

Diciembre 2020
Núm. 376 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

FELIZ NAVIDAD



PAN DE BORREGO

PANETTONE



La mejor

*La Elección
Profesional*



*La rosca es la que se elabora
con la calidad y sabor
de los expertos.*



Carat Coverlux

Chocolate compound premium multiusos



Ideal para pastelería fina



Nuevo

Marqueta 2.5 kg

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



Puratos
Bakery partners in perfection

Pedidos: 7797969201 • 8005008500 • www.puratos.com.mx • [f](#) [i](#) [t](#) [v](#) [y](#) [t](#) [u](#) [b](#) [n](#) [e](#) [t](#) [w](#) [h](#) [e](#) [e](#) [s](#) [t](#) [a](#) [d](#) [o](#) [s](#) [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 376



Jacobo Marquez Castro
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

Consideraciones Fiscales para 2021

7

INDICADORES FINANCIEROS

8

FINANZAS

Consejos para usar una tarjeta de
crédito correctamente

10

JURÍDICO

Reforma a la Ley del Seguro Social

16

JURÍDICO

Factores de Riesgo Psicosocial en
el Trabajo-Identificación Análisis y
Prevención

(NOM-035-STPS-2018)

18

22

ENTREVISTA

Anna Ruiz



PARA EMPRESARIOS

Aumente los ingresos de su panadería
en Navidad

27

ESTADÍSTICAS

Perfiles de los consumidores de Pan

31

TECNOLOGÍA

Los efectos del pH y acidez
en la panificación

33

PUBLIREPORTAJE

La Alimentación plant-based ya tiene
nombres conocidos:

Primavera, Flex y Carrancedo

38

48

HABLEMOS DE INGREDIENTES

La Estética también es importante



PANES EMBLEMÁTICOS

Pan de Borrego

Sabor y tradición de Atlatlahucan
y Ocuituco

54

PANES EMBLEMÁTICOS

Tuti

El mejor pan relleno de Yucatán

55

PAN EN EL MUNDO

El museo de la Cultura del Pan

Ulm, Alemania

56

ESTE MES CELEBRAMOS

Pan navideño en el mundo

62

68

RECETAS

Panettone

Pan dulce navideño



RECETAS

Bolo-rei

Rosca estilo portugués

69

PERSONAS DESAPARECIDAS

70

LE RECORDAMOS

72

INDICADORES AGRÍCOLAS

72

ENTIDADES COLABORADORAS



La CANAINPA agradece a todas las empresas que la apoyan como Entidades Colaboradoras de la Cámara.



Otras entidades colaboradoras:

- CHANTILLY, S.A DE C.V., • DULCES Y CHOCOLATES GALVEZTON, 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



Estimado colega industrial de la panificación. Esta es la primera vez que me dirijo a usted, en mi calidad de nuevo presidente de esta H. Cámara de la Industria Panificadora y Similares de México. Nuestra querida CANAINPA.

Sin duda, el trabajar para todos los que estamos afilados a nuestra Cámara, defendiendo los intereses comunes de los que formamos el sector de la panificación, es un reto que me emociona y me motiva. Mis primeras palabras desde esta tribuna, no pueden ser sino de agradecimiento y compromiso.

Quiero agradecer al Ing. Carlos Otegui Hernández, mi predecesor en el cargo, por su trabajo al frente de esta Institución. Durante los años de su presidencia, se han obtenido importantes logros. Y éstos, son la base desde la que parto para contribuir al crecimiento de nuestra Cámara con mi trabajo y el de todos aquellos industriales y empleados que se sumen a nuestro esfuerzo común.



Mi compromiso, con todo lo que esta Institución representa, que está y estará siempre abierta a todos. Tratando de ser lo más accesible y cercana posible a todos los industriales de nuestro sector, sea cual sea su tamaño. Es el de asumir la responsabilidad, para desempeñar las funciones de promoción y defensa de los intereses de nuestro sector, con espíritu de apertura hacia todas aquellas iniciativas que puedan suponer un avance en el fortalecimiento de la CANAINPA, para que nos represente a todos.

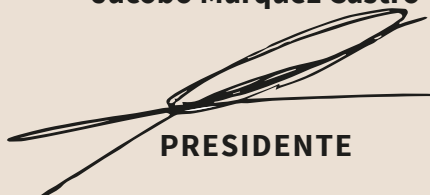
Hemos llegado, casi sin darnos cuenta, al final del año, de un año como nunca a nadie nos había tocado vivir. Les ruego que no bajen la guardia en la aplicación de las medidas sanitarias establecidas para proteger a nuestras familias, nuestros empleados, nuestros clientes y a nosotros mismos.

