

Enero 2020
No. 365 Año 30

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

Año 30 No. 365 Enero 2020 issn 1405 - 1427W

MASTER CLASS CON **ARTURO BLANCO**



**COMIDA DE
LA AMISTAD 2019**

**MASA
MADRE**



HARINERA ANÁHUAC



www.harineraanahuac.com.mx

Poniente 150 No. 731, Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, CDMX, Delegación Azcapotzalco.

Tels.: (55) 6720 8100 con 30 líneas. LADA sin costo 01 800 711 3834

★ HARINA DE TRIGO ★



SÚPER

INDEPENDENCIA

HARINA DE SELECCIÓN

MULTIUSOS PARA PANIFICACIÓN

HARINERA
ANÁHUAC

HARINA DE TRIGO ADICIONADA CON ÁCIDO FÓLICO,
ZINC Y HIERRO, RESTITUIDA CON VITAMINA B1,
VITAMINA B2 Y VITAMINA B3

CONT. NET. 44 KG



Carat Coverlux

Chocolate compound premium multiusos

Nuevo

Marqueta 2.5 kg



Ideal para
pastelería fina

Contáctanos

Conoce más nuestros productos:

www.puratos.com.mx

[f](#) [t](#) [i](#) [v](#) [y](#) [t](#) [u](#) [e](#) [p](#) [u](#) [r](#) [a](#) [t](#) [o](#) [s](#) [m](#) [e](#) [x](#) [i](#) [c](#) [o](#)

Pedidos: 8005008500


Puratos
Reliable partners in innovation

Royal®

Tipo **Queso Crema**

Obtenga **mayor rendimiento y gran performance** para sus pasteles, rellenos, betunes, sopas, toppings o ensambles.



Presentaciones
8 y 1.36 kg.

Distribuidor autorizado **Sigma**
foodservice

Mondelēz
International
FOOD SERVICE
& SOLUTIONS

Teléfono: 01 55 864 74462

DIRECTORIO



Ing. Carlos Otegui Hernández
Presidente

Lic. Borja Esteban Martínez
Director General

Lic. Brenda García Bermúdez
Dirección General Adjunta

Lic. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

Lic. Manuela Panamá Herrera
Gerente de Relaciones Interinstitucionales
y de Representación

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

Quejas y Sugerencias
quejas-sugerencias@canainpa.com.mx



Ing. Erick Navarrete Aguilar
Presidente de ASEM

Lic. María Luisa Arrieta Hernández
Directora

Lic. Rosa María Hernández Ángel
Gerente de Recursos Humanos

Lic. José Roberto Pérez
Dirección Jurídica

Lic. Rafael Patiño Frutos
Laboral

Lic. René Salas Silva
Reglamentos, PROFECO y Salubridad

Lic. Gustavo Carrasco Rosas
Gerencia Fiscal, IMSS, Administrativo

Quejas y Sugerencias
quejasysugerencias@asemdelf.org

REVISTA EL MUNDO DEL PAN

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

Fernanda Michel García Saucedo
Trabajo Editorial y Community Manager

Misael Ramírez Maldonado
Diseño Editorial

COLABORADORES

Francisco Alejandro Juárez de la Rosa
Instructor Pastelero

Lic. Gustavo Carrasco Rosas
Gerente Fiscal, IMSS, Administrativo

Lic. Santiago Paz Juan de Dios
Consultor de panaderías



"EL MUNDO DEL PAN"

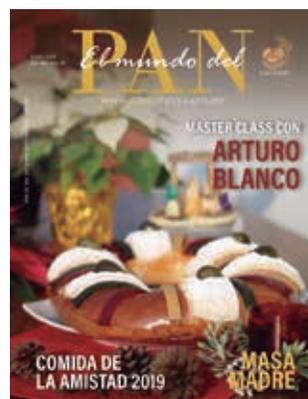
Revista mensual, Distribución Gratuita Agremiados a CANAINPA-ASEM, Oficinas: Dr. Liceaga No. 96, Col. Doctores, Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX, C.P. 06720,
Tel. 51 34 05 00, e-mail: comunicacion@canainpa.com.mx www.canainpa.com.mx

Venta de Espacios Publicitarios
Tel 5134-0500 ext. 121

Diseño de interiores: Patricia Gutiérrez Reyes. Impresión: Comercializadora de Impresos OM, S.A. de C.V., Tel. 9171.7516, e-mail: comercializadora_om@hotmail.com
Derechos reservados a CANAINPA. Certificado de licitud de contenido No. 3758 Certificado de Licitud de Título No. 4474; Reserva de Título No. 198-90, de fecha 9 de Octubre de 1989; expedido el 3 de enero de 1990 por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Industriales de la Secretaría de Gobernación.
Correspondencia de 2a. clase. PORTE pagado. Publicación periódica PP09-061 AUTORIZADO
POR Sepomex, No. 0570590 Caract. 228251703.

Editor responsable en turno: Ing. Carlos Otegui Hernández. Al reproducir las colaboraciones se acredita a la fuente, por lo cual los editores declinan cualquier responsabilidad derivada de la veracidad de los datos estadísticos y de cualquier otra índole, aceptando el material publicado con criterio ético.
El material publicitado se acepta con criterio ético, pero los editores declinan cualquier responsabilidad respecto a la veracidad y legitimidad de los mensajes contenidos en los anuncios.

CONTENIDO



Año 30
Número 365

6 EDITORIAL

7 DELEGACIONES
CANAINPA

9 CONSULTORIO
FISCAL
"Aspectos preventivos
a considerar en materia
fiscal para iniciar el año
2020"

14 INDICADORES
FINANCIEROS

15 PARA EMPRESARIOS
Balance diario de
operaciones

19 EVENTOS ESPECIALES
Master Class con Arturo
Blanco



28 ENTREVISTA
Entrevista a Arturo Blanco,
Asesor Técnico en
Panificación

33 EVENTOS ESPECIALES
Comida de la Amistad
2019

38 CONSEJOS TÉCNICOS
Secretos de la Masa Madre



49 EL PAN EN EL MUNDO
Nuestro pan de cada día...



58 PANES OLVIDADOS
Huesos de manteca

60 PANES OLVIDADOS
Tecuaries

61 EN ESTE MES
CELEBRAMOS
Día de Reyes



68 RECETAS
Pastel de amaranto

69 RECETAS
Gelatina de chocolate
blanco

70 PERSONAS
DESAPARECIDAS

72 LE RECORDAMOS

72 INDICADORES

Sin pan no es igual



Combinado con leguminosas,
el pan agrega a tu dieta proteínas
de alto valor biológico, necesarias para
el correcto fortalecimiento muscular.

Revisado por la Asociación Mexicana de Nutriología.

CONSUME DIARIAMENTE TODOS LOS GRUPOS DE ALIMENTOS

Sabor de Reyes



Mantecuita
Gloria[®]

backaldrin[®]

gloria.com.mx

backaldrin-americas.com

scientes@cremeria-americana.com.mx

Editorial

Bienvenido el 2020



Hoy con gusto les presentamos el primer número de su Revista el Mundo del Pan del año 2020. Queremos agradecer su apoyo y fidelidad a todos aquellos que nos han acompañado en los últimos años y darles la bienvenida a todos los que por primera vez nos acompañan.

Como siempre, hemos seleccionado lo mejor para su panadería, prácticos consejos para que sean aplicados en su negocio, así como información de los últimos avances y acontecimientos que afectan a nuestra industria.

En esta edición también encontrarán una nota de la Master Class de Arturo Blanco sobre Masa Madre impartida en el Centro de Capacitación "Antonio Ordóñez Ríos" de la CANAINPA y una entrevista sobre su gran trayectoria como asesor técnico y una de las voces más destacadas dentro de la Confederación de Panaderos de España (Ceoppan).

Este año, la **Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México** cumple **75 años** y estamos comprometidos a seguir trabajando unidos para el bien de nuestra industria y para defender un arte que alimenta a una nación y es el espíritu de una tradición mexicana.

No olvidemos que es indispensable la unidad y el trabajo en equipo y esperamos contar con su apoyo durante este 2020 para llevar por buen rumbo nuestro sector.

¡Feliz y Próspero 2020!

Ing. Carlos Otegui Hernández

PRESIDENTE

DELEGACIONES CANAINPA

CAMPECHE

Carretera Antigua Campeche Tel. 01 981 817 5117
Hampolol km. 1 s/n Interior,
Col. La Mielera frente a Solidaridad, C.P. 24560,
San Francisco de Campeche, Campeche
Correo electrónico: canainpacampeche@hotmail.com

DURANGO

Lázaro Cárdenas No. 220 Nte., Tel. 01 618 817 1484
Col. Real Del Prado, C.P. 34080,
Durango, Durango.
Correo electrónico: ricopanl@prodigy.net.mx

REGIÓN OCCIDENTE

(COLIMA, JALISCO Y NAYARIT)

Sede Guadalajara, Jalisco Tel. 01 332 106 8438
Av. Faro No. 2350, Col. Verde Valle,
C.P. 44550, Guadalajara, Jalisco.
Edificio Mind, México Innovación y Diseño
Correo electrónico: mariojimenez@canainpa.com.mx

MONTERREY

Alfredo Garza Ríos No. 1300, Tel. 01 818 359 6801
Col. Arturo B. De La Garza,
C.P. 64730, Monterrey, Nuevo León.
Correo electrónico: panypastelesmaggy@hotmail.com

MORELIA

Trabajadores de Recursos Tel. 01 443 313 8150
Hidráulicos 36-A,
Planta Alta, Esq. con Trabajadores de la Educación
Col. FOVISSSTE Morelos C.P. 58120, Morelia, Michoacán.
Correo electrónico: canainpamichoacan2013@hotmail.com

MORELOS

48 Norte Esq. 4 Este Mz. 119, LT-16, Tel. 01 777 320 4320
Col. Civac, C.P. 62578,
Jiutepec, Morelos.
Correo electrónico: pan_pasteles_laoncha@live.com.mx

OAXACA

Palmeras No. 521, Col. Reforma, Tel. 01 951 515 1629
C.P. 68050, Oaxaca, Oaxaca.
Correo electrónico: panii_passt_reforma@hotmail.com

TABASCO

Sarlat 202, Col. Centro, Tel. 01 993 134 1828
C.P. 86000, Villahermosa, Tabasco.
Correo electrónico: levadurabakery@outlook.com

REPRESENTACIONES

AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES

Fresnillo No. 208, Tel. 01 449 114 0185
Col. La Fe, C.P. 20050,
Aguascalientes, Aguascalientes.
Correo electrónico: k.romero_15@hotmail.com

PACHUCA DE SOTO, HIDALGO

Abasolo No. 1100 I-B, Col. Centro, Tel. 01 771 715 0410
C.P. 42000, Pachuca, Hidalgo.
Correo electrónico: amendez.0760@gmail.com

