

Octubre 2020
Núm. 374 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

16 DE OCTUBRE
**DÍA MUNDIAL
DEL PAN**

ARRACADAS

EL CACAHUATE



*La Elección
Profesional*



UUUUU-ENÍSIMOS

*Quedarán tus pasteles para
el deleite de chicos
y grandes.*



Carat Coverlux

Chocolate compound premium multiusos



Ideal para pastelería fina



Nuevo

Marqueta 2.5 kg

- Excelente sabor
- Fácil de usar.
- No requiere temperar.



CENTRO DE CAPACITACIÓN “ANTONIO ORDÓÑEZ RÍOS”



CURSOS PERSONALIZADOS

INFORMES:

☎ 55 5134 0500 EXT. 118

✉ capacitacion-cursos@canainpa.com.mx

📍 55 16 17 89 90

Dr. Liceaga No. 96, Col. Doctores,
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06720, CDMX.
[www. canainpa.com.mx](http://www.canainpa.com.mx)



CANAINPA

"EL MUNDO DEL PAN"

Revista mensual, Distribución Gratuita

Agremiados a CANAINPA

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.

"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.

ATENTAMENTE
CÁMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA PANIFICADORA
Y SIMILARES DE MÉXICO

Año 31

Número 374



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. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

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

COLABORADORES

Francisco Alejandro Juárez de la Rosa
Instructor Pastelero

Lic. Israel Flores Ruz
Gerencia Fiscal, Administrativo y Seguridad Social

Lic. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

Ing. Juan Manuel Soriano García
Ingeniero en Gestión Empresarial



Ing. Erick Navarrete Aguilar
Presidente de ASEM

Lic. Borja Esteban Martínez
Director General

Lic. María Luisa Arrieta Hernández
Directora

Lic. José Roberto Pérez
Dirección Jurídica

Lic. Rafael Patiño Frutos
Laboral

Lic. René Salas Silva
Reglamentos, PROFECO y Salubridad

Lic. Israel Flores Ruz
Gerencia Fiscal, Administrativo y Seguridad Social

Quejas y Sugerencias
quejasysugerencias@asemdelf.org

REVISTA EL MUNDO DEL PAN

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL

Aviso de Actualización de Actividades
Económicas y Obligaciones
y Aviso de Suspensión de Actividades

7

INDICADORES FINANCIEROS

8

FINANZAS

CETES anticipan baja en tasa
de Banxico

10

RECLUTAMIENTO

Pruebas Psicométricas
Herramienta para un proceso
de reclutamiento

13

JURÍDICO

La identidad de su producto o
servicio a través de los sentidos
(marcas no tradicionales)

16

JURÍDICO

Promulgación de la nueva Ley
Federal de Protección a la Propiedad
Industrial

20

PARA EMPRESARIOS

Ideas para adaptar su panadería o
pastelería a la nueva normalidad

22

ESTADÍSTICAS

Consumo de Pan en México

28

TECNOLOGÍA

Mitigando el riesgo:
Limpieza y Producción

35

COSAS DEL PAN

La deliciosa historia de
la panadería mexicana

39

HABLEMOS DE INGREDIENTES

El cacahuete

46



PANES EMBLEMÁTICOS

Empanadas de Santa Rita

53

PANES EMBLEMÁTICOS

Chimbo

Pan de Chiapas

54



PAN EN EL MUNDO

Musée du Pain d'Épices

56

ESTE MES CELEBRAMOS

16 de Octubre
Día Mundial del Pan

61



RECETAS

Arracadas

67

RECETAS

Pan Marraqueta

68



PERSONAS DESAPARECIDAS

70

LE RECORDAMOS

72

INDICADORES AGRÍCOLAS

72

ENTIDADES COLABORADORAS



La CANAINPA agradece a todas las empresas que la apoyan y da la bienvenida a PROLACNI al grupo de Entidades Colaboradoras de la Cámara.



Otras entidades colaboradoras:

- AAK MEXICO, S.A DE C.V., • CHANTILLY, S.A DE C.V., • FABPSA DIVIONPN NO CARNICOS,
- INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A DE C.V., • USA POULTRY AND EGG EXPORT COUNCIL INC.

Si quieres ser parte de nosotros comunícate con la Lic. Brenda García al

☎ 555134 0500 ext. 136

✉ brendagarcia@canainpa.com.mx

Editorial



Después de las fiestas patrias es momento de afrontar una etapa de mucha actividad, ya que se acercan las festividades con las que cerraremos el año e iniciaremos uno nuevo. Tales como el día de Muertos, Navidad, Año Nuevo y día de Reyes.

Sabemos que a pesar de la pandemia por Covid-19 y las dificultades económicas a las que nos estamos enfrentando, las panaderías mexicanas se esfuerzan para ofrecer productos variados y de excelente calidad.

Les recordamos que desde la CANAINPA, estamos a su disposición para ayudarles en la capacitación de su personal y asesorarles ante los problemas que puedan surgir en la operación de sus negocios.

Además nos encontramos en un momento en el que no podemos dudar. Innovemos y trabajemos arduamente para aprovechar al máximo las festividades que tienen al pan como punto central para satisfacer los paladares ansiosos de degustar las delicias de la panadería mexicana.

Como cada año, este 16 de octubre, se celebrará el **DIA MUNDIAL DEL PAN**. Para nosotros es un momento ideal para enorgullecerse aún más de pertenecer a este gremio. Que siempre con amor, hace de la harina una artesanía para cada uno de nuestros clientes.

Y que la creatividad, el ingenio y el trabajo impecable de los panaderos mexicanos sea la bandera del éxito frente a las adversidades que estamos viviendo.

Atentamente

Ing. Carlos Otegui Hernández

PRESIDENTE

DELEGACIONES CANAINPA

REPRESENTACIONES

CAMPECHE

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

REGIÓN OCCIDENTE (COLIMA, JALISCO Y NAYARIT)

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

MORELIA

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

MORELOS

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

OAXACA

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

AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES

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

PACHUCA DE SOTO, HIDALGO

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

TOLUCA DE LERDO, EDO. DE MÉXICO

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

TULA DE ALLENDE, HIDALGO

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

AVISO DE ACTUALIZACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS Y OBLIGACIONES Y AVISO DE SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES

CONSULTORIO FISCAL



Los efectos económicos a consecuencia de la crisis por la pandemia del Coronavirus (Covid-19), han sido inmediatos y le han pegado fuerte a las pequeñas y medianas empresas, mismas que dependiendo su capacidad han diversificado su actividad preponderante o han tenido que cerrar sus operaciones indefinidamente y en muchos casos de manera definitiva.

Lo anterior, no significa que como contribuyentes cautivos que somos, dejaremos de cumplir

con las obligaciones tributarias una vez que tomamos la dolorosa decisión de modificar, cerrar de forma parcial o definitivamente nuestras actividades.

Es por ello que en esta ocasión hablaremos brevemente de los Avisos Actualización de Actividades Económicas y Obligaciones y de Suspensión de Actividades, que deberá tramitar ante el Servicio de Administración Tributaria, a efecto de no incumplir con sus obligaciones fiscales.

HISTÓRICO
INFLACIÓN MENSUAL

2019	
Agosto	-0.02%
Septiembre	0.26%
Octubre	0.54%
Noviembre	0.81%
Diciembre	0.81%

2020	
Enero	0.56%
Febrero	0.48%
Marzo	0.42%
Abril	0.05%
Mayo	1.01%
Junio	0.38%
Julio	0.66%
Agosto	0.39%

INFLACIÓN MENSUAL
(Agosto)
0.39%

INFLACIÓN ANUAL
(AGOSTO 19 - AGOSTO 20)
4.05%

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)

Primeramente el “Aviso de Actualización de Actividades Económicas y Obligaciones”, es el trámite administrativo a través del cual se informará al SAT, respecto a:

- El inicio o cese de nuevas o distintas actividades económicas, siempre y cuando se conserve al menos una activa;
- Cambiar de actividad preponderante;
- Modificar la periodicidad para el cumplimiento de las obligaciones fiscales;
- Que no se efectuarán pagos provisionales o definitivos;
- Optar por una tributación distinta a la aplicada;
- Contar con una nueva obligación fiscal que sea periódica a cuenta propia o por parte de terceros;
- Así como cuando se deje de contar con una obligación.

El trámite es gratuito y se deberá efectuar en línea a través del portal del SAT, durante el mes siguiente a aquel en que se dio la situación jurídica o el hecho que motivó la modificación.

Al ingresar al portal del SAT, seleccionaremos en el apartado de “trámites” la modalidad de “empresa”, posteriormente elegiremos “actualización en el RFC”, una vez hecho lo anterior, se deberá dar clic en “Presenta el aviso de actualización de actividades económicas y obligaciones de tu empresa”, a continuación dar clic en “ingresa”, lo cual nos requerirá RFC y contraseña, una vez dentro y con mucha atención llenaremos el formulario que se nos requiere, confirmando la información depositada. Por último, podemos imprimir o guardar el acuse de movimientos de actualización de situación fiscal y listo.

Ahora bien, si lamentablemente hemos tenido que detener toda la actividad económica de nuestra empresa misma que da pie al cumplimiento de nuestras obligaciones fiscales, tales como la presentación de declaraciones de pago o informativas, es el momento de presentar el “Aviso de suspensión de actividades”.

De acuerdo con la Regla número 2.5.12 de la Resolución de la Miscelánea Fiscal para este año, las personas morales podrán presentar este Aviso por una sola ocasión, ya que surte sus efectos hasta por dos años, término que será prorrogable un año más en caso de solicitarlo previo al término anterior, cabe aclarar que en caso de no solicitar la reanudación de la suspensión, el SAT restablecerá el régimen tributario al que se encontraba antes de dicha suspensión; también una vez que entra en vigor este Aviso automáticamente se cancelan los certificados de sello digital, sin posibilidad de solicitar nuevos durante el periodo señalado.



Por otro lado, la persona moral que lo tramite no deberá estar cumpliendo con otras obligaciones fiscales periódicas de pago.

Los requisitos para tramitar el “Aviso de Suspensión de Actividades” son los siguientes:

- El domicilio fiscal del contribuyente deberá ser distinto a “no localizado”.
- Deberá acreditar estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, con la opinión de cumplimiento en sentido positivo.
- La razón social y clave de RFC de la persona moral, no se encuentre en ninguno de los supuestos previstos por el penúltimo párrafo del artículo 69 del Código Fiscal de la Federación.
- Así también, que no se encuentre en el listado de contribuyentes que realizan operaciones inexistentes que da a conocer el SAT en su portal (listado del artículo 69-B del Código Fiscal de la Federación) y

- Que su Certificado de Sello Digital no haya sido revocado o restringido temporalmente.

Para tramitarlo se debe ingresar al portal del SAT, en el apartado de “empresas”, ahí señalar y dar clic en “trámites del RFC”, continuando con “actualización en el RFC”, posteriormente dar clic en “presenta el aviso de suspensión de actividades de la empresa que representas”, después de proporcionar nuestro RFC y contraseña solicitadas, seleccionaremos la opción de “servicios por internet”, e inmediatamente “solicitud”, aquí se desplegará un formulario o ficha de solicitud, en la que deberemos proporcionar la información solicitada, finalmente y confirmada la información capturada, podremos imprimir o guardar el acuse de recepción correspondiente.

Esta crisis ha revelado la fortaleza de cada uno, sigamos cuidándonos y a los nuestros hasta el final, bendiciones.

