

## CÉDULA DE ACUERDO DE AUTORIZACIÓN DE DOCUMENTOS NORMATIVOS INTERNOS

En la Sesión Ordinaria número Cuatro del Comité de Mejora Regulatoria Interna de Liconsa S.A. de C.V., celebrada el día 13 de Diciembre del 2023, se tomó el siguiente:

**ACUERDO CL/ORD/IV/05-2023.- DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DEL COMITÉ Y DEL PROCESO DE MEJORA REGULATORIA DE LICONSA, S.A. DE C.V., APARTADO VII.2. FUNCIONAMIENTO, APARTADO 13, INCISO A); SE APRUEBA LA ACTUALIZACIÓN DEL “POLÍTICAS DE OPERACIÓN DE LOS CENTROS DE ACOPIO DE LECHE NACIONAL Y EL CAMBIO DE CLAVE, PARA QUEDAR DE LA SIGUIENTE MANERA: CLAVE: VST-DOL-PL-002”; UNA VEZ APROBADO, SE PUBLICARÁ EN LA NORMATECA INTERNA Y SE REGISTRARÁ EN EL SANI-APF.**

Con fundamento en los “Lineamientos del Comité y del Proceso de Mejora Regulatoria Interna de Liconsa, S.A. de C.V.”, apartado VI. POLÍTICAS GENERALES, numeral 12; y de acuerdo con las actas que obran en el Comité de Mejora Regulatoria Interna de Liconsa S.A. de C.V., el documento arriba citado fue autorizado por este Cuerpo Colegiado y **sustituye la versión identificada con el Número de Revisión: 10, de fecha 18 de Diciembre de 2018.**

Por tanto, en mi carácter de **Presidente** de este Comité, se hace constar que dicho acuerdo forma parte de lo desahogado en el acta correspondiente, y se expide la presente para los efectos legales y administrativos a que haya lugar, a los 13 días del mes de Diciembre de 2023.

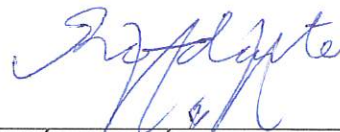
### MIEMBROS ASISTENTES DEL COMITÉ



**MTR. ÁNGEL PEDRAZA LÓPEZ.**  
Presidente del COMERI.



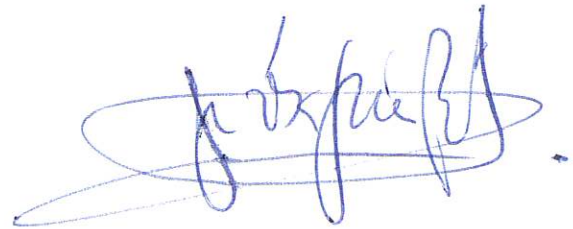
**MTRA. MIRIAM SAINZ DE LA FUENTE ESPINOSA.**  
Vocal Suplente de la Dirección de Asuntos Jurídicos.



**LIC. HÉCTOR RAÚL RODARTE BOCARDO.**  
Vocal Suplente de la Dirección Comercial.



**LIC. MARCO VINICIO RODRÍGUEZ QUINTERO.**  
Vocal Suplente de la Dirección de Operaciones de Liconsa.



**MTR. JOSÉ LUIS PÉREZ ELIZALDE.**  
Asesor Técnico Suplente del Órgano Interno de Control.

# LICONSA

## **POLÍTICAS DE OPERACIÓN DE LOS CENTROS DE ACOPIO DE LECHE NACIONAL**

**Clave: VST-DOL-PL-002**

**No. de Revisión: 11**

**Emisión Original: 24-11-2004**

**Fecha: 13-DICIEMBRE-2023**



## ÍNDICE GENERAL

	Página
<b>I.</b> INTRODUCCIÓN -----	3
<b>II.</b> OBJETIVOS ESPECÍFICOS -----	4
<b>III.</b> GLOSARIO -----	5
<b>IV.</b> MARCO LEGAL -----	8
<b>V.</b> ALCANCE -----	9
<b>VI.</b> POLÍTICAS -----	11
<b>VII.</b> RELACIÓN DE ANEXOS -----	27
<b>VIII.</b> HISTORIAL DE CAMBIOS -----	61
<b>IX.</b> AUTORIZACIÓN DEL COMITÉ DE MEJORA REGULATORIA INTERNA -----	64

## I. INTRODUCCIÓN

LICONSA, durante los años de 1984 a 1991, a través de su “Programa de Fomento a la Producción de Leche”, garantizaba a productores y agrupaciones o empresas de ganaderos, un sitio seguro para la colocación de su producción y de sus excedentes durante todo el año al precio oficial vigente, ya que contaba con una fuerte infraestructura para el acopio e industrialización de leche nacional (captaba un promedio anual de 80 millones de litros de ese producto).

En 1991, los objetivos de LICONSA se modificaron, procediendo a concentrar recursos y esfuerzos en su “Programa de Abasto Social de Leche” y a desincorporar el resto de sus programas y activos, entre los que destacaban Plantas Industriales y Centros de Acopio de Leche Nacional. Desde entonces y hasta el año 2001, la empresa recurrió casi exclusivamente a la compra de Leche en Polvo en el mercado internacional (dada su disponibilidad y bajo precio) para cumplir con su función de distribuir leche de calidad entre la población de escasos recursos; durante esa década, LICONSA solamente atendía dentro de sus límites presupuestales, demandas de acopio emergente de leche nacional en épocas de sobreoferta, ofreciendo para la compra de esa leche el denominado “Precio de Indiferencia”, el cual resulta igual a los costos de adquisición y reconstitución de la leche en polvo, más su costo financiero.

Para el año 2002, esta situación cambió por iniciativa de la H. Cámara de Diputados, ya que para ese ejercicio fiscal estableció como objetivo para LICONSA, el acopio de 100 millones de litros de leche nacional (volumen cuatro veces mayor que el adquirido durante el año 2001) a precios similares a los que corrían en el mercado nacional, autorizando los recursos fiscales correspondientes. La empresa tuvo que habilitar sus plantas rehidratadoras de leche en polvo y recuperó y rehabilitó los tres únicos Centros de Acopio que conservaba en el estado de Jalisco y abrió otro en el estado de Veracruz; durante ese año, se lograron captar 95.7 millones de litros de leche nacional.

A partir de ese año y hasta enero de 2023, se han construido 57Centros de Acopio en catorce entidades federativas.

El presente documento tiene como propósito establecer las políticas de operación de los Centros de Acopio de leche nacional de LICONSA S.A de C.V. precisando la asignación de funciones y responsabilidades de las diferentes áreas involucradas de la Entidad.

Asimismo, se incluyen formatos e instructivos que constituyen una herramienta administrativa que, por su carácter dinámico, es presentado en hojas sustituibles, lo que facilitará el reemplazo de hojas y capítulos que pudieran ser modificados en un futuro, ya que el presente documento está sujeto a revisiones y actualizaciones periódicas.



## II. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer las políticas para la apertura, operación, cierre y reubicación de los Centros de Acopio de leche nacional de LICONSA, S.A. de C.V.
- Asignar e integrar las funciones y responsabilidades de las áreas de las Gerencias Estatales y de las Subgerencias de Abasto Social, de la Dirección de Operaciones de Liconsa y de otras áreas que intervienen en el programa de adquisición de leche nacional a través de estos Centros de Acopio.
- Establecer los requisitos para los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros que pretendan vender su leche a los Centros de Acopio. Lo anterior mediante las Reglas de Operación del Programa de Precios de Garantía a Productos Alimentarios Básicos y conformar el Padrón Nacional de Productores de Leche de LICONSA, S.A. de C.V.
- Regular la adquisición de la leche nacional en los Centros de Acopio, en su función de recibir, acopiar, enfriar la leche, conservar su calidad conforme a la norma sanitaria, así como las características físicas, químicas y organolépticas para su utilización en las plantas industriales de las Gerencias Estatales y el Programa de Abasto Social de leche a nivel nacional.
- Regular la integración de los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros que pretendan entregar y vender su leche a los Centros de Acopio, registrados como productores de leche nacional de LICONSA, S.A. de C.V., en apego a los lineamientos y las Reglas de Operación del Programa de Precios de Garantía a Productos Alimentarios Básicos.



### III. GLOSARIO

<b>Acta circunstanciada de hechos</b>	Documento en el que se plasma información respecto de un suceso en específico, el cual contiene lugar, fecha y hora en la que se levanta, la descripción detallada de los hechos, así como nombre, puesto y firma de quienes intervienen en la misma.
<b>Centro de Acopio Tipo LICONSA</b>	Infraestructura, equipamiento y diseño arquitectónico funcional para la Red de Acopio (Centros de Acopio) de leche fresca con la que coordina, controla y vigila Liconsa, S.A. de C.V., para la recepción y acopio de la leche fresca del ganado bovino de productores en territorio nacional.
<b>Centros de Trabajo</b>	Gerencias Metropolitanas, Estatales y Subgerencias de Programas de Abasto Social.
<b>Conservación</b>	Acción de mantener la leche en buen estado, almacenándola cuidadosamente, para que no pierda sus características a través del tiempo.
<b>Contaminación</b>	Cuando la leche contenga, microorganismos, hormonas, bacteriostáticos, plaguicidas, radioisótopos, así como cualquier materia o sustancia no autorizada o en cantidades que rebasen los límites máximos permitidos por la autoridad competente.
<b>Contrato</b>	Documento para la adquisición de leche fresca que se suscribe entre Liconsa, S.A. de C.V. y los productores lecheros, ya sean personas físicas o morales.
<b>Control de Calidad</b>	Actividades planeadas y diseñadas para proporcionar un producto de calidad.
<b>Dictamen de liberación</b>	Documento emitido por el área de calidad, en el cual se especifica que el producto en cuestión cumple con las normas establecidas.
<b>Extensores</b>	Productos de uso alimenticio, no propios o característicos de la leche o misceláneas de la leche cruda, que son incorporados a la leche fresca para modificar sus características y composición nutricional.
<b>Filtración</b>	Proceso por el cual se separan de la leche las partículas ajenas al producto.
<b>Grande Productor de leche</b>	Persona física o moral con más de 500 vacas en ordeña de Ganado Bovino en producción, de acuerdo a lo establecido en las Reglas de Operación del Programa Precios de Garantía.
<b>Hato</b>	Grupo de bovinos.



<b>Higiene</b>	Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de la leche en todas las fases del proceso, desde su captación hasta su uso o consumo final.
<b>INREMI</b>	Interfaz que permite la comunicación entre el dispositivo de medición para la determinación de componentes de la leche por método automatizado de espectroscopía de infrarrojo y el Sistema para la Recepción y Control de la Red de Acopio para que los resultados que determina dicho dispositivo se registren en el sistema RECORALF.
<b>Leche fresca caliente</b>	Leche que no ha sido sometida a un proceso de enfriamiento.
<b>Leche fresca fría</b>	Leche que ha sido sometida a un proceso de refrigeración, pero no de centrifugación para la eliminación de materiales ajenos a la leche (pelo, tierra, moscas, etc.)
<b>Leche Nacional</b>	Leche Cruda o en Polvo de origen nacional.
<b>LICONSA</b>	LICONSA, S.A. de C.V.
<b>Limpieza física</b>	Eliminación de todas las partículas de suciedad visibles presentes sobre la superficie que se desea limpiar.
<b>Limpieza química</b>	Eliminación de todas las partículas de suciedad visible, así como, los residuos microscópicos que pueden ser detectados por su olor o sabor, pero que no son apreciables a simple vista.
<b>Materia Extraña</b>	Toda aquella sustancia, resto o desecho orgánico o no, que se presenta en la leche sea por contaminación o por manejo poco higiénico de la misma durante su obtención, almacenamiento o transporte, considerándose entre otros: excretas y pelos de cualquier especie, fragmentos de insectos y otros.
<b>Mediano Productor de Leche</b>	Persona física o moral con 101 a 500 vacas en ordeña de Ganado Bovino en producción, de acuerdo a lo establecido en las Reglas de Operación del Programa Precios de Garantía.
<b>Pago Directo</b>	Ejecución del Pago Directo e individual a cada productor.
<b>Pequeño Productor de Leche</b>	Persona física o moral con 1 a 100 vacas en ordeña de Ganado Bovino en producción, de acuerdo a lo establecido en las Reglas de Operación del Programa Precios de Garantía.
<b>Persona física</b>	Individuo con capacidad de contraer obligaciones y ejercer derechos.





<b>Persona moral</b>	Agrupación legalmente constituida de personas que se unen con un fin determinado por ejemplo una sociedad mercantil o asociación civil.
<b>Planta</b>	Planta Industrial de los Centros de Trabajo, donde se recibe y procesa leche.
<b>PNPL</b>	Padrón Nacional de Productores de Leche
<b>Precio de Garantía</b>	Precio fijado por SEGALMEX mediante las Reglas de Operación de Precios de Garantía, el cual se les pagará a los Pequeños y Medianos Productores.
<b>Precio Convenido</b>	Precio para la leche fresca establecido por Liconsa, S.A. de C.V.
<b>RECORALF</b>	Sistema de Recepción y Control de la Red de Acopio de Leche Fresca.
<b>Refrigeración</b>	Método de conservación físico que se emplea en los alimentos para retardar el crecimiento de la mayoría de los organismos, reducir las reacciones bioquímicas y el deterioro propio de los alimentos.
<b>SIFCO</b>	Sistema Integral de Formalización de Convenios y Contratos
<b>Solicitud de ingreso</b>	Solicitud de Ingreso al Padrón Nacional de Productores de Leche de LICONSA, S.A. de C.V.
<b>Suero de quesería</b>	Subproducto obtenido de la coagulación de la leche en el proceso de fabricación de queso.





#### IV. MARCO LEGAL

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. Vigente.
  
- 1. Leyes
  - Ley Orgánica de la Administración Pública Federal. Vigente.
  - Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria. Vigente.
  - Ley de Planeación. Vigente.
  - Ley General de Salud. Vigente.
  - Ley Federal de las Entidades Paraestatales. Vigente.
  - Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. Vigente.
  - Ley General de Responsabilidades Administrativas. Vigente.
  
- 2. Códigos
  - Código Federal de Procedimientos Civiles. Vigente.
  - Código Fiscal de la Federación. Vigente.
  
- 3. Reglamentos
  - Reglamento del Código Fiscal de la Federación. Vigente.
  - Reglamento de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales. Vigente.
  - Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. Vigente.
  - Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. Vigente.
  - Reglamento de la Ley del Impuesto Sobre la Renta. Vigente.
  - Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria. Vigente.
  - Reglamento de la Ley del Impuesto al Valor Agregado. Vigente.
  
- 4. Otras disposiciones:
  - Decreto del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal que corresponda.
  - Norma NMX-F-700-COFOCALEC-2012 Sistema producto leche – alimento lácteo – Leche cruda de vaca – Especificaciones fisicoquímicas, sanitarias y métodos de prueba.
  - Manual Administrativo de Aplicación General en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. Vigente.



- Manual de Procedimientos para la Adquisición, Recepción y Pago de Leche Nacional. Clave: VST-DP-PR-011.
- Manual de Normas de Calidad de Insumos y Productos Elaborados por LICONSA Clave: VST-DP-NR-020.
- Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios. Clave VST-DC-PL-005.
- Manual de Organización de LICONSA, S.A. de C.V. Vigente.
- Manual de Organización de SEGALMEX. Vigente.
- Lineamientos de Operación del Programa de Precios de Garantía a Productores Alimentarios Básicos a Cargo de Seguridad Alimentaria Mexicana, SEGALMEX, sectorizada en la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, para el ejercicio fiscal Vigente.

## V. ALCANCE

### LICONSA. OFICINA CENTRAL

- DIRECCIÓN DE OPERACIONES DE LICONSA
  - Gerencia de Producción
    - Subgerencia de Aseguramiento de la Calidad
    - Subgerencia de Producción
    - Subgerencia de Recepción de Maquila y Leche

### SEGURIDAD ALIMENTARIA MEXICANA

- UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
  - Gerencia de Control Presupuestal
    - Subgerencia de Presupuesto de LICONSA
  - Gerencia de Tesorería
    - Subgerencia de Operaciones Bancarias
    - Subgerencia de Créditos Comerciales
  - Gerencia de Sistemas
    - Subgerencia de Análisis y Diseño de Estrategias
    - Subgerencia de Desarrollo de Sistemas



➤ DIRECCIÓN COMERCIAL

- Gerencia de Comercialización
- Subgerencia de Ventas de Productos Lácteos

➤ DIRECCIÓN DE ASUNTOS JURÍDICOS

- Gerencia Consultiva
- Subgerencia de Convenios y Contratos
- Gerencia Jurídico Institucional
- Subgerencia de Apoyo Jurídico a Oficinas Centrales y Centros de Trabajo

**GERENCIAS METROPOLITANAS Y ESTATALES**

- Gerencia Metropolitana Norte
  - Subgerencia de Operaciones
  - Subgerencia de Abasto
- Gerencia de Metropolitana Sur
  - Subgerencia de Operaciones
  - Subgerencia de Abasto
- Gerencia Estatal Chihuahua, Oaxaca, Colima, Querétaro, Jalisco, Tlaxcala, Michoacán, Valle de Toluca, Veracruz
  - Subgerencia de Operaciones
  - Subgerencia de Abasto

**SUBGERENCIAS DEL PROGRAMA DE ABASTO SOCIAL**

- Aguascalientes, Baja California, Baja California Sur, Campeche, Coahuila, Durango, Guanajuato, Guerrero, Hidalgo, Morelos, Nayarit, Nuevo León, Puebla, Quintana Roo, Sinaloa, Sonora, Tabasco, San Luis Potosí, Tamaulipas, Yucatán, Zacatecas, Chiapas.

