

# Normatividad de Productos Lácteos

La evaluación de la conformidad  
en la leche y sus productos

QFB. Blanca Rosa Reyes Arreguín



# 1. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

## Evaluación de la conformidad

Es el proceso a través del cual se puede demostrar que los productos y servicios cumplen con requisitos o especificaciones contenidas en normas [ISO/IEC 17000].



## 2. IMPORTANCIA DE LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

### CONSUMIDORES



La EC les proporciona una base para la selección de productos y servicios

### FABRICANTES Y PROVEEDORES DE SERVICIOS



La EC les permite asegurar que sus productos y servicios cumplen con las especificaciones declaradas y con las expectativas del cliente.

### AUTORIDAD



La EC les permite vigilar el cumplimiento de los objetivos legítimos de la normalización.



**PREOCUPACIONES SOCIALES**

Salud  
Seguridad  
Medio ambiente  
Protección al consumidor  
Bienestar económico

**NORMALIZACIÓN**

**METROLOGÍA**

**EVALUACIÓN DE LA  
CONFORMIDAD**

**PREOCUPACIONES DEL NEGOCIO**

Comercio  
Calidad  
Rentabilidad  
Manufactura  
Distribución  
Ventas  
Contratos

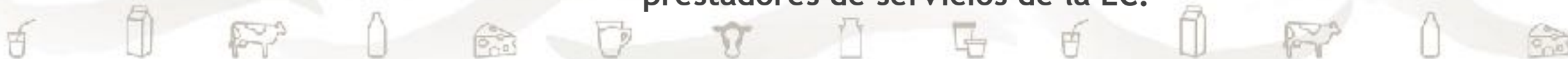
### 3. COMPONENTES DE NORMALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD



# 3. COMPONENTES DE NORMALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

## ELEMENTOS INDISPENSABLES EN UN SISTEMA DE N Y EC

- Contar con normas escritas;
- Contar con patrones de medida físicos, químicos y biológicos;
- Contar con servicios de metrología (pesas y medidas);
- Disponibilidad de servicios de ensayo, calibración e inspección acordes con las necesidades de los sectores económicos del país;
- Disponibilidad de servicios de evaluación de la conformidad de tercera parte;
- Mecanismos para demostrar la competencia técnica de los prestadores de servicios de la EC.



## 4. ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA CADENA DE LA LECHE



### Evaluación de la conformidad

Determinación del grado de cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas.



Información comercial (etiquetado), volumen, peso y calidad de los productos.



Requisitos sanitarios e información nutrimental.



## 4. ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA CADENA DE LA LECHE

- Las dependencias realizan su tarea de vigilancia de acuerdo con:
- Programa Anual de Actividades;
  - Contingencias;
  - Quejas de los usuarios y consumidores.



## 4. ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA CADENA DE LA LECHE

Desafortunadamente, la falta de recursos humanos, materiales y económicos suficientes, además del amplio ámbito de competencia de las dependencias involucradas en la vigilancia, no han permitido que exista una vigilancia permanente y eficaz de los productos en el mercado, como tampoco se ha tenido una cobertura de la vigilancia que abarque a todo el país.





