

The logo for the XXVI Programa de Certificación de Calidad 2026, featuring the Roman numeral 'XXVI' in a stylized, blue-to-green 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**

---



The logo for the XXVI Quality Certification Program 2026, featuring the Roman numeral 'XXVI' in a stylized, blue-to-green gradient font with a white outline.

PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN  
DE CALIDAD 2026



## ¿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.

## ¿CÓMO PARTICIPAR?

- Realice su registro en línea en: <https://certificaciondecalidad.aniame.com/>, donde podrá completar el formulario de inscripción, seleccionar las muestras con las que desea participar y consultar el monto a pagar. Le solicitamos enviar su comprobante de pago a: [programacalidad@aniame.com](mailto: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.
- 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](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 Aceite Comestible Puro de Maíz Aceite Comestible Puro de Canola Aceite Comestible Puro de Cártamo Aceite Comestible Puro de Soya	Ácidos Grasos Libres	Ca 5a - 40
	Color	Cc 13b - 45
	Índice de Yodo	Cd 1d - 92
	Composición de Ácidos Grasos	Ce 2-66 / Ce 1a-13
Aceite Crudo de Palma Aceite Crudo de Almendra de Palma Oleína de Palma RBD Estearina de Palma RBD	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
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