COLABORACIÓN:

Lic. Israel Flores Ruz
Gerencia Fiscal, Administrativa y de Seguridad Social
Tel. 5134 0500 ext. 131
fiscal@asemdelf.org

CETES ANTICIPAN BAJA EN TASA DE BANXICO

FINANZAS



Como ya lo mencionamos en una edición pasada de *El Mundo del Pan*, de acuerdo con el Banco de México (Banxico), los Certificados de la Tesorería de la Federación (**Cetes**) son un instrumento de deuda bursátil emitido por el Gobierno Federal. Son pagarés que tiene el gobierno para recaudar fondos en un cierto plazo y que generan rendimientos a quienes invierten en ellos.

En México tenemos una “tasa real”, es decir, menor inflación a la esperada. Esta es una de las más altas del mundo y dado que la inflación ya comenzaba a estar dentro del rango objetivo del banco central, además de que una tasa tan alta comenzaba a pesar sobre la economía, la expectativa era que el banco continuara bajándola. A todo esto se le sumó la desaceleración provocada por la pandemia que nos ha llevado a una recesión global.

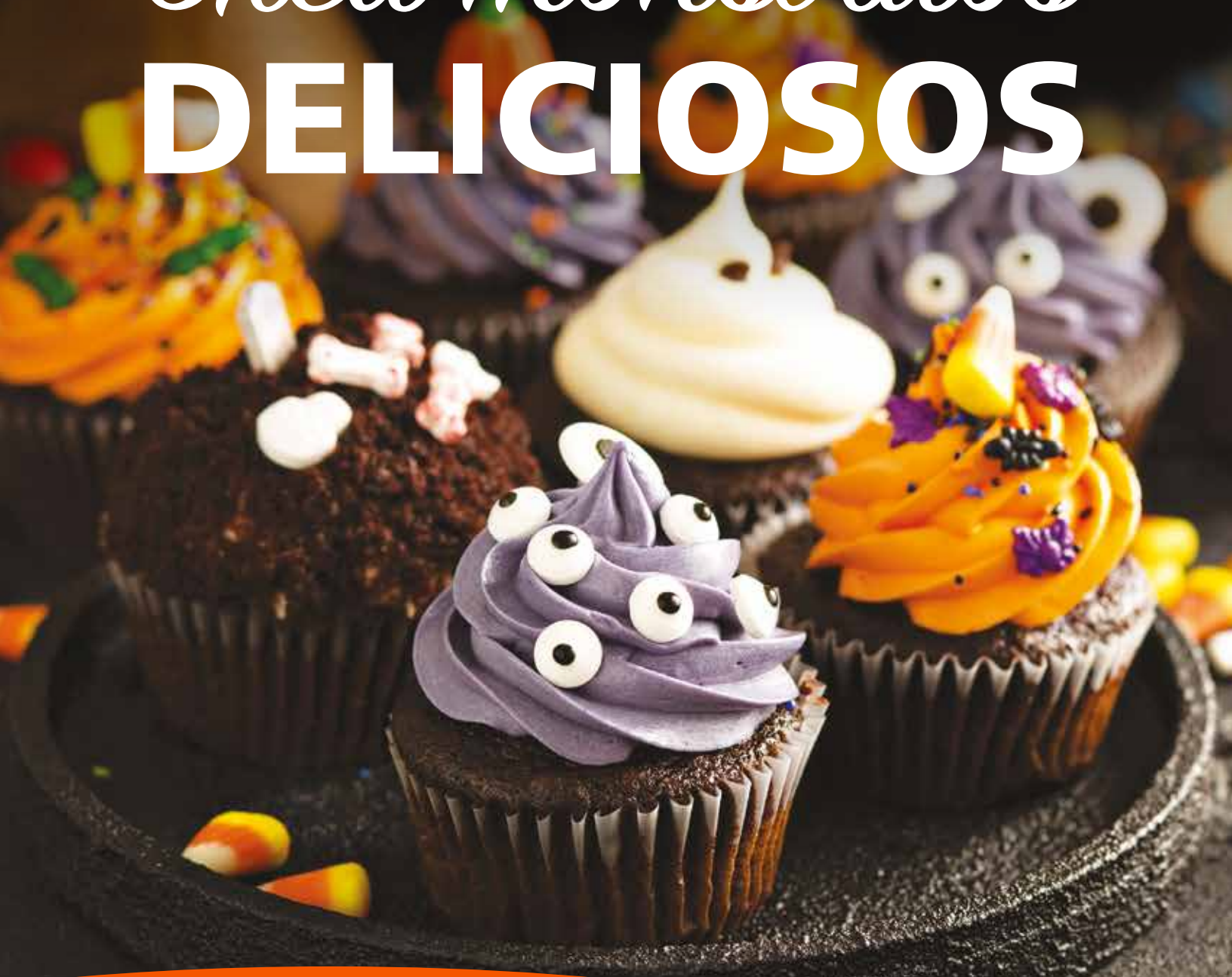
Con datos publicados por Banxico al inicio de Septiembre la Tasa de Cetes a 28 días se fijó a una tasa anual del 4.41%, con ésto los rendimientos de los Cetes mantuvieron un sesgo a la baja por octavo mes consecutivo manteniéndose en línea con la expectativa de que el Banco de México (Banxico) registre una nueva baja de 50 puntos con base en su tasa objetiva.

El que los Cetes mantengan su tendencia a la baja no solo anticipa una reducción de 50 puntos base más para el tercer trimestre del año, sino que ya comienza a descontarse un segundo ajuste en lo que resta del año por otros 50 puntos base.

De acuerdo con una nota de análisis de la Casa de Bolsa Banorte, “el mercado está descontando ampliamente al menos dos recortes adicionales de Banxico este año”.

— DIVERTIDOS Y ORIGINALES —

Crea monstruos **DELICIOSOS**



Durante 100 años, Dawn ha estado ahí a tu lado.

Creamos momentos felices y memorias que duran por siempre.

www.dawnfoods.com

 @DawnFoodslatinamerica

 @Dawn_foodsmex

 @Dawn foodsmex

 800 696 0515

 Dawn®

100
AÑOS
INSPIRANDO
la Panadería

Fecha	Tasa
01/01/2020	7.12%
01/02/2020	6.96%
01/03/2020	6.81%
01/04/2020	6.09%
01/05/2020	5.47%
01/06/2020	5.06%
01/07/2020	4.82%
01/08/2020	4.49%
01/09/2020	4.41%

En lo que respecta a las tasas reales de los Cetes, estos han sido castigados por el incremento de la inflación de los últimos tres meses. Pese a esto, el premio real de corto plazo se mantiene atractivo en comparación con instrumentos similares de naciones desarrolladas como emergentes.

De acuerdo con información de Banxico, durante el mes de agosto mientras la tendencia de valores gubernamentales extranjeros de largo plazo se redujo 1.7% (equivalente a 28.5 mil millones de pesos), en Cetes aumentó 1.3% (2 mil millones de pesos).

Con esta tendencia a la baja de las tasas de interés, es importante que se encuentre la alternativa correcta para su ahorro e inversión. Algunas opciones son:

- Ahorro a corto plazo en cajas de ahorro.
- Sofipos.
- Portafolio diversificado.
- Créditos para proyectos productivos.

Para tener un mejor contexto de la situación económica actual, los indicadores a considerar son:

- Producto Interno Bruto PIB: -19% con respecto al año anterior.
- Inflación: 3.62%
- Tasa de Interés Interbancario: 4.5%

Es importante que siempre que se esté pensando en invertir en algún instrumento, se asegure que esté regulado por la Comisión Nacional Bancaria y de Valores (CNBV).

Otro detalle importante que no se debe de olvidar nunca, es que generalmente las inversiones con más rendimientos tienen más riesgos y que si se está invirtiendo a largo plazo y se necesita liquidar su inversión antes que el tiempo pactado se cumpla, podría perder dinero.

Es por eso que debe analizar ¿para qué se usará ese dinero? y ¿en cuánto tiempo se necesita? para elegir el método de inversión que más se apegue a su perfil y sus necesidades.

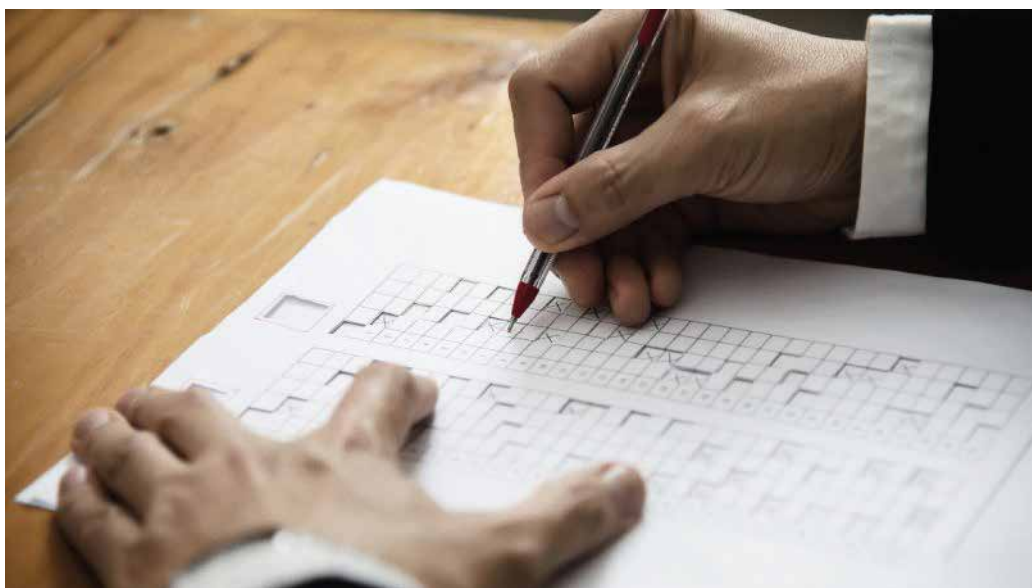
COLABORACIÓN:

Juan Manuel Soriano García
Ingeniero en Gestión Empresarial
Tel. 5134 0500 ext. 119
juanmanuel@asemdelf.org

PRUEBAS PSICOMÉTRICAS

HERRAMIENTA PARA UN PROCESO DE RECLUTAMIENTO

RECLUTAMIENTO



Si bien una correcta selección de personal ofrece múltiples ventajas competitivas a las empresas, una mala decisión a la hora de contratar a un candidato también puede acabar costando mucho dinero a una compañía –hasta el 30% del salario anual de ese empleado–. Es por eso y para evitar mayores problemas, que se emplean las llamadas pruebas psicométricas. Pero, ¿qué son, para qué se usan y a quién se les puede aplicar?

Las pruebas psicométricas, o también conocidas como test psicológicos, han sido y son una herra-

mienta fundamental para la labor del profesional psicólogo en cualquier ámbito laboral en el que se desempeñe, como en el área de recursos humanos, clínica, etc.

Una prueba psicométrica, es una herramienta que mide de una forma objetiva y tipificada nuestra conducta, y su principal función consiste en medir diferencias entre los individuos y las reacciones en diferentes momentos.

RECLUTAMIENTO

Ahondando un poco más sobre el tema, decimos que las pruebas psicológicas son construidas en base a teorías psicológicas que intentan explicar el comportamiento humano y sus resultados se integran al proceso evaluativo y a la toma de decisiones con relación a la persona en estudio. Para poder apoyarse en las pruebas psicométricas es necesario saber qué es lo que se va a evaluar, ya que el objetivo principal de estas pruebas debe ser sencillo, invertir poco tiempo y que el resultado pueda ser contrastado con la entrevista y así realizar un diagnóstico.

A continuación, para poder realizar una evaluación con las pruebas psicométricas es necesario realizar una batería que nos ayudará a evaluar más objetivamente.

Los campos a evaluar pueden ser los siguientes:

- Capacidad mental
- Rendimiento
- Personalidad
- Intereses y actitudes
- Neuropsicológicas



Cabe mencionar que una batería es un conjunto de pruebas que nos ayudará a evaluar los temas seleccionados y se podrá aplicar de acuerdo con las características seleccionadas ya que cada evaluación tiene sus indicaciones para su aplicación y calificación.