TIJUANA, BAJA CALIFORNIA NORTE

Av. Ruta Independencia, No. 21707, Tel. 01 664 645 6160
Col. Fracc. Las Américas Plaza Colorado,
C.P. 22215, Tijuana, Baja California Norte.
Correo electrónico: elmejorpandetecate65@hotmail.com

TOLUCA DE LERDO, EDO. DE MÉXICO

Álamos No. 3, Col. Casa Blanca, Tel. 01 722 160 3989
C.P. 52140, Metepec, Estado de México.
Correo electrónico: bunn_sauces@hotmail.com

TULA DE ALENDE, HIDALGO

Pasaje Zaragoza No. 17, Col. Centro, Tel. 01 773 732 0825
C.P. 42800, Tula de Allende, Hidalgo.
Correo electrónico: laflordehidalgo@yahoo.com

SAN LUIS POTOSÍ

Amado Nervo No. 705, Tel. 01 444 813 9049
Col. Del Valle, C.P. 78200,
San Luis Potosí, San Luis Potosí
Correo electrónico: lasuperior1@gmail.com;
dailcoga@hotmail.com

"AVISO DE PRIVACIDAD"

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA PANIFICADORA Y SIMILARES DE MÉXICO, con domicilio en Dr. Liceaga 96, Col. Doctores, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06720, Ciudad de México; de conformidad con lo dispuesto en la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, hace de su conocimiento lo siguiente: El presente Aviso se emite a efecto de garantizar la privacidad, el respeto y obligaciones que la Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México, tiene con relación al uso adecuado de la información de sus afiliados; así como de terceros con los que se tenga o pretenda iniciar una relación cualquiera que sea su carácter. Los datos personales recabados serán protegidos y tratados en el sistema de datos personales capturados por la CANAINPA-PANADEROS DE MÉXICO, ya que la finalidad de los mismos serán utilizados para publicidad de los productos y servicios de la industria. Para mayor información podrá encontrar nuestro Aviso de Privacidad en la página: <http://www.canainpa.com.mx>. CANAINPA-PANADEROS DE MÉXICO está comprometida con la transparencia, seguridad y privacidad de los Datos personales de sus afiliados, por lo que se compromete y obliga a observar y cumplir con los principios de licitud, información, calidad, finalidad, lealtad, proporcionalidad y responsabilidad previstas en la Ley.



ILSA
FRIGO®

*La Elección
Profesional*

*El éxito de tu negocio está en saber
elegir los mejores ingredientes.*

Estrenamos nueva imagen, nuevos empaques
y nueva planta.

Para ofrecer una mejor calidad
y un mejor servicio.

**Nueva
Imagen**



CREMA VEGETAL BATIDA
FRIGO CHANTILLY®.



JARABE
3 LECHES,
en presentaciones
de 1kg, 2kg y 4kg.



MAMONES de 8 y 10 pulgadas.

Calle San Andrés No. 24, Col. San Andrés, Azcapotzalco, CDMX, CP.02240.
Tel. (55) 53834646, ventas@ilsafrigo.com.mx

“ASPECTOS PREVENTIVOS A CONSIDERAR EN MATERIA FISCAL PARA INICIAR EL AÑO 2020”

El pasado 31 de octubre de 2019, el Congreso de la Unión, aprobó la reforma fiscal propuesta por el Ejecutivo Federal para el año 2020, con un carácter esencialmente recaudatorio, toda vez que se pretende obtener 3.5 billones de pesos derivados de ingresos tributarios, así como combatir la evasión fiscal, motivos por los cuales, las autoridades correspondientes, aplicarán todas sus facultades a fin de cumplir con dicho objetivo, aplicando sanciones muy agresivas a los contribuyentes incumplidos.





Cabe señalar que México, es uno de los países que tiene graves problemas en la captación de ingresos por pago de impuestos, lo que implica la disminución de servicios públicos, aunado al hecho del alto crecimiento de la economía informal y a la compra-venta de Comprobantes Fiscales Digitales por Internet, amparadas con operaciones inexistentes.

Derivado de lo anterior, resulta necesario que examinemos junto con nuestro contador, cual es la situación fiscal que nos encontramos, respecto del cumplimiento de las obligaciones fiscales, como es la presentación tanto de las declaraciones provisionales como de la declaración anual que estén pendientes

de años anteriores, así como realizar de manera inmediata el pago que se haya generado, con sus debidas actualizaciones y recargos, recordando que en el mes de marzo y abril se deberá de presentar las declaraciones anuales tanto para personas físicas como morales.

Por lo cual, en el Portal de internet del Servicio de Administración Tributaria, podemos consultar cuales son las declaraciones que están pendientes de presentar y de pagar; además de que podemos saber si se han generado multas por el incumplimiento de dichas obligaciones, las cuales pueden ser sujeto a medios de impugnación si las mismas no son procedente.

Natural[®]
de alimentos

*Productos irresistibles para repostería,
panadería y cocina*

ESR EMPRESA SOCIALMENTE RESPONSABLE
HAZ EJERCICIO Y MANTEN UNA DIETA BALANCEADA

www.naturaldealimentos.com

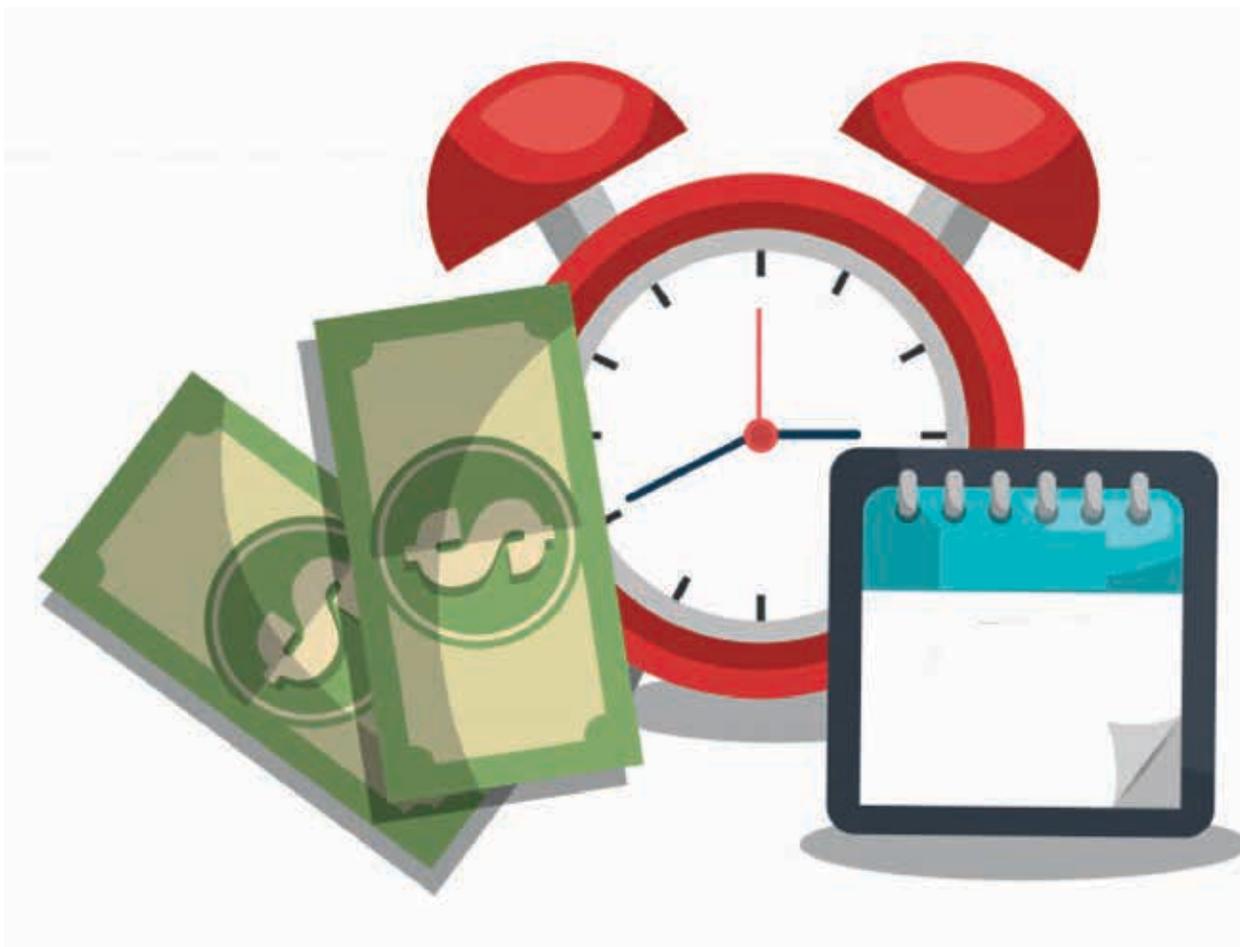
f /naturaldealimentos

☎ 800 201 20 73

NATURAL[®] de alimentos S.A. de C.V. Derechos Reservados

Respecto a la emisión de los Comprobantes Fiscales Digitales por Internet, es necesario cumplir con todos y cada uno de los requisitos establecidos en el artículo 29 del Código Fiscal de la Federación, ya que este es el medio por el cual, la autoridad fiscalizadora, determinará si las mismas acreditan la materialidad de las operaciones comerciales y la razón de negocio, a fin de que puedan ser consideradas deducibles y acreditables.





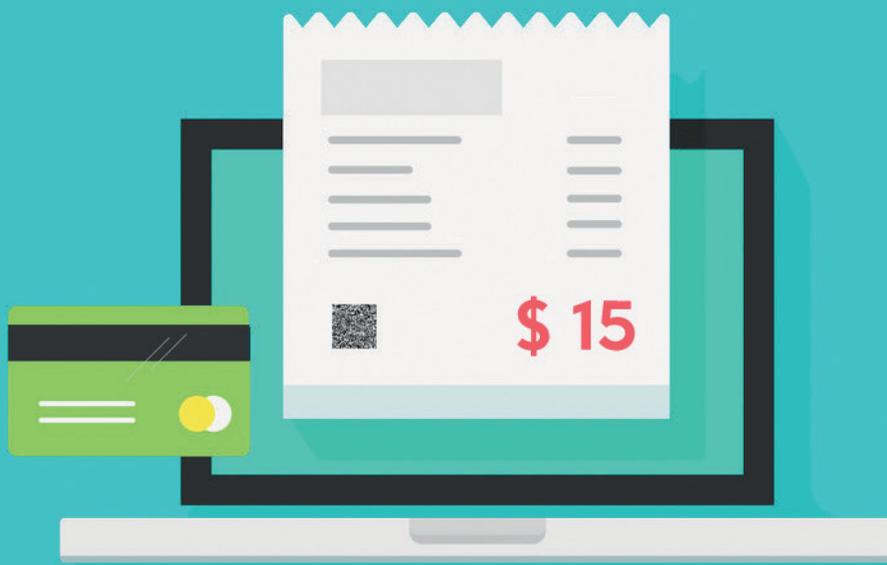
Respecto a la materialidad de las operaciones, es importante mencionar y remarcar, que las autoridades fiscales están aplicando dentro de sus facultades de comprobación, una connotación jurídica denominada “fecha cierta”, misma que está sustentada mediante una contradicción de tesis publicada el pasado 6 de diciembre de 2019, en donde se revisará y analizará todo lo que está alrededor de un Comprobante Fiscal Digital por Internet, con la finalidad de que la autoridad fiscal tenga la plena certeza

y la eficacia probatoria de que real y efectivamente existió una operación comercial y no una simulación.