## 4. ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA CADENA DE LA LECHE

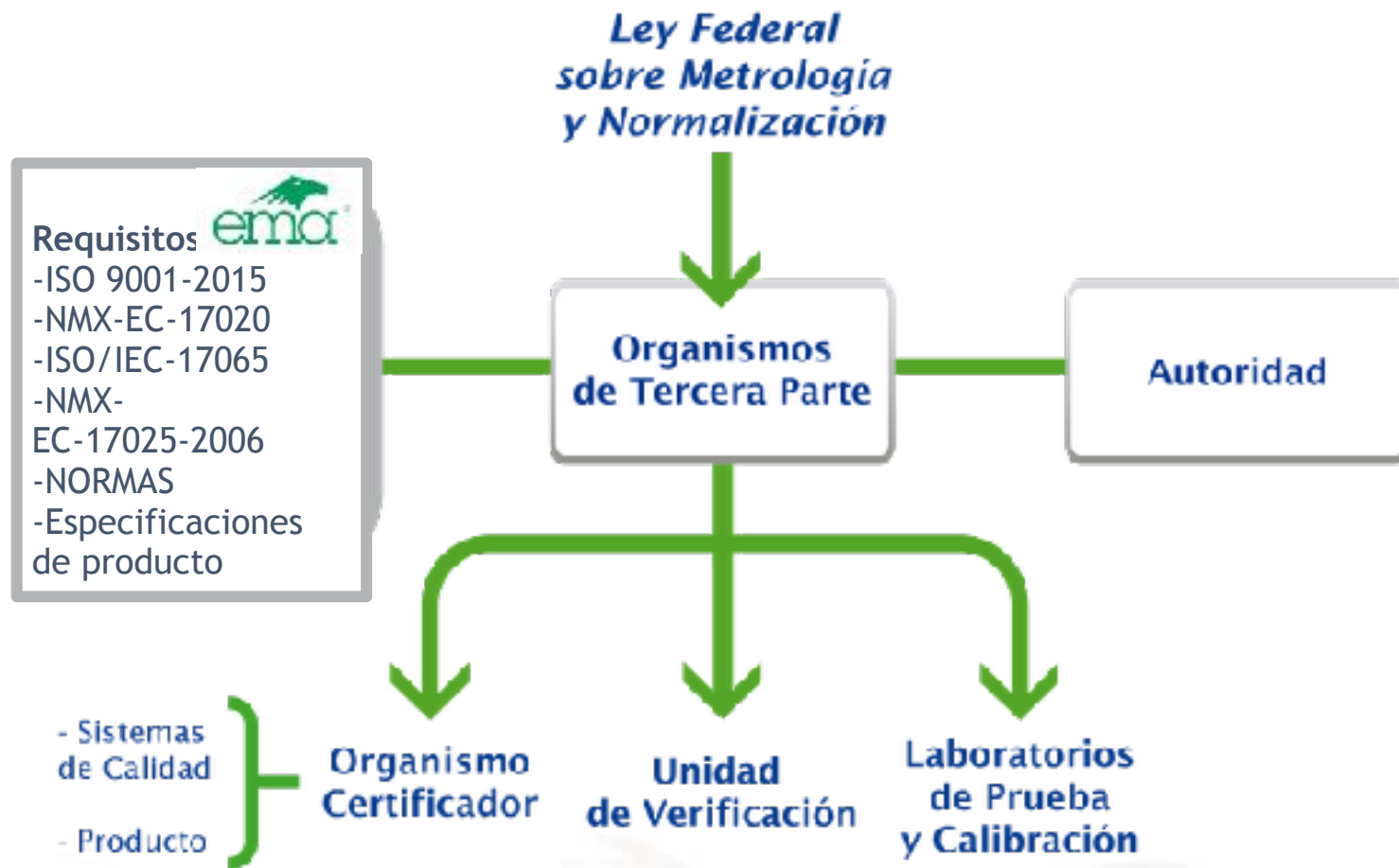
ESTUDIOS REALIZADOS  
POR LA PROFECO EN EL  
PERIODO 2000-2016

| PRODUCTO        | NÚMERO DE ESTUDIOS |
|-----------------|--------------------|
| Leche           | 4                  |
| Queso           | 11                 |
| Crema           | 4                  |
| Mantequilla     | 1                  |
| Helados         | 3                  |
| Yogur           | 2                  |
| Dulces          | 2                  |
| Bebidas lácteas | 1                  |



# 4. ANÁLISIS DE LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA CADENA DE LA LECHE

En tiempos de recursos limitados, los OTP's pueden ser una alternativa para evaluar la conformidad.





## QFB Blanca Rosa Reyes Arreguín

*Directora de Normalización y  
Evaluación de la Conformidad*

🏠 Simón Bolívar 446 2do Piso  
Col. Americana C.P. 44160  
Guadalajara, Jalisco

☎ (33) 3630-6517  
3630-9853

✉ [normalizacion@cofocalec.org.mx](mailto:normalizacion@cofocalec.org.mx)

🌐 [www.cofocalec.org.mx](http://www.cofocalec.org.mx)



— Si la —  
**YACA**  
está en el envase  
Tómatela con  
**CONFIANZA**