En este número de nuestra Revista El Mundo del Pan del mes de diciembre, encontrarán interesantes artículos, algunos de los cuales se refieren a temas de responsabilidad jurídica en materia fiscal, laboral, etc. Mientras otros, tocan temas de actualidad y consejos técnicos relacionados con nuestro sector.

Me despido de ustedes agradeciendo la confianza depositada y reiterando mi compromiso para trabajar en pro de todos los afiliados, y de nuestro sector.

Atentamente

Jacobo Marquez Castro



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

CONSIDERACIONES FISCALES PARA 2121

CONSULTORIO FISCAL



Con la aprobación de la Cámara de Diputados del Proyecto de Miscelánea Fiscal que incluye reformas a diversas leyes fiscales tales como, la Ley del IVA, ISR, así como el Código Fiscal de la Federación, podemos mencionar que las reformas fiscales propuestas son mayormente de carácter técnico, que tiende a fortalecer las facultades de Servicio de Administración Tributaria para recaudar impuestos apoyándose en el uso de herramientas tecnológicas.

Cabe resaltar que hasta el momento, el Ejecutivo Federal ha respetado el compromiso de no introducir o aumentar impuestos. Por lo anterior,

comentaremos las reformas que consideramos habrá que poner atención el siguiente año.

1. Responsabilidad para Socios

Ahora existirán implicaciones de carácter penal para los socios o representantes legales, que lleven a cabo operaciones o actuaciones con EDOS (Empresas que Deducen Operaciones Simuladas) o EFOS (Empresa que Facturan Operaciones Simuladas), por lo que se deberá verificar antes de cada operación que nuestros proveedores no se encuentren en la lista negra de Hacienda o la lista del 69B.

2. Solicitud de devolución del IVA

Una de las modificaciones que consideramos más importantes que se implementarán el siguiente año, será que el SAT declarará como “no presentada” una solicitud de devolución, en caso de que el contribuyente solicitante se encuentre como “no localizable” en sus sistemas, esto significa que podemos llegar a perder dicha facultad, ya que no se interrumpe la prescripción de 5 años por considerarse que no se ha presentado dicha solicitud.



3. Escisión de Sociedades Mercantiles

De acuerdo a la reforma propuesta, una escisión de sociedades mercantiles se considerará enajenación (antes no era así) siempre que se creen conceptos o partidas en el capital contable derivado de la transmisión de activos, pasivos y capital. Esto derivado de que el SAT, ha detectado casos en que por medio de esta figura se transmiten activos o valores a nivel de subcuentas a las empresas escidentes y que no existían anteriormente, por lo que no se está en presencia de una transmisión de activos como tal, sino más bien de una creación de conceptos nuevos susceptibles de fiscalización.

Casos en que no existirá la enajenación:

- a) Cuando los accionistas propietarios de por lo menos el 51% de las acciones con derecho a voto de la sociedad escidente y de las escindidas, sean los mismos durante un período de tres años contados a partir del año inmediato anterior a la fecha en la que se realice la escisión.
- b) Cuando la sociedad escidente designe a la sociedad que asuma la obligación de presentar las declaraciones de impuestos del ejercicio e informativas que en los términos establecidos por las leyes fiscales le correspondan a la escidente.



4. Cancelación de Sellos Digitales

Se dejarán sin efectos, cancelando de manera inmediata los sellos digitales de los contribuyentes emisores de comprobantes fiscales o facturas, que no logren desvirtuar su emisión por operaciones simuladas. Por lo anterior, se propone ampliar el término de 3 a 10 días para la autoridad fiscal, a efecto de que resuelva los procedimientos de aclaración promovidos previstos en el artículo 17-H, sexto párrafo del Código Fiscal.



5. Uso de tecnología

Atendiendo a que el uso de la tecnología se ha convertido en un elemento fundamental para el ejercicio de facultades de la autoridad derivado de la contingencia sanitaria que nos aqueja, esta se dispone considerar el uso de herramientas tecnológicas como cámaras fotográficas y de video, grabadoras, celulares y otros, a fin de documentar aquello que sirva como constancia de los bienes que se encuentran en el domicilio fiscal del contribuyente, precisando que dicho material, será protegido en términos del artículo 69 del Código Fiscal de la Federación.