Sin embargo, para manejar en forma adecuada la valiosa aportación de una prueba, siempre debe contarse con el material de una entrevista experta para poder asociar constructivamente toda la información pertinente en cada caso y poder realizar adecuadamente una conclusión sobre la persona que está siendo evaluada.

Por lo que podemos decir que las pruebas psicológicas son técnicas mediante las cuales se recogen los datos referentes a las características psicológicas de las personas entrevistadas y nos darán una guía de cómo se pueden comportar ante ciertas características.

FUENTE:

- Hogan Thomas; Pruebas psicológicas. Una introducción práctica; 2da Edición; México, D.F; Ed. Manual Moderno; 2015.
- González Miriam; Instrumentos de Evaluación Psicológica; 1era edición; La Habana; Ed. Ciencias Médicas; 2007.
- Livia, J. & Ortiz, M (2014); Construcción de pruebas psicométricas:
- aplicaciones a las ciencias sociales y de la salud; REVISTA DIGITAL DE INVESTIGACIÓN EN DOCENCIA UNIVERSITARIA.

Hornos modulares electricos Ramalhos

Bajo consumo enfocado a la alta eficiencia energética, ideal para laboratorios, hotelería, confitería, pizarias y panaderías.

Su cocción estática mediante resistencias tubulares de última generación proporciona un producto final inmejorable y un bajo costo de mantenimiento.

Puede ser equipado con accesorios como cargadores, estufa de fermentación directa, cámaras de diferentes alturas y comandos digitales o LCD.

Habla con nosotros!

Camila Santana
+55 1999722-7294
camila@ramalhosbrasil.com.br

Leopoldo Berlanga
+52 1 55 1019 8349
leopoldoberlanga@cobeli.com.mx

LA IDENTIDAD DE SU PRODUCTO O SERVICIO A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS (MARCAS NO TRADICIONALES)

JURÍDICO



Una marca es todo signo visible que se percibe por los sentidos; esto incluye no solamente la vista sino el oído y el olfato, de ahí que debemos distinguir entre las marcas “tradicionales” y las “no tradicionales”.

Las marcas “tradicionales”, como lo hemos señalado en este espacio, corresponden a marca (palabras-números, diseño, forma tridimensional y mixta), aviso comercial, nombre comercial y denominación de origen.

Las marcas “no tradicionales” son uno de los elementos más innovadores para que los creadores y emprendedores den valor agregado a sus productos y servicios mediante signos perceptibles por los sentidos que no solamente sean visibles, permitiendo con ello diferenciar productos y servicios por sus características de olor, sonido o imagen comercial.

Es así que un aroma, un sonido, un holograma, la forma tridimensional de envases o productos y la imagen comercial se pueden registrar como marca.

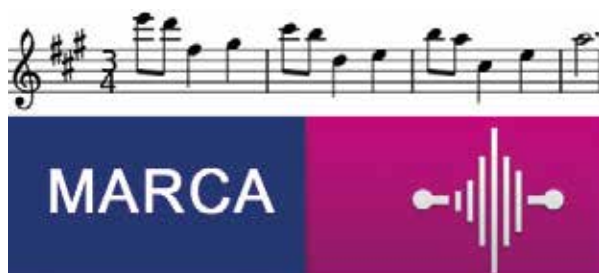
- **Imagen comercial:** Es el conjunto de características como color, forma, etiqueta, empaque, entre otros; que combinadas y ordenadas en cierta disposición permiten al consumidor identificar claramente un producto o servicio.



Al momento de solicitar su registro debe presentarse una descripción detallada de la presentación visual del producto, incluyendo formas, presentación, colores, texturas, entre otros.

- **Marca sonora:** Puede conformarse por sonidos musicales, sonidos existentes en la naturaleza o producidos por máquinas u otros dispositivos creados por el ser humano, utilizados para distinguir un producto o servicio.

Para su registro debe acompañarse de un pentagrama, así como una descripción mediante palabras en las que se indiquen los instrumentos utilizados, sus notas y cualquier característica del sonido en cuestión, y un soporte material que puede ser un archivo digital



en cualquiera de los formatos .avi, .mp3, .mp4, .wma, .wmv, .wav o .m4a.

- **Marca holográfica:** Son imágenes que parecen tener movimiento al verlas desde diferentes ángulos, las cuales son utilizadas para generar confianza en el público, ya que se asocian a la autenticidad de un producto.



Para su registro debe representarse en un ejemplar que contenga una sola vista de la imagen que representa al signo, misma que debe coincidir con la descripción. La descripción debe incluir una explicación del efecto holográfico o cualquier otro detalle de la marca.

- **Marca olfativa:** Son aromas de productos o asociados a servicios que permiten distin-



guirlos de otros, los cuales deben ser añadidos y no ser una característica intrínseca del producto o servicio, esto es, puede registrarse la marca olfativa de una pintura de casas con olor a bambú, pero no la de un perfume con olor a perfume.

La representación de ésta puede consistir en una descripción escrita del olor, de manera que transmita a una persona la información exacta y necesaria para identificar adecuadamente la marca y no se permita confusión, al respecto, es de señalar que las fórmulas químicas no se consideran una representación válida, ya que se entiende que representa la sustancia, y no el olor.

Desde agosto de 2018 el IMPI ha recibido cerca de 400 solicitudes de marcas “no tradicionales”, respecto de las cuales podemos mencionar las siguientes:





- Marca olfativa a Sureste Sustentable S.A. de C.V. “para una pintura con olor a bambú”.
- Marca de imagen comercial a Germán Flores, diseñador, “para una maceta decorativa de tres piezas en forma de figurín”.
- Marca olfativa a Hasbro, Inc. “para una masa de modelar de juguete con olor a una combinación de dulce con una fragancia con tinte de vainilla, cereza y el olor natural de una masa basada en harina de trigo”.
- Marca sonora, a Grupo Gran Café de la Parroquia de Veracruz S.A.P.I. de C.V., “del sonido que nos evoca inmediatamente imágenes y recuerdos: una cuchara que golpea tres veces el vaso de vidrio del café”.

Para el caso de que tenga interés en salvaguardar los derechos de propiedad de sus productos y servicios respecto de otros, por sus elementos o características diferenciadores como olor, sonido o imagen comercial, acérquese a la CANAINPA con la finalidad de que podamos asesorarle debidamente en el proceso de registro de su marca “no tradicional”.

COLABORACIÓN:

Héctor Velázquez Cano
Director Jurídico de CANAINPA
Lic. en Derecho
Tel. 5134 0500 ext. 139
hectorvelazquez@canainpa.com.mx



Gran sabor para honrar nuestra tradición

**Pan-Pro®**

EXTRA

Grasa para Panificación y Freído



Pan-Pro Extra es una grasa de textura suave
para una mejor incorporación de ingredientes.

100% vegetal. Sin hidrogenar

OLEOFINOS®
oleofinos.com.mx

 oleofinos

 @oleofinos

800 8224035

ventas@oleofinos.com.mx

PROMULGACIÓN DE LA NUEVA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN A LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

JURÍDICO



El 1º de julio de 2020, como resultado de la entrada en vigor del Tratado celebrado entre México, Estados Unidos y Canadá (T-MEC), el Titular del Poder Ejecutivo Federal promulgó la nueva Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, mediante su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

La nueva Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, tiene como objetivo armonizar la ley nacional con los estándares establecidos por los nuevos acuerdos comerciales y de cooperación, signados por México en los últimos años; y entrará en vigor el 5 de noviembre de 2020.

Representa un cambio significativo en relación con un gran número de los capítulos y artículos de la anterior Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, impactando así la protección de las

diversas figuras legales contempladas en la Ley. En la protección de los derechos de propiedad industrial, la nueva Ley introduce acciones de novedad y cambios relevantes, que se resumen de la siguiente manera:

- Prevé procedimientos de conciliación, únicamente para acciones de infracción.
- Caducidades Parciales, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) está facultado para declarar la caducidad del registro en relación con los productos o servicios que no se encuentren en uso.
- Nulidades Parciales, que procederán únicamente en relación con algunos de los productos o servicios amparados por el registro.

■ Cambios en la carga de la prueba, en la causal de nulidad basada en datos falsos.

■ Procedimientos de Oposición: no será admitida la acción de nulidad cuando se haya presentado el procedimiento de oposición, siempre que, la acción de nulidad esté basada en los mismos argumentos y pruebas que fueron presentados en la oposición, y respecto de los cuales el IMPI ya se hubiere pronunciado.

■ Medidas Provisionales:

El IMPI está facultado para ordenar al presunto infractor o a terceros, la suspensión, bloqueo, remoción de contenidos o cese de los actos que constituyan una violación a la Ley, a través de cualquier medio virtual, digital o electrónico, conocido o por conocerse.

Además, el IMPI está facultado para ordenar la suspensión de la libre circulación de mercancías destinadas a la importación, exportación, tránsito o, en su caso, cualquier régimen aduanero, que constituyan una violación a la Ley.

La posibilidad de levantar las medidas provisionales, ahora será analizada por el IMPI, y no procederá en forma automática con la exhibición de una contrafianza.

■ Infracciones:

Se implementaron nuevas causales de infracción.

Se eliminó el requisito “a sabiendas” para las causales de infracción relacionadas con la comercialización de productos o servicios.

La reclamación de daños y perjuicios: puede promoverse ante el propio IMPI, en la vía incidental,

una vez que la infracción haya sido declarada y la misma sea exigible en los términos de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo, en cuyo caso el IMPI determinará el monto de los daños y perjuicios ocasionados; sin embargo, la ejecución de la resolución deberá promoverse ante los Tribunales Civiles;

Puede promoverse la reclamación de daños y perjuicios, directamente ante los Tribunales Civiles, sin la necesidad de contar con una declaración de infracción previa por parte del IMPI, no obstante, si los registros base del reclamo son impugnados por el demandado ante el IMPI (como la autoridad competente para resolver cancelaciones y nulidades de los registros), el procedimiento civil quedará suspendido hasta en tanto no se emita un pronunciamiento sobre la cancelación/nulidad de los registros base del reclamo.

Todos los litigios en curso, continuarán su proceso y se decidirán conforme a la Ley de la Propiedad Industrial abrogada. Además, según lo dispuesto por el Décimo Cuarto de los Artículos Transitorios de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, las nuevas causales de caducidad y nulidad, solo podrán ser ejercitadas en contra de los registros solicitados y otorgados bajo la Nueva Ley.

COLABORACIÓN:

José Roberto Pérez
Director Jurídico de ASEM
Lic. en Derecho
Tel. 5134 0500 ext. 106-132
djuridica@canainpa.com.mx

IDEAS PARA ADAPTAR SU PANADERÍA O PASTELERÍA A LA "NUEVA NORMALIDAD"

— PARA EMPRESARIOS —



A ctualmente, las necesidades y los comportamientos de los consumidores están cambiando rápidamente. El sector de la Panificación ha sido afectado por esta realidad. Es por esa razón, que se requiere un enfoque diferente a la forma habitual de llevar su negocio.

Le proponemos algunas ideas para adaptar su panadería o pastelería a la “nueva normalidad”. Estas ideas provienen muchas veces de recursos que ya tiene y simplemente tiene que potenciar.

1. Optimice la gestión de su panadería o pastelería

Aunque puede ser una tarea exigente en estos días, para mantener su servicio en funcionamiento, considere reorganizar los horarios de apertura para tener tiempo suficiente para dar seguimiento a las medidas de higiene, reabastecer y mantener saludables a los miembros de su equipo. Así como, para llevar una gestión y un control adecuado.

¡Excelentes ingredientes, platillos Deliciosos!