Por lo que a partir del mes de enero de 2020, cualquier comprobante fiscal digital por internet, que no acredite la materialidad de las operaciones, será sujeto de revisión y no solo de alguna administración del Servicio de Administración Tributaria, sino también de la Procuraduría Fiscal de la Federación, quien entrará al estudio de la posible comisión del delito de defraudación fiscal que implique privación legal de

la libertad de manera oficiosa, en razón a la reforma fiscal penal, que en esta materia tipifican conductas y si se acredita que el contribuyente engañó al fisco federal con documentación fraudulenta, implicará que se le inicie un procedimiento además de fiscal, penal al mismo tiempo.

Por lo que es necesario e indispensable respaldar todas nuestras operaciones comerciales, evitando los pagos y/o depósitos en efectivo, aun y cuando es una práctica muy común en nuestro sector, derivado a que nuestras ventas son al público en general, en pago en efectivo y en donde la mayoría de nuestros clientes no solicitan ni requieren la emisión de un Comprobante Fiscal Digital por Internet.





HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2018
Diciembre 0.70%

2019
Enero 0.09%
Febrero -0.03%
Marzo 0.39%
Abril 0.05%
Mayo -0.29%
Junio 0.06%
Julio 0.38%
Agosto -0.02%
Septiembre 0.26%
Octubre 0.54%
Noviembre **0.81%**

INFLACIÓN MENSUAL
(Noviembre)
0.81%

INFLACIÓN ANUAL
(NOV - NOV)
2.97%

SALARIO MÍNIMO GENERAL
\$ 123.22

SALARIO MÍNIMO GENERAL
EN FRONTERA NORTE
DE MÉXICO
\$ 185.56

Fuente: BANCO DE MEXICO INPC
(INDICE NACIONAL DE PRECIOS
AL CONSUMIDOR)

Por lo anterior, debemos de emitir los Comprobantes Simplificados, debidamente relacionados con los comprobantes "Z" (Ticket), que emiten las máquinas registradoras a fin de respaldar y acreditar el origen de los ingresos obtenidos en efectivo; asimismo es necesario evitar la compra y venta de materias primas en efectivo y menos sin comprobante, toda vez que seríamos sujetos de revisión por parte de la autoridad fiscal, ya que existiría una discrepancia entre los costos y las ventas obtenidas, por lo cual no podríamos acreditar ingresos por venta de productos, cuando no tenemos documentos que respalden la compra de materias

primas de los productos que elaboramos.

Por lo anterior, resulta necesario cumplir con nuestras obligaciones fiscales en tiempo y forma, a fin de evitar actos de molestia como actos privativos de la libertad.

Si requieres más información, acude a CANAINPA y con gusto te atenderemos.

COLABORACIÓN:

Lic. Gustavo Carrasco Rosas
Gerente Fiscal, Administrativo y de Seguridad Social
Tel. 51340500 ext. 131
gustavocarrasco@asemdelf.org





Balance diario de operaciones



Estimado empresario, es importante, que al final del día, tengamos el resumen y la certeza que las funciones en relación a los valores de la empresa se han realizado de forma correcta, por ello se debe contar con la siguiente información.

| Concepto | Ejemplo | Observaciones |
|--|---------------|---|
| SALIDAS DE MATERIALES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN | \$ 68,000.00 | Corresponde a la cantidad de materiales enviados a los diferentes departamentos de producción multiplicado por su precio de compra. |
| VALOR DE LA PRODUCCIÓN | \$ 143,294.00 | Cantidad de productos elaborados por cada departamento multiplicado por su precio de venta. |
| COSTO DE MANO DE OBRA | \$ 12,896.00 | Lo que se paga a los departamentos de producción por el producto elaborado. |
| VALOR DE EXISTENCIA INICIAL | \$ 16,562.00 | Producto sobrante del día anterior, pero que está en buenas condiciones para su venta. |
| VENTA A MAYORISTAS CON DESCUENTO | \$ 7,892.00 | Producto que se venda a mayoristas a un precio menor. |
| DESCUENTO REALIZADO A MAYORISTAS | \$ 1,973.00 | Descuento que se hizo a mayoristas. |
| VALOR DE MERMA | \$ 2,692.00 | Producto que ya no tiene condiciones para ser vendido (roto, frío, consumo del personal, etc.). |
| VALOR DE EXISTENCIA FINAL | \$ 19,327.00 | Producto sobrante al final del día (este valor corresponde al valor de existencia inicial del día de mañana). |
| VENTA (corte de caja -Z-) | \$122,345.00 | Venta del despacho mediante corte de caja. (esta venta es real, y corresponde a las operaciones de venta registrada). |
| FALTANTE | \$ 3,627.00 | Valor de producto que no se recupera. |



Interpretación

| Concepto | Porcentaje | Interpretación |
|------------------------|------------|--|
| COSTO DE ALMACÉN | 47.45 % | La cantidad de dinero utilizada por cada \$100 pesos de producto elaborado. Se obtiene de las salidas de materiales del almacén, dividido con el valor de la producción. Cuando el porcentaje está por arriba del 30% quiere decir que la empresa tiene problemas de rendimiento, lo cual provoca una baja utilidad. |
| COSTO DE MANO DE OBRA | 8.99 % | Cuanto se paga por cada 100 pesos de producto elaborado, se recomienda que el costo de mano de obra no rebase el 10%. |
| DESCUENTO A MAYORISTAS | 20.00 % | Se recomienda que no esté por arriba del 20% |
| VALOR DE LA MERMA | 3.27 % | Se recomienda se situé entre el 3 y 5%. |
| FALTANTE | 2.26 % | Se recomienda por debajo del 1%, en caso de estar más elevado, se tienen problemas de control en la operación. |



Como podemos observar, se debe contar con un sistema de información, sencillo pero veraz, que nos proporcione la información necesaria para la toma de decisiones. Si te interesa saber más sobre este u otros temas, no dudes en acudir a la CANAINPA, donde con gusto serás atendido.



COLABORACIÓN:

CIP. Santiago Paz Juan de Dios
Estudios en Economía,
Administración y Derecho
inedemsc@hotmail.com



Master Class con Arturo Blanco

El mes de noviembre tuvimos el gran honor de recibir en nuestras instalaciones al Asesor Técnico de CEOPPAN, Arturo Blanco con su Master Class sobre Masa Madre, donde enseñó a todos los asistentes la diferencia y calidad que puede llegar a tener un pan hecho con masa madre de cultivo.

La Master Class consistió de dos partes, una teórica y la otra práctica. En la teoría Arturo Blanco nos compartió todos los secretos acerca de la Masa Madre; los estudios que se realizaron para respaldar el uso de ésta, los diferentes tipos de harinas que se pueden utilizar, la temperatura, los refrescos, con oxígeno o sin oxígeno.

EVENTOS ESPECIALES

Arturo, contó que a pesar de que la teoría era para reafirmar cosas que ya se sabían, de igual forma había momentos en los que se sorprendieron mucho, por ejemplo, si se modifica la temperatura y la velocidad en el batido llega a un punto de colapso donde la levadura muere y esos son datos importantes para poder decidir qué quieres y cómo controlar la masa madre.



Celebrando 100 AÑOS

De ofrecerte los ingredientes para los momentos más dulces de la vida.

Ustedes, los panaderos, permanecen en el corazón de todo lo que hacemos día con día.

www.dawnfoods.com

☎ 800 696 0515

**Dawn**[®]

100
AÑOS
INSPIRANDO
La Panadería

Una vez que se compartieron todos los secretos pasaron a la práctica, donde se realizó la Masa Madre desde cero para que ésta sea incorporada a distintas masas que se realizarían posteriormente.

Como se sabe, las masas se elaboran con diferentes harinas, desde la de trigo así como la de cereales, como el centeno. Nos compartió la elaboración de cada masa, cómo agregar cada ingrediente para que el resultado fuera óptimo, concluyendo así la primera parte de la Master Class.



