

Noviembre 2020
Núm. 375 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

FELIZ DÍA DE MUERTOS

LECHE
CONDENSADA

MOLLETE
POBLANO



*La Elección
Profesional*



EL MEJOR RELLENO PARA TU PAN DE MUERTO.



CHOCOLANTÉ



Haz memorables todas tus elaboraciones
con el sabor y calidad del mejor
chocolate mexicano.

Puratos
Inteligencia gastronómica en innovación

Pedidos: 7797969201 • 8005008500 • www.puratos.com.mx • [f](#) [i](#) [t](#) [v](#) [p](#) [u](#) [r](#) [a](#) [t](#) [o](#) [s](#) [m](#) [e](#) [x](#) [i](#) [c](#) [o](#)

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 375



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

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

Lic. Ricardo Avelino Olivera
Diseñador de la Comunicación Gráfica

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL

Solicitud de IVA a favor

7

INDICADORES FINANCIEROS

8

FINANZAS

¿Cómo prevenir el robo y fraude en tu
Tarjeta de Crédito o Débito?

10

JURÍDICO

Etiquetado frontal en los productos
de panadería

(NOM-051-SCFI/SSA 1-2020)

14

JURÍDICO

Actividad Jurisdiccional ante la
emergencia sanitaria
(COVID-19)

18

Guía para el manejo seguro
del gas LP

24

PARA EMPRENDEDORES

¿Qué puede aprender en un curso
de panadería?

31

ESTADÍSTICAS

Consumo de Pan en México

35

TECNOLOGÍA

Principales fallas en la producción
de pasteles

41

48

RECETAS

Pan de muerto vegano



49

HABLEMOS DE INGREDIENTES

Leche condensada



PANES EMBLEMÁTICOS

Pan de agua de Texcoco

56

PANES EMBLEMÁTICOS

Mollete poblano

57

PAN EN EL MUNDO

Bakkerijmuseum

Museo de la panadería

58

ESTE MES CELEBRAMOS

Día de Muertos

1 y 2 de noviembre

64

RECETAS

Pan de calabaza

68

69

RECETAS

Muertitos de Veracruz



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 DIVISION 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



Seguimos enfrentando una situación complicada por el COVID-19. Una vez más, aprovecho esta tribuna para pedirles que no bajen la guardia en la lucha contra la propagación del Coronavirus.

Seamos vigilantes y estrictos en la aplicación de las medidas establecidas para proteger a nuestros equipos, a nuestros clientes y a nosotros mismos.

En estos últimos meses del año, debemos prepararnos para una de las celebraciones más importantes en nuestro país. El Día de Muertos que además de ser una tradición ancestral, tiene al pan como elemento central a lo largo y ancho de todo el país, con cientos de variedades, cada una propia de su cultura y región.

Como cada mes, les ofrecemos temas de actualidad, sobre lo que ocurre en el mundo de la panadería.

Recientemente entró en vigor la (NOM-051-SCFI/SSA1-2010), la cual, retomamos en estas páginas, a fin de que conozca la aplicación del Etiquetado frontal de advertencia en los productos de panadería.

Desde la CANAINPA estamos colaborando en los grupos de trabajo de la Secretaría de Economía, aportando la visión y experiencia del sector, en la modificación que está en curso de otras normas que afectarán a la panificación.

También en esta edición, presentamos las técnicas para evitar fallas en la elaboración de los pasteles y los principales beneficios de la Leche Condensada.

Aprovecho para desearles el mayor de los éxitos en esta campaña de Pan de Muerto. Deseo que sea en estos momentos de preocupación, un motivo de alegría para ustedes y sus negocios.

Atentamente

Ing. Carlos Otegui Hernández

PRESIDENTE

DELEGACIONES CANAINPA

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_laoncha@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

REPRESENTACIONES

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 l-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

SOLICITUD DE IVA A FAVOR

CONSULTORIO FISCAL



A partir del año 2019 y a consecuencia de la eliminación de la Compensación Universal que fuera decretada para el ejercicio del año referido, las solicitudes de devolución de saldos a favor del Impuesto al Valor Agregado, por parte de personas morales, ha venido incrementándose paulatinamente. Asimismo, el endurecimiento por parte del Servicio de Administración Tributaria, en los requerimientos de información y documentación que hace, a efecto de comprobar ese derecho, el cual cabe señalar que se nos extingue en un periodo de 5 años, a partir de la presentación de la declaración fiscal correspondiente.

Los requisitos con los que se deberá contar previo a efectuar la solicitud de saldo a favor del IVA, es primeramente realizar una revisión sobre dichos saldos a favor, así como de la información y documentación comprobatoria con que se cuenta, a efecto de minimizar la posibilidad de que la autoridad nos tenga por desistida nuestra solicitud, además también con lo siguiente:

- RFC y contraseña
- E-firma vigente
- Contar con el buzón tributario activo
- Número de cuenta bancaria activa (CLABE)

HISTÓRICO
INFLACIÓN MENSUAL

2019	
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%
Septiembre	0.23%

INFLACIÓN MENSUAL
(Septiembre)
0.23%

INFLACIÓN ANUAL
(SEP 19 - SEP 20)
4.01%

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)

Ahora bien, el SAT cuenta con un plazo de 40 días hábiles para resolver sobre su procedencia o desistimiento, los cuales correrán a partir de la fecha en que se solicitó el saldo del IVA a favor, este plazo se interrumpirá en el momento en que nos sea notificado un requerimiento de información y documentación por parte de la autoridad; asimismo se reanuda en el momento en el que se ha proporcionado lo requerido.

Cabe señalar que durante el desahogo de este requerimiento debemos entregar la información y documentación comprobatoria que hayamos previamente preparado para ello, asimismo, deberá ser entregada en los exactos términos en los que nos es requerida, esta etapa es crucial ya que de la información y documentación que se entregue dependerá la procedencia de nuestra solicitud.

Alguna de esta información y documentación requerida por el SAT, puede ser la siguiente:

- Escrito bajo protesta de decir verdad en el que se aclare la diferencia en el saldo a favor durante el periodo solicitado.
- Escrito bajo protesta de decir verdad en el que describa detalladamente la actividad que realiza el contribuyente.
- Relación de cada uno de los bienes o servicios que se enajenan.
- Auxiliares Contables de cuentas que afecten las cuentas bancarias.
- Cédula de Trabajo de la integración de los pagos de los principales proveedores y clientes.
- Comprobantes fiscales correspondientes a las operaciones con los principales proveedores.
- Contratos celebrados con proveedores.
- Documentos de trabajo con el detalle de los depósitos bancarios recibidos, durante el periodo solicitado.
- Documentación soporte de aquellos depósitos que no constituyen actos gravados.

- Documento de trabajo en el que se integre una relación del IVA pagado, acreditado durante el mes al que corresponde el saldo a favor.
- Balanza de Comprobación.
- Estados de Cuenta expedidos por las instituciones financieras.

Para verificar el estado que guarda nuestra solicitud, podrá consultarse a través de buzón tributario en el apartado de consultas de trámites y requerimientos, los tipos de estados que se informarían son:

■ **En proceso de validación.-** Significa que la autoridad se encuentra revisando la información proporcionada;

■ **En proceso de pago.-** Es cuando procedió y fue aceptada la solicitud de devolución, quedando en espera de que sea pagada;

■ **Pagada.-** Es que se ha procedido al pago. Sin embargo, para el caso de que la devolución no sea por la totalidad del saldo a favor solicitado, la diferencia se deberá solicitar por medio de buzón tributario, a través del formato electrónico de devoluciones.

En el caso de que la solicitud sea desistida, hay que considerar que por tratarse de un derecho del contribuyente, únicamente por nuestra acción se podrá tenernos por desistidos del mismo; es decir debe existir una acción directa de nuestra parte como causantes para dejar sin efectos el trámite, sin que esto implique la renuncia del derecho, solo que este ya haya prescrito.



Otro supuesto de desistimiento es cuando no se ha cumplido en tiempo y forma con los requerimientos de información de la autoridad, de acuerdo a lo previsto por el artículo 22 del Código Fiscal de la Federación, pese a lo anterior aun se deja a salvo el derecho del contribuyente a solicitar nuevamente su saldo a favor, cuidando no exceder los plazos contemplados para la prescripción; únicamente bajo estos supuestos es que la autoridad puede tenernos por desistido de esta acción.

Los medios de defensa que procederán en contra del desistimiento decretado por la autoridad bajo los supuestos anteriores son el Procedimiento de Revocación ante la misma autoridad (SAT), previsto en el artículo 117 del Código Fiscal de la Federación, y el Juicio de Nulidad de acuerdo con lo señalado por el artículo 3 de la Ley Orgánica del Tribunal Federal de Justicia Administrativa.

En esta época de otoño, no nos confiemos, procuremos la sana distancia y el uso de cubrebocas si tenemos que salir, cuidémonos mucho.

COLABORACIÓN:

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

¿CÓMO PREVENIR EL ROBO Y FRAUDE EN SU TARJETA DE CRÉDITO O DÉBITO?

FINANZAS



Para evitar ser víctimas de un fraude o que aparezcan cargos no reconocidos en su tarjeta de crédito o débito hay que ser cuidadosos en los lugares a los cuales usamos el plástico, estar atento a la hora de pagar, ver en que terminal se hará el cargo, verificar que la cantidad a pagar sea la correcta y no perder de vista la tarjeta.

Los cargos no reconocidos en tarjetas de débito y crédito reportados por los usuarios se centran principalmente en compras realizadas por internet según datos de la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros (CONDUSEF).

— LAS TRADICIONES SE —

Viven con dulces **INGREDIENTES**



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

De acuerdo con la CONDUSEF, las técnicas más usadas para realizar la clonación de una tarjeta en México son:

- **Skimmer:** Es un aparato que realiza una copia de la banda magnética de la tarjeta bancaria, con el cual duplica los datos en una tarjeta genérica y ésta es utilizada para realizar operaciones fraudulentas, estos dispositivos pueden ser adaptados a las terminales donde se deslizan las tarjetas e incluso en los cajeros.
- **Premios falsos:** Los estafadores hacen creer a la persona elegida que ganó un premio y la única condición para entregarlos es el proporcionar cierta información personal o bancaria, ya sean desde los dígitos de su plástico hasta su dirección.
- **Pishing:** Los estafadores envían un correo electrónico o un mensaje de texto falso haciéndose pasar por la institución bancaria, sin embargo solo es una fachada para solicitar datos comprometedores por este medio, estas páginas suelen ser idénticas a las páginas originales de los Bancos.
- **Robo de celular:** Esta nueva modalidad se ha desatado desde que los usuarios empezaron a realizar pagos vía internet, y se hizo uso de la banca electrónica, al ser robado el celular desde donde se opera, nos vemos vulnerables a que se haga mal uso de éste.
- **Almacenamiento de datos:** Al tener almacenados datos de sus tarjetas, con su vigencia y código de verificación, e incluso fotografías de éstas en su teléfono celular, es de riesgo ya que al ser expuesto por algún tipo de programa malicioso o virus, los estafadores pueden llegar

a sustraer dicha información, lo mismo pasa al sufrir un robo del dispositivo.

Cabe resaltar que al ritmo tecnológico que avanzamos ya no es solamente necesario tener acceso físicamente a su tarjeta por parte de los delincuentes para poder realizar sus fechorías, hoy en día únicamente con conocer los 16 dígitos de su tarjeta, vigencia del plástico y conocer su nombre y dirección, es posible que éstos hagan mal uso de ellos para generarle cargos a través de distintas tiendas en línea.