Natural
de alimentos



naturaldealimentos.com



[/naturaldealimentos](https://www.facebook.com/naturaldealimentos)



800 201 20 73

Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

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



2. Analice su gama de productos

Observe detenidamente su gama de productos tanto los de panadería como los de pastelería, teniendo en cuenta cómo han cambiado los comportamientos de compra de sus clientes desde el comienzo del brote. Verifique qué cambios puedes hacer para satisfacer estas necesidades. Al mismo tiempo, también es posible que no haga pan en exceso para no incrementar su stock y poder mantener el resto de productos.

3. Cree tarjetas de fidelización

Las tarjetas de fidelización (también conocidas como tarjetas de puntos) permiten a sus clientes establecer un vínculo más fuerte con su panadería o pastelería, ya que les permite ahorrar dinero y al mismo tiempo, apoyar a sus negocios de proximidad. Para usted, esto significa fidelizar al cliente: visitas repetidas que mantendrán el flujo de efectivo. Para hacerlo aún más atractivo, puede pensar en incentivos interesantes como un descuento o un producto gratuito cuando usen la tarjeta al cabo de 10 compras, por ejemplo.

4. Entrega a domicilio

Ofrezca a sus clientes la posibilidad de hacer pedidos y recogerlos en su panadería o pastelería, o que su pedido sea entregado en casa. Usted responderá mejor a la demanda de los clientes y los clientes no necesitarán hacer fila, una medida necesaria para combatir la crisis sanitaria.

5. Manténgase en contacto con sus clientes

Si bien el distanciamiento social está disminuyendo el contacto, busque otras formas de conectarse con sus clientes. Para mantenerlos informados, asegúrese de que su página web y sus redes sociales se actualizan regularmente. Para abrirse a las preguntas e ideas de sus clientes, puede ofrecer otros canales de comunicación como Whatsapp. Si elige hacerlo así, tenga en cuenta que los mensajes deben tener el tono y la forma adecuada ya que su interlocutor es su cliente no un familiar o un amigo.

6. Capte más clientes

El regreso a la “nueva normalidad” implica un esfuerzo doble para incrementar las ventas en nuestra Panadería o Pastelería, por lo que le daremos algunos consejos para empezar a captar más clientes.

• Tiente a sus clientes

La panadería o la pastelería pueden ser algo aburrido y monótono o algo divertido y diferente. Si tienta a sus clientes con nuevos productos, nuevas recetas de pasteles y repostería, será más fácil que vuelvan a su negocio.



• Ofrezca muestras gratuitas

La gente adora las cosas gratis, de eso no hay duda. Coloque algunas muestras gratis al lado de su terminal de punto de venta. Cuando tienen algo que probar antes de comprar, despiertan su apetito y son mucho más receptivos a comprar un producto adicional para saciarse.

• Pregunte a sus clientes

Cuando no esté seguro de lo que sus clientes desean de su panadería, es necesario que pregunte o les haga una pequeña encuesta. Cuando tenga las opiniones de clientes que puedan ser una buena referencia para usted, podrá crear servicios y productos que satisfagan las necesidades y los deseos de los clientes leales a su negocio. Incentive sus respuestas para que no le cueste motivarles a responder, regale una barra de pan, por ejemplo.

• Sea creativo en sus ofertas

Aproveche los productos que tienen mucha salida en su panadería o pastelería y combínelos con otros que quizá no tienen tan buena demanda. De esta forma, irá vaciando de las estanterías estos productos con menos rotación y ofrecerá packs de productos que el cliente percibirá como buenas oportunidades de compra. También puede realizar ofertas en Navidad ya que son fechas especiales para sus clientes.

• Cree una marca personalizada

Si su panadería o pastelería tiene una marca reconocible será más fácil que otros clientes que hayan probado sus productos visiten su negocio. Puedes crear una línea de productos con tu logotipo como guantes para el horno, packs de ingredientes o si lo prefiere, puedes ir a lo clásico con camisetas, gorras o tazas. Créate una marca y siempre te recordarán.

Estas son solo algunas ideas y consejos para que pueda sobrellevar la situación y mantener su negocio a flote mientras permanece la crisis del covid-19.

FUENTE:

<https://www.lkbitronic.com/9-formas-de-atraer-clientes-a-tu-panaderia-o-pasteleria-1/>

ASPECTOS QUE DEBES TENER EN CUENTA DURANTE LAS INSPECCIONES DE LA STPS

(SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL)



CANAINPA

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



Los mejorantes que prefieren los expertos

Volumen, frescura y mejoran la estabilidad de la fermentación



Para pan dulce:
-Croissant
-Bizcocho
-Danés y más...



*isólo necesitas 5 gramos
para 1 kilo de harina!*

*Para pan blanco:
-Para masas saladas
o bajo grado de azúcar*

www.distribucionessantacruz.com

Para información a nivel nacional:

Lada sin costo: 800-788.0934





XIX
**Feria
del Pan**
Tradicional Michoacán
2020

**"En la panaderia de
tu preferencia"**

Afiliadas a CANAINPA

**16 AL 25
DE OCTUBRE**

**"Un mosaico con más de mil formas,
olores y sabores"**



CONSUMO DE PAN EN MÉXICO

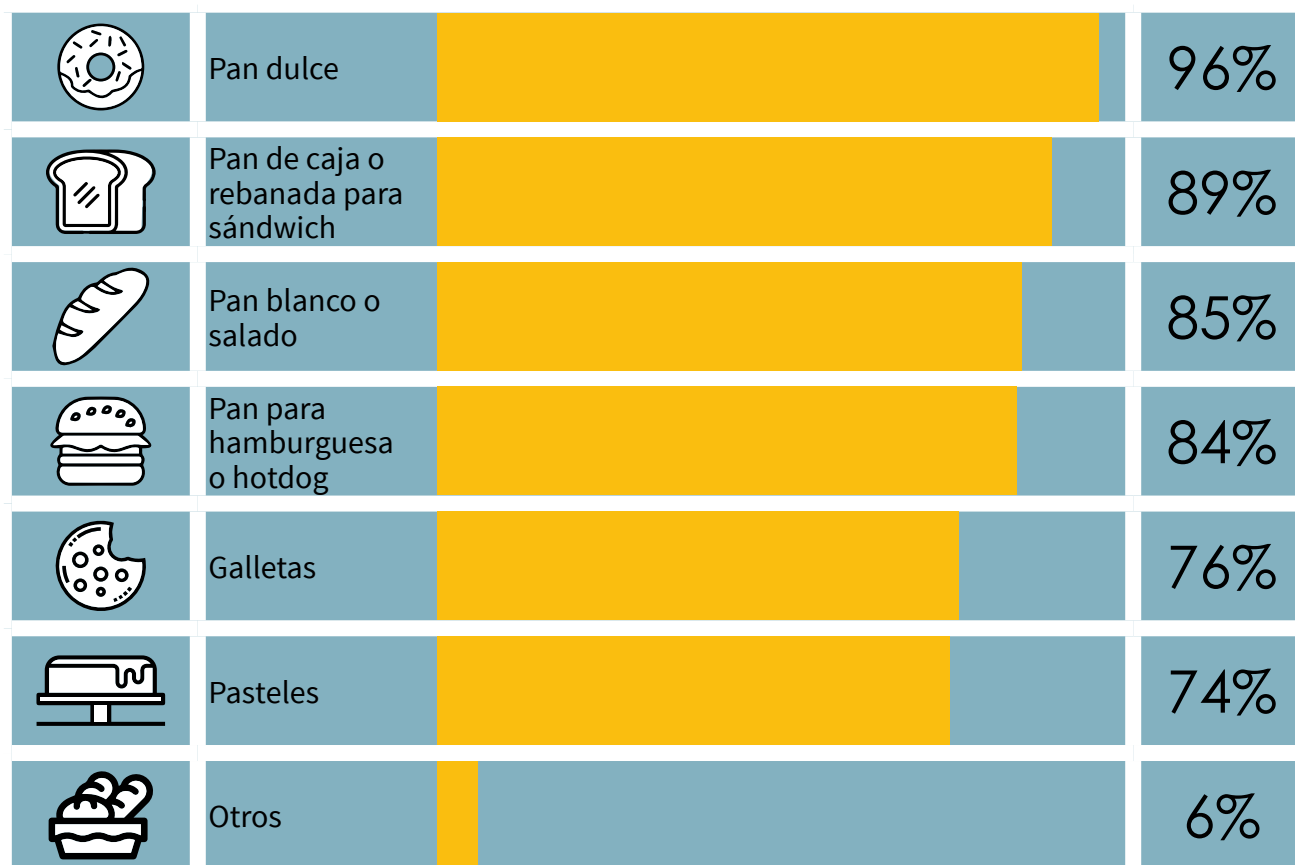
ESTADÍSTICAS

El consumo de Pan en el país depende de muchos factores, como son: sociales, culturales, económicos, etc. En esta ocasión nos enfocaremos en los patrones de consumo y compra de Pan, así como en el conocimiento que tienen los consumidores sobre los tipos de pan que existen.

Como ya lo hemos mencionado, esta información nos puede permitir aumentar el rendimiento de nuestros negocios, aprovechando las áreas de oportunidad que se reflejan en este estudio.

Patrones de consumo y compra de **Pan** Conocimiento de los tipos de **Pan**

De las diferentes variedades de Pan que hay, ¿cuáles conoces?



**Los porcentajes pueden no sumar 100% debido a las multirespuestas.*

Consumo de **Pan** de caja o Pan cortado para sándwich

La siguiente tabla responde a las preguntas:

¿Qué variedades de Pan conoces?

¿Cuál de los tipos de Pan que conoces has consumido en la última semana?

¿Cuántas rebanadas o paquetes de Pan consumes en promedio en una semana?

¿Cuántos paquetes de Pan compraste en la última semana?








¿Qué tanto te gustan esos tipos de Panes?

	Conocimiento	Última semana	Consumo promedio semanal	Compra en la última semana	Gusto (escala del 1-10)
Pan Integral	81%	42%	1.5%	1.2%	7.1%
Pan Blanco	79%	49%	1.8%	1.4%	6.6%
Pan multigrano /semillas	72%	31%	1.4%	1.2%	7.3%
Pan tostado	79%	29%	1.2%	1.3%	7.3%
No he consumido en la última semana		11%			

*Los porcentajes pueden no sumar 100% debido a las multirespuestas.

Lugares de compra de **Pan** de caja cortado para sándwich

Indica dónde compras usualmente el Pan que consumes

		Blanco	Integral	Multigrano/ semillas	Pan tostado
	Tienda de abarrotes	56%	48%	41%	59%
	En un supermercado o club de precios	53%	62%	72%	56%
	Tienda de conveniencia	23%	15%	21%	19%
	Panadería tradicional	16%	12%	10%	7%
	En la vía pública	5%	6%	7%	5%
	En una cafetería	5%	5%	5%	5%
	Otros	2%	2%	2%	2%

- ▶ Las tiendas de abarrotes son el lugar donde en porcentaje, se compra más Pan de caja blanco, ya que el 56% de las personas encuestadas manifestaron comprar el Pan de caja blanco en estos establecimientos.
- ▶ Con respecto al Pan de caja integral, el 62% de las personas encuestadas manifestó que lo adquiere en su visita al supermercado.
- ▶ Del mismo modo, el 72% de las personas manifestaron comprar en el supermercado el Pan de caja multigrano o de semillas.
- ▶ En lo que se refiere al Pan tostado, el 59% de las personas encuestadas manifestaron que el lugar de compra para este producto es la tienda de abarrotes.

**Los porcentajes pueden no sumar 100% debido a las multirespuestas.*

Agradecemos a Lesaffre por la información aportada

LESAFFRE 

El Alma
de Nuestro
Pan.



PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS

El objetivo principal de esta norma, es implementar los requisitos mínimos de buenas prácticas a lo largo del proceso y ahora nos enfocaremos en las medidas de las siguientes áreas:

ILUMINACIÓN



Esta deberá permitir realizar las operaciones de manera higiénica.

Los focos y lámparas deben contar con protección, ya que si se produce algún estallido, pueden contaminar los productos sin envasar.

VENTILACIÓN



Debe haber suficiente ventilación para evitar el calor y condensación de vapores excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.

El aire acondicionado, debe estar en perfectas condiciones de mantenimiento, ya que de lo contrario, podría producir goteras sobre las áreas donde las materias primas o productos están expuestos.

Con estas medidas, podemos ir mejorando de manera sencilla aquellos puntos a los que tenemos que darles la oportuna atención y cumplir de manera eficiente las disposiciones sanitarias que incluye la norma.

Si requiere mayor información, con gusto le atenderemos

E PARA EL PROCESO DE PLEMENTOS ALIMENTICIOS

s de higiene que deben realizarse en los procesos de alimentos para evitar su contaminación



AGUA

El agua debe ser potable.

La cisterna y el tinaco deben tener paredes internas lisas, estar tapadas y protegidas contra la contaminación y corrosión, y tener un programa de limpieza anual.

Las tuberías por donde se transporta el agua potable, deben estar en perfectas condiciones de mantenimiento y debidamente identificadas.



TRANSPORTE

Los vehículos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado.

Éstos no deben utilizarse para transportar otros productos que no sean de grado alimenticio.

Los productos deben protegerse durante su transporte y estibarse de manera adecuada.

Si es un vehículo refrigerado, debe contar con un termómetro para checar continuamente la temperatura para la conservación de los productos.

Colaboración:

Lic. Brenda García Bermúdez
Dirección General Adjunta
Lic. en Administración de Empresas

Tel. 55 5134 0500 ext. 136
brendagarcia@canainpa.com.mx



ASEM
DESPACHO JURÍDICO 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

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.

Mitigando el riesgo: Limpieza y Producción

TECNOLOGÍA

Hay algunas personas que equiparan el saneamiento con una panadería que se ve, huele y se siente limpia. El saneamiento es más que eso. Es un estado mental así como un medio para garantizar que los productos que salen de todas las panaderías, ya sean panes, galletas, pasteles, tartas, pizzas o cualquiera de los innumerables productos especiales, sean seguros, saludables, legales y aptos para el consumo humano.

Ciencia y tecnología aplicada a la panificación.

La gerencia debe proporcionar las herramientas, el apoyo financiero, así como el liderazgo para establecer y mantener dicho compromiso. El saneamiento es una parte integral de todo el sistema de calidad, que consiste en todas las operaciones necesarias para garantizar la fabricación de productos de panificación seguros y de alta calidad.

Por la contingencia del COVID-19 algunas empresas se encuentran en reapertura y otras han incrementado su capacidad de producción, así como nuevos riesgos asociados; tal situación conlleva a tener problemas en el equipo e instalación si no se mantienen y limpian adecuadamente.

Por lo que se debe de reestructurar el Programa de Limpieza y Desinfección.

Esta reestructuración del Programa de Limpieza y Desinfección adecuada también requiere de un análisis de riesgos para minimizar la propagación del virus si está presente. También los procedimientos de limpieza deberán incluir principalmente los puntos y superficies de contacto, así como áreas comunes.

Se deben asignar sus propias herramientas y materiales al personal que ejecuta la limpieza. **Es importante que el personal de limpieza tenga claro el por qué se limpian (bacterias, virus), así como incrementar o usar el tiempo necesario para los puntos de contacto clave.** Se debe de mantener las áreas de trabajo de limpieza separadas, identificadas y si esto no es posible, que se complemente el equipo de protección al personal para mantener el distanciamiento. **Debemos asegurar que el personal esté debidamente capacitado en limpieza y desinfección.** Es muy importante que los productos químicos seleccionados se consideren también para el control de virus, así como el uso de acuerdo con las instrucciones de uso en etiqueta en cuanto la dilución correcta, tiempo de contacto y a las temperaturas de uso.





Para reestructurar el Programa de Limpieza y Desinfección se sugiere realizar una auto-inspección de la planta para encontrar las oportunidades y sirva de información para el análisis de riesgo.

Después de esto continuar con los siguientes pasos:

1. Definir y evaluar las necesidades o inventario de áreas y equipos por limpiar en toda la planta:

- Áreas generales (oficinas, salas, baños, patios, áreas comunes).
- Maquinaria y equipo.
- Instalaciones aéreas.
- Red sanitaria.
- Otras.

Durante esta evaluación tenemos que asegurar que todo está incluido en el Programa Maestro de Limpieza actual.

2. Realizar una evaluación de riesgos: esto significa que se tiene que considerar en la programación y procedimientos de limpieza los peligros con:

- Microbiología.
- Plagas.
- Alérgenos.
- Materia extraña.
- Cosmético.

3. Revisión de Recursos: esto definirá la planeación y presupuesto del programa, que incluye:

- Los procedimientos de limpieza: lo que se requiere para su ejecución. Estos son los equipos, herramientas, utensilios, químicos, áreas de trabajo, entre otros requeridos para una limpieza eficaz.
- Estudio de Cuadro Básico de personal en función a las frecuencias definidas en la evaluación de riesgos, un estudio de tiempos de ejecución y definir las responsabilidades específicas de apoyos internos o contratistas de cada necesidad de limpieza definida.
- Elaborar el Programa Maestro de Limpieza y el de Limpiezas diarias.

4. Implementación del programa: una vez que ya se cuente con los recursos y todos los riesgos hayan sido analizados, se implementa el Programa de Limpieza y Desinfección.

Para mayor información sobre una asesoría o cursos relacionado a este tema y otros similares, favor de contactarnos mediante un correo electrónico a: clientes@iqus.mx

5. Verificación del Programa: esto se realiza a través de inspecciones y auditorías; así como pruebas microbiológicas de producto, equipos y medio ambiente.
6. Mejora del Programa: en función de los indicadores relacionados, nuevos peligros, cambios en el proceso o producto.

Existen principalmente 7 razones por las cuáles fracasan los programas de Limpieza y Desinfección:

- Inexperiencia, empleados mal pagados.
- Falta de entrenamiento.
- Falta de supervisión.
- Falta de satisfacción en el trabajo.
- Falta de aditamentos apropiados.
- Los jefes no predicán con el ejemplo.
- Diseños inadecuados.

Todas las empresas y el personal dedicados a la fabricación o preparación de alimentos para consumo humano tienen la obligación moral y legal, de llevar a cabo todas las actividades en un ambiente limpio, basado en la aplicación de los principios básicos de higiene y sanidad.

Para más información tenemos programas de capacitación y asesoría especializada en Seguridad Alimentaria, así como sus principales problemas y soluciones.

Póngase en contacto con los expertos de
IQUS a clientes@iqus.mx



CONSTRUIMOS,
TRANSFORMAMOS Y
EMPODERAMOS A LA
INDUSTRIA DE LA
PANIFICACIÓN Y SUS
PROVEEDORES EN UN
MERCADO GLOBAL
ALIMENTICIO

LA DELICIOSA HISTORIA DE LA PANADERÍA MEXICANA

COSAS DEL PAN



Desde tiempos prehispánicos, los mexicanos hemos experimentado con el sabor de ciertos tipos de postres. Pero no fue sino hasta la época de la Colonia cuando el pan, afortunadamente... ¡llegó para quedarse!

¡El Paaaan...! ¿Quién no ha escuchado este sabroso pregón por las calles de la Ciudad y la provincia de México?... grito del alma del panadero, que nos evoca las formas, aromas y colores de una tradición milenaria.

Dentro de la gastronomía mexicana, la panadería tiene un lugar muy importante. Es una industria que no sólo ha representado una gran fuente de

trabajo, sino también es parte del desarrollo artesanal y empresarial de gran número de mexicanos.

Fue instituida por los españoles, grandes consumidores de este producto preparado con trigo, quienes enseñaron a los indígenas a elaborarlo y cuyos resultados están a la vista en la rica variedad de formas y usos.

El pan de maíz como ofrenda

Desde el periodo precolombino se elaboraban tortitas de maíz para usos ceremoniales en ofrendas, pero sobre todo eran prendas de petición de mano

y objetos de homenaje. Parte de la cosecha de maíz era utilizado para preparar tortillas llamadas cocolli, que quiere decir pan torcido, y una especie de empanadillas de maíz sin cocer llamadas uilocpalli.

Durante las ceremonias, la gente se dirigía a sus terrenos con braseros en las manos y ofrendaban copal y comida a los dioses. Estas ofrendas eran en los primeros días del mes de mayo, cuando se recogía la cosecha, y se ofrendaban al dios Tláloc, junto con pequeños panes de harina de amaranto revuelta con miel.

Conforme a las necesidades los indígenas desarrollaron instrumentos de molienda, como metates y morteros de piedra, que les sirvieron para transformar las semillas en harina. Inclusive, algunos cronistas mencionan el consumo de pan de mezquite entre los chichimecas.

El pan nuestro de cada día

La primera noticia de venta de pan la encontramos en la ordenanza de Hernán Cortés, en 1525. Se exigía que todas las panaderías enviaran su producción a la plaza pública. Uno de los requisitos era que tuviera el peso debido y se vendiera al precio fijado por el cabildo, además de estar bien cocido y seco para que no se descompusiera.

Durante la época colonial, en las panaderías se elaboraban panes de sal, como el francés, el birote, el español y los pambazos; y de dulce, hechos de hojaldre, como campechanas, condes y banderillas estilo francés, y de ellas salían los repartidores con el pan acomodado en un gran cesto que cargaban sobre la cabeza para ofrecerlo por las calles.

Más tarde comenzaron a aparecer algunos estancos donde expedían el pan, pero pasó mucho tiempo para que llegaran las grandes pastelerías del extranjero, como El Globo (1884) y El Molino (1930), ambas de tradición francesa. Otra de las variedades de pan era el de molde o caja, que ya se vendía en las panaderías, tanto de la Ciudad de México como en diferentes estados de la República, rebanado y envuelto en el mismo expendio. Se comenzó a elaborar durante la intervención estadounidense, en 1847.

Durante el siglo XVI, el pan común para la clase baja se hacía en piezas más pequeñas, mismas que se vendían por cuartillas, tlacos y pilones. Esto último surgió para cubrir la falta de moneda fraccionaria con que se efectuaban las compras menudas y siguieron vigentes hasta el siglo XVIII.

Durante el Porfiriato la panadería y pastelería francesa eran las favoritas, entre los parroquianos de las cafeterías de la Ciudad de México. Ya para los años veinte, en provincia aparecen vendedores con canastos cubiertos con servilletas y gritando: “¡Gorditas de cuajadaaaa! ¡No compraraan polvoronees!”

Tiempo después se iba diariamente a la panadería o al expendio a comprar el pan y se pedía por su nombre. Los de sal eran el bolillo, el cañón, la telera, el pambazo; los azucarados, ojos de pancha, poblanas, chalupas y trenzados. En la variedad de dulce estaban las orejas, magdalenas, conchas, caracoles, huesos, calamares y tortugas (que podrían ser de manteca, canela, vainilla o chocolate).





Una distinción especial

Hasta la fecha México es reconocido como uno de los países a nivel mundial en riqueza de formas y sabores. Entre éstas destacan: conchas, magdalenas, moños, cañones, chilindrinas, corbatas, panqués, cuernitos, orejas, cochinitos, almejas, besos, barritas, ladrillos, condes, cocol, gendarmes, borrachos, huesos, alamar, rosca de canela, amores, trenzas, banderillas, hojaldras, ojo de buey, volcanes, polvorones, teleras y bolillos.