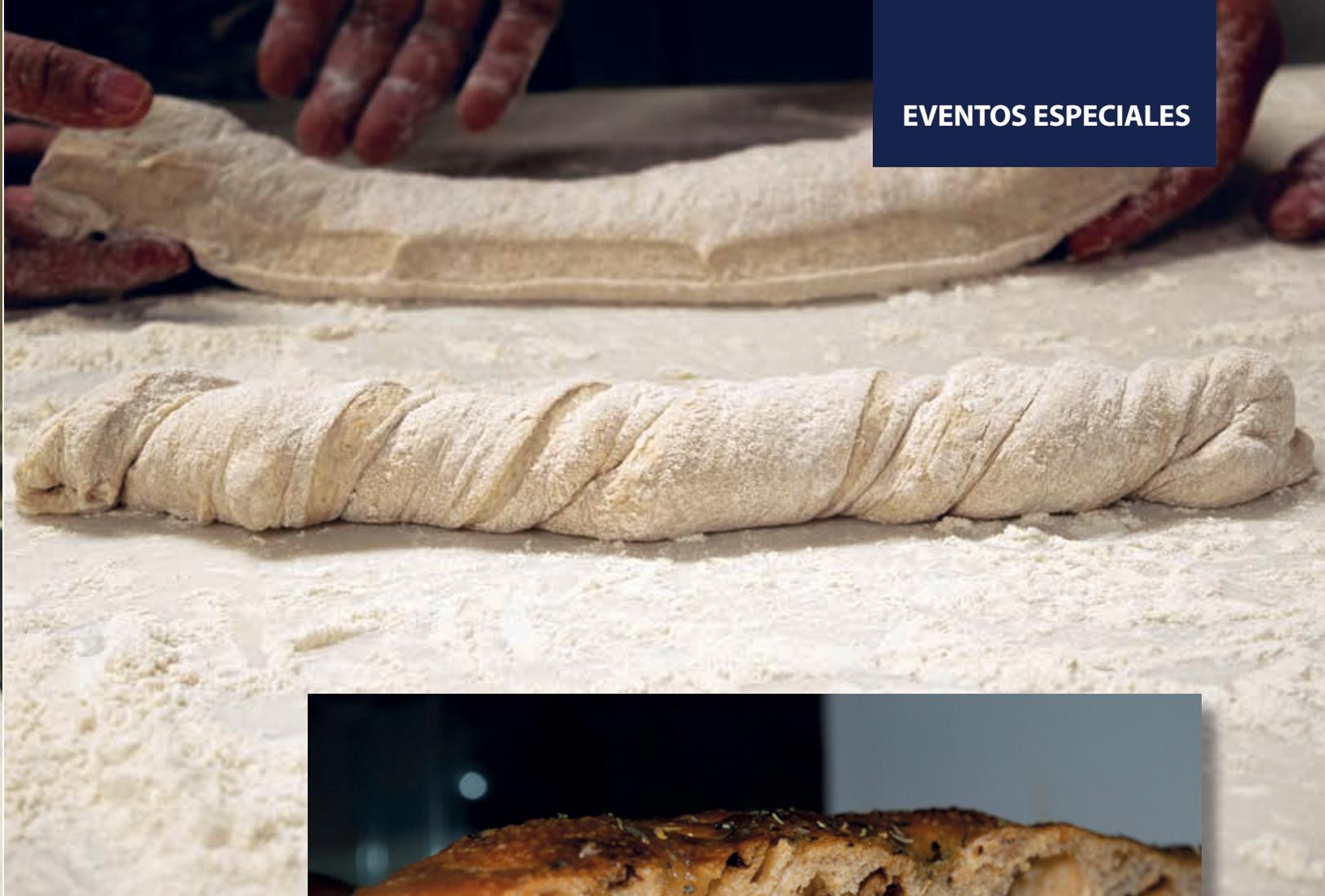


La parte práctica, inicio a las 9 de la mañana del día siguiente en nuestro laboratorio. Comenzaron muy entusiasmados porque al fin conocerían la forma correcta de hacer Masa Madre y aunque les costó un poco de trabajo, todos quedaron tranquilos cuando Arturo dijo que la *“práctica hace al maestro”*.



Se continuó haciendo masa para distintos panes, como bolillo, telera, baguette y panes rústicos, conforme los panes iban saliendo del horno se escuchaba su crujir; todos esperaban a que se enfriaran un poco para poder oler y probar su delicioso sabor.





También se realizó una preparación con Masa Madre, pero esta vez integrando otros ingredientes como queso y tomate, para aprender cómo se debían incorporar, sin salirse de la masa y que con ingredientes como el queso, perdurara su sabor.





Después de sacar todo el pan del horno y acomodar todas las creaciones hechas con sus diferentes olores y sabores, el presidente de la CANAINPA, el Ing. Carlos Otegui junto con Arturo Blanco entregaron los reconocimientos a cada uno de los asistentes de la Master Class, quienes agradecieron los nuevos conocimientos y el intercambio de experiencias en la Master Class.

Entrevista a Arturo Blanco,

Asesor Técnico en Panificación

Arturo Blanco es Técnico en Panificación y pertenece a una tercera generación de panaderos, ha realizado cursos en diferentes países y brindado conferencias sobre hábitos de consumo y tendencias en la panadería.

Es especialista en masa madre de cultivo y en pre fermentos. Como tal, ocupa el cargo de Asesor Técnico de la Confederación Española de Organizaciones de Panadería y Pastelería (CEOPPAN), siendo seleccionador del equipo español de panadería artesana "Espigas".



Ramalhos

pure baking pleasure

No importa el tamaño de su negocio, la calidad garantizada es Hornos Ramalhos.

Durabilidad, eficiencia energética y bajo costo de manutención.

Habla con nosotros!

Leopoldo Berlanga
5510198349

Marcos Silva 📞 +55 19 99623 1192
marcos@ramalhosbrasil.com.br

📞 fornosramalhos | 📱 fornosramalhos

ramalhosbrasil.com.br

1 ¿Qué fue lo que te alentó a dedicar tu vida a la panadería?

Bueno, tuve una pequeña sugestión, toda la familia es panadera y eso te va conduciendo un poquito, pero aparte de que la familia siempre ha sido panadera, siempre me ha encantado el oficio y lo he disfrutado muchísimo.

2 ¿Qué obstáculos enfrentaste en tus inicios?

Obstáculos supongo que como en todo, al principio, bueno yo llevo muchos años, antes la panadería era mucho más cerrada, no se compartía como se comparte ahora, era muy difícil de aprender.

3 ¿Imaginaste que este oficio te daría tantas oportunidades y éxitos profesionales?

La verdad es que no iba buscando dar cursos por el mundo, pero vamos, que para mí el mayor éxito es poder compartir con compañeros de todo el mundo y disfrutar la amistad de gente de muchas partes.

4 ¿Qué es lo que más disfrutas de ser panadero?

Hacer pan y que salga “mal” y que salga bueno, o sea lo disfruto todo; pero al final la panadería es un oficio donde se te muestra la artesanía, hay todo tipo de panes, todo tipo de procesos, pero trabajamos con materiales que están vivos, entonces eso es siempre un aliciente, no es algo aburrido, cada día es diferente.

5 Durante tu trayectoria, ¿cuál ha sido el reto más grande que has tenido que enfrentar?

El reto que más me ha marcado y me sigue marcando es el de aportar un granito de arena a lo que son las confederaciones de los diferentes países, intentar ayudar de la mejor manera que se pueda, a que tanto mis compañeros como todos los panaderos y las confederaciones sean cada vez más y más fuertes. Creo que es algo importantísimo, que el panadero tenga alguna representación de una confederación, en mi caso en España, ahora con CEOPAN tengo la suerte de poder hacerlo también, muchas veces, con la UIBC, que son de diferentes países de todo el mundo, que están ahí sobre todo preocupándose por los panaderos, muchas veces a los panaderos les cuesta creer que tengamos una confederación que se preocupe y que haga cosas por nosotros. Es fundamental que un país tenga una buena representación porque al final el artesano solo, no puede llegar a ningún lado.



6 Hablando de CEOPAN, ¿cómo fue que llegaste ahí?

Bueno, pues llegué a CEOPAN porque coincidimos en una INTERSICOP, estuvimos hablando de cosas y además estuve criticando en positivo cosas que no me gustaban, me invitaron a dar mi opinión y cada día fue un poco a más y mi dedicación a hacer panes ha sido total y absoluta, porque siempre hay una cosa y lo digo no con un ánimo peyorativo, a mí no me gusta cómo esta CEOPAN quiero que esté mejor, pues intento ayudar, en lo que pueda y a los compañeros siempre les digo igual, quejarse desde afuera es fácil, entonces, ¿lo importante qué es?, entrar e intentar aportar tu granito de arena para que cada día sea mejor, eso no significa que funciona mal CEOPAN, pero creo que si somos más y estamos aportando todos va a funcionar mejor, entonces siempre les digo lo mismo, los invito a participar en CEOPAN para que podamos hacer más cosas y en cuanto más opiniones haya mas consenso y mejor valemos.

7 Como panadero y consumidor, ¿cuál crees que es el principal valor del pan?

Para mí, el principal valor del pan es que es un alimento completísimo o sea, no conozco ningún alimento tan completo como el pan de hecho, obviamente no es agradable, pero solo con pan y agua se podría sobrevivir, así que creo que el gran problema que hay con el pan es que el consumidor no valora el producto que le estamos dando y el esfuerzo que hace un panadero para tener cada día un buen producto y un producto que es saludable e imprescindible para nosotros.

8 ¿Qué parámetros, crees, que se deben seguir para crear un pan de calidad?

Eso es un poco relativo, muchas veces me preguntan, “para ti, ¿cuál es el mejor pan del mundo?” y siempre les digo lo mismo: el que vendes en tu casa todos los días, ¿por qué? porque evidentemente si lo vendes todos los días es porque tu cliente vuelve, otra cosa es el que más te gusta a ti, porque, afortunadamente, hay muchísima variedad, o sea te puede gustar un pan con centeno o te puede gustar más hidratado, menos hidratado, yo creo que eso no es lo más importante, lo más importante es que cada día el panadero se preocupa más por hacer un producto más saludable, y cada día el panadero se preocupa más por su materia prima, por sus procesos, por dar un mejor producto a su consumidor y creo que la asignatura que tenemos pendiente es de saber transmitirlo, muchas veces nos esforzamos muchísimo dentro, pero no sabemos comunicárselo bien al consumidor, es un esfuerzo que no acaba de llegar al consumidor, éste no es consciente de lo que cuesta hacer un buen pan artesano todos los días.

9 Respecto a todas las variedades de pan, ¿cuál es la que te gusta más?

Bueno, repito, hay muchas, pero no de las que hago yo, sino de las que hacen mis compañeros, entonces cuando viajas por diferentes países, cada país tiene su pan típico, si tuviera que quedarme con algún pan, sería con un pan de trigo, con algo de centeno, bien hidratado, buena fermentación y por supuesto con masa madre, pero hay muchísimas variedades, la espelta me encanta, no hay uno sólo, afortunadamente, hay tanta gama que hoy podemos escoger varios.

10 Algún mensaje que desees dar a la industria de panaderos.

Como dice mi amigo Juanjo de Valencia; yo soy panadero, ¿tú qué súper poder tienes?, siempre le digo lo mismo a toda la gente que le di curso o que estamos en una charla, hay que dignificar el producto y el oficio, porque durante muchísimos años se ha dicho que no se necesita estudiar para ser panadero o cocinero, que han sido una serie de oficios que han tenido una denostación, afortunadamente eso cada día va cambiando, el oficio de panadero cada día está un poquito más reconocido, pero creo estaría de todos hacer que la gente reconozca que el oficio es realmente complejo, realmente bonito, apasionante, pero desde luego darle entre todos el valor, bien unidos y a mí me da igual que sea de un país o de otro, al final somos todos compañeros, cuando estamos juntos lo pasamos bien y eso es algo muy bonito, yo siempre que voy a cursos terminas con un montón de amigos y conociendo gente que se queda, no es gente fría, afortunadamente el panadero es una persona que le gusta crear lazos.

11 Arturo, para finalizar, ¿tienes previsto regresar a México?

Pues sí, afortunadamente tenemos previsto regresar en 2020 y participar en MexiPan, participaremos todo el equipo nacional de panadería española en el stand de CANAINPA, junto a la colaboración de Salva e INTERSICOP; porque además INTERSICOP ha cogido a México como país invitado, por lo cual, vamos a llamarlos un hermanamiento, entre la panadería española y la panadería mexicana con lo que disfrutaremos MexiPan. Haremos panes y bollería con diferentes especialidades que tenemos en el equipo español y que compartiremos con los compañeros de México en MEXIPAN. Así que les esperamos en la próxima edición de MexiPan 2020, será un placer verles.

Comida de la Amistad 2019

Como ya es costumbre, a finales de año, es una tradición en nuestro sector, llevar a cabo la Comida de la Amistad. En esta ocasión, fue en el restaurante "Cassatt", donde se reunieron industriales, proveedores y amigos, responsables del sector panificador mexicano.