## **VI. POLITICAS**

### **Apertura de Centros de Acopio**

El presupuesto comprometido para la apertura de los Centros de Acopio será gestionado por la Gerencia de Producción en la Unidad de Administración y Finanzas quien someterá ante el H. Consejo de Administración para su aprobación.

1. Solicitud por escrito a LICONSA para que instale un Centro de Acopio firmada por alguna Asociación Ganadera Local, Unión Ganadera Regional y avalada por la autoridad del Estado (Gobernador o secretario de Desarrollo Rural o equivalente) y municipio (Presidente Municipal o Cabildo).
2. El peticionario del Centro de Acopio señalará por escrito la extensión y tipo de terreno que otorgarán para la construcción del mismo, especificando bajo que figura jurídica lo realizará (comodato, donación, convenio, etc...) debiendo entregar la documentación pertinente para su revisión legal por parte de la Dirección de Asuntos Jurídicos. Lo anterior preferentemente deberá ser avalado por alguna autoridad estatal o municipal con capacidad legal para obligarse. Los terrenos que vayan a otorgarse deberán contar con todos los servicios (luz, agua potable, drenaje, acceso pavimentado) y en ubicación adecuada para las actividades que se realizarán.
3. El peticionario del Centro de Acopio deberá entregar por escrito un estudio técnico sobre la producción lechera del área de influencia de la región para poder evaluar su factibilidad técnica, debidamente firmado por los integrantes de la Asociación Ganadera local o Unión Ganadera Regional, acompañado de cartas compromiso de venta de leche de sus integrantes, para determinar el volumen de leche que se tendría a disposición.
4. En cuanto se tenga conocimiento de la solicitud de instalación de un Centro de Acopio, el titular del Centro de Trabajo deberá concertar con las autoridades locales (estatales y municipales) y con la Asociación Ganadera Local o Unión Ganadera Regional, sobre quien asumirá los gastos de la obra civil, misma que deberá ajustarse a las especificaciones de los Centros de Acopio Tipo de Liconsa con un terreno como mínimo de área de 1,200 metros cuadrados para el diseño, construcción e instalación del Centro de Acopio de leche fresca.
5. Una vez que el titular del Centro de Trabajo que corresponda reciba la documentación señalada en los puntos que anteceden, turnará el expediente completo a la Dirección de Operaciones de Liconsa a fin de que se revise la viabilidad técnica, Jurídica, Financiera, y Comercial, para la construcción del mismo.
6. Una vez que la solicitud haya sido revisada y validada por las áreas de la Dirección de Asuntos Jurídicos, la Unidad de Administración y Finanzas y la Gerencia de Producción, ésta notificará por escrito al titular del Centro de Trabajo que corresponda sobre la viabilidad de su solicitud.
7. La Dirección de Operaciones de Liconsa efectuará a través de la Subgerencia de Producción, el levantamiento físico, para revisión y complemento de la ingeniería y presupuesto base de la obra civil del Centro de Acopio, así mismo, la investigación de mercado del equipamiento industrial. A través de la Subgerencia de Aseguramiento de la Calidad el levantamiento físico del equipo de laboratorio de control de cálida para confirmar el presupuesto requerido a la Unidad de Administración y Finanzas.
8. Una vez que la Unidad de Administración y Finanzas emite el oficio de autorización del presupuesto de inversión, a través de la Subgerencia de Producción llevará a cabo el procedimiento para la contratación de la obra civil en coordinación con el área de adquisiciones, brindando junto con el Centro de Trabajo, el seguimiento físico financiero hasta su entrega recepción. Así mismo, la Subgerencia de Producción requerirá al



área de adquisiciones realice el procedimiento correspondiente para la adquisición del equipamiento industrial y de laboratorio de control de calidad, y conjuntamente con los Centros de Trabajo supervisarán y formalizarán la entrega recepción.

9. El personal responsable del Centro de Trabajo en coordinación con la Dirección de Operaciones de Liconsa, deberán mantener informados a los integrantes de la Asociación Ganadera Local o Unión Ganadera Regional sobre los avances de la construcción del Centro de Acopio, y deberán proporcionar las capacitaciones que sean necesarias para garantizar la calidad de la leche.

10. Previamente a la apertura de un Centro de Acopio, el personal responsable del Centro de Trabajo deberá asegurar que se cuenta con los requerimientos mínimos necesarios para el funcionamiento del laboratorio del Centro de Acopio y en coordinación con la Dirección de Operaciones de Liconsa a través de la Subgerencia de Aseguramiento de la Calidad contar con personal capacitado y con los equipos puestos en marcha.

11. El personal responsable del Centro de Trabajo deberá contar con el registro de los ganaderos que entregarán leche a Liconsa, para la gestión de sus respectivos códigos contables, alta en el Sistema de Registro de Captación y Pago (RECORALF) y su inclusión en el Padrón Nacional de Productores de Leche.

12. Asimismo, previo a la apertura de un Centro de Acopio, el personal responsable del Centro de Trabajo deberá contar con los permisos necesarios para la debida operación del mismo, incluyendo lo relativo a los recursos humanos que serán asignados.

### **Operación de Centros de Acopio**

13. La Dirección de Operaciones de Liconsa al iniciar cada ejercicio fiscal, mediante oficio, dará a conocer las políticas, presupuesto, volúmenes y precios para la actividad de adquisición de leche nacional de Liconsa, a los Centros de Trabajo que cuenten con Plantas y Centros de Acopio, a fin de iniciar la operación.

14. El personal responsable de los Centros de Trabajo que operen Centros de Acopio deberá instruir al personal correspondiente para que den inicio a la actividad de adquisición de leche nacional en su área de influencia.

15. Los productores integrados y no integrados en grupos o sociedades en Centros de Acopio podrán ingresar al Padrón Nacional de Productores de Leche de Liconsa, requisitando la Solicitud de Ingreso en los Centros de Acopio y firmando un contrato para la adquisición de leche fresca, por conducto del personal responsable del Centro de Trabajo al que pertenezca el Centro de Acopio que realizará el recibo de su producto.

16. La elaboración del contrato para la adquisición de leche fresca de los productores integrados y no integrados en Agrupaciones o Asociaciones Lecheras en Centros de Acopio, será responsabilidad única, directa y exclusiva del área contratante, así como de la persona servidora pública designada como el administrador del contrato y de acuerdo a las disposiciones y el modelo CompraNet vigente, por lo que los productores de leche deberán contar con Clabe Interbancaria, haber sido censados por SEGALMEX y disponer de comprobantes que reúnan los requisitos que establece el Código Fiscal de la Federación en los artículos 29 y 29-A, para el pago de su leche, así mismo, deberán acreditar su personalidad jurídica, para lo cual presentarán en original para cotejar y entregarán copia simple al Centro de Trabajo y a la Subgerencia de Recepción e Maquila y Leche.



- a) Escritura pública en la que conste el acta constitutiva, estatutos sociales y reformas en su caso. (personas morales)
- b) Cédula de Registro Federal de Contribuyentes (RFC) con domicilio fiscal (documento que también lo deben de entregar las personas físicas).
- c) Escritura pública en la que conste el poder notarial correspondiente, contando con facultades suficientes para suscribir documentos, en los términos señalados en estos requisitos. (personas morales)
- d) Identificación oficial vigente, con fotografía y firma (credencial para votar, pasaporte vigente o cedula profesional) del representante legal de la persona moral, (documento que también lo deben de entregar las personas físicas).
- e) Comprobante de domicilio fiscal, tales como, recibo telefónico o de consumo eléctrico, consumo de agua o predial (documento que también lo deben de entregar las personas físicas).
- f) Deberán manifestar que se encuentran legitimados para la celebración del contrato, toda vez que se no encuentran dentro de los supuestos que señalan los Artículos 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, (documento que también lo deben de entregar las personas físicas).
- g) Deberán manifestar que se encuentran al corriente y que no tienen adeudos por impuestos federales, así como que han presentado en tiempo y forma sus declaraciones del último ejercicio fiscal, así como las provisionales del ejercicio fiscal vigente (documento que también lo deben de entregar las personas físicas).
- h) En los casos en que proceda (incluyendo a las personas físicas), dar cumplimiento a lo dispuesto por el Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, es decir, presentar el "Acuse de Recepción en sentido positivo", con el que comprueban que realizaron la "Solicitud de Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales" prevista en la Resolución de la Miscelánea Fiscal del ejercicio fiscal que corresponda.
- i) Conforme a lo solicitado en el ACUERDO "ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR, y su Anexo Único, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) relativo a las Reglas para la obtención de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social", publicado el 27 de febrero de 2015, en el Diario Oficial de la Federación, el adjudicado deberá presentar la "Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en Materia de Seguridad Social" en sentido positivo, y deberán contar una vigencia de 30 días naturales contados a partir del día de su emisión, expedida por el Instituto Mexicano del Seguro Social.
- j) Constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos (INFONAVIT), conforme a lo publicado en el Diario Oficial de la Federación de fecha 28 de junio del 2017.
- k) De conformidad con la Ley General de Responsabilidades Administrativas, Capítulo 1, Artículo 49, fracción IX, deberán presentar un escrito BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, en el caso de PERSONAS MORALES la relación deberá ser con los (as) socios (as) y accionistas de la empresa participante. Para efectos de esa Ley se entiende que un (a)



socio (a) o accionista ejerce control sobre una sociedad cuando sean administradores o formen parte del consejo de administración.

La documentación anterior deberá actualizarse cada vez que las circunstancias que le dan origen cambien, o bien, se actualicen los requisitos de contratación, asimismo se integrará a la documentación anterior la Solicitud de Ingreso con el folio correspondiente.

17. Las personas morales que rebasen el límite de vacas en ordeña señalado para productores pequeños y medianos que deseen integrarse en Centros de Acopio, deberán pertenecer al Padrón Nacional de Productores de Leche de Liconsa, S.A. de C.V., por lo que requerirán solicitar, llenar y entregar su Solicitud de Ingreso y presentar todos los requisitos legales y administrativos en los términos solicitados por Liconsa en los Centros de Acopio, LICONSA le pagará a precio convenido. Liconsa adquirirá únicamente leche fresca cuando las adquisiciones de leche de los pequeños y medianos productores pertenecientes al Programa de Precios de Garantía no sean suficientes para sus necesidades. Así mismo, los integrantes que deseen gestionar sus apoyos (precio de garantía) y forman parte de una organización (persona moral) deberán gestionar sus apoyos de manera individual.

18. El personal responsable del Centro de Acopio informará por escrito en un plazo no mayor de treinta (30) días hábiles, a los productores lecheros (personas físicas y morales) que solicitaron su ingreso que no procedieron, explicando las causas del rechazo temporal o definitivo.

19. En caso de que los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros que presentaron su Solicitud de Ingreso para pertenecer al Padrón Nacional de Productores de Leche de Liconsa S.A. de C.V., no reciban notificación alguna por parte de LICONSA, en el plazo de treinta (30) días hábiles posteriores a la presentación de la misma, se entenderá que éstos fueron aceptados como proveedores, al cumplir con los requisitos solicitados, debiendo asistir al Centro de Trabajo para que se les indique el tipo y volumen de leche que deberán suministrar, las características de calidad y tipo del producto, condiciones y precio al cual se les pagará y el Centro de Acopio asignado para su entrega.

20. Los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros autorizados como productores de Liconsa, acreditarán su personalidad jurídica, para lo cual entregarán al titular del Centro de Trabajo a través del personal responsable de los Centros de Acopio, original para cotejar y copia simple de la documentación siguiente:

- a) Solicitud de Ingreso al Padrón Nacional de Productores de Leche de LICONSA (PNPL), requisitada.
- b) Identificación oficial vigente, con fotografía y firma (credencial para votar, pasaporte vigente o cédula profesional).
- c) Cédula del Registro Federal de Contribuyentes (RFC).
- d) Clave única de Registro de Población (CURP).
- e) Estado de cuenta bancario vigente con CLABE interbancaria.
- f) Comprobante del domicilio fiscal, tales como, recibo telefónico o de consumo eléctrico, consumo de agua o predial.
- g) Manifiesto en un escrito que se encuentran al corriente y que no tienen adeudos por impuestos federales, así como que han presentado en tiempo y forma sus



declaraciones del último ejercicio fiscal, así como las provisionales del ejercicio fiscal vigente.

h) Presentar la Clave de Unidad de Producción Pecuaria (UPP).

La documentación anterior deberá actualizarse cada vez que las circunstancias que le dan origen cambien.

21. El personal responsable del Centro de Trabajo supervisará la recopilación de la documentación de cada Productor, Agrupación o Asociación Lechero autorizado a ingresar al Padrón Nacional de Productores de Leche, para que ésta quede en resguardo en los Centros de Acopio bajo su cargo.

22. El área contratante elaborará los contratos para la adquisición de leche respectivos y de acuerdo al modelo CompraNet vigente, otorgándoles la inscripción en el SIFCO, previa revisión de la documentación legal que entreguen los productores a los Centros de Trabajo y a la Subgerencia de Recepción de Maquila y Leche, la cual deberá ser cotejada. Así mismo el área contratante integrará el expediente del proceso de contratación. Las áreas involucradas en la formalización de instrumentos contractuales deberán revisar y dar seguimiento. Una vez suscritos por la totalidad de las partes, la Dirección de Operaciones de Liconsa a través de la Subgerencia de Maquila y Recepción de Leche deberá remitir dos tantos del instrumento contractual a los Centros de Trabajo para su resguardo.

23. Los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros entregarán su producto a LICONSA en las instalaciones del Centro de Acopio asignado, en la cantidad y tipo de leche, de acuerdo a la programación semanal previamente establecida.

24. Los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros entregarán su producto a LICONSA en las condiciones de calidad establecidas en los manuales y normas, siguientes:

- Manual de Normas de Calidad de Insumos y Productos Elaborados por LICONSA Clave: VST-DP-NR-020 vigente.
- Norma NMX-F-700-COFOCALEC-2012 Sistema producto leche – alimento lácteo – Leche cruda de vaca – Especificaciones fisicoquímicas, sanitarias y métodos de prueba.
- Guía para el control de calidad en la recepción de leche cruda en Centros de Acopio Clave: DP\_GS/08 vigente.

Mismas que serán previamente establecidas y especificadas en los contratos para la adquisición de leche respectivos, de acuerdo al tipo de leche del que se trate.

25. Una vez que la leche de los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros llegue al Centro de Acopio, tendrá que cumplir con los análisis de control de calidad para poder ser liberada y luego ser pesada; el volumen de leche se determinará dividiendo el peso entre la densidad del producto.

26. El personal del Centro de Acopio determinará con base a los resultados de calidad la aceptación o rechazo de la leche de los productores, en un lapso que no exceda de 6 (seis) horas, en caso de rechazo, el productor procederá a retirarla inmediatamente del Centro de Acopio.

27. La leche que los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros entreguen en los Centros de Acopio deberá encontrarse libre de materia extraña, tales como drogas, insecticidas, inhibidores y pesticidas, residuos peligrosos, suero de quesería, extensores y cualquier material que altere su composición y cualquier

alteración en los criterios de calidad establecidos, así como, el incumplimiento reiterado en la entrega de la leche, serán causa de rescisión del contrato y el productor responsable no podrá ser considerado para futuras captaciones, procediendo su baja en el Padrón Nacional de Productores de Leche.

28. El pago semanal de la leche recibida se hará a los 7 (siete) días y será realizado por LICONSA, a través de transferencia bancaria y de manera individual a cada productor, posterior a la presentación del comprobante que cumpla con los requisitos que establece el Código Fiscal de la Federación y de las boletas de recibo de leche fresca en Centros de Acopio firmadas por el responsable del Centro de Acopio, las cuales especificarán el volumen de cada entrega de leche.

29. El personal responsable del Centro de Acopio se encargará del registro y captura en el RECORALF, de la leche fresca captada, que tiene como objetivo obtener el Informe Semanal de Captación de Leche Fresca, que es entregada directamente a Liconsa por los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros, mismo que será revisado y validado por los Centros de Trabajo, y que debe ser estrictamente acorde a la semana correspondiente al calendario de producción vigente, esto en cuanto al número de días que conforman esa semana, así como a los días de su inicio y terminación. Dicho calendario de producción lo emite anualmente la Subgerencia de Producción y se apega de igual forma a las fechas de los cierres contables de la Unidad de Administración y Finanzas.

30. El personal responsable del Centro de Trabajo, validará y conciliará la información registrada en RECORALF, del cual se obtiene el "Informe Semanal de Captación de Leche en Centros de Acopio" que junto con la documentación de los productores que ampara las entregas de su producto procederá a generar en RECORALF las "Solicitudes Semanales de Recursos para el Pago a Productores" previa revisión del personal responsable de la Subgerencia de Recepción de Maquila y Leche y que mediante el oficio generado en RECORALF, una vez firmado por el titular de la Gerencia de Producción solicitará la liberación de recursos a la Unidad de Administración y Finanzas.

31. El personal responsable del Centro de Trabajo reportará la captación de leche en RECORALF, el cual genera el "Informe Semanal de Captación de Leche en Centros de Acopio", mismo que podrá consultar la Subgerencia de Recepción de Maquila y Leche adscrita a la Dirección de Operaciones de Liconsa, los días lunes de la semana posterior a la que se reporta.