Pan conventual

Es importante mencionar que en el mundo conventual novohispano, la panadería tuvo un papel destacado, ya que fue base de la alimentación diaria, símbolo de caridad y consuelo para los necesitados, y también formó parte del sustento de las congregaciones religiosas. En algunos conventos del siglo XVI se encontraron restos de hornos, ya que ahí cocinaban su propio pan para agasajos y fiestas de las comunidades religiosas.

EL ALIADO DE TUS
RECETAS MÁS ICÓNICAS



Flex[®]

Insuperable Calidad

Sugerencia de Uso



COME BIEN

PUMPKIN PIE

¡TODO EL SABOR
Y TEXTURA QUE
TUS RECETAS
NECESITAN!



INGREDIENTES

CANTIDAD

BASE TARTA

Margarina Flex Dominó®	125g
Azúcar	100g
Huevo	65g
Harina de trigo	250g

RELLENO

Pure de calabaza	425g
Huevo entero	1 pza.
Yema de huevo	3 pza.
Leche condensada	350g
Azúcar	190g
Canela en polvo	3g
Jengibre en polvo	2g
Nuez moscada	3g
Sal	2g

PROCEDIMIENTO

- Se mezcla el azúcar y **Margarina Flex Dominó®** en batidora con paleta hasta acremar.
- Se adiciona uno a uno los huevos a velocidad media hasta incorporar totalmente.
- Se adiciona finalmente la harina durante 1 min a velocidad baja.
- Se extiende la pasta y se forra el molde de tarta y se reserva para posterior uso.
- Por otro lado se mezclan todos los ingredientes del relleno de tarta con un batidor a mano.
- Una vez incorporada toda la mezcla se vierte en el molde forrado de pasta y se hornea a 190°C durante 30 min.
- Se retira del horno y se deja enfriar, decorar con semillas de calabaza tostadas y crema batida.



COSAS DEL PAN

En el Convento de San Jerónimo, Sor Juana Inés de la Cruz (s. XVII), realizó una transcripción de 37 recetas del libro de cocina del claustro, de las que la mitad eran de panes.

Los conventos de la Concepción y de Santa Catalina de Siena elaboraban empanadas; el de Nuestra Señora de Guadalupe y el de San Bernardo, bizcochos y tostadas. El de Santa Teresa la Nueva era especialista en marquesote de rosca. Santa Clara y Santa Mónica eran famosas por sus rosquillas de almendra y los crujientes polvorones. En Querétaro, las monjas franciscanas de Santa Rosa de Viterbo tuvieron la creatividad de elaborar las crujientes puchas, en forma de concha con sabor anís, decoradas de glasé de colores.

Pan de fiesta

Uno de los panes más populares, a lo largo y ancho de la República, es el pan de pulque, que se elabora con una mezcla de harina de trigo, manteca vegetal, azúcar, huevos, levadura y por supuesto, el tradicional pulque, que como sabemos fue considerado bebida sagrada de los dioses aztecas. Este es un pan tan popular que no puede faltar en la

mayoría de las festividades de los pueblos. Entre sus variadas formas encontramos al cartucho, llamado así por su forma triangular, y el redondo. El que tiene una costra de chocolate y copete amarillo es el bonete o picón.



Otro de los panes de fiesta es la tradicional rosca de reyes. Proveniente de una costumbre romana, en un principio era rellena de nata y se adornada con ate, pasas y nueces. Actualmente ha tenido sus variaciones y cada seis de enero se parte en los hogares mexicanos y se come acompañada de una taza con chocolate caliente.





Dentro de este grupo también está el pan de muerto, elemento indispensable en las ofrendas del 2 de noviembre. Para esta importante fecha se elabora de diferentes formas según las regiones de México: en Chiapas se hacen turuletes, que son bizcochitos como los polvorones; en Puebla, los tlacotonaes (pan redondo en forma de muñeco); en Tlaxcala, el pan totepó (redondo y pequeño), y el pan de ánimas en forma de lenguas, blanco y colorado. En Oaxaca se desborda la creatividad panadera para la celebración de muertos y se hacen en forma de caras, manos y pies de las ánimas. Éstos son llamados “regañadas”, de pasta

hojaldrada, y se utilizan en la ofrenda del Valle de Oaxaca, espolvoreados de azúcar.

No cabe duda que la panadería mexicana tiene un amplio repertorio de formas y sabores.

FUENTE:

México Desconocido

EL CACAHUATE

HABLEMOS DE INGREDIENTES



En México, el cacahuete se cultiva en 26 estados del país, en una superficie de alrededor de 90,000 hectáreas. Destacan Oaxaca, Puebla, Chihuahua, Sinaloa, Chiapas y Guerrero en la producción de más del 80 por ciento de la producción nacional.

Siendo de origen Americano, ha sido cultivado desde hace 4000 ó 5000 años. Los conquistadores españoles observaron su consumo en México-Tenochtitlán, la capital del imperio azteca y posteriormente lo distribuyeron por Europa y el resto del mundo, junto con otros mercantes europeos.

En la actualidad su cultivo se ha extendido ampliamente por regiones de Asia y África. Las cáscaras, obtenidas como subproducto, se emplean como combustible.

EL CACAHUATE Y LA NUTRICIÓN

El Colegio Americano de Medicina del Deporte recomienda las nueces y los cacahuates dentro del plan de alimentación, siempre y cuando el aporte energético total esté controlado.

Entre las razones para sugerir el consumo de cacahuete están:

- Son muy buena fuente de energía
- Aportan ácidos grasos mono y polinsaturados
- Son buena fuente de algunos otros nutrimentos como tiamina, niacina, fósforo, zinc y ácido fólico
- No contienen colesterol
- Tienen muy buen sabor



 HARINERA
ANÁHUAC

 FSSC 22000

HACEMOS MÁS
QUE HARINA



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 www.harineraanahuac.com.mx

 AnahuacHarinera  HarineraAnahuac

HABLEMOS DE INGREDIENTES

A continuación se presenta el rendimiento en minutos que aporta una ración de 30g. de cacahuates, en función de diferentes actividades deportivas.

RENDIMIENTO FÍSICO CON CACAHUATES

30g. de cacahuates proporcionan 165 kcal, suficientes para:

Jugar futbol	25 minutos
Nadar (velocidad)	15 minutos
Jugar tenis (individuales)	12 minutos
Practicar patinaje artístico	16 minutos
Andar en bicicleta	45 minutos

CACAHUATE FUENTE DE PROTEÍNA

Las proteínas en nuestro cuerpo proporcionan la estructura al tejido fino conectivo, a los músculos, al pelo, a las uñas, a los huesos, a los dientes, a los ligamentos, a los tendones, a la piel, a los ojos, a las células de la sangre y a otros órganos.

Lo que es de suma importancia es la combinación de las proteínas, por ejemplo el cacahuete con

los cereales y sus derivados. Al combinar estos alimentos se obtienen una proteína de buena calidad, capaz de dar lugar a proteína corporal.

¿Qué alimentos podemos combinar con el cacahuete para completar sus proteínas?

Arroz, pastas, trigo, avena y sus derivados:

- Sándwich de crema de cacahuete
- Arroz con cacahuates
- Alegría, que es amaranto con cacahuete.
- Cereales industrializados para desayuno, por ejemplo de trigo, granos inflados de arroz o avena con cacahuete.
- Granola y cacahuete
- Pasta con espinaca y cacahuates
- Pasta con pesto de cacahuates

Por ser un alimento versátil, lo podemos consumir solo o podemos incluirlo en nuestros platillos como parte de sopas, pastas, guisados, guarniciones, ensaladas o postres.

El cacahuete crece debajo de la tierra, es una leguminosa como los frijoles y lentejas, y como tal, tiene todas las características nutricias del grupo al que pertenece.

La Organización Mundial de la Salud recomienda el consumo diario de leguminosas, semillas y nueces: una ingestión per capita de 400 g./día de frutas y verduras, de los cuales 30 g./día deben ser de cacahuates, leguminosas y otras semillas.

Algunos estudios sobre el papel que juegan los cacahuates y los productos de cacahuates en





la dieta, se están llevando a cabo en los Estados Unidos y algunos han encontrado que:

- Los cacahuates pueden tener un importante papel en dietas de reducción de peso, donde el 35% de la energía proviene de grasas insaturadas.
- Los cacahuates también son efectivos en dietas de mantenimiento: es más fácil seguir dietas altas en grasas insaturadas que dietas bajas en grasas.
- Los cacahuates y los productos de cacahuete tienen un alto poder de saciedad—nos hacen sentir llenos por más tiempo que muchos otros alimentos.
- Los cacahuates contienen fitoquímicos benéficos incluyendo el beta-sitosterol (SIIT) Existe evidencia que muestra que el SIIT puede inhibir el crecimiento del cáncer.
- El índice de Masa Corporal (IMC) de las personas que consumen cacahuates regularmente es más adecuado que el de las personas que no consumen cacahuates.
- Para aquellos que han sufrido un ataque al corazón, el riesgo de tener otro se reduce hasta en un 25% en personas que tienen un consumo habitual de nueces o cacahuates.

El mercado de los cacahuates

Actualmente encontramos cacahuete al natural y procesado, el primero es el que todos conocemos, vendido a granel, ya sea en cáscara o sin y el segundo es proveniente de lugares como Estados Unidos y sigue normas de higiene estandarizadas que garantizan su calidad y limpieza al llegar a nuestras manos.



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

- ▶ Coloca 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.

- ▶ Implementar el Sistema de PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) esto garantiza la rotación de productos de acuerdo a la fecha de recepción, vida útil o de anaquel.



Prácticas de Higiene Manipulación de Alimentos



- ▶ 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.



HABLEMOS DE INGREDIENTES

El cacahuete procesado utiliza la tecnología para mejorar la producción, conservando su calidad y contenido nutrimental al seguir los procesos estandarizados.

LOS CACAHUATES PROCESADOS

- Conservan sus características nutritivas.
- Por su empaque pueden ser transportados con mayor facilidad.
- Pueden ser almacenados por tiempos prolongados.
- Contienen fibra, que ayuda a controlar los niveles de azúcar y colesterol en la sangre, dan la sensación de saciedad que es importante cuando se está bajo un régimen de reducción de peso.



En algunos estudios se indica que el consumo frecuente de cacahuates y nueces pueden ayudar a disminuir el riesgo de padecer un infarto del corazón.

- Contienen 5 de las 9 vitaminas esenciales, que son necesarias en los procesos internos del cuerpo.



FUENTE:

Ramos Galván R. Alimentación normal en niños y adolescentes. Manual Moderno. México, 1985, p. 704-705.

Oficina del Cacahuete de Canadá

AMERICAN PEANUT COUNCIL

GRUPO PM

EMPANADAS DE SANTA RITA

PANES EMBLEMÁTICOS

Estas típicas empanadas de Chihuahua son consideradas una bendición de la región, están elaboradas con harina de trigo, levadura, azúcar, sal, huevo, leche o agua, manteca de cerdo y tequesquite. Y llevan un relleno con carne de cerdo típica de la zona.



Finalmente se fríen y se rebosan con azúcar, sin duda un delicioso manjar para cualquier turista que visite Chihuahua.

Estas ricas empanadas llevan el nombre de Santa Rita de Casia, patrona de la ciudad de Chihuahua, cuyo día se celebra el 22 de mayo. Son las fiestas más importantes de Chihuahua y suelen extenderse desde mediados de mayo hasta principios de junio. Es una excelente ocasión para disfrutar de impresionantes exposiciones agropecuarias, música, juegos mecánicos y de un corredor gastronómico para comer todos los platillos y antojos tradicionales del estado.