Recomendaciones para evitar fraudes con sus tarjetas:

- Evite usar la tarjeta en lugares donde asista mucha gente.



- No pierda de vista el plástico cuando se realice el pago, o pida que traigan la terminal hasta su lugar.
 - Siempre debe monitorear el saldo, así se podrá dar cuenta si existe algún movimiento inusual en la cuenta.
 - Al momento de hacer transacciones en línea y pagar con tarjetas, lo mejor es no utilizar equipos públicos como cibercafés, ni redes inalámbricas desprotegidas.
 - Al realizar compras en línea debe de fijarse que cuente con certificados de seguridad, éste puede constatarlo con un icono de candado en color verde antes de la dirección del sitio en su navegador.
 - Cambiar Contraseñas debe de ser un hábito de al menos tres veces al año, incluyendo correos, contraseña de dispositivo, pin de banca, pin de cajero, claves de banca en línea e inclusive la contraseña de su WIFI.
 - Instalar en su celular aplicaciones oficiales de Play Store para Android y de App Store para IOS, ya que apps como juegos que se instalan fuera de las tiendas oficiales logran tener acceso a su información y lo mismo pueden mostrar publicidad o extraer datos, entre ellos su información bancaria.
 - Revise que el Bluetooth de su dispositivo se encuentre apagado si no es usado y si se usa una red pública hay que evitar abrir las apps bancarias o e-wallets.
 - Activar los datos biométricos de verificación en nuestra banca electrónica, ya sea la huella digital o reconocimiento facial.
 - No mandar fotos ni datos de las tarjetas que se tienen a contactos vía apps (Whatsapp, Facebook, SMS).
 - Blindar las tarjetas, actualmente la mayoría de los bancos ofrecen servicios en la banca electrónica que nos permite mantener desactivadas las tarjetas hasta que se activan para uso momentáneo.
- Recientemente, la CONDUSEF a través de un comunicado oficial alertó a los usuarios sobre correos falsos que se han estado enviando a nombre de CityBanamex y BBVA, esto con la intención de apoderarse de los datos personales de los tarjetahabientes.
- Para no ser víctima de estos actos, no hay que compartir los datos bancarios por teléfono o mail.
- Lo pueden hacer a través de Internet, pero se recomienda que se memorice la página oficial de su banco y que ingrese a ella directamente desde la institución Bancaria y no a través de un link extraño.
- El número de fraudes bancarios en México esta creciendo a la par del número de usuarios de Tarjetas de Crédito, por eso es muy importante hacer caso a estos consejos y ponerlos en práctica.

COLABORACIÓN:

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

ETIQUETADO FRONTAL EN LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA (NOM-051-SCFI/SSA1-2010)

JURÍDICO

EL NUEVO ETIQUETADO



El pasado 1º de octubre inició la aplicación gradual de las disposiciones técnicas que regulan el etiquetado frontal en los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, respecto de lo cual, en fechas recientes hemos recibido en la Cámara Nacional de la Industria de Panificadora y Similares de México -CANAINPA- múltiples consultas respecto a su aplicación en los productos de panadería.

En ese sentido, con la finalidad de atender las inquietudes respecto a la aplicación o no de dichas disposiciones en los productos de panadería, a continuación se realiza un breve análisis de los alcances del instrumento técnico que las contiene, esto es, de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de

etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria", en adelante NOM-151; ello, con la finalidad de poder establecer si las mismas deben ser atendidas o no por parte del sector de la panificación:

- La NOM-051 y su modificación fueron publicadas, respectivamente, en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010 y 27 de marzo de 2020.
- El objeto de la NOM-051 es establecer la información comercial y sanitaria que debe contener **el etiquetado del producto preenvasado destinado al consumidor final**, de fabricación nacional o extranjera, comerciali-

zado en territorio nacional, así como determinar las características de dicha información y establecer un sistema de etiquetado frontal, el cual debe advertir de forma clara y veraz sobre el contenido de nutrimentos críticos e ingredientes que representan riesgos para su salud en un consumo excesivo.

■ El inicio de la aplicación de la NOM-051 es a partir del 1° de octubre de 2020.

■ La NOM-051 no es aplicable para:

- (i) **los alimentos** y las bebidas no alcohólicas preenvasados **que estén sujetos a disposiciones de información comercial y sanitaria contenidas en Normas Oficiales Mexicanas específicas** y que no incluyan como referencia normativa la NOM-051, o en alguna otra reglamentación federal vigente que explícitamente excluya de su cumplimiento al presente ordenamiento;
- (ii) **los alimentos** y las bebidas no alcohólicas **a granel**;
- (iii) **los alimentos** y las bebidas no alcohólicas **envasados en punto de venta**; y
- (iv) los demás productos que determine la autoridad competente, conforme a sus atribuciones.

Precisiones de las cuales podemos desprender que en la NOM-051 se establece como premisa la delimitación de la información comercial y sanitaria que debe contener **el etiquetado de todo producto preenvasado destinado al consumidor final**, con excepción de aquellos cuya información comercial y sanitaria se encuentren regulados por otras normas oficiales o se trate de alimentos y bebidas no alcohólicas **que se encuentren a**



granel o sean envasados en punto de venta.

Delimitación conforme a lo cual, si bien se advierte que del sector de la panificación podría ubicarse en alguno de los supuestos de excepción de la NOM-051, no debe pasar desapercibido que para la elaboración de productos de panadería se reconocen dos procesos productivos, el industrial y el tradicional, los cuales de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía -INEGI-, estos se conceptualizan de la manera siguiente:

Panificación industrial. Unidades económicas dedicadas principalmente a la **elaboración de productos de panadería**, como pan, pasteles y pastelillos, **por medio de procesos de producción que aseguran que tengan características homogéneas** (sabor, peso, tamaño y forma); los panes, pasteles y pastelillos son **empacados de acuerdo con la normatividad preestablecida (el empaque tiene marca, fecha de elaboración, fecha de caducidad, ingredientes, valor nutrimental) para su conservación y distribución**. Estos productos son entregados a través de redes de distribución a unidades comercializadoras.

Panificación tradicional. Unidades económicas dedicadas principalmente a la **elaboración y venta directa al público en general** de una gran variedad de productos frescos de panadería, como pan, pasteles y pastelillos. Estas unidades económicas **también pueden distribuir los productos que elaboran a otras unidades económicas**, entregándolos en diferentes formas, como pan en charolas, cajas, canastos. Los productos individuales **pueden estar envueltos en papel o bolsas de plástico, pero no están empacados de acuerdo con la normatividad preestablecida.**

Características anteriores conforme a las cuales podemos concluir que las disposiciones de la NOM-051:

- son aplicables a la panificación industrial, pues al preenvasarse sus productos y ser destinados para un consumidor final a través de redes de distribución a unidades comercializadoras, sus empaques deben cumplir con la normatividad establecida en la misma.
- no así a la panificación tradicional, pues sus productos para su elaboración siguen un proceso artesanal, no hay homogeneidad entre ellos (sabor, peso, tamaño y forma), son pues

tos a la venta de manera inmediata luego de su producción, tienen un corto tiempo de vida útil y en su caso, su distribución a otras unidades económicas puede realizarse en charolas, cajas, canastos y los productos individuales, pueden encontrarse envueltos en papel o bolsas de plástico.



No obstante lo anterior, para el caso de que se tuviera alguna inquietud o pregunta sobre lo antes señalado, acércate a la CANAINPA con la finalidad de que podamos brindarte mayor asesoría sobre la aplicación o de la NOM-051 a los productos de panadería.



COLABORACIÓN:

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

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

ACTIVIDAD JURISDICCIONAL ANTE LA EMERGENCIA SANITARIA (COVID-19)

JURÍDICO

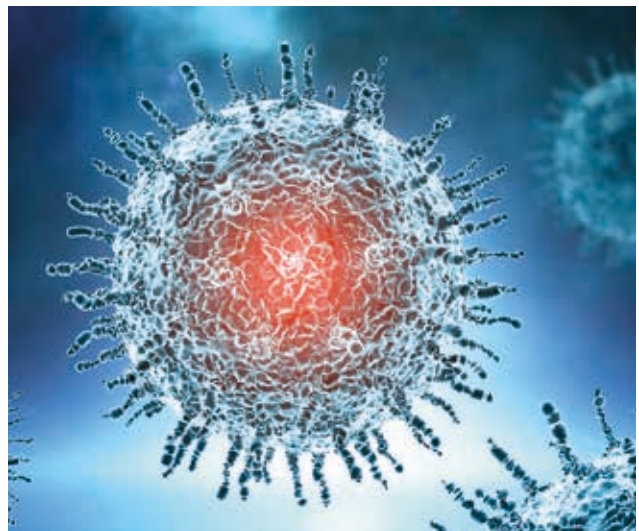


El artículo 17 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, consagra como garantía individual y derecho humano, el acceso a la administración de justicia por Tribunales que estarán expeditos para impartirla en los plazos y términos que fijen las leyes, emitiendo sus resoluciones de manera pronta, completa e imparcial.

Diversas reformas y adiciones a los ordenamientos procesales, han permitido que los Poderes Judiciales Federales y de las Entidades Federativas, cumplan en gran medida con dicha disposición constitucional, habiendo instituido desde hace ya más de diez años, los juicios orales, que se caracterizan por:

Limitar la cuestión escrita a solo la presentación de la demanda y contestación, en las que las partes habrán de ofrecer las pruebas a desahogarse en juicio, con solo una audiencia preliminar en que se procura la conciliación de las partes y de no

lograrse se depura el procedimiento fijando la postura sobre hechos no controvertidos y acuerdos probatorios, decretándose la admisión de pruebas que se desahogarán en la audiencia de juicio, al final de la cual el Juez dictará la sentencia, explicando a las partes de manera sencilla el porqué del sentido de su decisión.





Todas las resoluciones y acuerdos que se dicten en el procedimiento oral, tienen la característica de que no son susceptibles de impugnarse y/o recurrirse. Solo procede el juicio de amparo directo en contra de la sentencia definitiva.

El juicio oral está previsto en los Códigos de Procedimientos Civiles de cada una de las Entidades Federativas, y es aplicable para asuntos de orden civil y familiar, así como en el Código de Comercio, tratándose de cuestiones de naturaleza mercantil. Al inicio de la emergencia sanitaria decretada a partir de mediados del mes de marzo de dos mil veinte, prácticamente la actividad jurisdiccional quedó paralizada, pues sólo había impartición de justicia en temas o procedimientos de carácter penal y solamente para resolver aquellos que atañen a delitos graves o de alto impacto.

Sin embargo, los Órganos encargados de la impartición de justicia a nivel Federal y Estatal, a raíz de la suspensión de actividades por la emergencia sanitaria denominada COVID-19, de manera generalizada han desplegado las siguientes acciones:

→ Implementado un sistema de citas, para la consulta física de expedientes en las oficinas de las Salas de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, Tribunales Colegiados de Circuito y Juzgados de Distrito, al igual que en algunos Juzgados Civiles de Primera Instancia del Tribunal Superior de Justicia de la Ciudad de México, como un programa piloto.