32. La Dirección de Operaciones de Liconsa, a través de la Subgerencia de Recepción de Maquila y Leche revisará los "Informes Semanales de Captación de Leche en Centros de Acopio" y las "Solicitudes de Recursos para el Pago a Productores" a través de RECORALF; una vez validados, la Subgerencia de Recepción de Maquila y Leche emitirá el oficio generado en RECORALF y que deberá ser firmado por el titular de la Gerencia de Producción, mediante el cual solicitará la liberación de los recursos del Centro de Trabajo solicitante a la Unidad de Administración y Finanzas.

33. El personal del Centro de Acopio cumplirá con las siguientes funciones:

- a) Evaluar la calidad de la leche fresca de los productores de LICONSA.
- b) Recibir la leche que cumple con las especificaciones de higiene y calidad requeridas por la empresa.
- c) Manejar el producto correctamente, para que conserve la calidad, temperatura e integridad durante el almacenamiento en ese lugar y hasta el traslado a la planta o algún otro destino predeterminado para su proceso.
- d) Mantener en óptimas condiciones físicas, funcionales e higiénicas; el equipo de laboratorio, tanques de almacenamiento, construcciones e instalaciones del Centro de Acopio.



- e) Establecer y formalizar la relación Productor, Agrupación o Asociación Lechero – LICONSA.
- f) Generar la información periódica necesaria para coordinar y evaluar la actividad de adquisición de leche nacional en su área de influencia y obtener los recursos para el pago pronto y expedito a los productores por su leche.

34. El Centro de Acopio contará con los servicios de agua, energía eléctrica, drenaje, equipos, maquinaria y materiales necesarios para cumplir con los objetivos de captación establecidos, siendo los requerimientos mínimos los siguientes:

- a) Sistema de recepción y pesaje: báscula, tina de recepción y equipo de filtración para separar los sólidos indeseables que contenga la leche.
- b) Maquinaria y equipo de enfriamiento: tina de balance con malla para filtración, tanque silo para almacenamiento de producto con refrigeración integrada, agitador de tanque silo y regleta que permita dar lectura al volumen contenido en el tanque silo.
- c) Maquinaria y equipo del sistema de circulación: calentador, bomba de envío de leche al tanque silo, bomba de carga de pipas, tubería de llenado y tubería de retorno.
- d) Adicionales: subestación eléctrica y controles.
- e) Equipo de laboratorio: baño María, equipo o dispositivo de medición para la determinación de componentes de la leche por método automatizado de espectroscopía de infrarrojo, analizador de los componentes de la leche por método automatizado, crioscopio, parrilla de calentamiento, balanza analítica (cuando aplique), centrífuga, incubadora, refrigerador, material y reactivos de laboratorio y químicos de limpieza.
- f) Equipo de cómputo: CPU, monitor, teclado, mouse e impresora, antena de señal para Internet, Internet fijo y de banda ancha. Todo lo anterior que cumpla y asegure tecnológicamente la operación del RECORALF.

35. El titular del Centro de Trabajo a través del personal responsable de relaciones industriales tendrá la responsabilidad de seleccionar, contratar y capacitar técnica y administrativamente al personal del Centro de Acopio, para cumplir con la operación de los mismos.

36. El personal responsable del Centro de Acopio atenderá a los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros que acudan al Centro de Acopio, interesados en ser productores de leche fresca de Liconsa; les informará sobre los requisitos documentales, condiciones de operación, recepción, calidad y precios de la leche, así como de la forma y tiempo de pago y les proporcionará una Solicitud de Ingreso para su llenado.

37. La documentación de Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros interesados será recibida por el personal responsable en turno del Centro de Acopio, la cual será revisada.

38. El personal responsable del Centro de Acopio, programará una o varias visitas a las instalaciones ganaderas de los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros interesados, para corroborar la información proporcionada en la Solicitud de Ingreso y de ser necesario, para tomar muestras de leche, a fin de conocer su calidad, para brindarles asesoría técnica en caso de no resultar satisfactoria, que les ayude a corregir las deficiencias o a solventar la problemática con anticipación y puedan cumplir con los requisitos de calidad que demanda Liconsa.

39. El personal responsable del Centro de Acopio remitirá al titular del Centro de Trabajo correspondiente, la documentación de Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros para su revisión y resguardo.

40. Cuando la documentación de un productor integrado o no integrado a una Agrupación o Asociación Lechera cumpla con los requisitos señalados en este documento, el titular del Centro de Trabajo correspondiente procederá a firmar junto con el Productor Lechero el contrato para la adquisición de leche fresca, elaborado por el área contratante.
41. Por otro lado, si las necesidades de Liconsa lo requieren, se podrá adquirir leche fresca a Agrupaciones o Asociaciones Lecheras que exceda 500 vacas siempre y cuando cumplan con los requisitos señalados en los numerales 16, 18 y 19 de este documento. El titular del Centro de Trabajo procederá a firmar con su representante el contrato para la adquisición de leche fresca, elaborado por el área contratante.
42. Los Centros de Acopio recibirán la leche de sus Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros durante los 7 (siete) días de la semana, en horarios que convengan a su operación. Los productores deberán acercar, acomodar y destapar por sí mismos sus contenedores o recipientes de leche en los andenes del Centro de Acopio.
43. El personal responsable del Centro de Acopio deberá agitar la leche y revisar las características organolépticas del producto (color, olor y aspecto); tomar una muestra para realizar la prueba de alcohol al 75 % en volumen. Si algún contenedor o recipiente de leche marca positivo a dicha prueba, el personal responsable del Centro de Acopio solicitará al productor que lo retire.
44. Posteriormente, el personal responsable del Centro de Acopio tomará en un recipiente de plástico previamente identificado con el nombre y código del productor, una muestra compuesta por cantidades iguales de cada contenedor de leche del productor, la muestra compuesta contendrá de 300 a 1000 ml de leche, para realizar los análisis indicados en el cuadro de "Frecuencias de Análisis". (Pág. 30 de este documento).
45. Los resultados se registrarán diariamente en el Reporte de Análisis de Leche Fresca por productor, así como en el RECORALF; si los resultados se encuentran dentro de los parámetros de calidad de Liconsa, el personal responsable del Centro de Acopio permitirá que el productor vacíe su leche a la tina de recibo.
46. El dictamen que determine la aceptación o rechazo de la leche del productor, no debe exceder 6 (seis) horas y si la leche de algún productor no cumple con los parámetros de calidad establecidos, el personal responsable del Centro de Acopio le informará y solicitará al productor que retire inmediatamente sus recipientes.
47. Antes de que los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros deposite su leche en la tina de recibo, el personal responsable del Centro de Acopio cuidará que la báscula de dicha tina marque cero y después de depositarla, realizará la lectura de la báscula, convirtiendo el peso de la leche en litros, al dividir éste entre la densidad que resulte, de la muestra simple o de la muestra compuesta, del análisis del laboratorio.
48. Posteriormente, el personal responsable del Centro de Acopio elaborará la "Boleta de Recibo de Leche Fresca en Centros de Acopio" (cuyo número de folio consecutivo estará preimpreso) y obtendrá el certificado o Tickets del peso de la leche emitido electrónicamente por la báscula y/o comprobante de reciba del Centro de Acopio, comprobante que será firmado por el responsable, el original se entregará al área de contabilidad del Centro de Trabajo correspondiente, una copia al productor, y otra copia se retendrá para el Centro de Acopio.
49. La leche de los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros en el Centro de Acopio será sometida a análisis de laboratorio para determinar el contenido de grasa, proteína, sólidos no grasos o sólidos totales, así como detectar la presencia de: antibióticos, conservadores, adulterantes y neutralizantes, agua añadida, además del tiempo de reductasa y la cuenta de células somáticas, con la frecuencia establecida en la página 29 de este manual.



50. Dichos análisis serán realizados por el personal responsable del Centro de Acopio, debiendo registrar los resultados en el RECORALF y en el "Reporte Semanal por Productor".

51. Si algún Productor, Agrupación o Asociación Lechero incumple los parámetros de calidad establecidos en la "Norma de Calidad de la Leche Cruda" (ver Pág. 32), el personal responsable del Centro de Acopio reportará de ese hecho, quien a su vez informará al titular del Centro de Trabajo correspondiente, para que por escrito amoneste al productor y en caso de reincidencia, le informe que se rescinde el contrato por incumplimiento y que no podrá volver a ser considerado para futuras captaciones, dándosele de baja del Padrón Nacional de Productores de Leche de Liconsa, S.A. de C.V.

52. La leche de los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros puede llegar al Centro de Acopio en botes lecheros o cantaras, tambos, tinacos o recipientes, desde 40 hasta 1,000 litros y en pipas de diferentes capacidades

53. A los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros con contenedores se les recibirá su producto en los andenes del Centro de Acopio, tal y como se describe en el numeral 42, mientras que los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros que transporten su leche en pipas, procederán primero a pesar la pipa en báscula propia, pública o la correspondiente al Centro de Acopio en caso de contar con báscula camionera, para determinar su peso bruto, luego se agitará la leche para tomar la muestra requerida para efectuar los análisis de laboratorio correspondientes y una vez que el personal responsable del Centro Acopio cuente con la liberación del laboratorio, podrá autorizar su descarga.

54. La pipa se colocará en el área de carga y descarga de pipas, para conectarle la manguera de la bomba sanitaria, que permita el traslado de la leche directamente a la tina de recibo, para luego pasarla por la tubería a filtración y después al tanque enfriador de placas, para finalmente depositarla en el tanque silo de almacenaje; una vez que se vacíe la pipa, se pesará nuevamente para obtener por diferencia el peso de la leche que se recibió, y con los dos pesos resultantes, se elaborará la "Boleta de Recibo de Leche Fresca en Centros de Acopio, anexando los tickets correspondientes, convirtiendo los kilogramos en litros, al dividirlos entre la densidad obtenida del análisis de laboratorio.

55. El proceso que recibe la leche en el Centro de Acopio se realiza con la finalidad siguiente:

- a) **Filtración.** Elimina impurezas visibles como insectos, cabellos, partículas vegetales, etc., que pueden caer en la leche durante la ordeña y recolección de la leche, al pasar la leche por un tamiz delgado de acero inoxidable, con malla de preferencia no mayor de 30 (1.7 mm de diámetro por orificio) y por un filtro de algodón (desechable).
- b) **Enfriamiento.** Disminución de la temperatura entre 4 ó 5 °C, para evitar el desarrollo de los microorganismos presentes en la leche y con ello el deterioro de las características de la misma.
- c) **Almacenamiento.** Conservación de la leche en tanques de almacenamiento de material inocuo (acero inoxidable y acabado tipo espejo) que facilite su limpieza; a fin de garantizar la calidad de la leche almacenada.

Deberán estar habilitados con un sistema de agitación apropiado, para asegurar una mezcla homogénea de la leche en cualquier punto del tanque y así evitar gradientes de concentración de grasa; también deberá tener un sistema de aislamiento térmico, capaz de mantener la leche a una temperatura de 4 a 5 °C, regleta que permita determinar el volumen contenido y en caso de almacenajes prolongados, como medida de control se verificará la acidez cada dos horas, para asegurar que la leche se conserve con la calidad original.



56. El personal responsable del Centro de Trabajo elaborará un programa mensual por semana de entrega y traslado de leche fresca de los Centros de Acopio de su entidad a las plantas asignadas para su recepción (de ser el caso a las plantas de otras entidades y propias o no de LICONSA) según la operación de la empresa.

57. De acuerdo al monto y al procedimiento vigente de LICONSA, el titular del Centro de Trabajo correspondiente contratará a la empresa que transporte la leche captada y almacenada del Centro de Acopio en los horarios y días del programa establecido; la Dirección de Operaciones de Liconsa establecerá de acuerdo al origen de la leche captada (Centros de Acopio) el o los destinos posibles (Plantas) de acuerdo a la operación de la empresa.

58. El personal responsable del Centro de Acopio, pesarán la pipa vacía del transportista a su arribo al Centro de Acopio (en caso de contar con bascula camionera), de lo contrario se obtendrá el peso determinado en báscula pública, y efectuará la revisión y verificación del correcto estado de limpieza de la pipa, lo cual se asentará y se firmará en el formato Certificado de Limpieza de Carro-Tanque (cuyo número de folio consecutivo deberá estar preimpreso).

59. El personal responsable del Centro de Acopio revisará la limpieza interna del tanque de la pipa, dando a conocer por escrito al transportista los resultados conforme a lo establecido en el (ANEXO 11), en caso de encontrarla sucia, solicitar al transportista retirarla del Centro de Acopio para que se efectuó nuevamente su lavado. La pipa no se debe cargar hasta que se asegure la limpieza de la misma.

60. El personal responsable del Centro de Acopio revisará que la válvula de salida de leche de la pipa esté perfectamente cerrada para proceder a conectar la tubería de descarga a la pipa y llenarla mediante el bombeo de la leche del tanque silo de almacenamiento del Centro de Acopio.

61. El personal responsable del Centro de Acopio tomará una muestra de leche de la pipa para determinar: prueba de alcohol, acidez, punto crioscópico, densidad, temperatura, grasa, proteína reductasa y antibióticos, si se encuentra dentro de los parámetros requeridos por Liconsa, solicitará que se efectúe el pesaje de la pipa llena y determinará el volumen enviado, al dividir el peso de la leche entre la densidad.

62. El personal responsable del Centro de Acopio, elaborará el formato de "Orden de Traspaso de Leche Fresca" (cuyo número de folio deberá estar preimpreso) el cual también se podrá obtener mediante el RECORALF, mismo que será firmado por el operador de la pipa y los responsables de su elaboración; el Centro de Acopio conserva una copia, el original y la segunda copia se entregarán al operador de la pipa, para que presente ambos en la planta receptora del producto y una vez que ésta certifique y registre el volumen y calidad de la leche que recibe en ambos documentos, le regresará el original al operador y la segunda copia la retendrá la planta receptora.

El personal responsable del Centro de Acopio y el personal designado por el titular del Centro de Trabajo elaborarán el seguimiento semanal y mensual de los trasposos de leche fresca de Centros de Acopio a Plantas receptoras de Liconsa, en donde el volumen captado, enviado y recibido en dichas Plantas no podrá registrar diferencias mayores al 1%, de acuerdo a lo determinado por el Centro Nacional de Metrología a través del estudio "VERIFICACIÓN DE INSTRUMENTOS PARA PESAR DE ALCANCE MÁXIMO MAYOR A 1 TONELADA (FUNCIONAMIENTO NO AUTOMÁTICO)", Tabla 3.- Errores máximos tolerados para los instrumento para pesar, Clase I (ANEXO 15).

En caso de existir faltantes superiores al 1% del total de la leche recibida o daños por malas maniobras de carga, transporte o descarga, el titular del Centro de Trabajo receptor notificará al administrador del contrato de transporte, a efecto de que se realice el cobro de los litros excedentes al 1%, al costo determinado por el área contable del Centro de Trabajo y en su caso la aplicación de la pena convencional. En ningún caso, se aceptarán reembolsos en especie.



63. La leche acopiada permanecerá el menor tiempo posible en el Centro de Acopio para garantizar la integridad del producto; sin embargo, pueden existir ciertas contingencias fuera de control que pudieran ponerla en riesgo, como la falta de energía eléctrica, fallas en el equipo de enfriamiento, etc., las cuales pueden provocar que las características fisicoquímicas como: porcentaje de ácido láctico, reductasa y prueba de alcohol de la leche almacenada se salgan de la norma, por lo que se requerirá tomar las acciones apropiadas y de manera oportuna y así evitar posibles pérdidas.

64. En caso de especificaciones fuera de norma de la leche fresca almacenada para transferencia; el personal responsable del Centro de Acopio notificará lo más pronto posible en forma verbal y por escrito al titular del Centro de Trabajo indicando las causas que afectan la integridad del producto.

65. Se enlistan en orden de importancia, las posibles acciones a seguir en caso de contingencia:

- i) Realizar análisis, mínimo cada dos horas, la prueba de acidez y la prueba de alcohol al 75%.
- j) Tratar de corregir lo antes posible la causa que pone en riesgo la calidad de la leche almacenada.
- k) Transferir el producto en riesgo, a la planta industrial del Centro de Trabajo o a su destino final, lo antes posible.
- l) De encontrarse el producto fuera de norma, se deberá levantar un acta circunstanciada de hechos e intentar canjearlo con agentes del mercado como productores de queso, crema, dulces de leche, industriales etc., por producto dentro de norma y litro por litro; si no se logra, entonces tratar de vender el producto a agentes de mercado, que puedan utilizarlo para el procesamiento de productos elaborados a base de leche.

66. En caso de no contar con ninguna oferta del producto fuera de norma, se procederá a transferir dicho producto a la planta de adscripción, para realizar su eliminación y el levantamiento del acta circunstanciada de hechos correspondiente.

67. El personal responsable del Centro de Trabajo y del Centro de Acopio establecerán y coordinarán el Programa Anual de Mantenimiento del Centro de Acopio, el que deberá incluir la maquinaria, el equipo, las construcciones e instalaciones y solicitar los recursos necesarios para el gasto de operación, así mismo, señalarán al personal responsable del programa y delimitarán las actividades que efectuarán.

68. El personal designado por el titular del Centro de Trabajo y el personal responsable del Centro de Acopio, de igual manera, elaborarán el Programa de Asesoría y Asistencia en caso de contingencia en el Centro de Acopio, en el que indicarán los canales de comunicación y deberán dar respuesta inmediata entre las áreas implicadas.

69. En el caso de los Centros de Acopio administrados por Programas de Abasto Social, la responsabilidad señalada en el numeral 66 recaerá en la Subgerencia de Producción de la Dirección de Operaciones de Liconsa; la señalada en el numeral 67 recaerá en la Subgerencia del Programa de Abasto Social que corresponda, para lo cual deberá atender lo establecido en los numerales 63, 64 y 65.