Las empanadas de Santa Rita son uno de los platillos más emblemáticos de Chihuahua y son perfectas para colocarlas como entrada en cenas o alguna celebración. Es una opción gastronómica que le extasiará y querrá comerse varias de ellas, las empanadas tradicionalmente son horneadas pero de igual forma tiene la opción de comerlas fritas.



Acompañarlas con un vaso de agua de horchata o una cerveza fría son opciones interesantes de contraste al paladar. Son poseedoras, por su elaboración, de una gama en olores y sabores inolvidables; sensaciones dulces o saladas entran colores y texturas que acompañan esta exquisitez norteña, inspirada en la santa más representativa de la localidad.

La receta original dice que se rellenan de carne de cerdo molida preparada pacientemente con almendras, pasas, especias y cebollitas; se elabora la masa que será horneada y encima se le pone una salsa caliente de queso chihuahua espolvoreada con azúcar.

Actualmente son preparadas utilizando diferentes guisos, no sólo de carnes; el misterio está en la harina, el queso y el punto chihuahuense de alquimia secreta. Eso sí, saben a gloria.

FUENTE:

<https://elvaherrera1995.wixsite.com/misitio-1/el-sabor-de-chihuahua>

<https://lanzateyviaja.com/chihuahua/comidas-tipicas>

CHIMBO PAN DE CHIAPAS

PANES EMBLEMÁTICOS



Chimbo, un dulce típico del Estado de Chiapas, es un pan de marquesote que se sumerge en un delicioso almíbar perfumado con canela y anís estrella.

En el sur de México, en la década de los años 70 los que dominaban eran los hechos en casa. Con un origen sin definir, tiene como base un pan casero conocido como “Marquesote”, que se humedece en miel para convertirse en un postre delicioso.

En Chiapas, hay personas que ubican el Chimbo en los municipios de San Cristóbal de las Casas y en Comitán, aunque es común encontrarlo en mercados y esquinas de la capital Tuxtla Gutiérrez.

El marquesote, ampliamente conocido en el centro y sur de México por ser un pan de producción fácil e ideal para acompañar una taza de café o de chocolate, en Chiapas también es nombrado

“mamón”, por absorber rápidamente los líquidos al ser de interior poroso.

Es habitual que en las celebraciones religiosas se ofrezca en canastos primorosamente adornados como un acompañamiento previo al plato principal y se le encuentra fácilmente en las panaderías de los mercados públicos.

Puede ser horneado en latas de sardinas, lo que le da una forma ovalada. No se debe confundir con la “Cazueleja”, que lleva manteca y queso seco rallado, lo que provoca que al hornearlo se “rompa” al elevarse la masa; contrario a la costra plana que el marquesote o mamón tienen.

FUENTE:

<https://www.mexicoenmicocina.com/chimbo-dulce-de-chiapas/>

30 libras



versátil

3 libras



cremoso

8 kg



provechoso



**Quesos Crema
Santa Cruz**



distribucionessantacruz.com
sin costo: 800 788.0934

MUSÉE DU PAIN D'ÉPICES

PAN EN EL MUNDO



Situado en el corazón del pueblo Gertwiller en Francia se encuentra la casa LIPS, visitada durante todo el año y que alberga un reconfortable MUSEO DEL PAN.

El propietario es Michel Hasbiger, coleccionista desde la edad de 15 años y que abrió este museo en 1996, llamándolo el Museo del Pan de Especies y de las Dulzuras de otro tiempo.





CANAINPA

DE VENTA EN CANAINPA

PANADERITOS ARTESANÍA

Para más información:

☎ 5551340500 Ext. 102 @ dpromocion@canainpa.com.mx

📍 Doctor Liceaga #96, Col. Doctores, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06720, CDMX.

PAN EN EL MUNDO



La empresa de pan de jengibre Lips reúne el museo del pan de jengibre y el arte popular alsaciano, un taller de pan de jengibre artesanal y una tienda de venta.

Esta colección que reúne actualmente más de 10 mil piezas expuestas sobre 350 m², presenta todos los objetos que se encontraban en la vida del campo (agricultura, vida familiar, cocina, vida religiosa, viejos oficios), así como todo lo que tiene que ver con la bizcochería, la chocolatería, el pan de especias, las azucareras, etc.

Este museo del pan se encuentra en la parte baja del impresionante granero, la construcción data de 1756 y está dispuesto por temas, desde moldes, pasteles en barro cocido, chocolates que

se utilizaban para Pascua, Día de San Nicolás y Navidad.



El pan de jengibre, las galletas y el chocolate están representados por una escena de elaboración de pan de jengibre en el siglo XIX reconstruida. Bancos de madera para amasar, amasadoras de madera antiguas, moldes de pan de jengibre de madera grabados del siglo XVII al XIX, cortadores de galletas de chapa, diferentes utensilios antiguos utilizados para hacer pan de jengibre y una hermosa colección de moldes de chocolate antiguos.



PAN EN EL MUNDO

También encontramos el rincón del Buen Dios con todos los objetos sagrados, las alfarerías de Soufflenheim y de Betschdorf, los deseos de bautismo desde 1715 hasta 1800, así como el mobiliario de estilo Renacimiento, lo mismo que los utensilios que se les ofrecía antaño a los jóvenes novios.

Todos los artículos que se encuentran en este museo, ha permitido conocer cómo se hacían los panes de especias en aquella época.

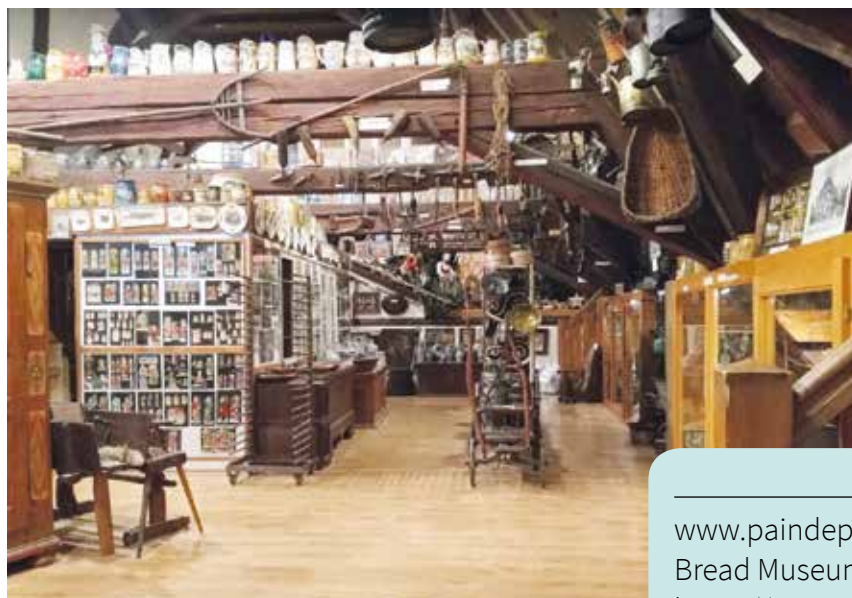
En aquel entonces, los panes se consideraban las primeras golosinas y los tenderos los vendían en cantidades importantes, distribuyéndolos en diferentes ciudades y pueblos.



La creación del Museo en 1996 permite a los mayores redescubrir el sabor del pan de jengibre que conocieron en su juventud y a los jóvenes descubrir un ambiente sano y saludable.

El poblado de Gertwiller, contaba con 9 fabricantes de panes de especias, hoy quedan 2 fábricas.

Si desea conocer más sobre este museo, haga turismo virtual a través de la página www.paindepices-lips.com.



FUENTES:

www.paindepices-lips.com

Bread Museums in Europe

<https://www.paindepices-lips.com/entreprise/>

16 DE OCTUBRE, DÍA MUNDIAL DEL PAN

— ESTE MES CELEBRAMOS —



Por iniciativa de la Unión Interamericana de Panaderos (UIB, por sus siglas en Inglés), se decidió, desde 2003, dedicar un día a la historia, el presente y el futuro del pan para honrar el trabajo de los panaderos artesanos del mundo, y sobre todo, a la conmemoración del alimento base de la humanidad, desde tiempos ancestrales.

Cada cultura del orbe ha hecho su aportación, enriqueciendo la variedad de ingredientes y técnicas que se pueden emplear en su elaboración, sin olvidar la infinidad de formas y texturas que lo hacen tan atractivo a la vista como al paladar.

Los hay dulces, salados, picantes y tan exóticos como el pan de mole, el pan de pulque o tan surrealistas como el pan de muerto, con sus infinitas formas que a menudo podrían confundirse con verdaderas obras de arte, otros coloridos como la rosca de reyes, o tan patrióticos y sabrosos como la Corona de la Independencia, por mencionar algunos.



Así nació nuestro pan de cada día

Pero las cosas en un principio fueron mucho muy diferentes. Imaginemos que volvemos en el tiempo 7 mil años, cuando nuestra civilización sería poco menos que sueños de ciencia ficción en una mente primitiva, tan primitiva como la simple semilla del trigo antes siquiera de germinar.

Imaginemos que nos encontramos ante las primeras tribus sedentarias en alguna región del continente africano. Estos grupos se alimentaban de algunas raíces y hierbas, semillas y por supuesto animales que cazaban en su región, eran los primeros grupos agricultores del planeta. Los habitantes de esta tribu apenas dominan el fuego en una incipiente fogata, sin embargo, es muy probable que aquí se hayan gestado los inicios del pan.

Se cree que en esta época los grupos humanos elaboraban papillas hechas a base de cereales molidos con piedra y remojados con agua o algún tipo de savia, y en algún momento, por accidente quizás, dejaron caer un poco de esta masa primitiva sobre las rocas calientes de la hoguera, convirtiéndose ésta en una especie de galleta cocida.

Algo intrascendente para el hombre moderno, pero sin duda un pequeño paso para sentar las bases de lo que sería el alimento ícono de la humanidad. Los historiadores están de acuerdo en que el verdadero pan, el pan fermentado, fue inventado por los egipcios, por casualidad.

Algunas historias cuentan que una esclava olvi-



dó hornear un pedazo de masa y al día siguiente, para evitar el castigo de su amo, metió ese pedazo (ya fermentado), en la masa nueva. Hubo una gran sorpresa, porque ese día, el pan era mucho mejor. La panificación de esa época, era de un nivel bastante elevado, lo demuestran algunas piezas encontradas en tumbas.

En el año 3,000 A de C., existían los panes de lujo, a base de harina de nenúfares (planta acuática que se cultiva en los estanques), de miel y también se utilizaba comúnmente el aceite de olivo y las especias. La pastelería usaba almendras, miel, dátiles e higos.



Después de extenderse entre los hebreos, egipcios y pueblos vecinos, este tipo de alimentación fue adoptada también por los griegos, que mejoraron y aumentaron la diversidad. Estos fueron los primeros que elaboraron el pan de centeno y los panes aromatizados, además de ser los primeros en elaborar bizcocho y la verdadera pastelería.

Se ha encontrado que había 72 tipos de panes y pasteles diferentes antes de la llegada de los romanos. Poco a poco las técnicas de elaboración y el gusto por su consumo se fueron extendiendo a toda Europa.

El pan en México

El pan de maíz como ofrenda. Desde tiempos prehispánicos ya se elaboraban tortitas de maíz para usos ceremoniales en ofrendas, pero sobre todo eran prendas de petición de mano y objetos de homenaje. Parte de la cosecha de maíz era utilizado para preparar tortillas llamadas cocolli, que quiere decir pan torcido, y una especie de empanadillas de maíz sin cocer llamadas uilocpalli.

Durante las ceremonias, la gente se dirigía a sus terrenos con braseros en las manos y ofrendaban copal y comida a los dioses. Estas ofrendas eran en los primeros días del mes de mayo, cuando se recogía la cosecha, y se ofrendaban al dios Tláloc, junto con pequeños panes de harina de amaranto revuelta con miel.