→ Limitación de la atención diaria y número de asistentes a las Salas Civiles, Familiares y Penales así como a los Juzgados Civiles de Primera Instancia, Cuantía Menor, Proceso Oral y Familiares del Tribunal Superior de Justicia de la Ciudad de México, que atienden al público de manera alterna en el transcurso de los días de la semana, dependiendo si su número ordinario es par o no.

→ La Oficialía de Partes Común solo recibe escritos iniciales previa cita concertada vía internet. La Oficialía de Partes de todos los juzgados solo recibe correspondencia (escritos) los días en que están abiertos al público y en un área especial en que todas las oficialías están concentradas, limitando con ello en gran medida el número de personas que acuden a las oficinas de cada uno de los órganos jurisdiccionales.

De todas las acciones emprendidas por los órganos jurisdiccionales federales y estatales, destaca aquella que han desplegado para dar celeridad a los mecanismos o medios electrónicos en que ya venían trabajando, para cumplir con su obligación Constitucional de impartir justicia, de manera pronta y expedita, para lo cual han implementado diversos trámites por medios digitales, así como “LOS JUICIOS EN LINEA”.

Es así como el día 9 de octubre de 2020, el Tribunal Federal de Justicia Administrativa, anunció la implementación del NUEVO JUICIO EN LINEA, cuya primera etapa se puso en funcionamiento a partir del 14 de octubre de 2020 en cinco Salas Regionales ciudades del país: Chihuahua, Zacatecas, II Sala Especializada en Comercio Exterior de Monterrey, la Sala Especializada en Materia de Propiedad Intelectual de la Ciudad de México, así

como la Sala Especializada en Juicios en Línea, que funciona desde el 11 de agosto de 2011, en la Ciudad de México.

En diciembre próximo el servicio se extenderá a 15 Salas Regionales y en 2021 el Sistema estará operando en las 57 Salas Regionales del Tribunal Federal de Justicia Administrativa a nivel nacional. El Tribunal Federal de Justicia Administrativa anuncia como características principales del sistema del nuevo juicio en línea, las siguientes:



- Es el único Sistema de Justicia que realiza el proceso contencioso- administrativo completamente en línea desde la demanda hasta la sentencia, lo que fomentará que los justiciables puedan presentar sus demandas y promociones de una forma ágil, a cualquier hora, cualquier día y desde cualquier lugar, sin limitaciones técnicas y legales.
- Para el registro de usuarios ya no será necesario su traslado a las instalaciones del Tribunal, sino que podrán realizarlo en cualquier lugar, a través del uso de internet.
- Muestra quién entra al sistema, qué tarea ejecutó, a qué hora lo hizo, y todo en tiempo real.



- Su expediente digital puede operar con otros sistemas de impartición de justicia, como el del Poder Judicial Federal.
- Se prevé una notoria reducción en el tiempo en que se desahoga y resuelven los juicios contenciosos administrativos.

En el juicio contencioso administrativo, es factible demandar la nulidad de actos administrativos, como son las resoluciones que imponen sanciones (multas) por parte de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, Procuraduría Federal del Consumidor; créditos determinados por el Instituto Mexicano del Seguro Social, Instituto del Fondo Nacional para la Vivienda de los Trabajadores, Sistema de Administración Tributaria (SAT), Secretaría de Hacienda y Crédito Público, entre otros actos de autoridad, de ahí la importancia del denominado **“NUEVO JUICIO EN LÍNEA”**.

COLABORACIÓN:

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



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



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.



COSOCIAL EN EL TRABAJO

Identificación, Análisis y Prevención

Obligaciones generales

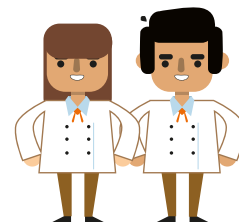
- 1.- Establecer mecanismos de recepción de quejas.
- 2.- Identificar a trabajadores sometidos a un acontecimiento traumático y canalizarlos para atención médica.
- 3.- Proporcionar información a los trabajadores sobre políticas de prevención de riesgos psicosociales.
- 4.- Informar a los trabajadores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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL



Guía para el manejo seguro del gas LP

GUÍA PARA EL MANEJO SEGURO DEL GAS LP



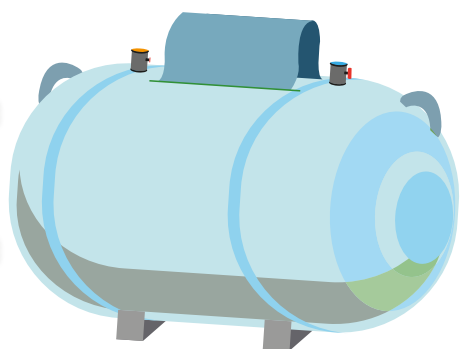
GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL

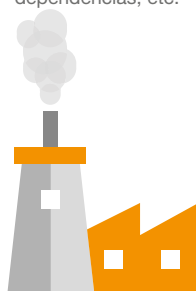
Prevención de Fugas

Revisa que los tanques y las instalaciones estén en buenas condiciones. Si el recipiente no portátil (tanque estacionario) tiene 10 años o más de fabricado, Debe contar con un dictamen vigente que evalúe los espesores del cuerpo y las cabezas, realizado por una Unidad de Verificación, misma que puede contratarse en el padrón de la Secretaría de Energía marcando al número del conmutador 5000-6000



Uso de Gas LP

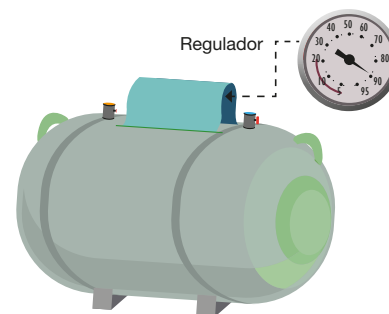
El Gas LP es un combustible que se utiliza en industrias, hogares, vehículos, comercio semifiijo en vía pública, instalaciones educativas, dependencias, etc.



Envase

En el hogar se utilizan cilindros de diferentes capacidades y tanques estacionarios, ambos fabricados de acuerdo con normas oficiales mexicanas (NOM's).

Ninguno de estos recipientes deben estar en lugares cerrados.



Para mayor información consulta las siguientes páginas web:

Secretaría de Gestión Integral
de Riesgos y Protección Civil
<http://www.proteccioncivil.cdmx.gob.mx>

Procuraduría Federal de Protección
al Consumidor (Profeco)
http://www.profeco.gob.mx/revista/publicaciones/adelantos_04/gasnaty/p_ene_04.pdf

Secretaría de Energía (Sener)
<https://www.gob.mx/sener>

Centro Nacional de Prevención de
Desastres (CENAPRED)
<https://www.gob.mx/cenapred>

GUÍA PARA EL MANEJO SEGURO DEL GAS LP



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL

80%

Si el tanque es estacionario, no permitas que sea llenado más del 80% de su capacidad. Reemplaza las válvulas cada cinco años.

1.50 m

Los cilindros de Gas L.P., no deberán ser mayores a 10 kg. de capacidad, cuando se utilizan en el interior o exterior de carpas o stands y deberán tener una ventilación adecuada y estar bien anclados. Si los recipientes de 10 kg. no tienen garantizada la ventilación, no instalarlos.

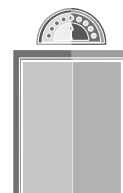
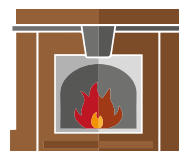
Utiliza mangueras especiales para Gas L.P., no para agua, sujetarlas con abrazaderas. Recuerda que no deben estar al alcance del público para evitar que sean dañadas.

No olvides que los tanques estacionarios y los cilindros deben estar libres de obstáculos, en lugares ventilados y a una distancia mínima de 1.50 m. de elementos como:

- Fuente de ignición.
- Aire acondicionado y ventiladores.
- Chimeneas.
- Motores eléctricos o de combustión interna.
- Anuncios luminosos.
- Calentadores de agua.
- Puertas o ventanillas de casetas de elevador.
- Interruptores, contactos eléctricos y cables energizados no entubados.



Los calentadores de agua no deben ubicarse en lugares cerrados o semicerrados



Los aparatos de consumo emiten gases de combustión, por lo que deben estar ventilados.



Reporta fugas de gas o incendios al 911.
Denuncia prácticas ilícitas al: 01 800 468 8722
o escribe a denunciasgaslp@profeco.gob.mx

GUÍA PARA EL MANEJO SEGURO DEL GAS LP



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL

Gas LP, características y cuidados

CARACTERÍSTICAS

Incoloro: en su estado líquido es transparente.

Inoloro: inicialmente no tiene olor, pero se le agrega una sustancia llamada etil mercaptano (olor a huevo podrido) para percibirlo y detectar fugas.

Combustión: Cuando la combustión es incompleta se produce monóxido de carbono, el cual sí es tóxico y te asfixia.

Más pesado que el aire: en caso de fuga tiende a acumularse en las partes bajas como el piso, sótanos y estacionamientos subterráneos.



DISPOSICIONES SOBRE EL MANEJO DE GAS LP

La NOM 011/1-SEDG-1999 establece que las gaseras deben asegurarse que los recipientes portátiles (cilindros) estén en buenas condiciones antes de ser llenados e inutilizar los que presenten abolladuras o grietas.

¿CÓMO SE OBTIENE?

El gas LP es un derivado del petróleo compuesto de los gases propano y butano. Para facilitar su manejo se convierte al estado líquido a través de compresión y enfriamiento, de donde toma el nombre de gas licuado de petróleo o gas LP.



INSTALACIÓN DE TANQUES Y CILINDROS

Procura que los tanques estén alejados de fuentes eléctricas o que produzcan flamas.

Si hay dos o más cilindros, la distancia mínima entre ellos deberá ser de 60 cm.; entre tanques estacionarios será de 1.5 metros.

Las tuberías de conexión deberán ser de color amarillo.





ASEM
DESPACHO JURÍDICO CONTABLE

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

**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)

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



www.asemdelf.org



servicios@asemdelf.org



(55) 5134 0500
ext. 105 y 119

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

GUÍA PARA EL MANEJO SEGURO DEL GAS LP



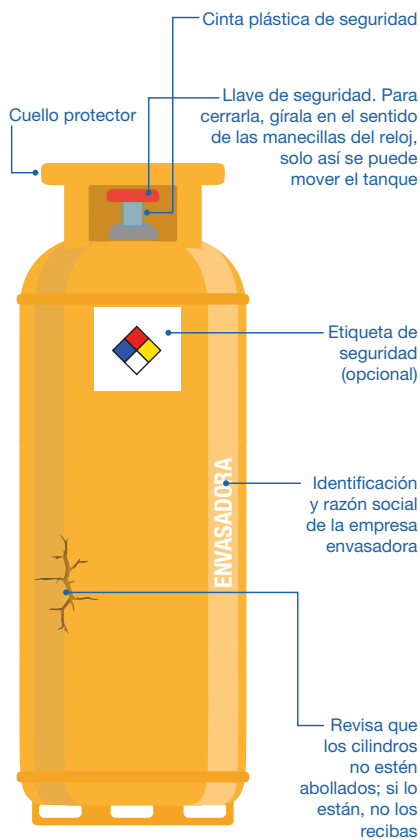
GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL

Conoce las partes de tu recipiente de GAS LP

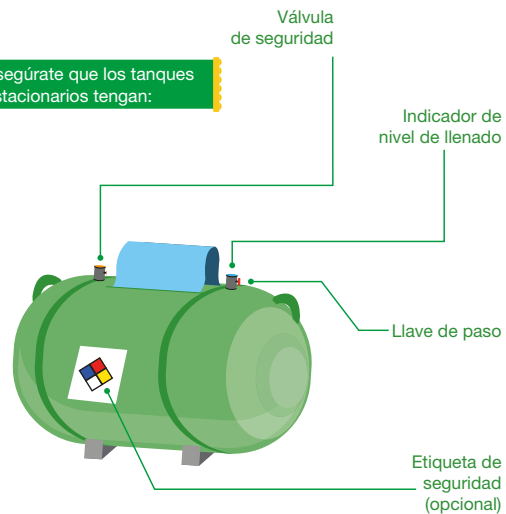
Asegúrate que los cilindros tengan:



Los
recipientes
deberán
colocarse
en posición
vertical.

