

The logo for the XXVI Programa de Certificación de Calidad 2026, featuring the Roman numeral 'XXVI' in a stylized, blue-to-yellow gradient font.

PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN
DE CALIDAD 2026



¿QUIENES DEBEN PARTICIPAR?

Molinos de semillas oleaginosas que produzcan aceites crudos y pastas.



Refinerías que fabrican productos terminados, aceites y mantecas para el consumo humano.



Industrias productoras de alimentos para animales.



Industrias de alimentos que utilizan como materia prima aceites y grasas.



Laboratorios privados independientes dedicados al análisis de calidad de los alimentos, entre ellos, aceites y grasas vegetales.



Universidades e Institutos que cuentan con programas de investigación en el área de aceites y grasas.



Dependencias del gobierno que cuentan con laboratorios para analizar aceites y grasas.



Límite de Inscripción:

19 de junio

Recepción de Resultados:

7 de agosto

Ceremonia de Premiación y
Presentación de Resultados:

16 de octubre



¿POR QUÉ PARTICIPAR?

Porque con mejores materias primas se obtienen mejores productos.

La eficiencia de las pruebas en el laboratorio es la mejor garantía de que sus materias primas y productos oleicos tendrán la calidad que demandan los consumidores.

El Programa de Certificación de Calidad (PCC) fomenta la homologación de métodos analíticos reconocidos y empleados por químicos de todo el mundo, ya que son avalados por las normas oficiales emitidas por la American Oil Chemists' Society (AOCS).

La utilización de los métodos AOCS favorece la medición, calificación, evaluación y, por tanto, la comparación de resultados y proporciona objetividad y elementos para minimizar las controversias por diferencias en los resultados obtenidos y permite eliminar o reducir las discrepancias entre proveedores y clientes.

En las dos últimas décadas, los químicos y laboratorios ganadores del PCC han adquirido prestigio y reconocimiento en el análisis de calidad de semillas oleaginosas, aceites, grasas y proteínas en nuestro país.

Con la colaboración del Tec de Monterrey, se fortalece este reconocimiento. Además, se ampliará la investigación y se garantizará la adecuada aplicación de los métodos AOCS; también se diversificará la gama de productos oleicos para analizar.

XXVI

PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN
DE CALIDAD 2026



¿CÓMO PARTICIPAR?

- Llene la Solicitud de Inscripción anexa a este folleto; señale las muestras individuales o el paquete completo de muestras que desea analizar y envíela, junto con su comprobante de pago, a programacalidad@aniame.com
- Usted recibirá las muestras solicitadas, debidamente envasadas, selladas, etiquetadas y codificadas. Cada muestra cuenta con un código único que garantiza la correcta identificación y la confidencialidad de cada participante. Posteriormente, por vía electrónica, recibirá también los Formatos de Resultados, para asentar los valores obtenidos de cada análisis realizado.
- Una vez terminados los análisis, cada participante deberá acceder a el siguiente formulario digital para compartir sus resultados: https://qualtricsxm78b97qgq8.qualtrics.com/jfe/form/SV_bNIK30LaM4U1aOG



METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

Los participantes del PCC recibirán las muestras seleccionadas con un código de identificación que sólo será conocido por el Tec de Monterrey, específicamente por el coordinador técnico del programa.

Las muestras deberán ser analizadas de acuerdo con los métodos oficiales de la AOCS para garantizar la uniformidad en los procedimientos y técnicas analíticas.

La evaluación de los resultados de los análisis reportados por los participantes del PCC será realizada por el Tec de Monterrey, de acuerdo con la siguiente metodología:

Para obtener la puntuación de cada participante, los resultados se estandarizan calculando el valor absoluto de la diferencia del valor reportado menos la media, dividido entre la media. Se considera, en todos los casos, que los resultados se ajustan a una distribución normal. El participante que obtenga la menor de la suma de estos valores será el ganador.

Los resultados que se reporten podrán ser verificados por los participantes o por cualquier persona o institución interesada en el PCC utilizando el código de identificación. No se revelará la información del participante.

CEREMONIA DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS Y PREMIACIÓN

ANIAME y el Tec de Monterrey premiarán con Diplomas de Reconocimiento a los participantes ganadores de cada categoría de análisis, reconociendo a la empresa o institución, al jefe de laboratorio de la empresa y al químico que realizó el análisis de la categoría ganadora.