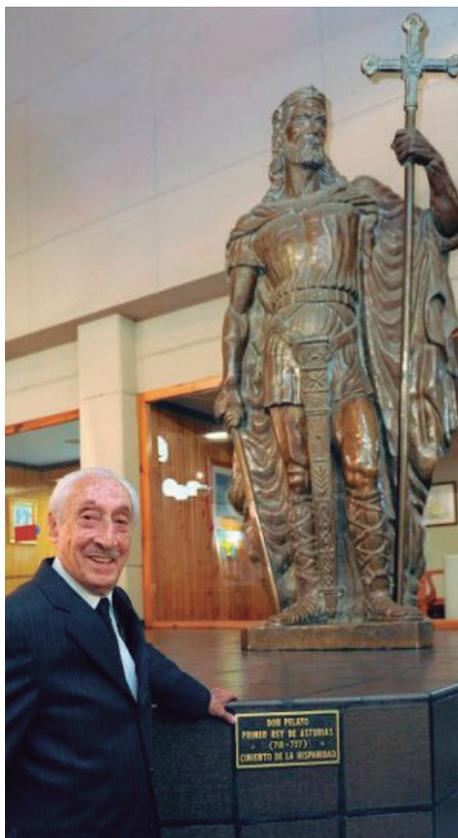
El presidente de la CANAINPA, el Ing. Carlos Otegui Hernández, acompañado del Director General Lic. Borja Esteban Martínez, reconoció la gran oportunidad que significa la convivencia y el intercambio de experiencias e ideas entre los industriales del sector panificador, puntualizando que sólo uniendo esfuerzos y trabajando conjuntamente es posible alcanzar las metas.





Durante la reunión, el Ing. Otegui expresó también su gratitud a la Comisión Ejecutiva de CANAINPA, por todo el apoyo brindado durante el año a las actividades de la Cámara, así como al Consejo Directivo, a los industriales, proveedores, socios y amigos del sector.





De igual manera, fue recordada la presencia el año pasado de Don Antonio Ordóñez Ríos (Q.E.P.D.), uno de los fundadores de CANAINPA y que a sus 100 años, dejó un legado muy importante al sector, por estar siempre comprometido con su gremio y lograr transmitir su pasión por el pan a nuevas generaciones.

ROSCA de REYES

ORIGEN

SIGLO III

En las fiestas romanas al dios Saturno se partían panes redondos hechos con higos, dátiles y miel.

SIGLO XIV

La tradición pagana se cristianiza en Francia y se conmemora la "Epifanía". Se esconde un haba en el pan, simbolizando al niño Dios escondido del rey Herodes.

SIGLO XII

En Navarra se hacía un "roscón" de pan y se designaba "Rey del Faba" al niño que encontraba un haba escondida en el pan.

SIGLO XVI

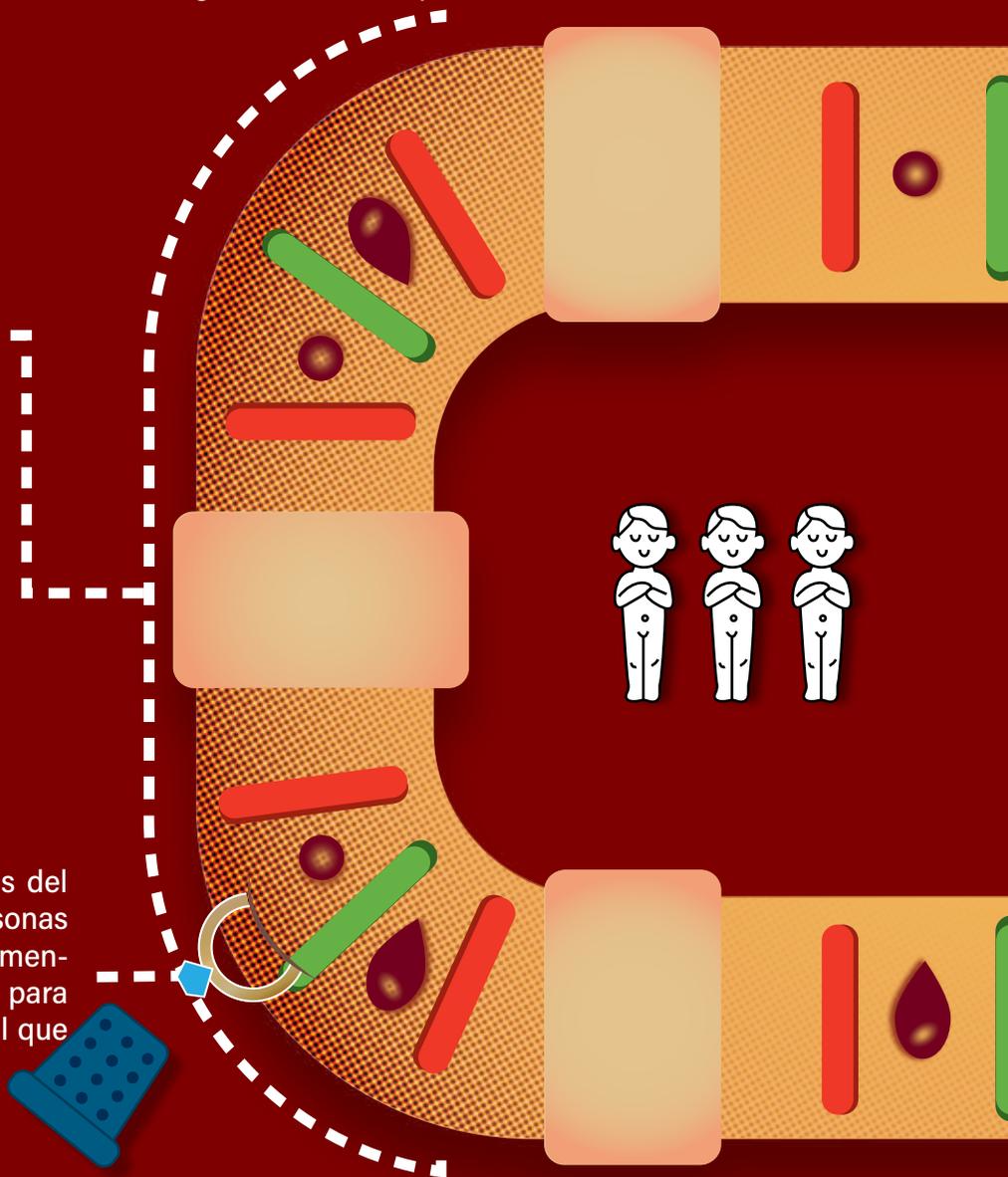
La tradición llega a México desde España. Se adorna con higos, ate y acitrón. Posteriormente se cambia el haba por una figura de niño de porcelana.

FORMA

Hay más de una definición para la forma que tiene este pan, para algunos simboliza el amor infinito de Dios, para otros el camino que siguieron José y María para llegar a su destino y para otros tantos sólo es la forma de una corona real.

OTRAS SORPRESAS

Hay algunos lugares en donde además del ya tradicional muñequito, las personas llegan a colocar un anillo que supuestamente significa el próximo matrimonio para quien lo obtenga y un dedal para aquel que supuestamente se va a quedar soltero.



EN MÉXICO SE “PARTE LA ROSCA” DESDE HACE MÁS DE 400 AÑOS

Esta tradición llegó aquí desde España en los primeros años del Virreinato, conmemoraba la llegada de los Reyes Magos a Belén.



CANAINPA



EL MUÑEQUITO

Al meterlo dentro del pan, simboliza el pasaje bíblico donde José y María escondieron al niño Dios del Rey Herodes.

FRUTOS

Simbolizan las joyas que lleva una corona real. Usando comúnmente frutos secos como higos, cerezas, acitrón y ate.

¿Y SI ME TOCA EL MUÑEQUITO?

Encontrar al muñeco conlleva un gran compromiso, ya que, según la tradición, ello significa convertirse en el padrino del niño Jesús, y debes cumplir con dicha obligación el 2 de febrero, Día de la Candelaria.

Secretos de la Masa Madre

Fermentación natural, preparación tradicional



Es la base no sólo del acabado, sino también de la consistencia y en muchos de los casos, la clave para un terminado excelente.

La masa madre es un cultivo simbiótico de las levaduras presentes de manera natural en alimentos, como los cereales, y las bacterias presentes en el medio ambiente, en especial bacterias como la *saharomyces cerevisiea*, responsable también de la fermentación del vino y la cerveza.



Tradicionalmente ha servido para hacer fermentar el pan, antes de que existiese la levadura comercial. Es el homólogo de términos como *sourdough* en inglés o *sauerteig* en alemán.

Esta singular masa apareció a principios del siglo XVII, cuando se realizaban fermentos a partir de semillas como el trigo o el centeno y se conocía como “levadura natural” o “in levadura”; ésta se dejaba reposar, produciendo gas carbónico, para provocar fermentación.

Las bacterias de la masa madre son relativamente resistentes a las bajas temperaturas (más que las de la levadura comercial) por eso se pueden almacenar “vivas”, alimentándolas con harina y agua; o bien en estado pasivo, adormecidas a bajas temperaturas, por ejemplo en congelación (siempre sobre cero).



Los antiguos panaderos guardan la masa madre, ya sea en estado líquido o como un trozo de masa (separado del pan justo antes de la cocción), para la elaboración diaria del pan incorporándole harina y los demás elementos de que se vaya a componer el pan.

Incluso en esta masa tan apreciada, podemos encontrar diferentes variedades, como la *poolish*, utilizada para diversos tipos de pan, especialmente suaves, ya que ofrece una consistencia más tersa, además de producir hoyos más grandes o pequeños de acuerdo a las características que se busquen obtener.

Existen otras ácidas que son recomendadas para panes blancos, éstas pueden llevar levaduras biológicas como el yogurt y semillas para acentuar las cualidades; otras pesadas para los panes de centeno o integrales favoreciendo su desarrollo; cada una ofreciendo características específicas y diferentes de costras y cortezas en el pan.



Obtención

Para obtener masa madre hay que capturar las bacterias presentes en el aire, pues la levadura no se hace ni se fabrica, ya que está presente en el ambiente y para que, junto con la levadura presente en los cereales creen un cultivo que impida a las bacterias malignas prosperar en la masa harinosa.

Este cultivo necesita 3 elementos básicos:

- Harina (alimento)
- Humedad
- Temperatura adecuada (tibia, no caliente).

Un exceso o falta de alguno de ellos puede resultar en la muerte de los microorganismos que componen la masa madre. Del mismo modo, aumentos o descensos de temperatura influyen en la cantidad de alimento necesario.

En condiciones normales las bacterias duplican su número cada 2 horas aproximadamente, así que se trata de capturarlas y poner las condiciones para que proliferen.