De todo lo anterior, podemos mencionar que la intención de estas reformas (entre otras más) es la de endurecer el combate a la defraudación fiscal y que será el principal eje de acción de la autoridad. Sin embargo, aún falta que se aclaren puntos que quedaron sin especificar, así como modificaciones a procedimientos y complementos reglamentarios.

COLABORACIÓN:

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

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2019

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%
Octubre	0.61%

INFLACIÓN MENSUAL

(Octubre)

0.61%

INFLACIÓN ANUAL

(OCT 19 - OCT 20)

4.09%

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)

CONSEJOS PARA USAR UNA TARJETA DE CRÉDITO CORRECTAMENTE

FINANZAS



Las tarjetas de crédito, utilizándolas correctamente, son una gran herramienta para sus finanzas personales y empresariales. Aunque hay que tener cuidado, ya que pueden ser muy peligrosas cuando se usan de forma equivocada.

1. Para empezar se tiene que elegir la tarjeta de crédito que más le convenga a usted y a su panadería. Cabe aclarar que no existe una tarjeta que sea mejor que las demás en todos los sentidos, lo que significa que la mejor tarjeta dependerá de cuáles son las

características más importantes para usted y su negocio.



— GRANDES CREACIONES QUE —
Unen a toda la
FAMILIA



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

Algunas de las cosas que tendrá que analizar y determinar su importancia, son:

- **La anualidad:** Es el costo que se paga anualmente por tener la tarjeta de crédito. Hay algunas tarjetas que no cobran anualidad y otras con las que tendrá que pagar miles de pesos, naturalmente los beneficios y recompensas también cambian.
- **Los beneficios:** La mayoría de las tarjetas tienen diferentes beneficios y programas de recompensas. Lo importante es elegir la que tiene los beneficios que realmente se puedan aprovechar.
- **La tasa de interés:** Es el costo en porcentaje de pedirle prestado al banco a través de su tarjeta de crédito mejor conocido comercialmente como el CAT (Costo Anual Total es una medida estandarizada del costo de financiamiento, expresado en términos porcentuales anuales que para fines informativos y de comparación, incorpora la totalidad de los costos y gastos inherentes a los créditos que otorgan las instituciones).
- **Las comisiones:** Son una cantidad de dinero que cobra la tarjeta de crédito por algunos de los servicios, por ejemplo, por gastos de cobranza, retiro de efectivo en cajeros, reposición de plástico, etc. Es posible evitar pagar la mayoría de las comisiones, solo es importante

conocer de su existencia y evitar hacer las cosas que las generan.

2. Otra de las cosas que se debe de tomar en cuenta cuando se reciba la tarjeta de crédito es informarse sobre las fechas importantes de la misma como son:

- **La fecha de corte:** Es el día en el que el banco hace un recuento de los cargos que se generaron durante el periodo (de un mes). El estado de cuenta le llegará unos días después de esta fecha y le dirá cuánto se debe al banco, además le dará un listado de los gastos y abonos que se realizaron durante ese mes.
 - **La fecha límite de pago** es la más importante de su tarjeta de crédito. Ésta es la fecha límite que tendrá para pagar el saldo que se haya generado en el mes anterior y regularmente es alrededor de 15 a 20 días después de la fecha de corte (a ese periodo de tiempo se le llama periodo de gracia). El banco le empezará a cobrar intereses por cada día que no pague la deuda a partir de la fecha límite de pago.
3. Una vez que conozca cuándo pagar, es importante que conozca cuánto pagar. Lo más recomendable es realizar el **pago para no generar intereses**. Esto significa que no pagaría nada de intereses por el dinero que se gastó en la tarjeta de crédito.



Las tasas de interés de las tarjetas de crédito en México son las más altas a nivel mundial según datos de la OCDE (Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos) y de la Organización del Banco Mundial, es por eso que es fuertemente recomendable tratar de evitar el pago de intereses a toda costa.

Estos intereses se calculan sobre el saldo promedio diario del periodo. Básicamente entre antes

se realice el pago, su saldo promedio será menor y le cobrarán menos en intereses.