No coloques ningún objeto sobre el
cilindro o tanque portátil L.P.,
ni sujetes mascotas
u otros elementos de la estructura.

Asegúrate que los tanques
estacionarios tengan:



GUÍA PARA EL MANEJO SEGURO DEL GAS LP

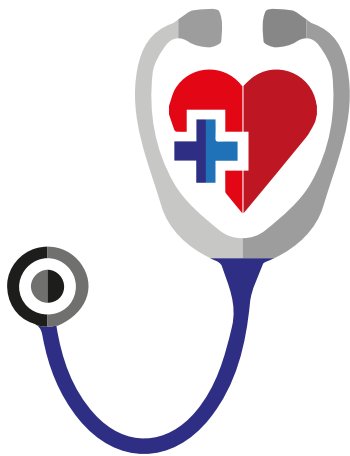


GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL

Recomendaciones de seguridad



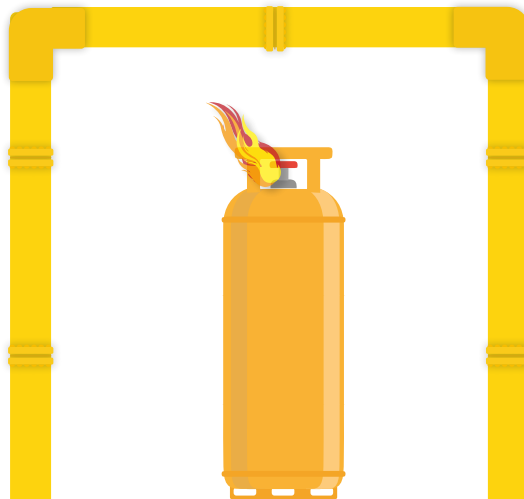
DAÑOS A LA SALUD

- Por inhalación: los efectos por respirar GAS LP son, dolor de cabeza, náuseas, vómitos, tos, mareos, somnolencia, desorientación y en, casos extremos, inconsciencia, incluso la muerte.
- Si el gas entra en contacto con los ojos provoca congelamiento, hinchazón y daño ocular. Si hay contacto con la piel, puede ocasionar quemaduras frías.

RECOMENDACIONES

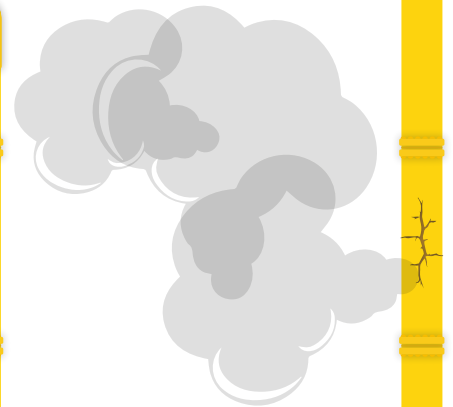
- En caso de inhalación, tapar vías aéreas
- Llamar al 911
- En caso de contacto, lavar con abundante agua y jabón
- En caso de entrar en contacto con los ojos, lavar con agua abundante

Fuente:
Centro Nacional de
Prevención de Desastres



EN CASO DE INCENDIO:

- Abandona el lugar solo si las rutas de evacuación y la salida no representan mayor riesgo que el sitio donde te encuentras.
- Apagar todo circuito eléctrico o electromagnético (celulares, tabletas).
- Jamás regreses a una zona incendiada si no lo indican las autoridades, aún cuando se haya sofocado el fuego.



EN CASO DE FUGA:

- Aplica agua y jabón en las tuberías y llaves para comprobar su existencia.
- Cerrar llave de paso.
- Si las válvulas, llaves o conexiones de los tanques y cilindros están dañados, no intentes repararlas, con jabón o aditivos, llama a un especialista para que lo haga.
- No enciendas cerillos, cigarros o fuentes que generen chispas.
- Abre las puertas y ventanas para ventilar el lugar y no prendas o apagues la luz o cualquier aparato eléctrico y electromagnético (celular).
- Si es seguro hacerlo, cierra la llave de paso del tanque o cilindro.

¿QUÉ PUEDE APRENDER EN UN CURSO DE PANADERÍA?

— PARA EMPRENDEDORES —



Si está pensando en incursionar en una carrera relacionada a la Gastronomía, realizar un curso de panadería es una buena opción para usted.

El pan es uno de los alimentos más consumidos en todo el mundo. Y no se trata de saber hacer un tradicional baguette o pan francés, sino de que

comprenda toda la inmensa gama de productos de panadería que son consumidos por la gente.

En la CANAINPA tenemos un sin número de cursos a los que puede asistir.

1.

Higiene y organización del lugar de trabajo

Tener un lugar limpio y seguro para trabajar es lo principal que una persona tiene que aprender si desea dominar el arte de la cocina en general. La higiene es fundamental para poder entregar productos de calidad con altos estándares de salubridad.

Otro factor relacionado con la limpieza del amasijo es la higiene personal, específicamente de sus manos. Ellas serán tus instrumentos de creación y por eso deben estar limpias para no contaminar los alimentos.

Ser organizado le permitirá desempeñar correctamente las habilidades que aprenda. Además, eso contribuirá a que se sienta seguro y pueda realizar sus labores sin inconvenientes.

2.

Conocimiento sobre la harina

Este polvo que resulta de cereales y semillas es la base fundamental en los productos de panadería y pastelería que vemos en todo el mundo.

Lo que pueda aprender sobre la harina es fundamental en su desarrollo como panadero.



Su composición química, las proteínas que contiene, su refinación, cantidad de gluten y su clasificación, son detalles importantes que debe conocer si quiere ser un buen panadero.

Sus usos en la panadería y pastelería son prácticamente ilimitados. Será su principal ingrediente casi siempre, por eso debe entenderla y conocer qué puede y qué no debe hacer con la harina.

3.

Ingredientes básicos de la panadería

Además de la harina de trigo, en el amasijo de un panadero tiene que haber otros ingredientes fundamentales para la producción.



Estos ingredientes, combinados con la harina, permiten la creación de todas las variedades de pan salado y dulce que conocemos.

Saber sus funciones, sus propiedades químicas, sus ventajas y desventajas al mezclarlas con otros ingredientes y su aplicación, son factores clave para un maestro panadero.

Saber qué productos mejoran la textura del pan, conocer cuáles le agregan humedad o prologan el tiempo de conservación, es muy importante para que sus resultados sean los que espera.

Algunos de los ingredientes más importantes son el agua, la sal, azúcares, nueces, frutos secos, chocolate, mermeladas y la cajeta.

NUEVA IMAGEN



naturaldealimentos.com



/naturaldealimentos



800 201 20 73

Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

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

4. Almacenamiento de productos

Saber la resistencia que tienen los productos al calor, frío o a la temperatura ambiente es crucial en la vida de un panadero. Conocer esto permite organizar y calcular el trabajo de acuerdo a la durabilidad de ciertos insumos o ingredientes.

Todos los productos son perecederos, es decir, tienen una fecha de caducidad. Pero existen técnicas que permiten conservar estos alimentos de manera que mantengan sus propiedades.

Esas técnicas las podrá aprender si asiste a un curso de panadería.

5. Combinación de sabores

El estudio del arte culinario se ha vuelto muy

popular en los últimos años y, por eso, los platos se han vuelto más extravagantes y diferentes.

En un curso de panadería aprenderá las diferentes técnicas para lograr combinaciones de ingredientes que agradan a la mayoría de las personas, y también combinaciones que sólo son para los más arriesgados.

Estas técnicas le permiten a un panadero obtener mayor versatilidad a la hora de preparar pan y que éstos tengan más éxito comercial.



6. Amasado a mano y con máquina

Durante cientos de años el hombre ha amasado la mezcla de pan a mano, pero esto ha cambiado con la llegada de la modernización de los procesos. Por ejemplo, una baguette amasada a mano tendrá miga más blanca y corteza muy fina, lo que significa un deleite para el paladar.

En cambio, un pan elaborado de forma industrial es más ligero, más aireado y tiene mayor flexibilidad.

Cada forma tiene sus beneficios y en un curso de panadería descubrirá las bondades de ambos métodos. Las ventajas y desventajas de cada uno de acuerdo a cada producto y los diferentes tipos de amasado de acuerdo al tipo de pan que desea preparar.

7. Postres

La mayoría de los cursos de panadería ofrecen algo de enseñanza sobre pastelería o postres panaderos.

Se deben ofrecer combinaciones dulces y saladas, brindando variedad al cliente.

Saber preparar y aplicar cremas, glaseados, chocolates y mermeladas en la panadería es fundamental para todas las personas interesadas en saber hacer postres.

8. Establecer precio a los productos

Al abrir una panadería, el primer problema que hay es determinar el costo de los productos. Debido a que el proceso de estandarización es complicado y costoso, y más si es hecho por un tercero.



Saber establecer los precios de sus productos será una parte muy importante del curso de panadería que realice.

Todas las personas merecen ganar lo justo por su trabajo, pero también deben cuidar que sus precios sean accesibles para que pueda competir en el mercado panadero.

9. Reducción de costos

Disminuir los costos y mantener la calidad de los productos es el sueño de cualquier empresario. Ya sea con mejoras en las técnicas, implementación de tecnología.

El conocimiento, las habilidades y los contactos que pueda obtener en una certificación le servirán de mucho si piensa incursionar en este mundo.

Si está interesado en saber hacer pan para tener un negocio, ésta es una muy buena decisión que puede tomar.

Lo invitamos a los cursos que realizamos en la CANAINPA, ya sea para iniciar su negocio o reforzar sus conocimientos.