Las levaduras naturales suelen estar presentes en el exterior de los granos del cereal, así que es más conveniente usar harina integral, ya que la harina blanca carece del salvado, que ha sido extraído en el proceso de molienda.

En las masas ácidas como ya mencionamos anteriormente, pueden utilizarse levaduras biológicas; a veces se utilizan pasas de uva y

Alimentación y conservación de la masa

cáscara de manzana (muy ricas en levaduras), con lo que se hace un orujo (hollejo de uvas u otras frutas), dejando reposar durante los dos primeros días, para aumentar las posibilidades de éxito de la masa, luego se desechan.

Posteriormente se hace una masa muy ligera con harina y agua, y nuevamente se deja reposar. Este proceso suele dar resultados más rápidos con harina integral de centeno.

Esta técnica es muy utilizada en Europa y tiene la ventaja de poder conservarse por más tiempo debido a que es más compacta.

Para una elaboración diaria de pan (como en las panaderías) se mantiene el cultivo vivo a temperatura ambiente, alimentándolo cada hora; cuando la masa madre lleva muchas horas fermentando, se hace vieja, se producen otros microorganismos que dan unas características no deseables, tales como acidez excesiva, olor y gusto demasiado fuerte.

Para evitar estos inconvenientes, es recomendable renovar cada día la masa madre. Para lograr que perdure nuestra masa, es necesario alimentarla adecuadamente juntando el mismo volumen de harina y de agua, y dejándola a temperatura ambiente a lo largo de varios días (depende de las condiciones, puede variar de 3 días a una semana) se procederá a desechar la mitad de la masa.

Se mezcla medio volumen de harina y agua y se añade a la masa “antigua”, de esta manera se procura que en cada “carga de alimentos” aumente la probabilidad de atrapar las levaduras y bacterias.

No obstante, para la panificación ocasional, se puede guardar este líquido espeso (o masa) en el refrigerador.

Es conveniente que el bote no sea totalmente hermético. Tras varios días en refrigeración, es normal que el líquido se asiente, incluso que le salga una capa de líquido marrón o grisáceo.





MANTENGAMOS EL OFICIO

viva



/comamospan.org.mx



@comamospanmx

www.comamospan.org.mx

Para volver a elaborar pan, no hay más que sacar la masa madre del refrigerador y añadirle una “carga” de harina y agua tibia (a volúmenes iguales) y dejarlo de 3 a 4 horas hasta que burbujee. En ese momento se puede utilizar para la panificación.

La masa madre estará lista para su utilización cuando haya alcanzado el triple de su volumen inicial, esto debe conseguirse a temperaturas próximas a 25° C. Aunque se puede conservar la masa en frío una vez que haya alcanzado parte de la fermentación.



Este método consiste en dejar la masa a temperatura ambiente (25° C) y una vez alcanzado el doble de su volumen inicial, 6 horas aproximadamente, introducirla en la cámara de frío a 10° C, esto permitirá mantener un rango más amplio en óptimas condiciones. También es posible dejarla fermentar durante 3 horas a 25° C y 21 horas a 10° C.

Un buen método de trabajo debe tener como prioridad la preparación de una buena masa madre, la ventaja será notoria y dará a nuestros productos un aroma, un gusto y un aspecto inmejorables.



Utilización de la Masa Madre natural

| Panes especiales a base de levadura (pH 4'3) | Panes biológicos y especiales (pH 5'3) | Panes tradicionales (pH 5'8) | Panes corrientes (pH 6'0) | Todo tipo de bollería (pH 6'0) |
|--|--|--|---------------------------|--------------------------------|
| Masa madre de 400g a 600g por Kg de harina | Masa madre de 200g a 400g por Kg de harina | Masa madre de 100g a 300g por Kg de harina | | |

El proceso de maduración natural de la masa madre y de la pasta, depende esencialmente de los efectos típicos de un pan hecho con masa madre, esto será lo que nos de un producto diferente y característico en nuestro método de trabajo.

Las ventajas de la masa madre respecto a la levadura dura son las siguientes:

- La masa es más flexible, más extensible y más abundante.
- No desarrolla una excesiva acidez.
- Se obtiene un pan más fermentado, más ligero (el volumen aumenta del 25 al 30%), permitiendo producir baguettes, bollería, etc.
- Favorece la formación de una costra más fina y más crujiente.

El arte del Panadero consiste en saber manipular las fermentaciones a fin de controlar o resaltar los sabores y aromas del pan. Desde la aparición de las levaduras industriales, este concepto ha sido relegado al olvido.

Si la gestión de los procesos de elaboración y conservación de las masas madre no hubiera sido tan complicada, los Panaderos no habrían olvidado la utilización de la masa madre natural.



Una buena masa depende esencialmente de su composición y de las características de los ingredientes empleados. El profesional deberá decidir cuáles son los mejores componentes para la consecución de una buena masa, para una mejor explotación del método de producción a emplear y para conseguir la calidad deseada.

FUENTES:

La magia del pan. Abril 2002
Manual panadería y pastelería /
UNIPRO





NOM-035-STPS

FACTORES DE RIESGO PSICO

¿QUÉ ES?

Es una norma que establece los elementos para identificar, analizar y prevenir los factores de riesgo psicosocial, así como para promover un entorno organizacional favorable en los centros de trabajo.

LOS TIEMPOS DE LA NOM 035

23 Oct 2018

- Entrada en vigor
- Aplicación de cuestionarios
- Identificación de factores
- Elaboración de expedientes
- Adopción de medidas de control

Oct 2019

- Registro de medidas adoptadas y resultados
- Establecer, implantar, mantener y difundir
- Política de Prevención de Riesgos Psicosociales
- **INICIAN INSPECCIONES**

Oct 2020

- Actualización de expedientes
- Detección de necesidades de atención y capacitación con una frecuencia de cada 2 años

Obligaciones del Trabajador

1.- Evitar daños que afecten el entorno organizacional favorable.



2.- Reportar las acciones que generen un ambiente hostil.



3.- Cumplir con la política de prevención de riesgos psicosociales en el trabajo.



PSICOSOCIAL EN EL TRABAJO

Identificación, Análisis y Prevención



ASEM
DESPACHO JURÍDICO CONTABLE

Obligaciones generales

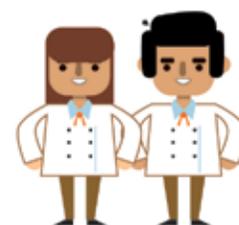
- 1.- Establecer mecanismos de recepción de quejas.
- 2.- Identificar a trabajadores sometidos a un acontecimiento traumático y canalizarlos para atención médica.
- 3.- Proporcionar información a los trabajadores sobre políticas de prevención de riesgos psicosociales.
- 4.- Informar a los trabajadores sobre las alteraciones en la salud por riesgos psicosociales.

Obligaciones del patrón

Dependiendo del tamaño del centro de trabajo

Hasta 15 empleados:

Prevenir los factores de riesgo psicosocial, promover un entorno organizacional favorable.



De 16 a 50 empleados

Aplicar cuestionarios para identificar los valores de riesgo psicosocial.



Más de 50 empleados

Todas las disposiciones de la norma.



75% DE LOS MEXICANOS PADECE FATIGA POR ESTRÉS LABORAL, SUPERANDO A PAÍSES COMO ESTADOS UNIDOS Y CHINA, SEGÚN INFORMACIÓN DEL **IMSS**

ASPECTOS QUE DEBES TENER EN CUENTA DURANTE LAS INSPECCIONES DE LA STPS (SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL)



1.-Que el inspector le entregue la orden de comisión con firma autógrafa.



2.- Que el inspector se identifique con credencial vigente con fotografía.

3.-Usted podrá comprobar la veracidad de la inspección y la identidad del inspector a los teléfonos 55 3000 2700 exts. 65388, 65338, 65344, 65421, 65356 y 65384.



4.-Hacer uso de la palabra en el acta de inspección y que se asiente en la misma lo que desee aclarar.

5.-Presentar por escrito las observaciones y pruebas relacionadas con la inspección dentro de los 5 días hábiles siguientes a la misma.



6.-Firmar el acta de inspección y que el inspector le entregue copia con firmas autógrafas.

7.-Que el inspector otorgue orientación y asesoría a los trabajadores y al patrón o a sus representantes.



8.-Denunciar ante la Unidad de Contraloría Interna de la STPS, cualquier irregularidad que cometa el inspector a los teléfonos 55 2000 2002, 01 800 1128 700 (SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA, ATENCIÓN CIUDADANA) o al correo contactociudadano@funcionpublica.gob.mx

Nuestro pan de cada día...



A Osiris o el romano Ceres, se les otorgó el grado de benefactores que hacían posible el milagro de los cereales, por lo tanto del pan; alimento básico de la humanidad, en la antigüedad y hasta nuestros días.

A pesar de la evolución sufrida por la agricultura, la elaboración de harinas y por consiguiente en la composición del pan, éste es un alimento milenario que ha visto la transformación social y con ello la reinvención de sí mismo, como un objeto sagrado en la religión.

Desde que Cristo repartió el pan entre sus apóstoles, este alimento se ha apropiado de una carga simbólica tan grande que muchos pueblos lo han utilizado como estandarte de poder económico y distinción de clases.

El pan ha sido base de la alimentación de cientos de pueblos en tiempos de escasez. Hoy en día, en medio de la prosperidad occidental, su papel ha pasado al de acompañante de otros alimentos, pero un ritmo de vida vertiginoso lo ha llevado a ser el ingrediente fundamental de la comida rápida, hamburguesas, emparedados, tortas, hot dogs, etc.

Aunque comparten muchos ingredientes, no todos los panes son

iguales, cada pan tiene su misterio y su historia, existen incluso restaurantes que ofrecen carta de panes, de la misma manera que las hay de vinos y postres.

Y para conocer un poco de la variedad de pan que existe en el mundo, daremos un pequeño recorrido por algunas regiones del mundo, con una breve explicación de sus panes más tradicionales.



Francia

En la antigua Francia, el pan se asociaba con la diferencia de clases, ya que las baguettes eran consumidas por las clases pudientes mientras que las clases bajas, sobre todo en las zonas rurales, sólo podían aspirar a los panes rústicos entre los que están:

- **Couronne:** este delicioso pan tiene un agujero en el centro que además de facilitar su transportación como una especie de cesta, le ayuda a balancear mejor la proporción de corteza y miga.



- **Pain de siecle o pan campesino:** este es un pan de centeno de las regiones montañosas, regularmente se consume acompañado con cerveza.
- **Baguette:** este pan surge en Francia en los años 20, es de forma alargada, crujiente y suave por dentro. Hoy en día lo podemos encontrar en muchos tamaños y en casi todas partes del mundo.

Italia

En el caso específico de Italia, encontramos una división entre los panes finos y delicados, acorde a la región del norte y los panes rellenos de diversos ingredientes que representan, en muchos casos una comida completa.

