

LICONSA, leche de calidad garantizada

****Leche Liconsa tiene más proteínas que lo establecido en la Norma Oficial Mexicana**

Como parte de su programa anual de control de calidad y auditoría externa de la producción, LICONSA solicitó al Centro de Control Total de Calidades, S.A. de C.V., la realización de una serie de análisis de leche fluída envasada, con el propósito de verificar las características y propiedades alimenticias del lácteo.

Con base en el levantamiento de mil 200 muestras representativas de las 972 lecherías localizadas en el Distrito Federal y su área metropolitana, los resultados preliminares de este análisis reflejan que en la totalidad de las lecherías muestreadas, el promedio global obtenido en cuanto a contenido de proteína es de 31.29 gramos por litro, valor superior a la especificación de mínimo 30 gramos por litro.

Asimismo, la auditoría realizada verificó en el punto de venta que el contenido del envase correspondiera a la cantidad especificada, obteniéndose un promedio global de 2.016 litros, valor superior al declarado en la bolsa de polietileno de 2 litros en que se entrega la leche al beneficiario.

En consecuencia dado el carácter eminentemente social del Programa de Abasto Social de Leche y su relación con la nutrición y la alimentación de 5 millones 400 mil niños, la Dirección General de LICONSA determinó hacer del conocimiento de las familias beneficiarias y de la opinión pública los resultados preliminares realizados por el Centro de Control Total de Calidades.

**** El promedio global en contenido es mayor que el declarado en el envase**

En el caso específico de la auditoría realizada por el Centro de Control Total de Calidades, su labor se llevó a cabo en las plantas LICONSA de Tláhuac, Tlalnepantla y Toluca y en los Programas del Distrito Federal y del estado de México, que en conjunto engloban el 70 por ciento de la operación generada por la empresa.

El Centro del Control Total de Calidades -inscrito en el Sistema Nacional de Acreditamiento de Laboratorios de Pruebas- utilizó una metodología que contempla una muestra aleatoria representativa y estratificada por lecherías en las delegaciones del Distrito Federal y en los municipios de la zona conurbada. La técnica utilizada por el laboratorio certificador acreditado, responde plenamente a la metodología establecida por la Secretaría de Salud y por la Organización Americana de Control de Análisis. El grado de confiabilidad que se obtuvo fue de un 95 por ciento.

La auditoria externa ha venido a fortalecer los Sistemas de Control de Calidad de LICONSA en los que se vigila permanentemente que las materias primas y el producto terminado cumplan con los parámetros de calidad, para lo cual a nivel nacional se realizan más de 100 mil análisis al mes para garantizar la calidad del producto fabricado en sus 9 plantas y que suministran los 3 millones de litros de leche diarios que se expenden en la República Mexicana.