Conforme a las necesidades los indígenas desarrollaron instrumentos de molienda, como metates y morteros de piedra, que les sirvieron para transformar las semillas en harina. Inclusive, algunos cronistas mencionan el consumo de pan de mezquite entre los chichimecas.

Desde luego la introducción de la panadería, como la conocemos actualmente, inició con la conquista y la llegada de los panaderos que surtían los regimientos españoles en los viajes y sus largas estancias por tierras Aztecas.

En 1524 se inició la producción y transformación del trigo criollo y pan. Los hornos y amasijos, que eran familiares, poco a poco se fueron convirtiendo en empresas productoras de pan de trigo para el consumo de la población en general.

La primera noticia de venta de pan la encontramos en la ordenanza de Hernán Cortés, en 1525. Se exigía que todas las panaderías enviaran su

producción a la plaza pública. Uno de los requisitos era que tuviera el peso debido y se vendiera al precio fijado por el cabildo, además de estar bien cocido y seco para que no se descompusiera.

Durante la época colonial, en las panaderías se elaboraban panes de sal, como el francés, el birote, el español y los pambazos; y de dulce, hechos de hojaldre, como campechanas, condes y banderillas estilo francés, y de ellas salían los repartidores con el pan acomodado en un gran cesto que cargaban sobre la cabeza para ofrecerlo por las calles.



A fines del siglo XVIII, llegaron a México los primeros maestros europeos de la panadería y pastelería (franceses e italianos), que establecieron las primeras negociaciones semejantes a las europeas, talleres donde el jefe de la familia es el maestro y sus hijos los pupilos.

En esos años, se introducen los hornos de “columpio”, que vienen a sustituir con grandes ventajas a los antiguos hornos calabaceros, incursionando en el mercado revolvedoras, amasadoras, molinillas, cortadoras, cámaras de fermentación y de reposo, en pocas palabras, se constituye una industria moderna.

La cultura del pan en México

El pan en México forma parte de una gran cultura y tradición, por ello, es muy probable que sea el país con mayor variedad de panes, debido a que somos resultado de una fusión cultural indígena, (nahua, tolteca, zapoteca, mixteca, otomí, tzeltal, tzotzil, mayas, tarahumaras, huicholes, etc.), y lo que las culturas europeas, principalmente española y francesa nos heredaron.



Así, cada estado, municipio y población, cuenta con su propio pan sin importar su lugar dentro de la geografía nacional. Muestra de ello, son los múltiples panes ceremoniales arraigados a la cultura popular, elaborados especialmente para las fechas tradicionales, como el Pan de Muerto, la Rosca de Reyes, el Pan de Boda, o el Pan de Jueves Santo, la Corona de la Independencia, etc.



Somos por naturaleza, una de las pocas industrias que mantienen contacto directo con su personal, con los clientes, con su comunidad. El panadero es una figura que da calidez al barrio, al pueblo; nace de él y regresa a él con lo mejor de su experiencia, de sus productos y servicios, siempre pendiente de los gustos y las tradiciones.





¡Decora tu panadería!

Pósters de venta en CANAINPA:

- ✉ **dpromocion@canainpa.com.mx**
- ☎ **Tel. 5551340500 Ext.102**
- 📍 **Dr. Liceaga No.96, Col. Doctores,
Alcaldía Cuauhtémoc,
C.P. 06720,
CDMX**

ESTE MES CELEBRAMOS

El pan está cerca de los momentos más especiales de nuestras vidas y por ello, el industrial del ramo es consciente de su labor, la cual no fructifica si no existe una plena identidad con el cliente al cual sirve, con apego a sus gustos y otorgándole cada día lo mejor de su herencia cultural, el pan mexicano, orgullo y símbolo de la riqueza de nuestro México y porque no, patrimonio cultural de la humanidad.



Es por ello que en México, desde hace años, nos hemos sumado a los festejos, que con motivo del Día Mundial del Pan y la Alimentación, la industria panificadora recuerda y honra el legado alimenticio más importante de la humanidad y una herencia cultural tan rica en sabores, como en historia.

Invitamos a todos nuestros agremiando a sumarse a esta celebración, invitando a sus clientes con atractivas promociones y por qué no, con un pan conmemorativo producto de su imaginación.

FUENTE:

El Mundo del Pan, con información de Sonia Iglesias y Cabrera, Samuel Salinas Álvarez “El pan nuestro de Cada día”, Canainpa 1997.

<http://www.mexicodesconocido.com.mx/>

ARRACADAS

RECETAS



Ingredientes

1	kg.	Harina de trigo
20	gr.	Sal
15	gr.	Azúcar
15	gr.	Levadura seca
550	ml.	Agua
500	gr.	Ajonjolí para decorar

Procedimiento:

1. Mezclar ingredientes en velocidad baja hasta obtener una consistencia semi elástica.
2. Reposar 45 minutos a temperatura ambiente y cubrir evitando la resequedad.
3. Pesar bastones de 2.200 grs. y cortar por 36 piezas.
4. Bolear y dejar reposar en lugar enharinado 20 minutos.
5. Palotear en forma circular y apilar.
6. Sumergir las piezas en agua con sal y decorar con ajonjolí.
7. Colocar en charolas engrasadas y hornear a 230°C durante 25 minutos.
8. Presentar.

Nota:

La receta puede llevar 20 grs. de mantequilla para dar suavidad.

PAN MARRAQUETA

RECETAS

Ingredientes

- 1 kg. Harina
- 130 gr. Azúcar blanca
- 10 gr. Sal
- 200 gr. Masa madre
- 20 gr. Levadura seca
(40 gr. si es levadura fresca)
- 480 gr. Agua
- 100 gr. Manteca vegetal

Relleno

- 100 gr. Pan molido
- 30 gr. Aceite vegetal
- 20 gr. Sal



Procedimiento de la base:

1. Mezclar la harina, azúcar, sal, la masa madre, levadura y el agua durante 6 minutos.
2. Añadir la manteca y continuar mezclando durante 8 minutos aproximadamente o hasta alcanzar la elasticidad deseada.
3. Sacar de la mezcladora y dejar reposar 5 a 10 minutos.

4. Cortar piezas de 45 gr. y formar bolas amasando cada una con las dos manos.
5. Estirar cada pieza con un rodillo y rellenar con el pan molido humedeciendo con aceite y la sal.
6. Enrollar las piezas y colocarlas sobre una bandeja engrasada.
7. Cubrir las con una tela o plástico y dejarla fermentar a temperatura ambiente durante 2 horas.
8. Precalentamos el horno a 200°C durante 20 minutos y antes de hornear bajamos la temperatura a 180°C con 5 a 10 segundos de vapor.
9. Realizar dos incisiones a lo largo de cada pieza.
10. Hornear las piezas sobre la bandeja donde fueron fermentadas a 180°C durante 15 minutos aproximadamente (este tiempo puede variar dependiendo el horno que tengamos y las condiciones del lugar donde se realice).
11. Dejamos enfriar durante 30 minutos y presentamos.



PERSONAS DESAPARECIDAS



R.F.C. AMN-970904-1Y4
Tel/Fax. 56-74-79-02
e-mail: amnrdac@hotmail.com
www.regresaacasa.org



@RegresoACasa_mx



@RegresoaCasa

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



Johan Gael Cardona de la Cruz

Edad: 3 años

Complexión: Delgada

Estatura: 60 cm. cuando desapareció

Color de piel: Morena clara

Historia: Los padres del menor acudieron al panteón en compañía de familiares, se percataron que entró primero un vehículo marca Jetta y al poco tiempo un taxi, dejaron al menor en su vehículo para recoger unos frutos que se dan en la zona, cuando la madre se percató que el menor ya no estaba y le grita a su esposo preguntándole si está con él, fue negativo y desde ese momento no se volvió a saber de él.

Lugar y fecha de extravío: Esmeralda, Municipio de Galeana, Nuevo León.
4 de octubre de 2015.

Arturo Valenzuela Badillo

Edad: 87 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.55 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Lunares en la nariz, orejas grandes, dentadura postiza, cicatriz por operación de hernia inguinal, usa aparatos auditivos.

Historia: El señor salió de su domicilio argumentando que iba a cobrar su cheque en la Asamblea Legislativa.

Lugar y fecha de extravío: Calle 7 No. 262, Colonia Agrícola Pantitlán, Alcaldía Iztacalco.

14 de agosto del 2020.



Estefany Garduño Saavedra

Edad: 14 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.55 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Lunar en el hombro derecho, cicatriz en el labio inferior por una perforación y una cicatriz en el antebrazo izquierdo.

Historia: El padre, salió a trabajar mientras su hija se quedaba en el negocio que tienen, cuando éste regresó, su hija ya no se encontraba. Desde ese momento, su padre desconoce de su paradero.

Lugar y fecha de extravío: Colonia San Juan Tlalpizahuac, Municipio Valle de Chalco Solidaridad, Edo. de México.

4 de septiembre de 2020.

Septiembre 2020
Núm. 373 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

CELEBRA

CON NOSOTROS

**¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

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

comunicacion@canainpa.com.mx

**MUSEO DEL PAN
EN PORTUGAL**

**TENDENCIAS
EN REPOSTERÍA**

LE RECORDAMOS

OCTUBRE

- 1-9** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 12** PAGO DE CUOTAS
- 15** PAGO DE IMPUESTOS

NOVIEMBRE

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

DICIEMBRE

- 1-7** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 11** PAGO DE CUOTAS
- 15** PAGO DE IMPUESTOS

IMPORTANTE

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".

INDICADORES AGRÍCOLAS

ROBUSTA (dls. por ton.)	DIC 2.641	MAR 2.623	MAY 2.611
AZUCAR 11 (cts. por lb.)	DIC 65.66	MAR 66.58	MAY 67.35
AZUCAR 16 (cts. por lb.)	SEP 118.30	NOV 120.40	ENE 122.95
AZUCAR 5 (dls. por ton.)	NOV 27.30	ENE 27.35	MAR 27.35
CACAO ICE (dls. por ton.)	DIC 0.35	ENE 0.35	MAR 0.35
MAIZ CBOT (dls. por bushel)	DIC 3.79	MAR 3.88	MAY 3.93
SOYA CBOT (dls. por bushel)	SEP 12.52	NOV 12.68	ENE 12.81
HARINA CBOT (dls. por bushel)	NOV 1,043.50	ENE 1,047.25	MAR 1,038.00
ACEITE CBOT (cts. por lb.)	DIC 2.83	MAR 2.83	MAY 2.80
TRIGO CBOT (dls. por bushel)	SEP 5.75	DIC 5.83	MAR 5.87
J. DE NARANJA (cts. por lb.)	OCT 13.38	MAR 13.17	MAY 12.92
AVENA CBOT (dls. por bushel)	DIC 3.42	ENE 3.42	MAR 3.39
ARROZ CBOT (cts. por lb.)	SEP 1,356	NOV 1,372	ENE 1,386
ALGODÓN ICE (cts. por lb.)	DIC 1.14	MAR 1.15	MAY 1.17
RES CME (cts. por lb.)	OCT 111.85	DIC 116.08	FEB 118.15
CERDO CME (cts. por lb.)	OCT 63.53	DIC 68.55	FEB 71.63

ACTUALIZADO AL 21 DE SEPTIEMBRE DE 2020



HARINAS
ELIZONDO

Es la Mejor

Hoja de Plata
Harina de Trigo



Hoja de Plata
Harina de Trigo

Hoja de
Plata
Harina de Trigo

Contenido neto 4.4 kg

Mejores harinas, mejores resultados.

 @fabricadeharinaselizondo

 @HarinasElizondo

 @harinaselizondo

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.: 2122 6070

Lado sin costo: 800 710 96 97

info@harinaselizondo.com



*La base de un
pastel tres leches
memorable.*



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