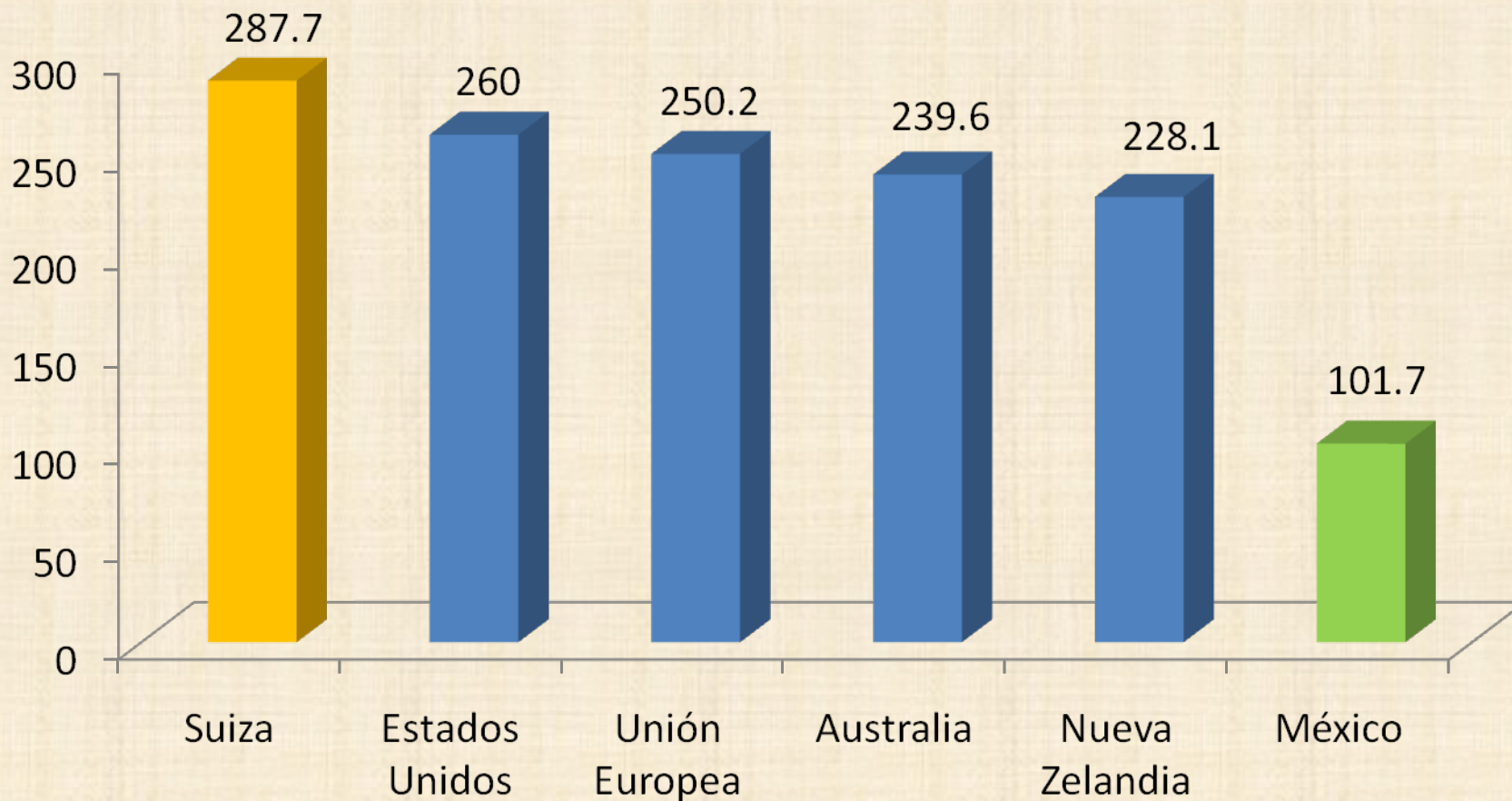
# Beneficios de incluir Leche y sus Derivados en la alimentación diaria



Existe una gran cantidad de evidencia científica a favor del consumo de lácteos a cualquier edad, pero de igual manera existen estudios sobre la disminución en el consumo de estos productos, razón por la cual en CANILEC consideramos que las dietas se deben de realizar de manera individual y nunca de manera colectiva.