FUENTE:

<https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/9-cosas-que-aprenderas-si-empiezas-un-curso-de-panaderia/>

CONSUMO DE PAN EN MÉXICO

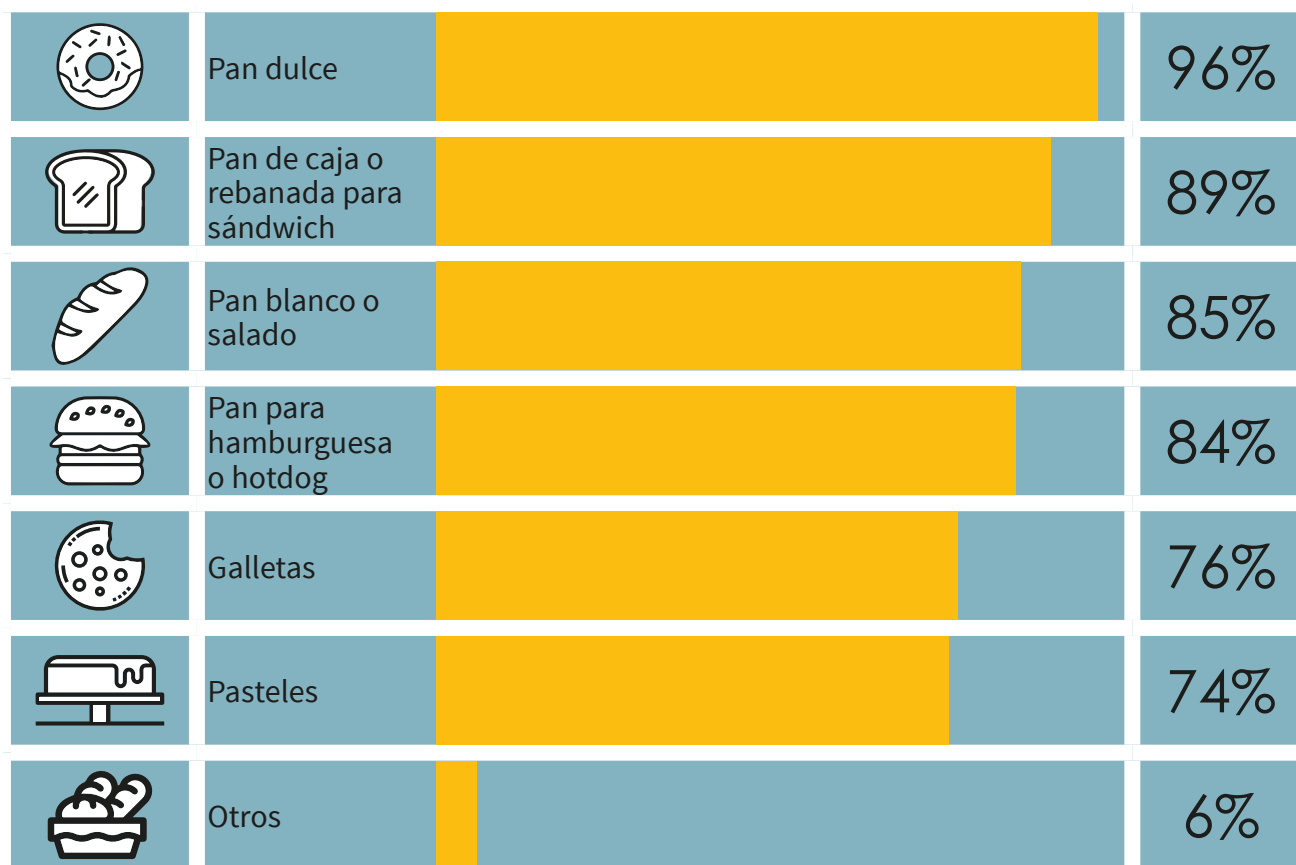
ESTADÍSTICAS

El consumo de Pan en el país depende de muchos factores, como son: sociales, culturales, económicos, etc. En esta ocasión nos enfocaremos en el conocimiento de los tipos de Pan y en el consumo de los diferentes tipos de Pan.

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.

Conocimiento de los tipos de Pan

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



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

Consumo de **Pan** blanco o salado








La siguiente tabla responde a las preguntas:

- ¿Qué variedades de Pan conoce?
- ¿Cuál(es) de los tipos de Pan conoce y ha consumido en la última semana?
- ¿Cuántas piezas de Pan consume en promedio en una semana?
- ¿Cuántas piezas de Pan compró en la última semana?
- ¿Qué tanto le gustan esos tipos de Pan?

	Conocimiento	Última semana	Consumo promedio semanal	Compra en la última semana	Gusto (escala del 1-10)
Bolillo o telera	83%	82%	3.6	4.9	8.0
Baguette	73%	15%	0.8	0.7	6.7
Chapata	43%	10%	0.8	0.8	7.0
Rústico	27%	6%	1.0	0.9	6.4
No he consumido en la última semana		11%			

Lugares de compra de **Pan** blanco o salado

Indique dónde compra usualmente el Pan que consume

		Bolillo o telera	Baguette	Rústico	Chapata
	Panadería tradicional	60%	47%	42%	66%
	En un supermercado o club de precios	38%	49%	52%	37%
	Tienda de abarrotes	32%	20%	17%	25%
	En la vía pública	8%	13%	8%	5%
	Tienda de conveniencia	5%	11%	15%	6%
	En una cafetería	3%	8%	8%	17%
	Otro lugar	2%	4%	2%	4%

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

Consumo de Pan dulce

La siguiente tabla responde a las preguntas:

¿Qué variedades de Pan conoce?

¿Cuál(es) de los tipos de Pan conoce y ha consumido en la última semana?

¿Cuántas piezas de Pan consume en promedio en una semana?


¿Cuántas piezas de Pan compró en la última semana?

¿Qué tanto le gustan esos tipos de Pan?

	Conocimiento	Última semana	Consumo promedio semanal	Compra en la última semana	Gusto (escala del 1-10)
Bizcocho (conchas, cemita, roles, rosca reyes, pan de muerto, bísquet)	93%	58%	2.2	2.5	8.0
Danés (cuernitos, bigotes, marinas, chocolatín)	85%	35%	1.5	1.6	7.7
Hojaldre (orejas, banderilla, condes, campechana)	83%	29%	1.4	1.4	7.5
Galletería (polvorones, grageas)	77%	35%	2.0	2.0	7.2
Otros (panqués, mantecadas, pastelitos, brownies)	73%	29%	1.5	1.4	7.7
No he consumido en la última semana		8%			

Lugares de compra de Pan dulce

Indique dónde compra usualmente el Pan que consume

	Bizcocho	Danés	Hojaldre	Galletería	Otros
 Panadería tradicional	72%	71%	72%	40%	56%
 Tienda de abarrotes	31%	29%	27%	48%	34%
 En un supermercado o club de precios	27%	27%	31%	35%	33%
 En la vía pública	16%	17%	18%	11%	10%
 Tienda de conveniencia	9%	12%	7%	27%	18%
 En una cafetería	7%	11%	11%	10%	13%
 Otro lugar	2%	2%	2%	1%	2%

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

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

La siguiente tabla responde a las preguntas:

¿Qué variedades de Pan conoce?

¿Cuál(es) de los tipos de Pan conoce y ha consumido en la última semana?

¿Cuántas piezas de Pan consume en promedio en una semana?








¿Cuántas piezas de Pan compró en la última semana?

¿Qué tanto le gustan esos tipos de Pan?

	Conocimiento	Última semana	Consumo promedio semanal	Compra en la última semana	Gusto (escala del 1-10)
Integral	81%	42%	1.5	1.2	7.1
Blanco	79%	49%	1.8	1.4	6.6
Multigrano /semillas	72%	31%	1.4	1.2	7.3
Pan tostado	70%	29%	1.2	1.3	7.3
No he consumido en la última semana		11%			

Lugares de compra de **Pan** de caja o **Pan** cortado para sandwich

Indique dónde compra usualmente el Pan que consume

		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%	7%
	Otro lugar	2%	2%	2%	2%

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



para pan blanco

Los mejorantes que prefieren
los expertos



para pan dulce

Los beneficios para mi negocio:

- Es adecuado para masas saladas y dulces, según sea el caso.
- Proporciona volumen a nuestro producto final.
- Mejora la estabilidad de la fermentación de la masa y la textura interna.
- Sólo requiere de 5 gr; para 1 kg. de harina.



Para información y
venta de productos:

Sin costo: 800 788.0934

www.distribucionessantacruz.com



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



Principales fallas en la producción de pasteles

TECNOLOGÍA

Un pastel se puede definir como un dulce con miga suave y blanda con sabor y aroma agradable, elaborado con una mezcla a base de harina, grasa, huevos, azúcar, leche, y otros ingredientes, que se hornea, se rellena y se cubre de crema, chocolate, frutas u otros productos de repostería.

Este se expande o es leudado por el efecto mecánico durante el mezclado en la etapa de cremado, por la reacción química del bicarbonato de sodio con una sal ácida y la presión de vapor de agua.

Ciencia y tecnología aplicada a la panificación

Los pasteles se pueden clasificar en tres grupos, en función a la incorporación de aire y métodos de preparación:

- 1) **Batidos:** Incorporación de aire, base grasa.
- 2) **Espuma:** Incorporación de aire, base huevo.
- 3) **Chitones:** Combinación.

Tres de los parámetros claves que gobiernan la calidad de los pasteles están relacionados con las especificaciones de los ingredientes, el balance de la fórmula y las condiciones del proceso óptimas de mezclado y horneado.

Siendo los puntos de control más importantes para alcanzar la calidad del pastel los siguientes:

- 1) Temperatura del batido.
- 2) Gravedad específica (densidad del batido).

- 3) PH del producto terminado.

Por ejemplo, la gravedad específica o densidad del batido afecta de forma importante el volumen final, la simetría, el grano, la textura y la palatabilidad del producto final.

La temperatura óptima para hornear está determinada por cosas como: formulación, tamaño de molde - formas y altura del pastel (llenado del molde y la densidad del batido), espacio en el horno y los niveles de humedad deseados.

A más grande el pastel, menor la temperatura y mayor el tiempo de horneado

El exceso de calor en la base puede causar "cupping" en la base de algunas formulaciones. El exceso de calor en la parte superior resultará en menores volúmenes, "coronas" y posibles grietas en la parte superior.

Para balancear o resolver las fallas comunes en los pasteles es importante conocer a detalle la funcionalidad de cada uno de los ingredientes que conforman la fórmula.

Los ingredientes utilizados en los pasteles generalmente se pueden clasificar en términos de su propósito y función en el pastel, de la siguiente forma:





- **Endurecedores / Estructuradores:** Estos son ingredientes que proporcionan estructura al pastel, además de endurecerlo o unirlo. (Harina, sólidos de leche, claras de huevo).

- **Suavizadores:** Estos ingredientes proporcionan suavidad en el pastel. (Azúcar, grasa, manteca, aceite, mantequilla, yemas, chocolate, otros ingredientes con grasa, leudantes químicos, emulsificantes, almidones, gomas).

- **Humectantes:** sirven como proveedores de humedad para el pastel. Además, ayudan a extender la vida útil. (Agua, leche líquida, huevos, jarabes o azúcar líquidos).

- **Secadores:** Estos ingredientes absorben y retienen la humedad proporcionada por los humectantes y contribuyen al cuerpo del pastel. (Harina, leche en polvo, almidón instantáneo, gomas).

- **Sabores:** Estos ingredientes aportan sabor al producto. (Sal, azúcar, cocoa, chocolate, mantequilla, vainilla y otros sabores).

Es importante tener en cuenta que algunos ingredientes, como los huevos y los sólidos lácteos, pueden cumplir más de una función dentro de una fórmula del pastel.

Otro tema importante es considerar el tema de los ajustes que se debe tener en la formulación y en el proceso de acuerdo con la altitud donde se tenga la planta de producción:

- Incrementar las temperaturas o reducir los tiempos de horneo.
- Reducir la velocidad de mezclado o el tiempo, para incrementar la gravedad específica final.
- Ajustar la formulación:
 - Reducir el leudante.
 - Incrementar líquidos.
 - Leche o huevos.
 - Reducir el azúcar.

En IQUS estamos ofreciendo servicios de Asesoría y Entrenamiento virtual y presencial, donde podemos apoyarles a resolver cada una de las fallas que se le presenten en la calidad de sus productos y el proceso. Póngase en contacto con los expertos de IQUS a clientes @iqus.mx

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

as 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

COMPARTE MOMENTOS
DE TRADICIÓN

Carrancedo
La Tradición del buen Pan

Sugerencia de Uso

...EN TODAS TUS RECETAS!