70. El Centro de Acopio contará con copia del Programa Anual de Mantenimiento del Centro de Acopio y del programa de asesoría y asistencia en caso de contingencia en el Centro de Acopio, con la finalidad de supervisar el cumplimiento de estos trabajos y atender en forma expedita las emergencias que se deriven.





71. El personal responsable del Centro de Acopio deberá informar por escrito al personal, los procedimientos para hacer funcionar correctamente la maquinaria y equipo que lo requiera, haciendo énfasis en las responsabilidades en que se puede incurrir por el mal uso.

72. El personal responsable del Centro de Acopio realizará las actividades de limpieza de los equipos, tanques y áreas de trabajo diariamente y de manera recurrente.

73. El personal responsable del Centro de Acopio deberá mantener el uso obligatorio de equipos de seguridad: guantes de látex, goggles protectores para la cara, ropa y zapatos adecuados para evitar accidentes causados por el manejo de las sustancias químicas que se utilizan en la limpieza de los equipos y tubería.

74. Un equipo "limpio", es aquél que se encuentra libre de residuos de "suciedad" que podrían contaminar lo que entre en contacto con ellos y debe cumplir con los siguientes requerimientos:

- a) Bajo una fuente de luz, no deben ser visibles restos de "suciedad" en la superficie seca o húmeda del equipo.
- b) No debe percibirse ningún tipo de olor extraño.
- c) Al pasar los dedos sobre la superficie del equipo, no debe sentirse "grasienta" o "rugosa".

Los distintos grados de limpieza son:

- Física
- Química.

75. Procedimientos de limpieza de equipos de recibo y tuberías.

- a) **Preenjuagado.** Inmediatamente después de acabado el ciclo de captación y traslado se procederá al preenjuagado de equipos y tubería con agua, ya que, en caso contrario, los residuos de la leche se secarían y se pegarían a la superficie, dificultando el proceso de limpieza. El preenjuagado debe tener una duración de 5 a 10 minutos.
- b) **Circulación con álcali** (hidróxido de sodio o sosa cáustica). Los álcalis disuelven las proteínas y saponifican las grasas, haciendo que los constituyentes residuales de la leche sean fácilmente arrastrados por el agua; la limpieza con álcali debe realizarse diariamente a una concentración de la solución alcalina de 1 a 1.5 % con un ph mínimo de 13.5, debe tener una duración de 15 a 20 minutos, con un flujo en el retorno al tanque de limpieza de 8,000 Lts/hr como mínimo, no excediendo una presión de 3.5 kgrs/cm<sup>2</sup>; el enjuague después de la limpieza con álcali, debe realizarse con agua por un lapso de 5 a 10 minutos.
- c) **Circulación con ácido** (ácido fosfórico). Los ácidos también disuelven proteínas y disuelven precipitados causados por el uso de agua dura. La limpieza con ácido se recomienda realizarla por lo menos una vez por semana con una concentración de la solución ácida de 0.6 a 1.2 % y con un pH máximo de 1.5; con un flujo de retorno de 8,000 Lts/hr como mínimo, no excediendo una presión de 3.5 kg/cm<sup>2</sup>; esta limpieza debe tener una duración de 15 a 20 minutos y también el enjuague después de la limpieza con ácido debe realizarse con agua por un lapso de 5 a 10 minutos.
- d) **La desinfección** puede ser de dos tipos: química o térmica, mismas que se deben realizar



minutos antes de que comience la producción:

- Desinfección química. -Se utilizan diferentes tipos de desinfectantes (como yodo y cloro) cuya concentración y tiempo de aplicación varía de acuerdo al tipo de producto o marca comercial. Cuando se utiliza una desinfección química, generalmente se debe efectuar un enjuague final con agua por un lapso de 5 a 10 minutos; sin embargo, en la actualidad hay productos que no requieren el enjuague con agua, sólo necesitan de un buen drenado.
- Desinfección térmica. - Es por medio de agua caliente a una temperatura ligeramente mayor a la de proceso (de 80 a 85 °C) por un lapso de 30 minutos.

76. **Limpieza de báscula y tina de recibo.** - Se lavará diariamente, primero se enjuagan con agua a alta presión para arrastrar los residuos lácteos y después con una solución con detergente (extrán) enjabonar y tallar con un cepillo, para remover todos los sólidos indeseables que se encuentran en las paredes; finalmente, se vuelve a enjuagar con agua limpia para eliminar los residuos de detergente. El agua residual se desecha al drenaje a través de la tubería de salida de la tina de recibo, la cual se desconecta para facilitar la salida del agua sucia al drenaje del Centro de Acopio; cuando se termina de limpiar la báscula y la tina de recibo, se vuelve a conectar dicha tubería.

77. Las tuberías se lavarán diariamente utilizando la recirculación, primero con el preenjuague, luego con el álcali y con el ácido y finalmente realizando la desinfección química con yodo, enjuagando con agua entre cada producto utilizado.

78. El intercambiador de temperatura se lava semanalmente en forma manual, utilizando agua y jabón, para después también ser desinfectado con yodo.

79. La limpieza de pisos, paredes, tinas y utensilios de trabajo se realizará diariamente a fondo con cepillo, agua y jabón.

80. Los tanques silos vacíos se lavarán con agua y jabón y luego serán desinfectados con yodo, este procedimiento en algunos casos lo realizará el captador dentro del silo, lo que no se recomienda hacer en los tanques con equipo de enfriamiento integrado, ya que el procedimiento de limpieza se realiza de manera automática.

81. El personal responsable del Centro de Acopio deberá elaborar los reportes necesarios para alimentar el sistema RECORALF de la siguiente forma:

- a) Capturar diariamente la información de todas y cada una de las recepciones y Boletas de Recibo de Leche Fresca en el Centro de Acopio, en el RECORALF.
- b) Cotejar que los datos asentados en el RECORALF correspondan a lo indicado en el Reporte de Análisis de Leche Fresca por Productor (diario) emitido por el responsable del Centro de Acopio, a través del dispositivo de medición para la determinación de componentes de la leche por método automatizado de espectroscopía de infrarrojo y métodos de laboratorio, correspondientes a cada uno de los productores y organizaciones identificados en el RECORALF, que proveen leche fresca en el Centro de Acopio, además de validar el volumen total de leche que recibe el Centro de Acopio al día.
- c) Capturar y registrar en el RECORALF los resultados de grasa, proteína, reductasa, células somáticas y antibióticos obtenidos por el personal responsable del Centro de Acopio de Control de Calidad, mismos que también se inscribirán en el "Registro de Calidad Semanal de Entregas de Leche Fresca por proveedor".



- d) Una vez capturados los volúmenes de leche fresca entregados por Productor, Agrupación o Asociación de la semana correspondiente y los datos de los análisis de grasa, proteína, reductasa, células somáticas y antibióticos; el RECORALF genera los reportes llamados: Informe Semanal de Captación de Leche Fresca, Concentrado Semanal de Captación de Leche Fresca, Informe Semanal de Captación de Leche para Pago a Productores y Solicitud Semanal de Recursos para Pago a Productores.
- e) Diariamente el personal responsable del Centro de Acopio, a partir de las “Órdenes de Traspaso de Leche Fresca” que reportan el volumen, destino y calidad de la leche que sale del Centro de Acopio, para lo cual podrán emplear la lectura que proporciona la regleta integrada en el tanque silo, elabora el Informe de Captación y Transferencia de Leche Fresca (semanal), ambos informes también podrán obtenerse a través del RECORALF.
- f) El personal responsable del Centro de Acopio el día lunes de cada semana revisará y validará la información registrada en el RECORALF, así mismo, autorizará la información registrada en el RECORALF, junto con las copias de las Boletas de Recibo de Leche Fresca en Centros de Acopio y de las Órdenes de Traspaso de Leche Fresca, en concordancia con el personal responsable del Centro de Trabajo.
- g) El personal responsable del Centro de Acopio revisará, validará y autorizará la información generada en el RECORALF, así como las copias de las “Boletas de Recibo de Leche Fresca en Centro de Acopio” y de las “Órdenes de Traspaso de Leche Fresca”. La información registrada y autorizada en el RECORALF podrá ser consultada y validada por el área responsable del Centro de Trabajo correspondiente, en el apartado de RECORALF Contabilidad.
- h) Ya analizada y validada la información en el sistema RECORALF por el área responsable del Centro de Trabajo correspondiente solicita mediante el mismo sistema los recursos para el pago de la leche a la Subgerencia de Recepción de Maquila y Leche adscrita a la Dirección de Operaciones de Liconsa.
- i) El personal responsable del Centro de Trabajo correspondiente elaborará el “Informe Mensual Operación de Centros de Acopio”, donde se indica el inventario inicial, compras, envíos y recepción de leche en planta por día y la existencia final al mes.

82. El pago de la leche recibida correspondiente a una semana, como se señala en el numeral 16 de este documento, será realizado por el Centro de Trabajo o por el mismo Centro de Acopio, en cumplimiento al Programa de Precios de Garantía, a más tardar a los 15 (quince) días naturales posteriores a la presentación de la factura debidamente requisitada en términos de Ley y de la “Boleta de Recibo de Leche Fresca en Centros de Acopio” acompañada por los tickets de pesadas, firmada por el responsable en turno del Centro de Acopio y el productor, en las cuales debe venir asentado el volumen de cada entrega de leche.

83. Será competencia del personal responsable del Centro de Acopio, elaborar y actualizar una Bitácora en la cual los visitantes del Centro de Acopio se registren, firmen su asistencia y expresen el motivo de su presencia.

84. El responsable del Centro de Acopio deberá suscribir un compromiso con la institución de cumplir y hacer cumplir en todo momento y ante cualquier circunstancia, las normas de calidad de la leche que maneja el Centro de Acopio, así como los procedimientos establecidos por LICONSA (ANEXO 14).



85. Con respecto al numeral 62, segundo párrafo, será necesario llevar a cabo un programa anual de calibración de básculas, tanto para las denominadas tinas-báscula como para las de tipo camioneras, mismas que forman parte de la Red de Centros de Acopio y Plantas receptoras de leche fresca. El presupuesto para lo anterior, deberán someterlo a la consideración y autorización de la Unidad de Administración y Finanzas, para que esta confirme a los Centros de Trabajo con Red de Centros de Acopio y Plantas receptoras de leche fresca, la disponibilidad de recursos que permitan efectuar dicho programa de calibración y verificación.

86. En caso de registrarse diferencias mayores al 1%, como se expresa en el numeral 62, los Centros de Trabajo deberán documentar dichas desviaciones, generando las actas circunstanciadas de hechos que aclaren las variaciones registradas y determinen la responsabilidad de estos sucesos, o bien deslinden de responsabilidad alguna al personal adscrito a los Centros de Acopio y su personal responsable.

### **Cierre y Reubicación de Centros de Acopio**

87. Procederá el Cierre y Reubicación de los Centros de Acopio en los siguientes casos:

**Cierre:** Cuando por causas externas o internas a LICONSA se haga imposible continuar captando niveles óptimos de leche y esto haga que los costos de producción no sean benéficos para la empresa, siendo estas las siguientes:

Desinterés de los Productores, Agrupaciones o Asociaciones Lecheros por seguir vendiendo leche a LICONSA por los requisitos de calidad solicitados y por presentarse mejores condiciones de pago en el mercado externo.

Situaciones graves de inseguridad que impidan el funcionamiento del Centro de Acopio.

No contar con suficiente presupuesto para la compra de leche por parte de LICONSA.

**Reubicación:** Cuando por causas externas o internas a LICONSA, sea conveniente mover un Centro de Acopio de ubicación física para fomentar una mejor captación de leche, por las siguientes causas:

-Cambio en la vocación ganadera de la zona.

-Solicitud de los ganaderos de la Región o Estado.

-Situaciones de desastres naturales.

88. Para el caso de cierre o reubicación de un Centro de Acopio, el titular del Centro de Trabajo deberá levantar acta circunstanciada de hechos del motivo del mismo en la que participaran representantes del Gobierno del Estado que corresponda, del gobierno municipal y de la Asociación Ganadera Local o Unión Ganadera Regional, especificando la causa que motiva el cierre o reubicación; el método por el que se dará por concluida la posesión del terreno y en su caso el destino que se dará a los equipos propiedad de Liconsa, levantando un inventario detallado de los mismos, así como de los equipos, materiales y reactivos de laboratorio. Resguardando los equipos de laboratorio en un empaque adecuado que evite su maltrato, el material de laboratorio se deberá almacenar en forma segura, enviando los reactivos a la Planta Industrial más cercana para su correcta disposición.

89. El acta circunstanciada de hechos anteriormente señalada deberá ser remitida a la Dirección de Operaciones de Liconsa para que esta solicite la opinión que corresponda a la Unidad de Administración y la Dirección de Asuntos Jurídicos, para que se determine la procedencia de dicha circunstancia.



90. El Director de Operaciones, a través de la Gerencia de Producción, una vez que cuente con las opiniones de la Unidad de Administración y Finanzas y la Dirección de Asuntos Jurídicos, señaladas en el punto que antecede, notificará por escrito al titular del Centro de Trabajo sobre la procedencia del Cierre o Reubicación del Centro de Acopio.

91. De ser procedente el titular del Centro de Trabajo deberá coordinar las acciones necesarias, manteniendo estrecha coordinación con la Dirección de Operaciones de Liconsa hasta la conclusión de las actividades.

92. Para el caso de cierre de un Centro de Acopio, el titular del Centro de Trabajo deberá levantar un inventario de los equipos, materiales y reactivos de laboratorio. Resguardar los equipos de un empaque adecuado que evite su maltrato, así como el material de laboratorio, almacenándolos de manera segura. Además, enviara los reactivos a la planta más cercana para su disposición correcta.



**VII. RELACIÓN DE ANEXOS**

No.	Nombre del documento	Clave
1	MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LA LECHE CRUDA	ANEXO 1
2	RECEPCIÓN DE LECHE CRUDA EN LOS CENTROS DE ACOPIO	ANEXO 2
3	EVALUACIÓN DE LECHE CRUDA ALMACENADA EN CENTROS DE ACOPIO PARA SU TRANSFERENCIA A PLANTAS	ANEXO 3
4	LECHE ENTERA RECIBIDA EN CENTROS DE ACOPIO	ANEXO 4
5	SOLICITUD DE INGRESO AL "PADRÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE DE LICONSA, S.A. DE C.V."	ANEXO 5
6	INSTRUCTIVO DE LLENADO DE LA SOLICITUD DE INGRESO AL "PADRÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE DE LICONSA, S.A. DE C.V."	
7	SOLICITUD DE INGRESO AL "PADRÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE DE LICONSA, S.A. DE C.V." (CONTINUACIÓN)	
8	INSTRUCTIVO DE LLENADO DE LA SOLICITUD DE INGRESO AL "PADRÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE DE LICONSA, S.A. DE C.V." (CONTINUACIÓN)	
9	BOLETA DE RECIBO DE LECHE FRESCA EN CENTROS DE ACOPIO	ANEXO 6
10	INSTRUCTIVO DE LLENADO DE LA BOLETA DE RECIBO DE LECHE FRESCA EN CENTROS DE ACOPIO	
11	REPORTE DE ANÁLISIS DE LECHE FRESCA POR PRODUCTOR	ANEXO 7
12	INSTRUCTIVO DE LLENADO DEL REPORTE DE ANÁLISIS DE LECHE FRESCA POR PRODUCTOR	
13	REGISTRO DE CALIDAD SEMANAL DE ENTREGAS DE LECHE FRESCA POR PROVEEDOR	ANEXO 8



No.	Nombre del documento	Clave
14	INSTRUCTIVO DE LLENADO DEL REGISTRO DE CALIDAD SEMANAL DE ENTREGAS DE LECHE FRESCA POR PROVEEDOR	
15	INFORME SEMANAL DE CAPTACIÓN Y TRANSFERENCIA DE LECHE FRESCA	ANEXO 9 A
16	INSTRUCTIVO DE LLENADO DEL INFORME SEMANAL DE CAPTACIÓN Y TRANSFERENCIA DE LECHE FRESCA	
17	INFORME MENSUAL DE CAPTACIÓN Y TRANSFERENCIA DE LECHE FRESCA	ANEXO 9 B
18	INSTRUCTIVO DE LLENADO DEL INFORME MENSUAL DE CAPTACIÓN Y TRANSFERENCIA DE LECHE FRESCA	
19	REPORTE SEMANAL DE REDUCTASA, ANTIBIÓTICO, ADULTERANTES Y NEUTRALIZANTES POR PRODUCTOR	ANEXO 10
20	INSTRUCTIVO DE LLENADO DEL REPORTE SEMANAL DE REDUCTASA, ANTIBIÓTICO, ADULTERANTES Y NEUTRALIZANTES POR PRODUCTOR	
21	CERTIFICADO DE LIMPIEZA DE CARRO TANQUE	ANEXO 11
22	INSTRUCTIVO DE LLENADO DEL CERTIFICADO DE LIMPIEZA DE CARRO TANQUE	
23	ORDEN DE TRASPASO DE LECHE FRESCA	ANEXO 12
24	INSTRUCTIVO DE LLENADO DE LA ORDEN DE TRASPASO DE LECHE FRESCA	
25	DESCRIPCIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO EN LOS CENTROS DE ACOPIO.	ANEXO 13
26	FORMATO COMPROMISO CON LA INSTITUCIÓN.	ANEXO 14
27	VERIFICACIÓN DE INSTRUMENTOS PARA PESAR DE ALCANCE MÁXIMO MAYOR A 1 TONELADA (FUNCIONAMIENTO NO AUTOMÁTICO), TABLA 3.- ERRORES MÁXIMOS TOLERADOS PARA LOS INSTRUMENTO PARA PESAR, CLASE I	ANEXO 15