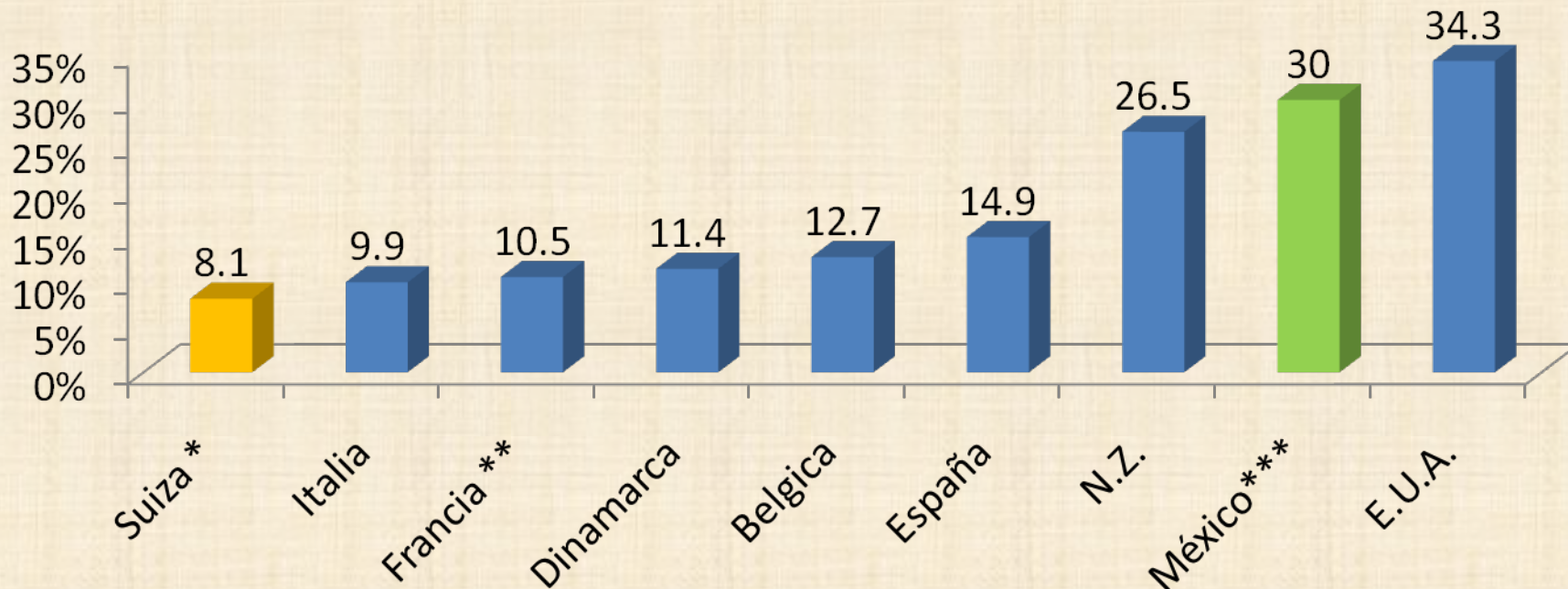


## Consumo de leche y productos lácteos (kg año por persona)



Fuente: FAO ([www.fao.org](http://www.fao.org))

## Obesidad en adultos (% de la población)



% de la población adulta con obesidad		
* Suiza	1992 : 5%	2007 : 8%
** Francia	1990 : 6%	2006 : 11%
*** México	2000 : 24%	2006 : 30%

Fuente: OECD ([www.oecd.org](http://www.oecd.org))

# Lo anterior muestra que:

- Países miembros de la OECD entre ellos Suiza y algunos de la Unión Europea presentan bajos índices de obesidad y altos consumos de productos lácteos.
- Hay países como Estados Unidos, Nueva Zelanda, Australia y Reino Unido que tienen altos consumos de leche y sus niveles de obesidad entre la población también son altos.
- En el caso de México, tenemos un bajo consumo de productos lácteos en relación a los países antes mencionados y un nivel alto de obesidad, por lo tanto, no encontramos una interrelación definitiva derivada entre el consumo de leche y la obesidad.

# Postura de CANILEC presentada ante Secretarios de Salud y SAGARPA

Señores secretarios, como representante de la industria de productos lácteos del país tengo que manifestarles nuestra total inconformidad sobre el tratamiento y recomendaciones que se pretende dar al consumo de nuestros productos en la dieta de los Mexicanos.

Reconocemos el grave problema de obesidad y sobrepeso que padecemos en nuestro país y nuestra industria se ha sumado y lo seguirá haciendo al esfuerzo común de toda la sociedad mexicana para disminuir la incidencia y revertir la tendencia a través de la educación de nuestros consumidores y de ofrecer productos alternativos para incluir en las dietas individuales de los miembros de la familia de conformidad con sus requerimientos nutricionales.

Así tenemos hoy en el mercado como las leches, yogures y quesos descremados o con bajo contenido de grasa, leches deslactosadas, leches, yogures y bebidas fermentadas saborizadas con edulcorantes no calóricos, adicionados con probióticos, prebióticos, entre otros.

# Postura de CANILEC presentada ante Secretarios de Salud y SAGARPA



Existen muchas opiniones científicas a favor y en contra de las cualidades nutricias de la leche y sus derivados y específicamente en relación de la grasa de la misma.

Se ha llegado al extremo de declarar por algún funcionario del gobierno que una de las industrias mas cerradas para el cambio de etiquetas y reducir las porciones de grasa en sus productos son las de la leche y el yogur. Igualmente ha mencionado: los mexicanos “hemos prostituido la comida, todo lo freímos, le agregamos crema y queso” - Dr. Juan Rivera Domarco, Director General Adjunto del Centro de Investigación en Nutrición y Salud, del Instituto Nacional de Salud Pública.