Dentro de estas variedades encontramos:

- **Stromboli:** este pan está relleno de mozzarella, hierbas y cebollitas. Se le asocia con la isla siciliana por las hendiduras que se forman en su corteza.
- **Grissini:** son unos palillos hechos a mano provenientes de Turín. Se les puede decorar con sal, semillas o hierbas.
- **Ciabatta o Chapata:** con una textura esponjosa y ligera, este pan es perfecto para acompañar pastas y carnes italianas.



Inglaterra

Inglaterra es otra de las regiones del mundo donde el pan ha sido objeto de la diferencia de clases. Antiguamente en este país, se producían panes morenos destinados a las clases bajas, mientras que los panes blancos eran consumidos por los sectores privilegiados de la población.



- **Victorian Milk Bread (Pan lacteado):** en este tipo de pan la leche sustituye al agua, originando una miga más suave y una textura aterciopelada en su corteza.
- **Granary Tin Loaf (Pan de molde malteado):** este pan nace de una combinación de harinas de trigo y centeno con granos malteados. Su sabor es ligeramente dulce y con un toque de nuez.

VARIAS EMPRESAS DE MÉXICO NOS DISTINGUEN CON SU PREFERENCIA

Equipos con la máxima tecnología Europea para la elaboración de un excelente producto de panadería y repostería.



AMASADORA



LAMINADORA

DIVISORA
BOLEADORA



- Reducción de Mermas
- Tiempos de Producción reducidos
- Fácil manejo y limpieza
- Mínimo mantenimiento
- Retorno de inversión en pocos meses



CERTIFICADOS POR



CONTÁCTANOS

☎ 55-1019-8349 • 55-6295-9280

✉ leopoldoberlanga@cobeli.com.mx

www.cobeli.com.mx

Alemania

La mayoría de los panes alemanes, además de contener semillas y hierbas, tienen como ingrediente principal el centeno, razón por la cual son más oscuros que los otros panes.

- **Landbrot:** este pan se puede encontrar en todas las regiones, está hecho de centeno y su textura es crujiente.
- **Pupernickel (pan negro suave):** este pan se compone de melaza y un poco de café lo cual le da un color y un sabor muy especial.
- **Salzbrezeln (Pretzel):** tiene forma de moño y está rociado de sal. Existen dos tipos: duro y suave. Se le acompaña con cerveza.



Medio Oriente

Para los árabes el pan es un regalo de Dios por lo que está presente a cada hora del día, se utiliza como cubierto y debido a su forma plana, se le puede rellenar de casi cualquier cosa.

- **Pain Tunisien (pan tunecino):** es tierno por dentro, su corteza es crujiente y está cubierto de ajonjolí, se hace con sémola de trigo.
- **Pan pita (pan árabe):** este pan es muy popular en el mediterráneo. Es blanco, redondo y hueco, se puede rellenar con algún guisado.



En otras regiones encontramos:

Miñón y flautita: es un pan de corteza crocante y miga esponjosa, son dos de los más consumidos en Argentina.



Irish SoDa Bread: este pan se realiza con harina común e integral. Tiene la textura de una torta y se elabora sin levadura.



Pan Húngaro de Papas: este pan tradicional incorpora la papa para hacerlo más nutritivo.



Naan (Pan plano de Punjab): es un pan plano, leudado, originario del norte de la India y Pakistán.



Kermakakku: este pan es originario de Finlandia y esta hecho con crema agria y especias como la canela y jengibre.



- “Este es nuestro pan de cada día”
- “Se vende como pan caliente”
- “Al pueblo pan y circo”
- “Es tan bueno como el pan”

Frases como estas hablan del culto que la humanidad guarda para este sagrado alimento, que ha hecho las veces de controlador social, así como estandarte de igualdad y amor al prójimo, señalado por algunos como responsable de la obesidad y demandado por aquellos cuya hambre tienen qué saciar.

Con sus variadas formas, sigue siendo reflejo de una sociedad cambiante llena de contrastes y de sueños que persigue sin descanso, que se transforma pero nunca dejará su esencia: la masa al fuego.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS



CANAINPA



Los equipos deben estar instalados de forma que tengan un espacio entre la pared, el techo y el piso para permitir su desinfección.



Utiliza rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene del personal, haciendo hincapié en el lavado de manos luego de usar el sanitario y antes de tocar cualquier alimento.



Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben colocarse en mesas, estibas, anaqueles, entrepaños o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.

El establecimiento periódicamente debe dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.



Se debe contar con recipientes identificados y con tapa para los residuos (separar en orgánico e inorgánico).



No se permite el uso de joyería ni adornos en manos, cara, boca, lengua, orejas, cuello y cabeza.



Las tarjas para lavado de utensilios que tengan contacto con alimentos, materias primas, productos en producción, bebidas o suplementos alimenticios, deben ser de uso exclusivo para este propósito.



El personal debe presentarse aseado en el área de trabajo, con ropa y calzado limpios.



Huesos de manteca

Pan galletoso color café claro que figura un hueso aplanado y sin cóndilos o cabezas, lleva estrías a todo lo largo en posición horizontal inclinada.

El primer sustantivo deriva del latín ossum: hueso.

El segundo viene del bajo latín cannella, diminutivo de canna: caña.

INGREDIENTES

- 1 kg. de harina
- 700 g. de manteca de cerdo
- 200 g. de azúcar
- 20 g. de levadura
- 30 g. de leche en polvo
- 200 g. de huevo
- 200 ml. de agua
- Esencia de vainilla



PROCEDIMIENTO

1. Mezclar todos los ingredientes sólidos a primera velocidad durante tres minutos.
2. Agregar los ingredientes líquidos y mezclar a segunda velocidad por cinco minutos.
3. Incorporar poco a poco la grasa, mezclar a segunda velocidad hasta que se desarrolle el punto de malla.
4. Dividir la masa y darle forma alargada a las piezas, enrollar ligeramente.
5. Colocar en charolas engrasadas.
6. Hornear por 20 minutos a 210 °C en horno precalentado. De 5 segundos de vapor al inicio del horneado.



La **harina** con que se elabora el pan está adicionada con vitaminas del **complejo B como la riboflavina, la tiamina y niacina y con ácido fólico y con los minerales, hierro y zinc**, por lo que al consumir una pieza de pan se cubre un porcentaje de la ingesta diaria recomendada de estos nutrimentos.

La **tiamina**, también presente en la leche y en la levadura favorece el tránsito de electrolitos en las células nerviosas y musculares, interviene en algunos procesos enzimáticos del organismo y en el metabolismo de los carbohidratos.

La **riboflavina** previene dermatitis y junto con el **hierro**, previene la anemia. La leche también contiene **riboflavina**. El **ácido fólico** ayuda a la formación de sangre y evitan la anemia, es un nutrimento que deben consumir las mujeres que planean embarazarse, ya que ayuda a prevenir los defectos congénitos del sistema nervioso, cadera y columna vertebral, en el futuro bebé.

La **niacina** está relacionada con el metabolismo de los hidratos de carbono, las grasas, la función del sistema digestivo y el mantenimiento de una piel sana.

El **hierro** sirve para transportar oxígeno a todo el cuerpo y ayuda a mejorar el rendimiento y aprendizaje escolar en los niños y el zinc es esencial para funciones de gran importancia como la digestión, la reproducción y el crecimiento y fortalece el sistema inmunológico.

El huevo y la leche, junto con la harina son fuentes de proteínas.

Tecuarines



CONTENIDO NUTRIMENTAL

| | |
|------------|--------|
| Calcio: | 23.00 |
| Fósforo: | 64.00 |
| Hierro: | 1.20 |
| Sodio: | 24.00 |
| Potasio: | 107.00 |
| Magnesio: | 20.00 |
| Cobre: | 0.10 |
| Zinc: | 1.50 |
| Manganeso: | 0.60 |

Contenido en mg. por cada
100 g. de porción comestible.

PANES OLVIDADOS

Encontramos sus orígenes en Culiacán, Sinaloa. Pan de masa suave, esponjosa, de forma oval muy barroca, decorado con brillo y azúcar granulada.

Su nombre es un derivado del náhuatl:
Te – algunos.
Cuami – el que come.
Cua – comer.

En la mitología azteca, un tecuarín era un animal fantástico que comía gente y el término se empleaba para adjetivar a una persona tragona, con apetito voraz.

INGREDIENTES:

- ½ kg. de masa de bizcocho.
- ½ kg. de masa blanca o para bolillo.
- 200 g. de piloncillo.
- 150 g. de harina.
- 10 g. de carbonato.

PROCEDIMIENTO

1. Mezcle los ingredientes en batidora de gancho hasta obtener una masa manejable.
2. Incorpore el piloncillo previamente quebrado.
3. Saque la masa de la máquina y pese porciones de 70g.
4. Bolee y haga un hueco al centro y alrededor levante pequeños picos pellizcando la masa.
5. Coloque el chocolate dentro del hueco y deje reposar de 20 a 30 minutos aproximadamente.
6. Hornee después a 180° C por 15 o 20 minutos aproximadamente.
7. Deje enfriar y presente.

Día de Reyes



Como cada año Melchor, Gaspar y Baltasar, los Tres Reyes Magos llegarán a hacer realidad los deseos de los niños. Por la mañana, después de pasar una larga noche, el 6 enero las calles se verán llenas con niños y niñas que aprenden a andar en bicicleta, triciclo, patines y patinetas. Niños que antes habrán comido un delicioso trozo de Rosca de Reyes acompañado por un espumoso y aromático chocolate.

La tradición de comer una rosca los primeros días de enero la retomó la iglesia católica de las celebraciones romanas de la Epifanía, que recuerda la revelación de Jesús a los Reyes Magos.



ASEM
DE INICIATIVA JURÍDICA CONTABLE

**ASOCIACIÓN DE
SERVICIOS
EMPRESARIALES
MÚLTIPLES
DEL D.F.**

**“ Enfócate en la productividad...
nosotros hacemos lo demás ”**

Soluciones en servicios:

Jurídicos

(Laboral, Fiscal, Mercantil, Civil, Penal y Reglamentos)

Contables

(Facturación electrónica, Impuestos, Declaraciones y Devoluciones de IVA)

Administrativos

(Nómina e IMSS)

Bolsa de Trabajo

(Exámenes Psicométricos y Estudios Socioeconómicos)



www.asedelf.org



servicios@asedelf.org



(55) 5134 0500
ext. 105 y 119

Dr. Liceaga No. 96, Col. Doctores, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06720, CDMX.



No obstante, para algunos de nosotros el significado de la rosca de reyes es la representación del momento en que María esconde al niño Jesús para que éste, no sea asesinado a manos de los soldados del Rey Herodes.

Sin embargo, no siempre se escondió un muñeco, ni la rosca tuvo la forma que ahora le conocemos. En Francia en siglo XVI se acostumbraba comer un pan llamado galette des rois, en el que estaba escondida un haba o confite, para quien tuviera la semilla, ésta tenía un buen augurio.