El PCC distingue también, con un reconocimiento especial, al participante que logre ganar el mayor número de categorías.

Los ganadores de cada categoría serán dados a conocer en la ceremonia virtual de presentación de resultados que se realizará el día 16 de octubre de 2026.

El envío de los Reconocimientos a todos los ganadores, así como del Reporte de Resultados PCC 2026 se realizará durante el mes de diciembre del año en curso.

El Reporte incluirá el Cuadro de Químicos Ganadores de cada categoría, así como la presentación detallada de los resultados de los análisis por producto. Con esta información, cada uno de los participantes podrá evaluar su desempeño, al identificarse mediante el código único asignado a cada una de las muestras en las que se inscribieron y que recibieron para analizar.

ALGUNOS PARTICIPANTES DE EDICIONES ANTERIORES

AAK México
Aceites del Mayo
Aceites de palma
Aceites y Proteínas
Aditivos y Premezclas Especiales
Agribands Purina México
Agro Laboratorios
AgroPalm Ingredients
Alimentación y Nutrición Total
Alimentos Tecamac
Almidones Mexicanos
Avicultores y Productores El Calvario
Buenaventura Grupo Pecuario
Bufete Químico
Cargill de México

Coral Internacional
Fábrica y Laboratorio de Alimentos
para Ganadería y Avicultura
Forramel
Grupo Oleofinos
Hera Suministros
Industrial Aceitera
Industrial Envasadora de Lácteos y Derivados
Interpec San Marcos
Intertek Testing Services de México
Laboratorio Agropecuario del norte
Lácteos Finos de Calidad
Laboratorio de Constatación Agroindustrial
Liconsa
NUTEK

Oleopalma
Palmeras Oleaginosas del Sur
Premezclas y Vitaminas Tapa
Productos Lirio
Proteínas Básicas
Proteínas Naturales
Proteínas y Oleícos
Ragasa Industrias
Sesajal
Silliker México
SGS
Team Foods México
Aceites Especiales TH
Universidad de Sonora
Uumbal



MUESTRAS, ANÁLISIS Y MÉTODOS ANALÍTICOS

| Muestra | Análisis | Método analítico AOCS |
|-----------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Semilla de Soya | Humedad y materia volátil | Ac 2 - 41 |
| | Contenido de aceite | Ac 3 - 44 |
| | Nitrógeno | Ac 4 - 91 |
| | Acidos grasos libres | Ac 5 - 41 |
| Pasta de Soya | Nitrógeno | Ba 4d - 90 |
| | Humedad | Ba 2a - 38 |
| | Fibra cruda | Ba 6 - 84 |
| | Aceite | Ba 3 - 38 |
| | Actividad Uréasica | Ba 9 - 58 |
| Aceite Crudo de Soya | Acidos grasos libres | Ca 5a - 40 |
| | Fósforo | Ca 12 - 55 |
| | Aceite neutro | Ca 9f - 57 |
| | Índice de yodo | Cd 1d - 92 |
| | Composición de ácidos grasos | Ce 2-66 / Ce 1a-13 |
| Aceite Vegetal Comestible | Ácidos Grasos Libres | Ca 5a - 40 |
| Aceite Comestible Puro de Maíz | Color | Cc 13b - 45 |
| Aceite Comestible Puro de Canola | Índice de Yodo | Cd 1d - 92 |
| Aceite Comestible Puro de Cártamo | Composición de Ácidos Grasos | Ce 2-66 / Ce 1a-13 |
| Aceite Comestible Puro de Soya | | |
| Aceite Crudo de Palma | Ácidos Grasos Libres | Ca 5a - 40 |
| | Índice de Yodo | Cd 1d - 92 |
| | Color | Cc 13b - 45 |
| | Índice de Saponificación | Cd 3 - 25 |
| | Punto de Fusión Capilar | Cc 1 - 25 |
| Aceite Crudo de Almendra de Palma | | |
| Oleína de Palma RBD | | |
| Estearina de Palma RBD | | |
| Sebo comestible | Acidos grasos libres | Ca5a-40 |
| | Índice de Yodo | Cd 1d - 92 |
| | Punto de fusión capilar | Cc 1 - 25 |
| | Color | Cc 13b - 45 |
| Soapstock | Humedad | Da 2a-48 |
| | Acidos Grasos totales | G3-53 |
| | Aceite Neutro | G5-40 |
| Aceite especial para identificar | A criterio del participante | Definido por el participante |