**ANEXO 1**

**MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA LA LECHE CRUDA**

Los parámetros a analizar y métodos oficiales que deben aplicarse en la recepción de la leche cruda en Centros de Acopio y Plantas procesadoras son los siguientes:

ANÁLISIS	NORMA O MÉTODO DE REFERENCIA
<b>ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS</b> (Aplica para el análisis de Leche fluida)	
<b>PRUEBA DE ALCOHOL</b> Método por estabilidad de las proteínas	NMX-F-700-COFOCALEC-2012
<b>ACIDEZ</b> Método por titulación ácido-base	NOM-155-SCFI-2012
<b>GRASA *</b> Método Gerber	NOM-155-SCFI-2012
<b>GRASA</b> Método automatizado - Infrarrojo	NMX-F.708-COFOCALEC-2004
<b>PUNTO CRIOSCÓPICO</b> Método de determinación del punto de congelación	NOM-155-SCFI-2012
<b>DENSIDAD</b> Método con lactodensímetro	NOM-155-SCFI-2012
<b>PROTEÍNAS</b> Método automatizado - Infrarrojo	NMX-F-708-COFOCALEC -2004 AOAC 972.16/2010
<b>CASEINA</b> Método Kjeldahl	AOAC 927.03/2010
<b>REDUCTASA</b> Método microbiológico	NMX-F-700-COFOCALEC-2012
<b>ANTIBIÓTICOS</b> Método microbiológico	AOAC 982.18/2010
<b>CÉLULAS SOMÁTICAS</b> Método microscópico	NMX-F-700-COFOCALEC-2012
<b>PRUEBA DE LIMPIEZA</b> Método por filtración	NMX-F-700-COFOCALEC-2012
<b>PEROXIDO DE HIDROGENO</b> Método colorimétrico – Conservadores	NOM-243-SSA1-2010
<b>DERIVADOS CLORADOS</b> Método colorimétrico - Conservadores	NOM-243-SSA1-2010
<b>FORMALDEHIDO</b> Método colorimétrico – Conservadores	NOM-243-SSA1-2010
<b>COMPUESTOS ALCALINOS</b> Método colorimétrico – Neutralizantes	Charles Alais – Ciencia de la Leche Ed. CECSA, 1981 pág. 98-105
<b>SALES CUATERNARIAS</b> Método colorimétrico – Inhibidores	NOM-243-SSA1-2010
<b>GRASA VEGETAL – PERFIL DE ACIDOS GRASOS</b> Método por cromatografía de gases	NOM-155-SCFI-2012



**ANEXO 2**

**RECEPCIÓN DE LECHE CRUDA EN LOS CENTROS DE ACOPIO**

PARÁMETRO	FRECUENCIA DE MUESTREO Y ANÁLISIS A REALIZAR	
	LECHE CALIENTE	LECHE FRÍA
Prueba alcohol	Diario por contenedor	Diario por recepción de pipa o contenedor
<b>Conformar una muestra compuesta por productor para realizar los análisis:</b>		
Cocción	Diario por recepción	Diario por recepción
Acidez	Diario por recepción	Diario por recepción
Grasa	Diario por recepción	Diario por recepción
Punto Crioscópico <sup>(4)</sup>	Diario por recepción	Diario por recepción
Densidad	Diario por recepción	Diario por recepción
Proteínas	Diario por recepción	Diario por recepción
SNG	Diario por recepción	Diario por recepción
ST	Diario por recepción	Diario por recepción
<b>Muestra por productor para realizar los análisis:</b>		
Reductasa	Diario por recepción <sup>(1)</sup>	Diario por recepción
Antibióticos	Diario por recepción <sup>(3)</sup>	Diario por recepción <sup>(3)</sup>
Conteo de células somáticas	Diario por recepción <sup>(2)</sup>	Diario por recepción <sup>(2)</sup>
<b>CONSERVADORES.- Conformar una muestra compuesta para realizar los análisis:</b>		
Peróxido de hidrógeno	Semanal	Diario por recepción
Derivados Clorados	Semanal	Diario por recepción
Formaldehído	Semanal	Diario por recepción
<b>NEUTRALIZANTES.- Conformar una muestra compuesta para realizar el análisis:</b>		
Compuestos alcalinos	Diario por recepción	Diario por recepción

Notas:

- 1) En reductasa para leche caliente se realizará la determinación diariamente, sin embargo, no se retendrá la leche del productor hasta que se obtenga el resultado, pero se considerará este resultado para la siguiente entrega o entregas, para alertar o rechazar su producto si cumplió con el tiempo mínimo o incumplió.
- 2) El conteo de células somáticas debe efectuarse por productor.
- 3) En el caso de dar un resultado positivo el análisis de antibióticos para leche caliente y fría, se procederá a rechazarla, notificar al productor y monitorear la leche, hasta que se erradique la desviación de calidad. La leche se recibirá de nuevo, únicamente cuando se obtengan resultados negativos en la determinación.
- 4) Es recomendable realizar crioscopia por contenedor o recipiente, cuando la muestra compuesta de varios recipientes del mismo productor da un resultado fuera de especificación en crioscopia, con el objetivo de minimizar el volumen de leche rechazado.



**ANEXO 3**

**EVALUACIÓN DE LECHE CRUDA ALMACENADA EN CENTROS DE ACOPIO PARA SU TRANSFERENCIA A PLANTAS**

PARÁMETRO	FRECUENCIA MÍNIMA DE MUESTREO Y ANÁLISIS A REALIZAR	
	LECHE EN SILO DE ALMACENAMIENTO (Al concluir la reciba del día)	LECHE EN PIPA PARA SU TRANSFERENCIA
Prueba de alcohol	-----	Por pipa
Temperatura	Diario por tanque silo	Por pipa
Acidez	Diario por tanque silo	Por pipa
Densidad	Diario por tanque silo	Por pipa
Grasa	Diario por tanque silo	Por pipa
Proteínas	Diario por tanque silo	Por pipa
SNG	Diario por tanque silo	Por pipa
Reductasa	Diario por tanque silo	Por pipa
Antibióticos	Diario por tanque silo	Por pipa
Punto Crioscópico	Diario por tanque silo	Por pipa

Nota: Para el caso de la leche que se transfiere a las Plantas Pasteurizadoras, previo a la carga del tanque de la pipa se deberá verificar la limpieza.



**ANEXO 4**

**LECHE ENTERA RECIBIDA EN CENTROS DE ACOPIO**

<b>NORMA DE CALIDAD</b>		
<b>Especificaciones</b>		
Temperatura °C	Leche fría	4,0 – 7,0 °C
	Leche caliente	Mayor de 7,0°C
Prueba de alcohol, 75 % v/v		Negativa
Acidez (expresada como ácido láctico)		Mín. 1,30 – Máx. 1,60 g/L
Grasa propia de la leche		Mín. 30,00 g/L
Punto crioscópico		-0,530 a -0,560°H
Densidad (15 °C)		Mín. 1,0295 g/mL
Proteínas		Mín. 30,00 g/L
Reductasa		Mín. 140,00 minutos
Antibióticos (Inhibidores bacterianos)		Negativo
Células somáticas **		Máx. 749 000 CS/mL.
<b>Conservadores*</b>		
Peróxido de hidrógeno		Negativa
Derivados clorados		Negativa
Formaldehido		Negativa
<b>Neutralizantes*</b>		
Compuestos alcalinos		Negativa

\* No se podrán usar conservadores, neutralizantes y adulterantes ni realizar ninguna manipulación de la leche cruda que modifique sus características sanitarias – NMX-F-700-COFOCALEC-2012.

\*\*La determinación de células somáticas debe realizarse para el pago de incentivos.



## **ANEXO 5**

### **“SOLICITUD DE INGRESO AL PADRÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE DE LICONSA, S.A. DE C.V.”**

El llenado del presente formato tiene como objetivos:

- a) Para los Productores Lecheros integrados y no integrados en Agrupaciones o Sociedades. - Iniciar el trámite conjuntamente con la firma del contrato para la adquisición de leche nacional con el Centro de Trabajo que realizará la recepción de su producto, para formalizar el inicio de operaciones para la adquisición de leche con LICONSA.
- b) Para las Agrupaciones o Asociaciones Lecheras. - Iniciar el trámite para ser considerados como posibles productores de LICONSA bajo contrato para la adquisición de leche.

Estos grupos o sociedades pueden estar constituidos en diferentes figuras jurídicas, la forma en cómo se integren corresponderá a sus intereses productivos y de comercialización.



**ANEXO 5**

**“SOLICITUD DE INGRESO AL PADRÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE DE LICONSA, S.A. DE C.V.”**

Número de Solicitud (1) \_\_\_\_\_

Lugar (2) \_\_\_\_\_ DD/MM/AA(3) \_\_\_\_\_

Nombre del Gerente (4) \_\_\_\_\_

Centro de Trabajo (5) \_\_\_\_\_ Centro de Acopio (6) \_\_\_\_\_

Por este conducto manifiesto mi deseo de participar como productor de leche de LICONSA, y declaro que conozco y acepto sus políticas de compra de leche nacional, las características que debe tener el producto a entregar (leche 100% pura de vaca) y las causas que pudieran ocasionar mi baja por incumplimiento de las condiciones pactadas.

Nombre (7) \_\_\_\_\_ RFC (8) \_\_\_\_\_

CURP (9) \_\_\_\_\_ UPP (10) \_\_\_\_\_

Domicilio Fiscal (11) \_\_\_\_\_

Celular (12) \_\_\_\_\_ Correo Electrónico (13) \_\_\_\_\_

Total de Vacas (14) (\_\_\_\_\_) Vacas en Ordeña (15) (\_\_\_\_\_) Vacas Secas (16) (\_\_\_\_\_)

Tamaño del Productor (17) **Pequeño** (1 a 100 vacas en ordeña) (\_\_\_)  
**Mediano** (101 a 500 vacas en ordeña) (\_\_\_)  
**Grande** (más de 500 vacas en ordeña) (\_\_\_)

Características de la leche fresca a entregar (18) Caliente (\_\_\_) Fría (\_\_\_) Ambas (\_\_\_)

Volumen estimado de leche a entregar por semana (19) (\_\_\_\_\_) Litros

Periodo de Entrega (20) Diario (\_\_\_) Terciado (\_\_\_) Una vez a la semana (\_\_\_)

Tipo de transporte (21) Propio (\_\_\_) Grupo u Organización (\_\_\_) Arrendamiento (\_\_\_)

Distancia entre las instalaciones del productor y el Centro de Acopio a planta LICONSA más cercana (22) (\_\_\_\_\_) km.

Cuál es la razón por la que desea (n) vender leche a LICONSA (23) \_\_\_\_\_

“Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quién haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente”

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**Quejas y Denuncias:**

Órgano Interno de Control en LICONSA,  
 Sistema de Atención Telefónica a la Ciudadanía (SACTEL): 800 112 05 84 en el interior de la república 14 54 2000 en el Distrito Federal y área metropolitana, LICONSA: 52 37 91 06; 52 37 91 16 y 800 900 27 00 (Lada sin costo).

(24)  
(25)



**INSTRUCTIVO DE LLENADO DE LA “SOLICITUD DE INGRESO AL PADRÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE DE LICONSA, S.A. DE C.V.”  
(CONTINUACIÓN)**

1. Se anotará el número de folio consecutivo que corresponda a la Solicitud de Ingreso al Padrón Nacional de Productores de Leche. Este campo será llenado por el personal de LICONSA.
2. Lugar en donde se realiza la solicitud.
3. Día, mes y año en el que se presenta la solicitud.
4. Nombre del Gerente de LICONSA a quien se le dirige la solicitud.
5. Nombre de la entidad federativa en donde se ubica el Centro de Trabajo.
6. Nombre del Centro de Acopio en el que el productor está interesado en entregar su leche fresca.
7. Nombre completo del Productor, Agrupación o Asociación Lechero.
8. Registro Federal de Contribuyentes del Productor, Agrupación o Asociación Lechero.
9. Clave Única de Registro de Población.
10. Unidad Producción Pecuaria.
11. Domicilio fiscal del productor: calle, número; colonia o comunidad, localidad, municipio, código postal y entidad federativa.
12. Número de teléfono celular.
13. Correo electrónico personal.
14. Especificar el número total de vacas.
15. Especificar con cuántas vacas en ordeña cuentan.
16. Especificar con cuántas vacas secas cuentan.
17. Indicar el tamaño del productor de acuerdo con el número de vacas en ordeña.
18. Características de la leche fresca a entregar: fría, caliente o ambas.
19. Cantidad estimada de litros a entregar por semana, como resultado de la ordeña matutina y vespertina del productor independiente. La recepción de la leche a entregar será de domingo a sábado.
20. Anotar cuántas veces a la semana entregará la leche a LICONSA.
21. Deberá indicar si el transporte con el que se cuenta para trasladar la leche al Centro de Acopio o Planta Industrial de LICONSA es propio, del grupo u organización o arrendamiento.
22. Número de kilómetros que existen entre sus instalaciones lecheras y el Centro de Acopio o Planta Industrial de LICONSA más cercano.
23. El solicitante explicará las causas por las que quiere vender su leche a LICONSA.
24. Firma del Productor.
25. Nombre del Productor.





**ANEXO 5**

**“SOLICITUD DE INGRESO AL PADRÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE DE LICONSA, S.A. DE C.V.”  
(CONTINUACIÓN)**

ANEXO DE LA SOLICITUD EL REGISTRO NACIONAL DE PRODUCTORES  
LICONSA S.A.DE C.V.  
DIRECCION DE PRODUCCION  
SUBGERENCIA DE RECEPCIÓN DE MAQUILA Y LECHE  
CENTRO DE ACOPIO O PLANTA: (1)

PADRÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE (PNPL)

CLAVE : (2)  
ESTADO : (2)  
MUNICIPIO : (2)  
LOCALIDAD : (2)

(-3) FECHA DE ELABORACIÓN:



CÓDIGO (4)	NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN O DEL PRODUCTOR INDEPENDIENTE (5)	TIPO DE ORGANIZACIÓN (6)	RFC (7)	MUNICIPIO Y DOMICILIO DE LA ORGANIZACIÓN O DEL PRODUCTOR INDEPENDIENTE (8)	MUNICIPIO Y DOMICILIO DE LA EXPLOTACION (9)	NUMERO DE VACAS (10)		PRODUCCION LITROS/DIA (11)	LITROS VENDIDOS A LICONSA/DIA (12)
						EN PRODUCCION	SECAS		



**INSTRUCTIVO DE LLENADO DE LA “SOLICITUD DE INGRESO AL PADRÓN NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE DE LICONSA, S.A. DE C.V.”  
(CONTINUACIÓN)**

1	<b>CENTRO DE ACOPIO.</b> Anotar el nombre del Centro de Acopio que corresponda
2	<b>CLAVE, ESTADO, MUNICIPIO Y LOCALIDAD.</b> El que corresponda al Centro de Acopio considerados en el INEGI.
3	<b>FECHA DE ELABORACIÓN.</b> Anotar el mes y año en que se realice el levantamiento de la información.
4	<b>NÚMERO DE CÓDIGO.</b> Debe permanecer en blanco, posteriormente anotar el código designado por la Subgerencia de Recepción de Maquila y Leche al productor como proveedor de leche de LICONSA, (corresponde solo a los que facturen).
5	<b>NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN.</b> Anotar tal como aparece en la factura, y para los productores que integran el grupo, como aparece en su credencial de elector.
6	<b>TIPO DE ORGANIZACIÓN.</b> Corresponde a la figura legal, y se deberá anotar de forma abreviada de acuerdo al tipo de agrupación o asociación a la que pertenezca. Ver tabla.
7	<b>REGISTRÓ FEDERAL DE CONTRIBUYENTES.</b> Anotar solo el de las organizaciones o productores que facturen.
8	<b>DOMICILIO DE LA ORGANIZACIÓN.</b> Para los que facturan deberán anotar el domicilio tal como aparece en la factura y para los demás integrantes de la organización, anotar el domicilio de su credencial de elector.
9	<b>DOMICILIO DE LA EXPLOTACIÓN.</b> Anotar el nombre del rancho o el nombre de la localidad donde está la explotación de ganado.
10	<b>NÚMERO DE VACAS.</b> Anotar el número de vacas que tenga el productor, corresponde a las vacas en producción y las vacas secas (vacas vientre o paridoras).
11	<b>PRODUCCIÓN-LITROS POR DIA.</b> Anotar la cantidad de litros diarios producidos como resultado de la ordeña matutina y vespertina por productor.
12	<b>LITROS QUE VENDERÁ A LICONSA/DIA.</b> Anotar los litros diarios que venderá a LICONSA

**TIPO DE ORGANIZACIONES.**

- S.P.R. de R.L. Sociedad de Producción Rural de Responsabilidad Limitada.
- S.C.L Sociedad Cooperativa Limitada.
- G.S. de R.S. Grupo Solidario de Responsabilidad Limitada.
- S.C. de R.L. Sociedad Cooperativa de Responsabilidad Limitada.
- G.S de R.S. e I. Grupo Solidario de Responsabilidad Solidaria e Ilimitada.
- S.C. de R.L. de C.V. Sociedad Cooperativa de Responsabilidad Limitada de Capital Variable.
- U.G.R. Unión Ganadera Regional.
- A.G.L. Asociación Ganadera Local.
- S.C.P Sociedad Cooperativa de Producción.
- S.S.S. Sociedad de Solidaridad Social.