COME BIEN



PAN DE MUERTO DE MAZAPÁN

INGREDIENTES	CANTIDAD
Harina de trigo	1kg
Huevo entero	400g
Margarina Carrancedo Bizcocho®	125g
Agua	200mL
Azúcar	300g
Leche en polvo	30g
Mazapán	150g
Sal	16g
Levadura en polvo	15g

PROCEDIMIENTO

- Mezclar en una batidora con gancho todos los ingredientes excepto la margarina y el mazapán, a velocidad media durante 15 min.
- Incorporar la **Margarina Carrancedo Bizcocho®** y continuar mezclando a velocidad media hasta obtener una masa elástica, tenaz y no pegajosa.
- Finalmente incorporar el mazapán solo hasta integrarlo a velocidad baja.
- Dejar reposar en una charola previamente engrasada con aceite durante 60 min a 30°C.
- Tornear la masa y dejar reposar en refrigeración 1 h.
- Retirar de refrigeración y cortar las piezas de pan de 60 g, bolear y colocar en una charola previamente engrasada.
- Colocar las canillas y dejar fermentar durante 60 min. o hasta doblar su tamaño.
- Precalentar el horno a 180°C y hornear durante 20 min.
- Retirar del horno y dejar enfriar.
- Hidrata un poco de mazapán con leche hasta formar una pasta líquida.
- Barniza los panes con **Margarina Carrancedo Bizcocho®** fundida, y polvea con azúcar.
- Decorar con la pasta de mazapán y cacahuete tostado.

CREA PANES SUAVES, SABROSOS Y ESPONJOSOS CON LOS DELICIOSOS SABORES DE LA LÍNEA DE MARGARINAS CARRANCEDO®

Prueba cada una de ellas.



MARGARINA PARA PROFESIONALES

PAN DE MUERTO VEGANO

RECETAS

Ingredientes

½ kilo	de harina de trigo integral.
1 sobrecito (11 gramos)	de levadura casera.
14 cucharadas soperas	de azúcar (150 gramos).
½ cucharada sopera (6 gramos)	de sal.
2 cucharadas	de puré de manzana.
90 gramos	de margarina sin sal.
¾ de taza (150ml)	de agua o leche vegetal (de almendra, soya, coco) tibia.
1 cucharada	de saborizante de vainilla, naranja, agua de azahar o el de tu preferencia.



PREPARACIÓN:

1. En una superficie lisa, forme un "volcán" con harina.
2. En el centro, haga un hueco y ahí ponga el agua, la leche tibia, la levadura casera y disuelva con la mano.
3. Deje reposar por 10 minutos.
4. Integre los demás ingredientes y amase hasta obtener una masa no pegajosa.

5. Cubra la masa con un plástico y déjelo reposar en un sitio tibio hasta que esponje y duplique su tamaño (el tiempo aproximado es de 45 a 75 minutos).
6. Separe la masa de acuerdo a la cantidad que utilizará. Para la base del pan (aproximadamente 850 gramos). Para las canillas y lágrimas (150 gramos) y para la cabeza (de 18 ó 20 gramos). Todo es para la decoración.

7. Una vez decorado el pan, deje fermentar hasta que duplique su tamaño (aproximadamente de 90 o 120 minutos).
8. Hornee durante 15 minutos a una temperatura de 190°C. Después reduzca la temperatura a 170°C y vigile hasta tener una cocción total.
9. Deje enfriar y finalmente barnice el pan con margarina derretida y espolvoree con azúcar.

Información nutricional en una rebanada de 100 gramos

Nutrimiento	Gramos	Calorías
Proteínas	5.5	22
Lípidos	10.5	94.5
Carbohidratos	54.0	216
Total calorías por rebanada		333

FUENTE:

<http://www.imss.gob.mx/salud-en-linea/infografias/pan-muerto-vegano>

LECHE CONDENSADA

— HABLEMOS DE INGREDIENTES —



El segundo descubrimiento más útil del hombre, en los albores de su historia, fue la cría del ganado y consecuentemente el aprovechamiento de la leche por la ordeña de las vacas.

El número de beneficios obtenidos por esta actividad hizo que en algunas culturas a este animal se le considerara una deidad y que la fortuna de los hombres se contara por la cantidad de leche que su ganado le daba.

Conozcamos un poco más acerca del origen e historia de la leche condensada y cómo ha ido evolucionando con el paso del tiempo.

El queso, el yogurt, la mantequilla, son los productos que se obtienen de la leche y su origen se remonta varios años atrás. Sin embargo, el interés por conservar la leche más tiempo se remonta a 1822.

El francés Nicolás Appert puso en práctica un procedimiento para extraer las sustancias alimenticias de la leche fresca, evaporando el agua por ebullición a baño de María.

Después de experimentar con altas temperaturas para evaporar el agua de la leche, en 1835, William Newton comprobó que también se podía conservar la leche calentándola a una temperatura menos elevada pero añadiéndole azúcar.

HABLEMOS DE INGREDIENTES

En Europa, Suiza fue la primera en interesarse por la iniciativa de Charles A. Page, Cónsul de los Estados Unidos en Zurich, quien en 1866, fundó la empresa "Anglo-Swiss Condensed Milk Co." y construyó una fábrica condensadora en Cham.

En esta misma época, Henri Nestlé inició en Vevey la fabricación de Harina Lacteada para niños. Su negocio experimentó una rápida expansión y a partir de 1878, amplió sus actividades con la fabricación de leche condensada, pasando así a ser competidor de la Anglo-Swiss.

La leche condensada se puede definir como aquella que ha sido privada del agua y que se le adiciona sacarosa y dextrosa. La leche condensada presenta:

8,4%	de grasas
7,6%	de proteínas
55,2%	de azúcares,
2 %	de sales
26,8%	de agua.

Cada 100 gramos proporcionan 326 calorías.

En la actualidad, la fabricación de la leche condensada se realiza en distintas etapas:

- 1. Control de la materia-prima:** garantiza la calidad de la leche utilizada en el proceso de fabricación.
- 2. Enfriamiento y estandarización:** la leche es enfriada a una temperatura entre 4° C y 6° C y se realiza la estandarización de su contenido de grasa, para que el producto final presente la composición ideal.



- 3. Adición de azúcar:** antes de la evaporación, se añade el azúcar a la leche.
- 4. Pasteurización:** la leche es sometida al proceso de pasteurización. Básicamente consiste en un calentamiento a altas temperaturas, seguida de un súbito enfriamiento, causando la eliminación de los microorganismos presentes en la leche.
- 5. Concentración:** en una cámara de vacío, se evapora parte del agua presente en la leche, hasta una concentración cercana a 25%.
- 6. Enfriamiento:** la leche condensada se enfría lo más rápido posible, hasta una temperatura cercana a los veinte grados.
- 7. Envase:** el alimento es acondicionado en botes de hoja de aluminio.

HARINERA ANÁHUAC

.....



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

Los beneficios de la leche condensada son:

- **Aporte energético:** la leche condensada podemos utilizarla para complementar la alimentación debido a su valor nutritivo.
- **Efecto revitalizante:** después de hacer ejercicio es muy bueno tomar algo de leche condensada para recuperar fuerzas.
- **Previene enfermedades cardiovasculares:** al contener bastante magnesio, dicho mineral asegura que la actividad eléctrica de nuestro corazón funcione como es debido. No solo eso, sino que gracias a la vitamina B, se forman nuevos glóbulos rojos en la sangre, lo que hace que fluya mejor y no se formen coágulos.
- **Combate la ansiedad y fortalece el sistema inmunológico,** entre otros.





El uso de la leche condensada en la panificación se emplea principalmente en la repostería, en nuestro país, la leche condensada se aprovecha principalmente en la elaboración de dulces, bebidas y pasteles.

FUENTE:

<https://productosalud.com/historia-de-la-leche-condensada/>

<https://www.contextoganadero.com/blog/la-leche-condensada-deliciosa-y-nutritiva>



- ▶ 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 Alimentación 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.



PAN DE AGUA DE TEXCOCO

UNA RECETA TRADICIONAL Y TODO UN RITUAL

PANES EMBLEMÁTICOS

¿Conoces el pan de agua de Texcoco? Esta es una receta tradicional y todo un ritual. Es un bocado de trigo que se ofrece en las bodas del poblado de San Jerónimo Amanalco que duran hasta cuatro días. Se elabora en la casa del padrino, quien también es el encargado de prepararlo como parte de su función con este cargo social. Incluso en la entrada de la iglesia se coloca un arco de panes de agua como sinónimo de abundancia.

Es el primer alimento que todos prueban para celebrar estas uniones, que son el inicio de una nueva familia; se acompaña con agua de trigo, una bebida local, justo al salir del altar. Después, durante la fiesta, se consume comida típica como mole de guajolote.

CAMBIOS ALIMENTARIOS Y EL PAN DE AGUA DE TEXCOCO

El 17 de mayo, día de San Pascual Bailón, se celebra el Día del Panadero en esta comunidad a la que llegan las personas dedicadas a este oficio, que son muchas.

Sin embargo, hoy en día los cambios alimentarios hacen que en lugar de pan de agua se den teleras, ya que las nuevas generaciones están perdiendo el gusto o los saberes debido a la industrialización y la discriminación.

Un elemento distintivo para este pan es que se usa pulque de un maguey local llamado amarillo, pero poco a poco más jóvenes dejan esta tradición



porque se está abandonando el campo en tanto no es productivo.

El trigo es importante en la cultura mexicana, a pesar de que llegó de Europa a nuestro territorio: la tradición panadera es una muestra de que la migración logra que se adapten ingredientes de fuera, que estos se transformen y se apropien de maneras creativas y hasta simbólicas.

Su sabor es muy rico: tiene un dulzor moderado, además de la presencia de las notas fermentadas. Este tipo de panes tienen la paciencia del tiempo, que es una cualidad que se aprecia en una época de masas aceleradas con químicos.

FUENTE:

<https://blog.seccionamarilla.com.mx/pan-de-agua-de-texcoco-una-receta-tradicional-y-ritual/>

MOLLETE POBLANO

PANES EMBLEMÁTICOS



Este pan redondo va relleno de una crema pastelera con coco, que puede ir aromatizada o no con alcohol. Su cubierta es similar a la de las tortas de Santa Clara (esas galletitas con centro dulcísimo y exquisito con sabor a convento).

Implica dedicación y tiempo. Sobre todo, para lograr la cobertura que aunque puede parecer sencilla es la que le da ese toque fino de sabor. Se usa un cazo de cobre e ingredientes como pepita de calabaza, azúcar y leche.

PREPARACIÓN DEL MOLLETE POBLANO

Primero, se remoja la pepita en agua durante 8 o 10 horas. Después, se escurre y se le agrega ceniza de carbón, que se talla en forma circular con la mano abierta, como acariciándola, ya que “si la frotas se rompe, se debe hacer con los dedos hacia arriba”.

Esto lleva dos o tres horas y luego se debe lavar. Así se quita la cutícula verde de esta semilla. Luego, se enjuaga para que no quede el hollejo y se lleva

al molino de piedra volcánica. La molienda que se debe pedir es especial, cuidando la humedad.