CANAINPA

¡Decorar tu panadería!

Pósters de venta en CANAINPA:

✉ rogeliolorenzo@canainpa.com.mx

☎ Tel. (01+55) 51340500 Ext.102

📍 Dr. Liceaga No.96, Col. Doctores,

Alcaldía Cuauhtémoc,

C.P 06720,

CDMX.



Sin ir más lejos en nuestro país, años atrás se acostumbraba poner un dedal y una argolla, el o la afortunada en sacar la argolla se casaría pronto. No así para quien tuviera el dedal pues esto significaba un año de soltería.

Este año podemos dar un nuevo giro a nuestras rosas de reyes, preparando la rosca para los y las solteras. Dirigida a los jóvenes, pues las nuevas generaciones lo que buscan es una nueva forma de celebrar nuestras tradiciones.

Que tal crear la rosca para la buena suerte, si existen las galletas de la buena suerte porqué no una rosca, claro si desea cambiar la semilla de haba por otro objeto lo puede hacer, sólo piense en algo que le de suerte, pero que no sea un pata de conejo. Hay que recordar que a principio de año todos tiene la intención de "cargarse de buena vibra" para lo que resta del año, bueno hay que darles una ayuda.



Recuerde que la fiesta del día de la Candelaria es la continuación de la de reyes, previamente una antes al día del amor y la amistad. Si pone en marcha esta idea puede mantener a la expectativa a sus clientes sobre la promoción del día del amor y la amistad.

También recuerde hacer planes tomando en cuenta la capacidad de producción, aproveche al 100 por ciento el material mecánico y humano que tiene.





“Nuestra Herencia Familiar”



Desfile de Pastelería & Música San Sebastián

17 al 20
ENERO 2020



Desfile
Viernes 17
de Enero

Con la Colaboración de la Cámara Nacional de
la Industria Panificadora y Similares de México



Desfile de Pastelería y
Música San Sebastián

Mario Godoy Zamudio
Tel: 001 409 499 8080

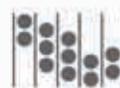
EN EL CENSO PARTICIPAMOS TODAS Y TODOS



¡PREGÚÚÚNTAME!



YA VIENE EL CENSO
MARZO 2020

 INEGI

 2020
censo
de Población y Vivienda



RECETAS

Pastel de amaranto

INGREDIENTES

- 500 g. Mantequilla
- 400 g. Azúcar
- 250 ml. Huevos
- 250 g. Harina de trigo
- 250 g. Harina de amaranto
- 10 g. Polvo para hornear
- 250 ml. Leche
- 200 g. Amaranto reventado

PROCEDIMIENTO

1. Acremar la mantequilla con el azúcar, agregar las yemas una a una a que se incorporen.
2. Cernir las harinas con el polvo de hornear. Incorporar a la mezcla anterior y añadir la leche.
3. Batir las claras a punto de turrón y unir todo de forma envolvente, junto con el amaranto reventado.
4. Vaciar la mezcla en un molde engrasado y hornear a 190° C de 35 a 40 minutos.
5. Desmoldar y decorar con amaranto reventado y almendras

Gelatina de chocolate blanco



RECETAS

INGREDIENTES:

500 ml. de leche evaporada
250 ml. de leche condensada
100 ml. de leche fresca
160 gr. de chocolate blanco
100 gr. de azúcar
25 gr. de grenetina
30 ml. de licor de chocolate

PROCEDIMIENTO

1. Hidrate la grenetina con la leche fresca.
2. Ponga al fuego los demás ingredientes con excepción del licor y retire hasta que estén a punto de hervir.
3. Integre la grenetina a la mezcla, deje enfriar ligeramente y agregue el licor.
4. Vierta en un molde y refrigere.
5. Ya cuajado el producto, desmolde y decore al gusto.

PERSONAS DESAPARECIDAS



Liam Gerardo Chávez Hernández

Estatura: 1.00 mts.

Edad: 3 años

Complexión: Robusta

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Dos lunares uno en el estómago y otro en la espalda.

Historia: El señor Luis Gerardo Chávez Colín, se presentó en el domicilio de la señora Mariela Nenetzi Hernández Cruz, se llevó al niño con el pretexto de cuidarlo ya que en ese momento tenía varicela, ya no se supo más de él.

Lugar y fecha de extravío:

San Antonio, Manzana 04 Lote 01, casa 02, Lomas de San Francisco Tepojaco, Cuautitlán Izcalli, Estado de México.



Lizbeth Hernández Cervantes

Estatura: 1.51 mts.

Edad: 27 años

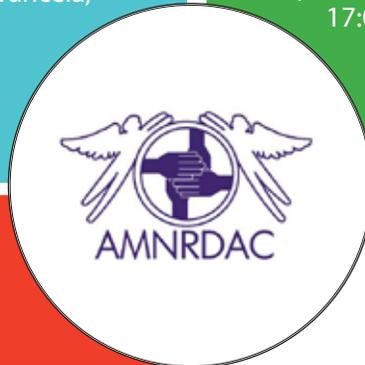
Complexión: Regular

Color de piel: Morena clara

Historia: Los compañeros le cometaron a su madre que si se presentó a trabajar y salieron a las 14:00 horas, de la empresa tultipack, ubicada en Tultitlán, ella tomaba el mexibus, pero no llegó a su casa, por lo que su mamá Angélica Cervantes le marcó a las 17:00 horas a su celular, pero se encontraba apagado.

Lugar y fecha de extravío:

Col. San Mateo Cuauhtepac
16 de julio de 2018



Maurilio González Castro

Estatura: 1.75 mts.

Edad: 56 años

Complexión: Robusta

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Tiene una parálisis facial muy ligera, tiene prótesis superior de dientes anteriores, le falta un diente inferior derecho.

Historia: Él salió a Juquila, Oaxaca en su automóvil ibiza verde 2009 placas 301WPB.

Lugar y fecha de extravío:

Santa María Nativitas, Alcaldía Xochimilco
24 de noviembre de 2019

Asociación Mexicana de Niños Robados y Desaparecidos, A.C.

El peor dolor que puede sufrir un ser humano es perder un hijo, tú puedes contribuir a regresarle la sonrisa
¡AYÚDANOS!

Av. División del Norte #2315 int. 3 Col. General Anaya, CDMX, C.P. 03340

R.F.C. AMN-970904-1Y4

Tel/Fax. 56-74-79-02

e-mail: amnrdac@hotmail.com

www.regresaacasa.org



@RegresoACasa_mx



@RegresoaCasa

¿QUIERES ANUNCIARTE
AQUÍ?

COMUNÍCATE al (55)51 34 05 00
EXT. 121



LE RECORDAMOS

INDICADORES AGRÍCOLAS

ENERO

- 2-7** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 13** PAGO DE CUOTAS
- 15** PAGO DE IMPUESTOS

FEBRERO

- 3-7** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 10** PAGO DE CUOTAS
- 14** PAGO DE IMPUESTOS

MARZO

- 2-6** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 11** PAGO DE CUOTAS
- 13** PAGO DE IMPUESTOS

LE INFORMAMOS QUE LAS DISPOSICIONES FISCALES OBLIGAN A LOS CONTRIBUYENTES A INFORMAR DE LAS OPERACIONES CON SUS PROVEEDORES A MÁS TARDAR EL DÍA 17 DE CADA MES, POR LO QUE, PARA CUMPLIR CON ESTA OBLIGACIÓN, ES PRECISO QUE PRESENTE SU DOCUMENTACIÓN COMPLETA EN LOS DÍAS INDICADOS.

IGUALMENTE LE INFORMAMOS QUE ÉL NO REALIZAR LA ENTREGA EN LAS FECHAS INDICADAS OCASIONARÁ RETRASO EN EL PROCESO DE SU NÓMINA, CONTABILIDAD, CÁLCULO, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE SUS DECLARACIONES Y PAGOS, GENERANDO ACTUALIZACIÓN, RECARGOS Y MULTAS.

NOTAS:

- Le recordamos que estamos a sus órdenes en absolutamente todas las áreas de la institución, para prestarle la mejor atención.
- No olvide inscribirse al sistema empresarial mexicano "SIEM".

| | | | |
|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| ROBUSTA (dls. por ton.) | MAR 2,435 | MAY 2,456 | JUL 2,455 |
| AZUCAR 11 (cts. por lb.) | MAR 67.58 | MAY 68.62 | JUL 69.32 |
| AZUCAR 16 (cts. por lb.) | ENE 103.25 | MAR 106.25 | MAY 108.90 |
| AZUCAR 5 (dls. por ton.) | MAR 25.90 | MAY 26.20 | JUL 26.60 |
| CACAO ICE (dls. por ton.) | MAR 0.34 | MAY 0.34 | JUL 0.35 |
| MAIZ CBOT (dls. por bushel) | MAR 3.87 | MAY 3.93 | JUL 3.99 |
| SOYA CBOT (dls. por bushel) | MAR 13.05 | MAY 13.18 | JUL 13.14 |
| HARINA CBOT (dls. por bushel) | MAR 936.25 | MAY 950 | JUL 962 |
| ACEITE CBOT (cts. por lb.) | MAR 2.97 | MAY 2.94 | JUL 2.84 |
| TRIGO CBOT (dls. por bushel) | MAR 5.45 | MAY 5.49 | JUL 5.51 |
| J. DE NARANJA (cts. por lb.) | MAR 13.55 | MAY 13.63 | JUL 13.69 |
| AVENA CBOT (dls. por bushel) | MAR 3.03 | MAY 3.06 | JUL 3.10 |
| ARROZ CBOT (cts. por lb.) | MAR 1367 | MAY 1385 | JUL 1404 |
| RES CME (cts. por lb.) | FEB 125.63 | ABR 126.65 | JUN 118.35 |
| CERDO CME (cts. por lb.) | FEB 70.98 | ABR 77.50 | MAY 84 |

ACTUALIZADO AL 20 DE DICIEMBRE DE 2019



HARINAS
ELIZONDO[®]



Nuestra tecnología, infraestructura y talento humano, nos convierten en el **mejor fabricante de productos derivados de trigo en México.**



HARINAS
ELIZONDO[®]

Mejores harinas, mejores resultados.[®]

www.harinaselizondo.com

Fábrica de Harinas Elizondo S.A. de C.V.
Ferrocarril de Cuernavaca N° 887, Col. Irrigación C.P. 11500 México D.F.
Tel.: 55 2122 6070 Lada sin costo: 800 710 96 97
info@harinaselizondo.com

 @fabricadefarinaselizondo

 @HarinasElizondo

 @harinaselizondo



La Elección Profesional

Que la Navidad
sea más dulce,
el Año Nuevo
más próspero y
el Día de Reyes
inolvidable.

Son nuestros deseos
para tí y los tuyos.