**ANEXO 6**

**“BOLETA DE RECIBO DE LECHE FRESCA EN CENTROS DE ACOPIO”**

Una vez que el personal responsable del Centro de Acopio constata que el producto que recibe del productor cumple con las normas de Control de Calidad de LICONSA y que se ha determinado el volumen, en base a peso (Ticket) y densidad, se anotará en la boleta y el productor firmará de conformidad. Al finalizar la semana se entregará la boleta original con tickets de pesadas a Contabilidad del Centro de Trabajo, copia al productor y el Centro de Acopio se quedará con su copia respectiva. La “Boleta de Recibo de Leche Fresca en Centros de Acopio” será anexo indispensable de la factura correspondiente para el pago semanal de leche por LICONSA.

**Boleta de Recibo de Leche Fresca en Centros de Acopio**

BOLETA DE RECIBO DE LECHE FRESCA					
					<b>FOLIO</b>
					1
<b>CENTRO DE ACOPIO</b> 2			<b>N° CENTRO</b> 3		
<b>PERIODO</b> 4		<b>FACTURA</b> 5		<b>TIPO DE LECHE</b> 6	
<b>CÓDIGO</b> 7	<b>NOMBRE</b> 8			<b>PRODUCTOR R.E.C</b> 9	
DÍA	FECHA	AM	FIRMA	PM	FIRMA
DOMINGO	10	11	12	13	14
LUNES					
MARTES					
MIÉRCOLES					
JUEVES					
VIERNES					
SÁBADO					
Este documento es indispensable para la liquidación total de litros entregados.				<b>TOTAL LITROS</b>	15
Así mismo LICONSA se deslinda del mal uso o cuidado del mismo por parte del Productor					
_____ 16 NOMBRE Y FIRMA DEL JEFE DEL CENTRO DE ACOPIO					

**INSTRUCTIVO DE LLENADO DE LA “BOLETA DE RECIBO DE LECHE FRESCA EN CENTROS DE ACOPIO”**

<b>EN</b>	<b>SE ANOTARÁ</b>
<b>1. Número de Folio</b>	El número de folio consecutivo que corresponda a la Boleta de Recibo de Leche Fresca en Centros de Acopio.
<b>2. Centro de Acopio</b>	El nombre del Centro de Acopio que recibe la leche fresca del productor.
<b>3. Número de Centro</b>	El número del Centro de Acopio que recibe la leche fresca del productor
<b>4. Período</b>	Los días que comprende la semana que se recibe leche fresca del productor
<b>5. Factura</b>	El número de factura por la leche fresca que se recibe del productor
<b>6. Tipo de Leche</b>	Anotar si la leche fresca que se recibe del productor es fría o caliente
<b>7. Código</b>	El número de código que le haya asignado el Centro de Acopio al productor.
<b>8. Nombre del Productor</b>	El nombre completo del productor, tal como se tiene registrado en el contrato.
<b>9. RFC del Productor</b>	El Registro Federal de Causantes del productor tal como se tiene registrado en el contrato.
<b>10. Fecha</b>	La fecha de recibo de leche fresca en el Centro de Acopio.
<b>11. AM</b>	Se registrarán los litros de leche que resulten después de haber aplicado la fórmula $\text{Peso de la Leche} / \text{Densidad}$ , recibidos en la mañana
<b>12. Firma</b>	Firma de conformidad del productor, que deberá ser igual a la que se tiene registrada en el contrato.
<b>13. PM</b>	Se registrarán los litros de leche que resulten después de haber aplicado la fórmula $\text{Peso de la Leche} / \text{Densidad}$ , recibidos en la tarde
<b>14. Firma</b>	Firma de conformidad del productor que deberá ser igual a la que se tiene registrada en el contrato.
<b>15. Total de Litros</b>	Se registrarán los litros de leche recibidos del productor durante el período.
<b>16. Nombre y Firma del responsable del Centro de Acopio</b>	El personal responsable del Centro de Acopio anotará en este espacio su nombre, y firmará la “Boleta de Recibo de Leche Fresca en Centros de Acopio”; en caso de ausencia de éste, deberá hacerlo el responsable eventual a cargo de recibir la leche en el Centro de Acopio.
<b>17. Ticket(s) de pesada</b>	Se adjuntarán el o los tickets de las pesadas correspondientes al turno y días de recepción.



**ANEXO 7**

**“REPORTE DE ANÁLISIS DE LECHE FRESCA POR PRODUCTOR”**

Este reporte lo elaborará el responsable del Centro de Acopio por cada uno de los proveedores que entregan leche al Centro de Acopio. Debe llenarse después de haber realizado los Análisis, registrando el Folio de la Boleta de Recibo y el Volumen entregado por el productor.

LICONSA S.A. DE C.V.													FECHA (3)			
CENTRO DE TRABAJO (1)													EABORO (4)			
C. DE ACOPIO (2)																
FOLIO (5)	CODIGO (6)	PRODUCTOR (7)	VOL. (8)	ALCOHOL (9)	TEMP (10)	DENS. (11)	ACIDEZ (12)	CRIOSCOP (13)	GRASA (14)	PROT. (15)	ANTIBIOT. (16)	S.N.G. (17)	S. T. (18)	REDUCT (19)	CELS. SOMAT. (20)	ORG. (21)
JEFE DE CENTRO DE ACOPIO (22)			COORDINADOR DE CENTROS DE ACOPIO (22)													



**INSTRUCTIVO DE LLENADO DEL “REPORTE DE ANÁLISIS DE LECHE FRESCA POR PRODUCTOR”**

<b>EN</b>	<b>SE ANOTARÁ</b>
<b>1. Centro de Trabajo</b>	Centro de Trabajo al que corresponde el Centro de Acopio.
<b>2. Centro de Acopio</b>	El nombre del Centro de Acopio.
<b>3. Fecha</b>	Día, mes y año de elaboración del análisis y del reporte.
<b>4. Elaboró</b>	Firma el responsable del Centro de Acopio, que elaboró el reporte.
<b>5. Folio</b>	El número de folio del Reporte de Análisis de Leche Fresca por Productor.
<b>6. Código</b>	El número de código correspondiente a cada productor al que se analizó su producto.
<b>7. Productor</b>	El nombre de cada productor al que se analizó su producto.
<b>8. Volumen</b>	El volumen total de leche que entregó el productor al Centro de Acopio.
<b>9. Alcohol</b>	Éste se reportará positivo o negativo, conforme lo determine el Laboratorio de Control de Calidad.
<b>10. Temperatura</b>	La temperatura registrada al momento de la llegada del producto de referencia expresada en °C.
<b>11. Densidad</b>	Ésta se reportará conforme lo determine el Laboratorio de Control de Calidad.
<b>12. Acidez</b>	Anotar la cifra que corresponda al volumen recibido, de cada productor expresado en gramos de Ac. Láctico por litro, conforme lo determine Control de Calidad.
<b>13. Crioscopia</b>	El punto crioscópico en °H conforme lo determine el Laboratorio de Control de Calidad.
<b>14. Grasa</b>	De cada volumen de recepción de leche fresca, los sólidos grasos deberán expresarse en % y en gramos por litro, de acuerdo a lo determinado por Control de Calidad.
<b>15. Proteína</b>	De cada volumen de recepción de leche fresca, la proteína deberá expresarse en % y en gramos por litro, de acuerdo a lo determinado por Control de Calidad.
<b>16. Antibióticos</b>	De cada volumen de recepción de leche fresca, deberá expresarse la presencia o ausencia, de acuerdo a lo determinado por Control de Calidad.
<b>17. S.N.G. (Sólidos No Grasos)</b>	De cada volumen de recepción de leche fresca, los sólidos grasos deberán expresarse en % y en gramos por litro, de acuerdo a lo determinado por Control de Calidad.
<b>18. S.T. (Sólidos Totales)</b>	De cada volumen de recepción de leche fresca, los sólidos totales deberán expresarse en % y en gramos por litro, de acuerdo a lo determinado por Control de Calidad.
<b>19. Reductasa</b>	En Tiempo (horas) conforme lo determine el Laboratorio de Control de Calidad.
<b>20. Células Somáticas</b>	En Cantidad de Células Somáticas por mililitro de leche, conforme lo determine Control de Calidad.,
<b>21 Organoléptico</b>	La apreciación aceptable o no de las características organolépticas del producto al momento de su llegada al Centro de Acopio.
<b>22.- Personal responsable del Centro de Acopio</b>	Personal responsable del Centro de Acopio anotará su nombre y firma.
<b>23.- Personal responsable del Centro de Acopio</b>	Personal responsable del Centro de Acopio anotará su nombre y firma.



**ANEXO 8**

**“REGISTRO DE CALIDAD SEMANAL DE ENTREGAS DE LECHE FRESCA POR PROVEEDOR”**

LICONSA S.A. DE C.V.													FOLIO : ( 1 )				
CENTRO DE TRABAJO ( 2 )																	
CENTRO DE ACOPIO ( 3 )													SEMANA NO.: ( 4 )				
REGISTRO DE CALIDAD DE ENTREGA DE LECHE FRESCA DE PRODUCTORES Y ASOCIACIONES													FECHA DE ELABORACION : ( 5 )				
CODIGO ( 6 )	NOMBRE ( 7 )	INDICADOR DE CALIDAD	DOMINGO		LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO		PROMEDIO (10)
			AM (8)	PM (9)	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	AM	PM	
		GRASA															
		PROTEINA															
		REDUCTASA															
		CELS SOMATICAS															
		ANTIBIOTICOS															
		GRASA															
		PROTEINA															
		REDUCTASA															
		CELS. SOMATICAS															
		ANTIBIOTICOS															
		GRASA															
		PROTEINA															
		REDUCTASA															
		CELS. SOMATICAS															
		ANTIBIOTICOS															
		GRASA															
		PROTEINA															
		REDUCTASA															
		CELS. SOMATICAS															
		ANTIBIOTICOS															
		GRASA															
		PROTEINA															
		REDUCTASA															
		CELS. SOMATICAS															
		ANTIBIOTICOS															
		GRASA															
		PROTEINA															
		REDUCTASA															
		CELS. SOMATICAS															
		ANTIBIOTICOS															
		GRASA															
		PROTEINA															
		REDUCTASA															
		CELS. SOMATICAS															
		ANTIBIOTICOS															
JEFE DE CENTRO DE ACOPIO (11)			COORDINADOR DE CENTRO DE ACOPIO (12)														





**INSTRUCTIVO DE LLENADO DEL “REGISTRO DE CALIDAD SEMANAL DE ENTREGAS DE LECHE FRESCA POR PROVEEDOR”**

EN	SE ANOTARÁ
<b>1. Folio</b>	El número de folio consecutivo que corresponda al Formato del Registro de Calidad Semanal de Entregas de Leche Fresca por Proveedor en el Centro de Acopio.
<b>2.- Centro de Trabajo</b>	El nombre del Centro de Trabajo al que pertenezca el Centro de Acopio que recibe la leche fresca del productor.
<b>3.- Centro de Acopio</b>	El nombre del Centro de Acopio que recibe la leche fresca del productor.
<b>4.- Semana Número.</b>	Las fechas que correspondan al inicio y al final de la semana de captación que se trate.
<b>5.- Fecha de Elaboración</b>	Día, mes y año de llenado del formato.
<b>6.- Código</b>	El número de código que le haya asignado el Centro de Acopio al productor.
<b>7.- Nombre</b>	El nombre completo del productor tal como se tiene registrado en el contrato.
<b>8.- AM</b>	Se registrarán los gramos de grasa y proteína, así como el tiempo de reductasa, la cuenta de células somáticas y la presencia o no de antibióticos, de la leche entregada por el proveedor en el transcurso de la operación matutina del Centro de Acopio.
<b>9.- PM</b>	Se registrarán los gramos de grasa y proteína, así como el tiempo de reductasa, la cuenta de células somáticas y la presencia o no de antibióticos, de la leche entregada por el proveedor en el transcurso de la operación vespertina o nocturna del Centro de Acopio.
<b>10.- Promedio</b>	Se registrará el promedio de los gramos de grasa y proteína, del tiempo de reductasa, cuenta de células somáticas y la presencia o no de antibióticos, de la leche entregada por el proveedor en el transcurso de las operaciones matutinas, vespertinas o nocturnas del Centro de Acopio, durante los siete días de la semana.
<b>11.- Personal responsable del Centro de Acopio</b>	Personal responsable del Centro de Acopio anotará su nombre y firma.
<b>12.- Personal responsable del Centro de Acopio</b>	Personal responsable del Centro de Acopio anotará su nombre y firma.



**ANEXO 9 A**

**“INFORME SEMANAL DE CAPTACIÓN Y TRANSFERENCIA DE LECHE FRESCA”**

LICONSA, S.A. DE C.V.				FOLIO:						
NOMBRE DEL CENTRO DE TRABAJO										
NOMBRE DEL CENTRO DE ACOPIO				SEMANA Num.						
INFORME SEMANAL DE CAPTACION Y TRANSFERENCIA DE LECHE FRESCA										
CODIGO CENTRO DE ACOPIO:			PERÍODO: del __ AL __ de Mes de 2023							
DÍA/FECHA	INVENTARIO INICIAL	Captación	Rechazo	Merma en Centro de Acopio	Inventario Disponible	SALIDAS Y TRANSFERENCIAS			INVENTARIO FINAL	
						Destino	Folio	Litros		
D										
L										
M										
M										
J										
V										
S										
<b>TOTALES</b>										
Litros de leche Fria: _____ Litros de leche Caliente: _____						S.G.	S. NO G.	DENSIDAD		
OBSERVACIONES: _____				Elaboró:		Autorizó:				
				_____ Nombre y firma Jefe del Centro de Acopio		_____ Nombre y Firma Coordinador de Centros de Acopio				

**Notas:**

- 1.- El inventario final invariablemente debe coincidir con la cantidad física de litros al cierre de la reciba de cada día de la semana, así como con las cifras de la bitácora diaria del Centro de Acopio.
- 2.- En relación a La Merma en Centro de Acopio, ésta debe justificarse en el area de Observaciones, explicando los motivos que la generaron.



**INSTRUCTIVO DE LLENADO DEL “INFORME SEMANAL DE CAPTACIÓN Y TRANSFERENCIA DE LECHE FRESCA”**

<b>EN</b>	<b>SE ANOTARÁ</b>
<b>1. Folio</b>	El número de folio consecutivo que corresponda al Informe de Captación y Transferencia de Leche Fresca.
<b>2.- Gerencia Estatal</b>	El nombre del Centro de Trabajo al que pertenezca el Centro de Acopio que recibe la leche fresca del productor.
<b>3.- Centro de Acopio</b>	El nombre del Centro de Acopio que recibe la leche fresca del productor.
<b>4.- Semana Número</b>	Las fechas que correspondan al inicio y al final de la semana de captación que se trate, conforme al calendario establecido por la Subgerencia de Recepción de Maquila y Leche.
<b>5.- Fecha de Elaboración</b>	Día, mes y año de llenado del formato.
<b>6.- Día</b>	El día del período de captación que corresponda.
<b>7.- Inventario inicial</b>	El volumen de leche con que contaba el Centro de Acopio al iniciar el día. (Regleta de tanque silo).
<b>8.- Captación</b>	El volumen total de leche que captó el Centro de Acopio durante ese día.
<b>9.- Rechazo</b>	El volumen total de leche que rechazó el Centro de Acopio durante ese día.
<b>10.- Merma</b>	Las mermas (pérdida de leche) totales de leche que hubo en el Centro de Acopio durante ese día. De acuerdo a acta de hechos que justifiquen dicha merma.
<b>11.- Inventario Disponible</b>	El volumen de leche con que contaba el Centro de Acopio al finalizar la captación del día, Previo al despacho o transferencia del día. (Regleta de tanque silo).
<b>12.- Destino</b>	Los destinos de la leche traspasada por el Centro de Acopio durante el día.
<b>13.- Folio</b>	Los números progresivos de folio de los trasposos de leche del Centro de Acopio durante el día.
<b>14.- Litros</b>	Los litros de leche traspasados del Centro de Acopio durante el día.
<b>15.- Existencia Final</b>	El volumen de leche existente en el Centro de Acopio al finalizar la captación y trasposos del día (Regleta de tanque silo).
<b>16, 17 y 18 Totales</b>	El volumen de total leche que se captó, que se rechazó y que sufrió mermas (pérdida de leche), respectivamente, en el Centro de Acopio durante la semana de captación.
<b>19, 20 y 21</b>	El promedio de sólidos grasos, sólidos no grasos y densidad del volumen total de leche con que contaba el Centro de Acopio al finalizar la semana de captación.
<b>22. Totales</b>	El volumen de total leche con que contaba el Centro de Acopio al finalizar la semana.
<b>23. Litros de Leche Fría</b>	El volumen total de leche fría captado durante la semana.
<b>24. Litros de Leche Caliente</b>	El volumen total de leche caliente captado durante la semana.
<b>25. Observaciones</b>	Anotar las aclaraciones necesarias.
<b>26 y 27. Firmas</b>	Firmará el personal responsable del Centro de Acopio.