El paso siguiente es mezclar azúcar y leche para terminar el proceso de aclarado. Ya que estén ambos en un punto de pegado se agregará la pepita y se dejará en cocción lenta. Se quita del fuego y se hace el tamiz, frotando la pepita en los bordes del cazo para aclarar y abrillantar el dulce. En el pan, el ingrediente principal es el huevo y lleva más yema que clara y mucha mantequilla, siguiendo los pasos de un pan convencional.

SECRETOS DE FAMILIA EN EL MOLLETE POBLANO

Las cocineras saben que hacer un buen mollete poblano lleva alrededor de cuatro días, más de lo que uno se tarda en devorarlo. Y aunque se puede preparar todo el año solo se le ve en los tradicionales Chiles en Nogada, un platillo con historia de leyenda.

Se cuenta que en algunas casas la noche del 15 de septiembre se come de entrada antojería (sobre todo chalupas, infaltables en el festejo patrio). No deje de comer un mollete poblano en su próxima visita a Puebla.

La fortuna de las comidas así no solo está en el sabor, sino en la dedicación de las manos que se entregan a guisar y a preservar sus tradiciones aun a través del tiempo.

FUENTE:

<https://blog.seccionamarilla.com.mx/mollete-poblano-postre-chile-en-nogada/>

BAKKERIJMUSEUM MUSEO DE LA PANADERÍA

PAN EN EL MUNDO



Bélgica cuenta con una gran cantidad de museos, se pueden encontrar cerca de 80 museos que tratan del arte, las técnicas, de la industria, las ciencias, el folklore, la literatura, la historia y muchísimas otras cosas.

También asombran por la riqueza de sus colecciones y por la visión que tienen acerca de las culturas del mundo entero.

Entre ellos encontramos el Bakkerijmuseum, el Museo de la Panadería, ubicado en la ciudad de Veurne, Bélgica.

El Museo está a cargo de la comunidad flamenca y subvencionado por la ciudad y la provincia.

Emplea únicamente a nueve personas.

Recoge, conserva, administra, investiga y presenta los materiales y el patrimonio inmaterial en este tema. Es un museo vivo, en donde se organizan regularmente demostraciones, talleres y otras actividades públicas.





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

HISTORIA

En 1314 en la ciudad de Veurne, existían tres hospitales dedicados al cuidado de los pobres y también servían como casa de huéspedes. Entre ellos se encontraba el Hospital del Sur, a cargo de los regidores de la ciudad.

A mediados del siglo XVI los tres hospitales se fusionaron para crear el Hospital de San Juan.

El espacio que ocupaba el Hospital del Sur se dedicó a la agricultura.

En 1978 el lugar fue adquirido por algunos idealistas de la región, estas personas decidieron conservar los edificios típicos y mantenerlos como museo, se restauró la granja y en 1985 se crea el Museo de la panadería.

Entre estos idealistas se encontraba un panadero de Koksijde, Walter Plaetinck, quien se convirtió en un apasionado coleccionista de objetos antiguos. Provenientes de una familia famosa.



EXPOSICIONES

El museo cuenta con una colección muy completa de equipo, utensilios y materia prima utilizada en la panadería, la cual pertenece a la primera mitad del siglo XX.

Las exposiciones abarcan desde las variedades de cereales que se utilizan en la preparación del pan, los utensilios que sirven para la cocción de las galletas de canela (*spéculoos*), hasta la preparación del helado y los barquillos.

También un pequeño molino, una panadería y una confitería, así como carretas para el pan (ss. XIX-XX).

La sección “el pan en el arte” muestra figuritas de chocolate, de mazapán y pan de especias. Otra sección está dedicada a los panes del mundo entero.

La granja consta de tres edificios, el establo con una gran impresión, el museo y el jardín con un parque infantil que permite la enseñanza de cultivos de cereales diversos.



TESORO DEL MUSEO: EL DEPÓSITO

La colección del museo consta actualmente de aproximadamente:



< **23.000** artículos y sigue creciendo

< **300** planchas para gofres

< **369** moldes para helado

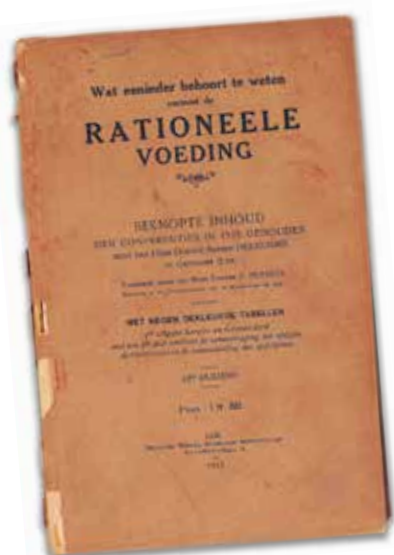
< **114** estantes para pan de jengibre

¡Solo el **10%** de la colección total se puede ver en el museo! Guardan el resto de la colección en el depósito del museo. También le llaman a esto el tesoro del museo. Aquí se albergan más de **22,000** piezas.

Usan estos artículos de colección para exposiciones temporales, estudio y préstamo. Además, puede ver parte de la colección de depósitos en www.erfgoedinzicht.be



BIBLIOTECA DEL MUSEO



El Museo de la Panadería también tiene una biblioteca de museo única. La colección de la biblioteca es única porque contiene libros de referencia que no se pueden encontrar en ningún otro lugar. La colección incluye libros, tesis, revistas profesionales, carpetas de documentación, documentación suelta, material de video y audiovisual y archivos privados de panadería.

PAN EN EL MUNDO

CATÁLOGO DE LA BIBLIOTECA

Si está buscando un libro o un artículo puede descargar y consultar las listas de libros y artículos de revistas. Puede buscar por autor, título o palabra clave. Puede encontrar archivos de:



- Lista de colección de libros
- Listas de las siguientes revistas profesionales antiguas:
- La guía
- Nuestra profesion
- Pan y banquete
- El interruptor
- Pasión
- Bakersbaas (hasta 1966)
- Lista con artículos de varios periódicos y revistas antiguos
- Lista de nuestras carpetas de documentación

De esta manera, el museo se asegura de que el patrimonio de la panadería se celebra con honor y que se transmita a las generaciones futuras.

El museo está abierto durante todo el año.
Horario: Lunes a viernes de 10 a 17 horas
Sábados a Domingos de 14 a 17 horas

Albert I-laan 2 | 8630 VEURNE Veurne
Flandes Occidental Bélgica 8630
Teléfonos y fax:
(+32) (0) 58 31 38 97+
(+32) (0) 58 31 24 71



FUENTE:

<https://www.bakkerijmuseum.be/nl/home/>

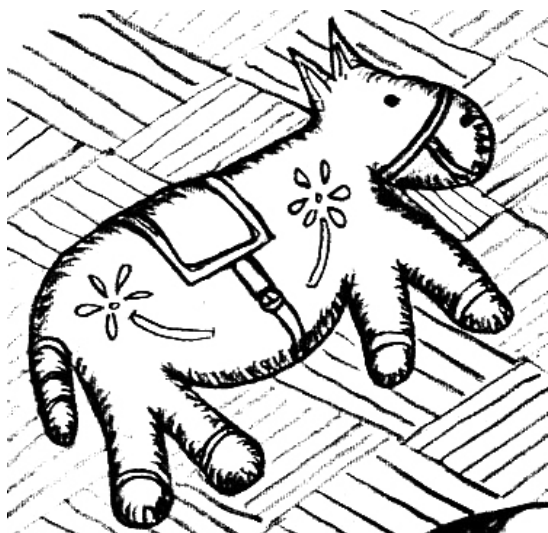
DÍA DE MUERTOS

1 Y 2 DE NOVIEMBRE

— ESTE MES CELEBRAMOS —

Nuevamente vivimos la experiencia multicolor que de la muerte hace nuestra tradición, nuestra herencia milenaria nos permite reír y al mismo tiempo venerar y recordar con cariño a aquellos que se han adelantado.

Somos los únicos que transformamos nuestros huesos en azúcar, hacemos de nuestro cráneo una cabecita de dulce a la que ponemos nuestro nombre y saboreamos nuestro esqueleto convertido en pan de muerto.



LA CEREMONIA

La Festividad Indígena del Día de Muertos ha sido proclamada **Obra Maestra del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad**. Este reconocimiento fue otorgado por la **Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)**.

En la visión que tenemos de la muerte, **conviven la tradición católica y la tradición prehispánica**, donde la muerte es temida y respetada por considerársele como castigo, mientras en México es motivo de celebración y alegría.

En nuestro país, el festejo a la muerte tiene diferentes matices: en algunas regiones es el reflejo del pasado indígena y en otras, se presenta como un escenario multicolor, cristalizado en la tradicional ofrenda de muertos, donde la voluntad se convierte en un recuerdo de lo que fuimos en vida.

Según la creencia del pueblo, las almas de los parientes fallecidos regresan a casa para convivir con los familiares vivos y para nutrirse de la esencia del alimento que se les ofrece en los altares.



¡Decora tu panadería!

Pósters de venta en CANAINPA:

✉ **dpromocion@canainpa.com.mx**

☎ **Tel. 5551340500 Ext.102**

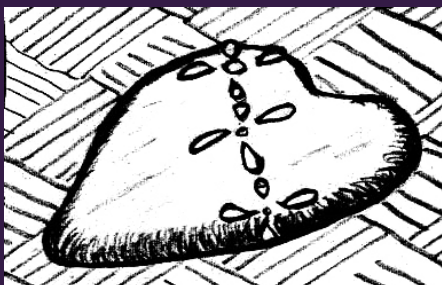
📍 **Dr. Liceaga No.96, Col. Doctores,
Alcaldía Cuauhtémoc,
C.P. 06720,
CDMX**

ORÍGENES

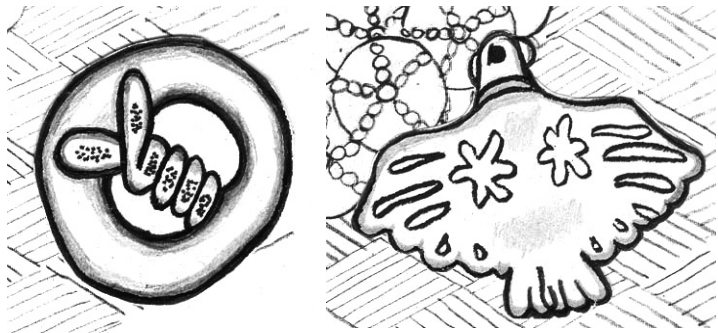
Los Mexicas creían que el alma tenía la posibilidad de ir a cuatro lugares distintos en el más allá.

- **MICTLAN**, ahí llegaban las almas de quienes morían de forma natural, sin importar su jerarquía, ni clase social.
- **TLALOCAN**, el pequeño paraíso con manantiales, vegetación y frutos comestibles a donde llegaban los muertos por enfermedades y accidentes.
- Los guerreros muertos en combate y las mujeres que fallecían al parir, iban a un lugar llamado **TONATIUHILHUICAC**.
- Mientras que el **CHICHIHUALCUAUHCHO** estaba reservado únicamente para los niños.

Durante la conquista, la ceremonia del **Día de Muertos** sufrió una transformación. Se fue nutriendo de la ideología europea, uniéndose a la vez con la gran simbología y cosmovisión indígena.