# Postura de CANILEC presentada ante Secretarios de Salud y SAGARPA

A nuestro entender México es uno de los pocos países cuya autoridad esta en contra del consumo de productos lácteos.

La “jarra del buen beber para niños de educación básica” se fundamenta en un estudio elaborado en los Estados Unidos de Norteamérica, en donde el consumo de leche es muy superior al de los mexicanos y ni siquiera ha sido considerado en dicho país para regir la política del consumo de alimentos en las escuelas, y menos su gobierno lo utiliza de manera oficial como se pretende en México.

El consumo de leche en México según cifras de la FAO es de 101.7 kg por persona/año, muy por debajo de países como Suiza y miembros de la Unión Europea, cuyos índices de obesidad según la OECD están muy por debajo del índice de México, por lo que con datos duros se puede ratificar que el problema en nuestro país es multifactorial y que la leche y sus derivados es uno de los alimentos que menos influye en el índice.

# Postura de CANILEC presentada ante Secretarios de Salud y SAGARPA

Los daños de la industria procesadora de alimentos lácteos serán variables en cada empresa y se presentaran ante COFEMER. Solo por citar a una de las mas importantes y afiliado nuestro por la caída de ventas de las cooperativas es de \$70 millones de pesos.

Los daños colaterales son los más graves que se generaran por las recomendaciones sobre el consumo de productos lácteos en las escuelas y que seguramente se harán extensivos a los hogares como en parte lo señala el Art. 12-B de los lineamientos correspondientes, crearan confusión en los consumidores al adoptar una gran parte de ellos de dichas recomendaciones en el hogar, generando una caída de ventas a nivel nacional.

# Postura de CANILEC presentada ante Secretarios de Salud y SAGARPA

Estimamos que la caída de ventas de los productos lácteos en los hogares mexicanos de esta medidas, será de cuando menos el 8% lo que representa cerca de \$16,000 millones para la industria en general. Para el sector primario mexicano cercano a los \$509 millones derivado de la generación de 848 millones de litros que serán excedentes y en el mejor de los casos se venderán como tales al precio de referencia que Liconsa les aplica de \$3.90 vs \$4.5 del mercado general por litro de leche es decir, \$0.60 menos.

La leche tiene como componente esencial la grasa, la que se puede disociar pero que tendrá un costo muy alto porque dicho producto iría de cualquier manera para el consumo directo de la población porque no se puede tirar. Solo por el efecto de descremar la leche fresca que actualmente compra Liconsa de los ganaderos mexicanos, se generarían cerca de 15,000 toneladas de crema que irían al mercado nacional a competir, disminuyendo los precios de la misma con el consiguiente daño económico para el sector, sin que esto evite que entre al circuito económico para mantener la rentabilidad de la rama.

# Postura de CANILEC presentada ante Secretarios de Salud y SAGARPA

Los DIF's estatales tienen también productos lácteos que ofertan cada uno de ellos y formulas distintas, hasta hoy no se ha podido uniformar una sola para ser utilizada por todos ellos. No se puede por decreto, cambiar las condiciones económicas y la ley de la oferta y la demanda en las que se sustentan las diferentes ramas agroindustriales y el daño de estas políticas publicas puede ser de grandes consecuencias económicas para el país.

**Solo recordemos que por efectos de la crisis económica global y de las medidas preventivas sobre el virus de la influenza AH1N1, las ventas del sector lácteo cayeron, por disminución del consumo en las zonas turísticas, cerca del 2%.**

Estamos en la mejor disposición de colaborar y alineados desde su firma con los diez puntos del acuerdo nacional para la salud alimentaria. Estrategia contra el sobre peso y la obesidad.



# ACUERDO NACIONAL PARA LA SALUD ALIMENTARIA. ESTRATEGIA CONTRA EL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

## DECÁLOGO

1. Fomentar la **actividad física**.
2. Aumentar la disponibilidad de **agua simple potable**.
3. **Disminuir** el consumo de azúcar y grasas en bebidas.
4. Incrementar el consumo diario de **frutas y verduras**, leguminosas, cereales de granos enteros y fibra en la dieta.
5. **Etiquetado útil**, de fácil comprensión y del fomento del alfabetismo en nutrición y salud.
6. **Lactancia materna** exclusiva.
7. **Disminuir el** consumo de azúcares y otros edulcorantes calóricos.
8. **Disminuir el** consumo diario de **grasas saturadas** en la dieta y reducir al mínimo las **grasas trans**.
9. Control de **tamaños de porción** recomendables en la preparación casera de alimentos.
10. Disminuir el **consumo diario de sodio**.



# ¡Gracias por su atención!

Dr. Félix Martínez Cabrera  
Presidente CANILEC

11-13 agosto, 2010  
Guadalajara, Jalisco