**ANEXO 9 B**

**“INFORME MENSUAL DE CAPTACIÓN Y TRANSFERENCIA DE LECHE FRESCA”**

LICONSA, S.A. DE C.V. NOMBRE DEL CENTRO DE TRABAJO NOMBRE DEL CENTRO DE ACOPIO										
<b>INFORME MENSUAL DE CAPTACION Y TRANSFERENCIA DE LECHE FRESCA</b>										
<b>CODIGO CENTRO DE ACOPIO:</b>					<b>PERÍODO:</b> del __ AL __ de Mes de 2023					
SEMANA No.	PERÍODO Del..... Al	INVENTARIO INICIAL	Captación	Rechazo	Merma en Centro de Acopio	Inventario Disponible	SALIDAS Y TRANSFERENCIAS			INVENTARIO FINAL
							Destino	Folio	Litros	
<b>TOTALES</b>										
Litros de leche Fria: _____							S.G.	S. NO G.	DENSIDAD	
Litros de leche Caliente: _____										
-----OBSERVACIONES-----							<b>Elaboro:</b>		<b>Vo.Bo:</b>	
							_____ Nombre y firma Jefe del Centro de Acopio		_____ Nombre y Firma Coordinador de Centros de Acopio	

Nota: El inventario final invariablemente debe coincidir con la cantidad física de litros al cierre del mes, así como con las cifras de la bitácora del último día de mes del Centro de Acopio.



**INSTRUCTIVO DEL LLENADO DEL “INFORME MENSUAL DE CAPTACIÓN Y TRANSFERENCIA DE LECHE FRESCA”**

<b>EN</b>	<b>SE ANOTARÁ</b>
<b>1.- Gerencia Estatal</b>	El nombre del Centro de Trabajo al que pertenezca el Centro de Acopio que recibe la leche fresca del productor.
<b>2.- Centro de Acopio</b>	El nombre del Centro de Acopio que recibe la leche fresca del productor.
<b>3.- Período</b>	Las fechas de inicio y final del mes y año de captación que se trate.
<b>4.- Semana No.</b>	Las fechas que correspondan a la semana de captación, conforme al calendario establecido por la Subgerencia de Recepción de Maquila y Leche.
<b>5.- Periodo: Del... Al</b>	Periodo que abarca la semana de captación conforme al numeral anterior.
<b>6.- Inventario inicial</b>	El volumen de leche con que contaba el Centro de Acopio al iniciar el mes. (Regleta de tanque silo), que debe corresponder al inventario físico real.
<b>7.- Captación</b>	El volumen total de leche que captó el Centro de Acopio durante el mes.
<b>8.- Rechazo</b>	El volumen total de leche que rechazó el Centro de Acopio durante el mes.
<b>9.- Merma</b>	Las mermas (pérdida de leche) totales de leche que hubo en el Centro de Acopio durante el mes, de acuerdo a las actas de hechos que justifiquen dicha merma.
<b>10.- Inventario Disponible</b>	El volumen de leche con que contaba el Centro de Acopio, Previo al despacho o transferencia total del mes.
<b>11.- Destino</b>	Los destinos de la leche traspasada por el Centro de Acopio durante el mes.
<b>12.- Folio</b>	Los números progresivos de folios de los traspasos de leche del Centro de Acopio durante el mes.
<b>13.- Litros</b>	Total de litros de leche traspasados del Centro de Acopio durante el mes.
<b>14.- Existencia Final</b>	El volumen de leche existente en el Centro de Acopio al cierre del mes. Cifra que debe coincidir con el Inventario Físico y la bitácora del Centro de Acopio.
<b>15, 16 y 17 Totales</b>	El volumen de total leche que se captó, que se rechazó y que sufrió mermas (pérdida de leche), respectivamente, en el Centro de Acopio durante el mes de captación.
<b>18, 19 y 20</b>	El promedio de sólidos grasos, sólidos no grasos y densidad del volumen total de leche con que contaba el Centro de Acopio al finalizar el mes de captación.
<b>21. Totales</b>	El volumen de total leche con que contaba el Centro de Acopio al finalizar el último día de Cierre del mes de que se trate.
<b>22. Litros de Leche Fría</b>	El volumen total de leche fría captado durante el mes de operación.
<b>23. Litros de Leche Caliente</b>	El volumen total de leche caliente captado durante el mes de operación.
<b>24. Observaciones</b>	Anotar las aclaraciones necesarias.
<b>25 y 26. Firmas</b>	Firmará el personal responsable del Centro de Acopio.



**ANEXO 10**

**“REPORTE SEMANAL DE REDUCTASA, ANTIBIÓTICO, ADULTERANTES Y NEUTRALIZANTES POR PRODUCTOR”**

Este reporte debe elaborarlo el personal responsable del Centro de Acopio una vez a la semana, en caso de leche caliente y diariamente en caso de leche fría.

LICONSA S.A. DE C.V.										
CENTRO DE TRABAJO 1					FECHA Y SEMANA. 3					
C. DE ACOPIO 2   2					ELABORO 4					
					<b>CONSERVADORES</b>					
FOLIO	CODIGO	PRODUCTOR	VOLUMEN	REDUCTASA	CELS. SOMATICAS	PEROX.	DERIVADOS CLORADOS	FORMALDEHIDO	NEUTRALIZANTES	ANTIBIOTICOS
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
16										
JEFE DE CENTRO DE ACOPIO										



**INSTRUCTIVO DE LLENADO DEL “REPORTE SEMANAL DE REDUCTASA, ANTIBIÓTICO, ADULTERANTES Y NEUTRALIZANTES POR PRODUCTOR”**

<b>EN</b>	<b>SE ANOTARÁ</b>
<b>1. Centro de Trabajo</b>	EL Centro de Trabajo al que corresponde el Centro de Acopio.
<b>2. Centro de Acopio</b>	El nombre del Centro de Acopio.
<b>3. Fecha y Semana</b>	Día, mes y año de la elaboración del análisis y el número de la semana a la que corresponde el reporte.
<b>4. Elaboró</b>	Firmará el responsable del Centro de Acopio, que elabora el reporte.
<b>5. Folio</b>	El número de folio de la Boleta de Captación de cada productor al que se le analizó su producto.
<b>6. Código</b>	El número de código correspondiente de cada productor al que se le analizó su producto.
<b>7. Productor, Agrupación o Asociación Lechero</b>	El nombre de cada Productor, Agrupación o Asociación Lechero al que se le analizó su producto.
<b>8. Volumen</b>	El volumen total de leche que entregó cada productor al que se le analizó su producto.
<b>9. Reductasa</b>	Se reportará en tiempo (horas) conforme lo determine el Laboratorio de Control de Calidad.
<b>10.- Células Somáticas</b>	Se reportarán en cantidad conforme lo determine el Laboratorio de Control de Calidad.
<b>11,12 y 13 Conservadores</b>	La presencia positiva o negativa conforme lo determine el Laboratorio de Control de Calidad.
<b>14. Neutralizantes</b>	La presencia positiva o negativa conforme lo determine el Laboratorio de Control de Calidad.
<b>15. Antibióticos</b>	La presencia positiva o negativa conforme lo determine el Laboratorio de Control de Calidad.
<b>16.- Firma</b>	Firmará el personal responsable del Centro de Acopio.





**ANEXO 11**

**“CERTIFICADO DE LIMPIEZA DE CARRO TANQUE”**

Este certificado lo elabora el personal responsable del Centro de Acopio, después de haber realizado la inspección física del transporte.

LICONSA S.A. DE C.V.					
CENTRO DE TRABAJO DE _____ 1					
CENTRO DE ACOPIO DE _____ 2					
<b>CERTIFICADO DE LIMPIEZA DE CARRO TANQUE</b>					
FECHA _____ 3			CHOFER _____ 5		
PIPA No. _____ 4			No. TRASPASO _____ 6		
<b>INTERIOR DEL TANQUE</b>			<b>ASPECTO EXTERIOR DEL CARRO TANQUE</b>		
<b>VÁLVULA</b>	<b>LIMPIO</b>	<b>SUCIO</b>	<b>TANQUE</b>	<b>LIMPIO</b>	<b>SUCIO</b>
CUERPO	7	8	SUPERF. EXT.	7	8
EMPAQUE			FALDONES		
TAPÓN CIEGO			RINES		
CAPUCHÓN			MANG. DESAGÜE		
ESCOTILLA			ESCALERA		
TAPA			<b>CARRO</b>		
CONTRATAPA			SUPERF. EXT.		
RESPIRADERO			VIDRIOS		
EMPAQUES			LLANTAS		
CHAROLA			RINES		
CUERPO			INSPECCIONÓ _____ 9		
INT. TANQUE					
SANITIZACIÓN					
			JEFE DEL CENTRO DE ACOPIO		
			_____ 10		



**INSTRUCTIVO DE LLENADO DEL “CERTIFICADO DE LIMPIEZA DE CARRO TANQUE”**

<b>EN</b>	<b>SE ANOTARÁ</b>
<b>1. Centro de Trabajo</b>	El Centro de Trabajo al que corresponde el Centro de Acopio.
<b>2. Centro de Acopio</b>	El nombre del Centro de Acopio.
<b>3. Fecha</b>	Día, mes y año de la inspección y elaboración del certificado.
<b>4. Pipa No.</b>	El número económico o placas del carro-tanque que cargará la leche de traspaso del Centro de Acopio.
<b>5. Chofer</b>	El nombre del chofer del carro-tanque que cargará la leche de traspaso del Centro de Acopio.
<b>6. No. De Traspaso</b>	El número consecutivo de traspaso del Centro de Acopio que corresponda.
<b>7. Limpio</b>	Estos espacios se marcarán con una X cuando las partes internas y externas de la pipa se encuentren limpias.
<b>8. Sucias</b>	Estos espacios se marcarán con una X cuando las partes internas y externas de la pipa se encuentren sucias.
<b>9. Inspeccionó</b>	Se registrará el nombre y firmará el responsable de la inspección de la limpieza del carro-tanque.
<b>10. Personal responsable del Centro de Acopio</b>	Se registrará el nombre y firmará el responsable del Centro del Acopio.

**ANEXO 12****“ORDEN DE TRASPASO DE LECHE FRESCA”**

Forma que ampara la salida de leche del Centro de Acopio. Debe contener los resultados de los análisis de leche en el contenedor del transporte, destino, volumen y sellos; firman el operador del vehículo y el Jefe del Centro de Acopio.

ORDEN DE TRASPASO DE LECHE FLUIDA					
LICONSA S.A. DE C.V.					
CENTRO DE TRABAJO 1					FOLIO 3
C. DE ACOPIO 2					FECHA 4
DE	5				
A	6		TRASPASO	10	
DOMICILIO	7		PIPA No.	11	
CIUDAD	8		MARCA	12	
ESTADO	9		MODELO	13	
			PLACAS	14	
			CAPACIDAD	15	
			CHOFER	16	
CONCEPTO	SALIDA DEL CENTRO	LLEGADA A PLANTA	ANÁLISIS	SALIDA DEL CENTRO	LLEGADA A PLANTA
FECHA	17	18	TEMPERATURA	35	36
HORA	19	20	DENSIDAD (15°C)	37	38
PESO BRUTO (KG.)	21	22	ACIDEZ (%)	39	40
TARA	23	24	GRASA (%)	41	42
PESO NETO	25	26	S.N.G. (%) Y S.T. (%)	43 Y 44	45 Y 46
VOLUMEN	27	28	P.C. (°H)	47 Y 48	49 Y 50
SELLOS	29	30	PRUEBA DE ALCOHOL	51	52
OBSERVACION	31	32	TIEMPO REDUCTASA	53	54
			PROTEINAS	55	56
			ANTIBIÓTICOS	57	58
			CÉLS. SOMÁTICAS	59	60
OPERADOR	CENTRO EMISOR	CENTRO RECEPTOR		CENTRO EMISOR	CENTRO RECEPTOR
	33	34		61	62



**INSTRUCTIVO DE LLENADO DE LA “ORDEN DE TRASPASO DE LECHE FRESCA”**

<b>EN</b>	<b>SE ANOTARÁ</b>
<b>1. Centro de Trabajo</b>	El Centro de Trabajo al que corresponde el Centro de Acopio.
<b>2. Centro de Acopio</b>	El nombre del Centro de Acopio.
<b>3. Folio</b>	El número de folio consecutivo de la Orden de Traspaso.
<b>4. Fecha</b>	Día, mes y año de la elaboración de la Orden de traspaso.
<b>5. De:</b>	El nombre del Centro de Acopio del que sale el carro-tanque cargado con la leche.
<b>6. A:</b>	El nombre del destino final al que arribará el carro-tanque con la leche procedente del Centro de Acopio.
<b>7, 8 y 9. Domicilio, Ciudad y Estado</b>	El domicilio, ciudad y estado donde se ubica el destino final al que arribará el carro-tanque con la leche procedente del Centro de Acopio.
<b>10. Traspaso No.</b>	Se registrará el número consecutivo de traspaso del Centro de Acopio que corresponda.
<b>11, 12, 13, 14 y 15. Pipa No., Marca, Mod., Placas y Capacidad</b>	El número económico, marca, modelo, número de placas, y capacidad del carro-tanque que cargará la leche de traspaso del Centro de Acopio a su destino final.
<b>16. Chofer</b>	El nombre del chofer que conducirá el carro-tanque que cargará la leche de traspaso del Centro de Acopio a su destino final.
<b>17 y 18. Fecha</b>	Día, mes y año de la salida de la leche del Centro de Acopio, así como su llegada al destino final.
<b>19 y 20. Hora</b>	La hora exacta de la salida de la leche del Centro de Acopio, así como la hora exacta (entrada a Planta industrial) de su llegada al destino final.
<b>21 y 22. Peso Bruto</b>	El peso bruto (Kg) del carro-tanque cargado de leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>23 y 24. Tara</b>	El peso a la tara (Kg.) del carro-tanque cargado de leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>25 y 26. Peso Neto</b>	El peso neto (Kg) del carro-tanque cargado de leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>27 y 28. Volumen</b>	El volumen de la leche a la salida del Centro de Acopio (podrá emplearse la o las lecturas de la regleta del tanque silo), así como a su llegada al destino final.
<b>29 y 30. Sellos</b>	Se certificará que la pipa presente los sellos de seguridad a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>31 y 32. Observación</b>	Se registrarán las observaciones que correspondan a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>33 y 34. Centro Emisor y Centro Receptor</b>	Los nombres y firmarán: el responsable de la salida de la leche del Centro de Acopio, así como el responsable de la recepción a su llegada al destino final.
<b>35 y 36. Temperatura</b>	Se registrará la temperatura (°C) de la leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>35 y 38. Densidad</b>	Se registrará la densidad a 15 °C de la leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.



EN	SE ANOTARÁ
<b>39 y 40. Acidez</b>	Se registrará el porcentaje de acidez de la leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final
<b>41 y 42. Grasa</b>	Se registrará el porcentaje de grasa de la leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>43 y 44, 45 y 46. S.N.G. y S.T.</b>	Se registrarán los porcentajes de sólidos no grasos y sólidos totales de la leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>47 y 48 y 49 y 50. P.C.</b>	Se registrarán los °H del punto crioscópico de la leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>51 y 52. Prueba de Alcohol</b>	Se registrará el resultado positivo o negativo a la prueba de alcohol de la leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>53 y 54. Tiempo de Reductasa</b>	Se registrará el tiempo de reductasa de la leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>55 y 56. Proteínas</b>	Se registrará el porcentaje de proteínas de la leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>57 y 58. Antibióticos</b>	Se registrará la presencia de antibióticos en la leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>59 y 60. Células Somáticas.</b>	Se registrará la cuenta de células somáticas en la leche a la salida del Centro de Acopio, así como a su llegada al destino final.
<b>61 y 62. Centro Emisor y Centro Receptor</b>	Los nombres y firmarán: el responsable de la salida de la leche del Centro de Acopio, así como el responsable de la recepción a su llegada al destino final.

**ANEXO 13****“DESCRIPCIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO DE LOS CENTROS DE ACOPIO”****SUBGERENTE DE OPERACIONES**

<b>Adscripción:</b>	Centro de Trabajo correspondiente.
<b>Jefe inmediato superior:</b>	Titular del Centro de Trabajo.
<b>Personal que supervisa:</b>	Coordinador del Centro de Acopio, Coordinador de Mantenimiento del Centro de Acopio, Auxiliar de Logística, Auxiliar Administrativo, Jefe del Centro de Acopio.
<b>Escolaridad:</b>	Profesional del área Químico-Biológica.
<b>Requerimientos:</b>	Conocimientos sobre las técnicas de obtención, recepción, evaluación sensorial y de control de calidad, manejo y conservación de la leche fresca, administración, manejo de personal e informática.
<b>Funciones:</b>	Organizar y controlar la operación y administración general del Centro de Acopio; controlar y actualizar la información sobre terrenos, equipos, accesorios, sistemas informáticos, personal, contratos, “Solicitudes de Ingreso al Padrón Nacional de Productores de Leche, captación de leche y pagos a productores; participar en el diseño y ejecución de los programas anuales de mantenimiento, preparar su presupuesto anual; diseñar y ejecutar el programa anual de visitas de supervisión al Centro de Acopio, elaborando sus bitácoras correspondientes y verificar selectiva y aleatoriamente la correcta aplicación de los controles de calidad que se practican a la leche captada.

**COORDINADOR DEL CENTRO DE ACOPIO**

<b>Adscripción:</b>	Centro de Trabajo correspondiente.
<b>Jefe inmediato superior:</b>	Subgerente de Operaciones.
<b>Personal que supervisa:</b>	Jefe del Centro de Acopio.
<b>Escolaridad:</b>	Profesional o pasante con experiencia del área Químico- Biológica.
<b>Requerimientos:</b>	Conocimientos sobre las técnicas de obtención, recepción, evaluación organoléptica y de control de calidad, manejo y conservación de la leche fresca.