LOS PANES EN LA CEREMONIA DE MUERTOS



**Y la muerte dijo:
- ¡Flaca, pero no de hambre!**

Refrán popular

Actualmente, en cualquier región del país no pueden faltar las ofrendas en honor a los difuntos, las calaveritas, las flores de cempasúchil, el dulce de calabaza y por supuesto, el **PAN DE MUERTO**.

De hecho, en la época prehispánica, los Mexicas utilizaban el maíz en sus ofrendas mortuorias y los panes que se colocaban eran los **TLAXCALLI** tortillinas y los **TAMALLI** o tamales.

También se hacía la "Papalotlaxcalli" o pan de mariposa, exclusivo de esta ceremonia. Al parecer era como una tortilla a la cual se le imprimía un sello en forma de mariposa, una vez cocida, se pintaba coloridamente.

Hoy, el **Pan** tiene un lugar muy importante en el rito a los muertos, prueba de ello son las más de **800** variedades que existen y que conforman el mural que usted puede ver; con nombres, formas y significados diversos, originarios de los diferentes estados de nuestro país.

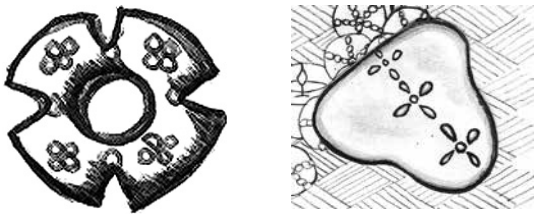
En Guerrero, las ofrendas (Huentli) llevan panes llamados *camarones*, *tortas* y *amargosas*, también hay muñecos y pan de figura, adornados con azúcar color solferino.

ESTE MES CELEBRAMOS

En la región de Tixtla se elaboran panes conocidos como *almas con azúcar*, *burros con azúcar rosa*, *conejos*, *patas de mula* y *pan bordado*.

En Telolapan, se preparan figuras zoomorfas de peces, perros, mariposas que son dedicadas a las niñas, alacranes, conejos, etc.

En Hidalgo, encontramos la “**fruta de horno**”, panecillos pequeños pero de sabor muy rico; en otros lugares como el Valle de Mezquital, el pan es realizado en forma muy similar al cuerpo humano y lo hacen mediante una técnica llamada “pastillaje”, que consiste en hacer tiritas de pan para moldear ojos, oídos y nariz.



En algunos lugares lo decoran con azúcar de color rojo, representando la sangre del muerto.

Las figuras varían de una región a otra, así tenemos diversas versiones, como el Pan de Muerto tradicional o también llamado “Hojaldras” que representa un cráneo con huesos entrecruzados.

Los Antropomorfos, de figuras humanas; los **Zoomorfos**, que recuerdan a los animales; los **Fitomorfos** con forma de plantas y vegetales, y los **Mitomorfos** que representan seres fantásticos concebidos en la imaginación del panadero.

El pan, es el escenario principal para un carnaval de olores, gustos y colores en el que los vivos y los muertos se tocan en la remembranza. Huele a cempasúchil, copal, a veladoras, frutas, calabaza en tacha y camote enmielado.

El agua para espantar a los malos espíritus reposa en una olla de barro, el mole negro de Oaxaca o

de Puebla, según el gusto, las cazuelas de arroz y tejocotes sumergidos en melcocha, los ates, el chocolate y el molinillo para batirlo, el pan de muerto y, sobre todo esos símbolos de la vida cotidiana del difunto al que se hace honor.

Nuestro delicioso pan de muerto es ahora el invitado principal en las meriendas mexicanas, y es la manzana de la discordia en las vendimias vespertinas de cada panadería que anuncian su llegada con ese dulce y cálido olor a mantequilla y azahares, y su resplandeciente nevado de azúcar.

En cualquiera de sus presentaciones; zoomorfo, fitomorfo, mitomorfo o antropomorfo siempre será un placer contar con él en su mesa y desde luego la promesa de un venta segura y abundante.

Es momento de sacar las calaveras y montar las ofrendas, el incienso y la mirra no pueden faltar en su altar y si se quiere ser espectacular puede armar sus esqueletos de pan, y siempre alrededor mucho cempasuchitl y siempre viva.



FUENTE:

<https://www.mexicodesconocido.com.mx/dia-de-muertos.html>

https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno16.pdf

PAN DE CALABAZA

RECETAS



Ingredientes

300 gr.	Calabaza pelada y cortada en cubitos
7 gr.	Levadura seca
120 ml.	Agua tibia
1 cdita.	Sal
560 gr.	Harina de fuerza
1 pza.	Huevo batido
	Pepas de calabaza para decorar

Procedimiento:

1. Hervir la calabaza durante 10 minutos o hasta que esté tierna. Escurrir y hacer un puré.
2. Cubrir la base de un molde de 20 cm. desmoldable con papel parafinado y untar las paredes de mantequilla.
3. En el bol de la amasadora, provisto del gancho de amasar, tamizar la harina junto con la sal. Espolvorear la levadura. Mezclar unos segundos a la velocidad

más baja. Añadir el puré de calabaza y el agua tibia y amasar a velocidad media hasta que la masa se separe de las paredes del bol. La masa debe quedar un poco pegajosa.

4. Engrasar un cuenco con un poco de aceite y depositar la masa. Tapar con plástico transparente y dejar levar por 1 hora o hasta que doble su volumen.
5. Desgasificar la masa, golpeándola y trabajarla sobre la mesa de la cocina durante 1 minuto. Separe un trozo del tamaño de una pelota de golf. Con el resto de la masa, formar una bola grande y homogénea y ponerla sobre el molde ya preparado. Extender la bola más pequeña hasta conseguir una cuerda de 35 cm. de longitud. Formar un nudo flojo y fijarlo a la masa con un poco de agua para que se mantenga en su

lugar. Cubrir con film de cocina y dejar levar de nuevo durante 1 hora en un sitio templado.

6. Precalentar el horno a 210°. Pintar la superficie del pan con huevo batido y esparcir las pepas de calabaza en la superficie. Hornear durante 20 minutos y reducir la temperatura a 180°.
7. Proseguir con la cocción otros 20 minutos o hasta que esté cocido. Sacar del horno y dejar enfriar dentro del molde durante 10 minutos. Desmoldar y dejar enfriar completamente sobre una rejilla.
8. Presentar.

Nota.

El pan de calabaza se conserva en un recipiente hermético durante 3 días y también puede congelarse.

MUERTITOS DE VERACRUZ

RECETAS

Ingredientes

540 gr.	Harina
135 gr.	Mantequilla
100 gr.	Azúcar
½ tz.	Leche
150 gr.	Huevo
½ tz.	Agua
70 gr.	Piloncillo
4 gr.	Sal
5 gr.	Esencia de azahar
15 gr.	Levadura seca
2	Estrellas de anís
1	Raja de canela

Decoración

10 gr.	Pasas
10 gr.	Ajonjolí
1 pza.	Huevo (para barnizar)



Procedimiento de la base:

1. Mezclamos la leche, 2 cucharadas de azúcar y la levadura durante 20 minutos (este proceso es para activar la levadura), reservamos para más adelante.
2. Ponemos en una olla a calentar el agua, la canela, el piloncillo y las estrellas de anís, hacemos con esto un jarabe y esperamos a que enfrié.

3. Con la ayuda de la batidora mezclamos la harina, sal, azúcar, huevo, mantequilla y la esencia de azar hasta formar una masa semi elástica.
4. Vertimos la levadura a nuestra masa y batimos 2 minutos, esto es para incorporar bien la levadura.
5. Después agregar el jarabe de piloncillo a la masa y amasar hasta que tenga la consistencia elástica.
6. Sacamos de la batidora y dejamos reposar en una superficie con un poco de aceite durante 40 minutos

evitando que se reseque nuestra masa.

7. Después formar la figura de 200 a 300 gr. cada una (Este peso depende del tamaño de la figura que se quiera), colocarlas en una charola. Nuevamente las ponemos a fermentar puede ser en la fermentadora o a temperatura ambiente durante 1 hora aproximadamente.
8. En este tiempo precalentamos nuestro horno a 190 °C.
9. Después de fermentar, con la ayuda de una brocha, se barnizan y decorar con ajonjolí y vamos a colocar sus ojos y boca con las pasas.
10. Hornear durante 20 minutos aproximadamente (el tiempo de horneado depende del horno puede ser mayor o menor).
11. Sacar del horno y dejar enfriar durante 30 minutos.
12. Presentar.

PERSONAS DESAPARECIDAS



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



@RegresoACasa_mx



@RegresoCasa

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



Ángel Adrián Delgado Solís

Edad: 15 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.63 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: En la ceja izquierda tiene una línea como rapada.

Historia: El adolescente salió de su domicilio sin decir a dónde se dirigía, a la fecha no se sabe nada de él.

Lugar y fecha de extravío: Calle Hidalgo, Col. Barrio Candelaria, Ticomán, Alcaldía Gustavo A. Madero.

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 de 2020.



Julio Ángel Francisco Cruz

Edad: 15 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.65 mts.

Color de piel: Morena oscura

Señas particulares: Cicatriz en la nariz del lado izquierdo.

Historia: Salió de su domicilio sin avisar a dónde se dirigía, desde ese momento se desconoce su paradero.

Lugar y fecha de extravío: Ecatepec, Estado de México, Avenida Pinos, Manzana 05, Lote 05, Col. Buenos Aires.

24 de agosto de 2020.

Octubre 2020
Núm. 374 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

16 DE OCTUBRE

**¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

**COMUNÍCATE al
(55)51 34 05 00
EXT. 121
comunicacion@canainpa.com.mx**

ARRACADAS

EL CACAHUATE

LE RECORDAMOS

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

ENERO

- 1-8 PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 11 PAGO DE CUOTAS
- 18 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	DIC	MAR	MAY
(dls. por ton.)	2.425	2.420	2.408
AZUCAR 11	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	71.16	71.83	72.41
AZUCAR 16	SEP	NOV	ENE
(cts. por lb.)	116.00	117.70	119.95
AZUCAR 5	NOV	ENE	MAR
(dls. por ton.)	27.70	27.70	27.81
CACAO ICE	DIC	ENE	MAR
(dls. por ton.)	0.33	0.33	0.33
MAIZ CBOT	DIC	MAR	MAY
(dls. por bushel)	4.05	4.11	4.12
SOYA CBOT	SEP	NOV	ENE
(dls. por bushel)	12.45	12.64	12.81
HARINA CBOT	NOV	ENE	MAR
(dls. por bushel)	1,054.00	1,042.25	1,037.50
ACEITE CBOT	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	2.98	2.99	2.99
TRIGO CBOT	SEP	DIC	MAR
(dls. por bushel)	6.27	6.26	6.25
J. DE NARANJA	OCT	MAR	MAY
(cts. por lb.)	14.72	14.01	13.44
AVENA CBOT	DIC	ENE	MAR
(dls. por bushel)	3.73	3.67	3.59
ARROZ CBOT	SEP	NOV	ENE
(cts. por lb.)	1,305.00	1,311.00	1,325.00
ALGODÓN ICE	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	1.06	1.09	1.11
RES CME	OCT	DIC	FEB
(cts. por lb.)	105.15	108.18	110.20
CERDO CME	OCT	DIC	FEB
(cts. por lb.)	71.43	70.85	72.33

ACTUALIZADO AL 20 DE OCTUBRE DE 2020

**Disfruta con nosotros
las épocas más deliciosas
del Año.**



Mejores harinas, mejores resultados.

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





*Resultados
de buen gusto.*



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