<b>Funciones:</b>	Supervisar la operación y administración del Centro de Acopio de su entidad; recopilar e integrar contratos, solicitudes de ingreso al Padrón Nacional de Productores de Leche y la información sobre volúmenes y calidad del producto captado y transferido en dicho Centro de Acopio; servir de apoyo y enlace entre del Centro de Trabajo y el Centro de Acopio, para el correcto funcionamiento de los equipos de recepción, enfriamiento, almacenamiento y laboratorio, así como en el control de inventarios de materiales, reactivos y productos de limpieza, que permitan dar continuidad a la operación; participar en el diseño del programa anual de mantenimiento del Centro de Acopio de su entidad, así como, en elaborar su presupuesto anual y diseñar y ejecutar el programa anual de visitas de supervisión al Centro de Acopio de su entidad, elaborando sus bitácoras correspondientes.
-------------------	---

**JEFE DEL CENTRO DE ACOPIO**

<b>Adscripción:</b>	Centro de Trabajo correspondiente.
<b>Jefe inmediato superior:</b>	Coordinador del Centro de Acopio.
<b>Personal que supervisa:</b>	Analista de Control de Calidad, Especialista Mecánico, Captador y Velador.
<b>Escolaridad:</b>	Técnico profesional o profesional del área Químico-Biológica.
<b>Requerimientos:</b>	Conocimientos sobre las técnicas de obtención, recepción, evaluación organoléptica y de control de calidad, manejo y conservación de la leche fresca.
<b>Funciones:</b>	Organizar y controlar la operación general del Centro de Acopio; supervisar las condiciones de funcionamiento y limpieza de los equipos de recepción, enfriamiento, almacenamiento y laboratorio, así como de gestionar el mantenimiento preventivo y correctivo correspondiente; mantener el inventario de materiales, reactivos y productos de limpieza que permitan dar continuidad a la operación; verificar limpieza y carga de pipas; elaborar y corroborar la información sobre volúmenes y calidad del producto captado y transferido; efectuar la correcta aplicación de las políticas de aceptación, rechazo o baja de los productores; actualizar las altas y bajas del registro de productores; dar seguimiento al correcto llenado y firma de los contratos de los productores, capturar y elaborar reportes y memoria de pago a productores, realizar el pago y cubrir al Analista de Control de Calidad en días de descanso, incapacidad y vacaciones.



**ANALISTA DE CONTROL DE CALIDAD**

<b>Adscripción:</b>	Centro de Trabajo correspondiente.
<b>Jefe inmediato superior:</b>	Jefe del Centro de Acopio.
<b>Escolaridad:</b>	Técnico profesional o profesional del área Químico-Biológica.
<b>Requerimientos:</b>	Conocimientos sobre las técnicas de obtención, recepción, evaluación organoléptica y de control de calidad, manejo y conservación de la leche fresca.
<b>Funciones:</b>	Realizar los análisis de control de calidad a la leche fresca que es captada en el Centro de Acopio, con base en el Manual de Normas de Control de Calidad de Leche Cruda. Clave: VST-DP-NR-005, para asegurar que el producto que se recibe, cumple con las especificaciones de calidad; registrar los resultados; elaborar y distribuir los reportes de los análisis realizados conforme frecuencias establecidas; notificar al Jefe del Centro de Acopio las desviaciones de calidad; mantener los equipos de laboratorio en condiciones adecuadas de higiene y funcionamiento; realizar análisis a silos y pipas de transferencia, elaborando los reportes correspondientes; y cubrir al Jefe del Centro de Acopio en sus días de descanso, incapacidad y vacaciones.

**ESPECIALISTA MECÁNICO**

<b>Adscripción:</b>	Centro de Trabajo correspondiente.
<b>Jefe inmediato superior:</b>	Jefe del Centro de Acopio.
<b>Escolaridad:</b>	Técnico con conocimientos de mecánica, electricidad y sistemas de refrigeración.
<b>Funciones:</b>	Llevar a cabo el mantenimiento correctivo de primera instancia y apoyar las actividades del mantenimiento preventivo, así como en la limpieza de las instalaciones y el equipo; vaciado de contenedores, pesado de la leche durante la recepción y auxiliar en la carga de pipas.



### CAPTADOR

<b>Adscripción:</b>	Centro de Trabajo correspondiente.
<b>Jefe inmediato superior:</b>	Jefe del Centro de Acopio.
<b>Escolaridad:</b>	Secundaria trunca o terminada (de ser posible con conocimientos técnicos de mecánica, electricidad y sistemas de refrigeración).
<b>Funciones:</b>	Llevar a cabo la limpieza de las instalaciones y el equipo; vaciado de contenedores y pesado de la leche durante la recepción; auxiliar en la carga de pipas y sustituir al velador en días de descanso, incapacidad y vacaciones.

### VELADOR DEL CENTRO DE ACOPIO

<b>Adscripción:</b>	Centro de Trabajo correspondiente.
<b>Jefe inmediato superior:</b>	Jefe del Centro de Acopio.
<b>Escolaridad:</b>	Primaria trunca o terminada.
<b>Funciones:</b>	Vigilar y resguardar las instalaciones, el equipo y producto almacenado en el Centro de Acopio; sustituir al captador en caso de días de descanso, incapacidad y vacaciones.



**ANEXO 14**

**“FORMATO COMPROMISO CON LA INSTITUCIÓN”**

FECHA		
DIA	MES	AÑO

**CENTRO DE TRABAJO** \_\_\_\_\_

**CENTRO DE ACOPIO** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ quien estoy contratado (a) para desempeñar el puesto de Analista de Calidad de Leche Fresca, manifiesto, bajo protesta de decir verdad, que las actividades que desempeño se ajustan estrictamente a las normas y procedimientos establecidos por LICONSA en materia de control de calidad de la leche fresca y determino las variables para los estímulos de calidad sin interés alguno propio que contravenga los intereses de LICONSA; de no hacerlo, acepto expresamente las decisiones que ésta tome al respecto.

**PROTESTO LO NECESARIO**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE COMPLETO Y FIRMA**



**ANEXO 15**

**“VERIFICACIÓN DE INSTRUMENTOS PARA PESAR DE ALCANCE MÁXIMO MAYOR A 1 TONELADA (FUNCIONAMIENTO NO AUTOMÁTICO)”**

**Tabla 3.- Errores máximos tolerados para los instrumentos para pesar, Clase I**

En instrumentos con escalones múltiples, las exigencias de la tabla 2 deberán ser cumplidas en función de la clase de exactitud

Clase	I	II	III	III
Max <sub>i</sub> /e <sub>i+1</sub>	≥50 000	≥5 000	≥ 500	≥ 50

Tabla 2.- Clasificación de los Instrumentos

**ERROR MÁXIMO TOLERADO**

El error máximo tolerado es la diferencia máxima, en más o en menos, establecida en la reglamentación o norma respectiva, entre la

indicación de un instrumento y el correspondiente valor convencionalmente verdadero, determinado por masas patrones de referencia, con el instrumento estando a cero sin carga y en la posición de referencia.

El error máximo tolerado para verificaciones iniciales de acuerdo a la R76 se presenta en la tabla 3, para verificaciones de los equipos en servicio el error permitido es el doble.

EMT verificaciones iniciales	Para una carga m dada en escalones de verificación e			
	Clase I	Clase II	Clase III	Clase III
± 0,5 e	0 ≤ m ≤ 50 000	0 ≤ m ≤ 5 000	0 ≤ m ≤ 500	0 ≤ m ≤ 50
± 1 e	50 000 ≤ m ≤ 200 000	5 000 ≤ m ≤ 20 000	500 ≤ m ≤ 2 000	50 ≤ m ≤ 200
± 1,5 e	200 000 ≤ m	20 000 ≤ m ≤ 100 000	2 000 ≤ m ≤ 10 000	200 ≤ m ≤ 1 000

Tabla 3.- Errores máximos tolerados para los instrumentos para pesar

Nota. Estos valores de EMT son iguales a los que presenta la NOM-010-SCFI-1993.

**VERIFICACIÓN O CALIBRACIÓN**

**Calibración:** es el conjunto de operaciones que establecen bajo condiciones especificadas la relación entre los valores indicados por un aparato o sistema de medición o los valores representados por una medida materializada y los valores correspondientes de la magnitud realizada por los patrones

**Verificación:** Confirmación objetiva del cumplimiento de requisitos conforme a Normas.

La diferencia que existe entre calibración y verificación en instrumentos para pesar consiste básicamente en que la calibración es muchas veces voluntaria y el resultado (Certificado de Calibración o Informe de Calibración) establece valores de las pruebas de excentricidad, repetibilidad y linealidad, esta última correcciones aplicables a la linealidad del instrumento y las incertidumbres asociadas a estas correcciones. No necesariamente se tienen que referir las pruebas a una norma, por lo que no se emite un veredicto acerca del estado del funcionamiento de éste. Por tal motivo el usuario es el responsable de aplicar las correcciones necesarias para el uso adecuado del instrumento.

La verificación es obligatoria generalmente para los instrumentos usados en las

transacciones comerciales y se aplican las pruebas de manera similar que en la calibración; el resultado de la verificación es un veredicto de "Pasa" o "No Pasa", acompañado de una calcomanía con la leyenda "Instrumento apto para transacciones comerciales" o "Instrumento No apto para transacciones comerciales" y en este caso se coloca cuando no se puede ajustar, por lo que se inmoviliza el instrumento por no cumplir los errores máximos tolerados para la clase de exactitud correspondientes (NOM-010-SCFI). En la verificación no necesariamente se entrega al usuario un informe con los resultados de las pruebas.

La calibración de los instrumentos para pesar actualmente los ofrecen los Laboratorios Secundarios y la verificación la ofrecen las Unidades de Verificación, organismos acreditados por la Dirección General de Normas, dependencia de SECOFI.

Las pruebas se pueden aplicar a ambos casos verificación y calibración, la diferencia estriba básicamente en la forma en que se proporcionan los resultados de una y otra, un certificado de calibración o una aprobación o desaprobación de funcionamiento.



**VIII. HISTORIAL DE CAMBIOS**

Rev. Núm.	Fecha de aprobación	Descripción del cambio	Motivo(s)
00	24-11-2004	Documento original "Manual de Normas de Operación de Centros de Acopio de Leche Nacional", Clave: VST-DP-03-2004.	
01	26-04-2006	Actualización del documento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se agregó glosario.</li> <li>- Actualización del Marco Legal.</li> <li>- Revisión de la redacción.</li> <li>- Actualización de las Políticas de Operación.</li> <li>- Se eliminaron los Diagramas de Flujo, debido a que están incluidos en el Manual de Procedimiento de Adquisición de Leche.</li> <li>- Homologación conforme a la Guía Técnica para la Elaboración de Documentos Normativos.</li> </ul>
02	31-08-2007	Actualización del documento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- De acuerdo a la modificación de la Ley de Ingresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal.</li> <li>- Modificación de acuerdo a la operación actual de los Centros de Acopio.</li> <li>- Marco Legal, Alcance, Políticas Generales y Políticas Específicas.</li> </ul>
03	27-03-2008	Actualización del documento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En virtud de que terminó la vigencia del Décimo Transitorio de 2007 de la Ley de Ingresos de la Federación.</li> </ul>
04	18-05-2009	Actualización del Anexo 1 y 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se incluyen las páginas 39 a y 39 b para ampliar la información que se obtiene de los proveedores que elaboran la solicitud de ingreso al Padrón Nacional de Productores de Leche.</li> <li>- Se modifica el Anexo 2, a fin de concentrar toda la información de la semana en un solo formato.</li> </ul>
05	18-12-2009	Actualización de las políticas 54 y 56 (página 28).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se define la asignación del área y/o áreas que tendrán la responsabilidad de la elaboración del Programa de Mantenimiento en Centros de Acopio-Programa de Asesoría y Asistencia en caso de Contingencia en los Centros de Acopio.</li> </ul>



06	04-07-2011	<p>Se insertan las políticas: 72 referente a la responsabilidad del Jefe del Centro de Acopio para elaborar bitácora de visitas 73 referente al Analista de Calidad del Centro de Acopio quien deberá suscribir compromiso de hacer cumplir las normas de calidad de leche que maneja LICONSA.</p>	<p>- Con la inclusión de las políticas 72 y 73, se da cumplimiento a la observación No1 realizada tras la inclusión de la revisión realizada por el Despacho de Auditores Externos Lebrija, Álvarez y Compañía, S.C., de los registros de la entidad por el periodo enero – septiembre de 2010. - Adicionalmente con la adición del “Formato de Compromiso con la Institución”, se modifica la paginación de todo el documento</p>
07	29-04-2013	<p>Se actualiza el documento por la integración del Sistema RECORALF.  Elaboró: M.V.Z. Arturo Sánchez Aldana Pérez, Jefe del Departamento de Administración de Centros de Acopio y Maquila; Revisó: Ing. Ignacio González Heredia, Subdirector de Maquila y Compra de Leche; Autorizó: Ing. Jorge Luis Sainz Picos, Director de Producción.</p>	<p>Con las Actualizaciones de las Políticas 17, 18, 19, 20, 22, 33, 36, 38, 50, 54 y 68, se modifica el Documento para atender la Recomendación 11-2-20VST-02-0090-01-004 de la Auditoría Número 90 "INGRESOS POR VENTAS" de la Auditoría Superior de la Federación;  Adicionalmente con el resto de las Modificaciones y Actualizaciones, se modifica la paginación de todo el documento</p>
08	04-11-2015	<p>Se actualiza el documento.  Elaboró: M.V.Z. Arturo Sánchez Aldana Pérez, Jefe del Departamento de Administración de Centros de Acopio y Maquila y M.V.Z. Jorge de Jesús Ramírez Castañeda, Jefe del Departamento de Captación de Leche Nacional; Revisó: Lic. Mario Alberto Guzmán Castrezana, Subdirector de Maquila y Compra de Leche; Autorizó: M.V.Z. Juan José Ponce Salas, Director de Producción.</p>	<p>Con las Actualizaciones de las Políticas 22, 18, 36, 41, 42, 43, 46, 50, 68, 69, 74, y se adicionan la 74 Y 75, se modifica el Documento para atender las Recomendaciones y Observaciones 1 y 2, de la Auditoría número 01/2015 Clave 020143 del Órgano Interno de Control en LICONSA, S.A. de C.V.  Adicionalmente con el resto de las Modificaciones y Actualizaciones, se modifica la paginación de todo el documento</p>
09	28-02-2018	<p>Se actualiza el documento.  Elaboró: Lic. Beatriz Liliana Guevara Prieto, Jefa del Departamento de Administración de Centros de Acopio y Maquila y M.V.Z. Jorge de Jesús Ramírez Castañeda, Jefe del Departamento de Captación de Leche Nacional; Revisó: Lic. Mario Alberto Guzmán Castrezana, Subdirector de Maquila y Compra de Leche; Autorizó: C. Luis Gendrón Pensado, Encargado de la Dirección de Producción.</p>	<p>Con las Actualizaciones de las Políticas se adiciona; Apertura de Centros de Acopio, numerales del 1 al 12, Cierre y/o Reubicación de Centros de Acopio numerales del 89 al 93, se modifica el Documento para atender la Recomendación de la Auditoría 10/2017 Clave 020143 del Órgano Interno de Control en LICONSA, S.A. de C.V. Adicionalmente con el resto de las Modificaciones y Actualizaciones, se modifica la numeración de las páginas que comprende todo el documento.</p>



10	18-12-2020	<p>Actualización del Documento.</p> <p><b>Aprobó:</b> Mtro. Bernardo Fernández Sánchez. Director de Operaciones de LICONSA.</p> <p><b>Revisó:</b> Dr. Christian José Jiménez Costas. Subdirector de Maquila y Compra de Leche Nacional.</p> <p><b>Elaboró:</b> Lic. María Diana Zarco Inclán. Jefa de Oficina A de la Subdirección de Maquila y Compra de Leche Nacional.</p>	<p>Se elimina todo lo referente al estímulo por permanencia, dado que por orden del Lic. Ignacio Ovalle Fernández; dicho estímulo quedó removido y la implementación del Programa de Programa de Precios de Garantía a Productos Alimentarios Básicos a cargo de Seguridad Alimentaria Mexicana, SEGALMEX, Sectorizada en la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.</p>
11	13-12-2023	<p>Actualización del Documento.</p> <p><b>Aprobó:</b> Mtro. Antonio Talamantes Geraldo. Director de Operaciones de LICONSA.</p> <p><b>Revisó:</b> Lic. David Cueva Villaseñor. Subgerente de Recepción de Maquila y Leche.</p> <p><b>Elaboró:</b> Lic. María Diana Zarco Inclán. Coordinadora A, Ing. Marco Antonio Vera Jefe de Oficina B.</p>	<p>De acuerdo a la solicitud del Órgano Interno de Control referente a las acciones de mejora que se llevan a cabo anualmente y los cambios registrados en la última actualización del Manual de Organización General.</p> <p>Actualización, complementación y mejora de la estructura, de acuerdo con las Reglas de Operación del Programa de Precios de Garantía.</p>



**IX. AUTORIZACIÓN DEL COMITÉ DE MEJORA REGULATORIA INTERNA**

**NOMBRE**

**FECHA**

**FIRMA**

**MTRO. ÁNGEL PEDRAZA LÓPEZ.**  
Presidente del COMERI.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**LIC. HIRAM BENJAMÍN RUBIO GUZMÁN.**  
Titular de la Unidad de Administración y Finanzas.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**LIC. FERNANDO DAVID PALOS IBARRA.**  
Director Comercial.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**LIC. MIGUEL SALOMÓN ÁLVAREZ.**  
Director de Asuntos Jurídicos.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**MTRO. ANTONIO TALAMANTES GERALDO.**  
Director de Operaciones de LICONSA.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_