4. Siempre trate de pagar el mayor monto posible y bajo ninguna circunstancia pague menos del pago mínimo señalado en su estado de cuenta. Si es el caso contrario esto ocasionará que el banco le reporte negativamente ante el Buró de Crédito y además comenzará a pagar una tasa de interés moratoria que suele ser mucho mayor a la tasa de interés ordinaria.
5. También es muy importante solo gastar lo que se podrá pagar en su fecha de pago. Es común y normal que las personas sientan una gran tentación por adquirir más y mejores cosas. Lo que tenemos que hacer entonces es reconocer la tentación y antes de hacer la compra preguntarse si ese gasto es realmente necesario y si valdrá la pena.



Una manera útil de darnos cuenta si vale la pena comprar algo, es analizando su costo de oportunidad, al compararlo con otra cosa que podría comprar con ese dinero.

6. Sacar provecho de todas las recompensas y beneficios adicionales de su tarjeta. Algunos beneficios comunes son programas de puntos con los que podrá comprar en diferentes establecimientos (dependiendo del programa

específico de su tarjeta), seguros de viaje y accesos a salas exclusivas en aeropuertos.

Otro beneficio que ofrecen algunas tarjetas es la opción de pasar compras a meses sin intereses, aunque hay que tener cuidado, porque se pueden volver un arma de doble filo. Los meses sin intereses son buenos siempre y cuando no se salgan de control, la suma de muchas parcialidades pequeñas puede resultar en un monto grande a la hora de pagar.

En resumen:

- Elija la tarjeta de crédito que más le convenga.
- Infórmese sobre las fechas importantes de su tarjeta de crédito.
- Pague el total del saldo cada mes para no generar intereses.
- Si ya tiene deuda, salga de ella lo más pronto posible.
- Solo gaste lo que pueda pagar. Los intereses son demasiado altos.
- Aproveche los programas de beneficios y recompensas de su tarjeta.



FINANZAS

Listado de las mejores tarjetas de Crédito, tomando en cuenta el Costo de Anualidad y el CAT, (Datos tomados de la CONDUSEF).

Pos.	Nombre de la tarjeta	Informes	Anualidad (\$)	CAT publicidad (%)
1	Más (Banregio)	No disponible	0	29.9
2	Tarjeta de Crédito Hey (Banregio)	No disponible	0	45.5
3	HSBC Air	www.hsbc.com.mx/air	730	46.2
4	Light (Santander)	www.santander.com.mx/tdc/index.html	630	51.7
5	Interjet Inbursa Clásica	www.inbursa.com/tarjetacredito	348	62.4
6	Clásica Inbursa	www.inbursa.com/tarjetacredito	348	62.5
7	Volaris Invex 0	www.invextarjetas.com.mx	0	67.6
8	Manchester United Invex	www.invextarjetas.com.mx	900	70.1
9	Mercado Libre Invex	www.invextarjetas.com.mx	0	71.0
10	Linio Scotiabank	www.scotiabank.com.mx/linio	599	72.0
11	Costco Citibanamex	www.banamex.com/costco	450	72.6
12	Tarjeta 40 (Banorte)	www.banorte.com/tarjeta40	630	74.2
13	Teletón Citibanamex	citibanamex.com/teleton	477	75.4
14	Clásica (Banorte)	www.banorte.com/clasica	630	75.6
15	Best Buy Citibanamex	citibanamex.com/bestbuy	716	75.9
16	The Home Depot Citibanamex	citibanamex.com/homedepot	689	76.4
17	Affinity Card Citibanamex	citibanamex.com/affinitycard	716	76.5
18	Santander Zero	www.santander.com.mx/tdc/index.html	0	76.5
19	Clásica Citibanamex	www.citibanamex.com/clasica	716	77.0
20	Bajío Visa Clásica	www.tarjetasbanbajio.com.mx/	550	77.4
21	Bsmart Citibanamex	citibanamex.com/bsmart	716	77.9
22	Santander Aeroméxico Blanca	www.santander.com.mx/tdc/index.html	0	78.5
23	Educación BBVA	www.bbva.mx/educacion.html	699	79.3
24	Sam's Club (Inbursa)	www.inbursa.com/tarjetacredito	550	79.4
25	Scotia Travel Clásica	www.scotiabank.com.mx/travelclasica	699	80.4
26	Fiesta Rewards Clásica (Santander)	www.santander.com.mx/tdc/index.html	530	82.2
27	La Comer (Banorte)	www.banorte.com/lacomex	630	89.3
28	HSBC Zero	www.hsbc.com.mx/zero	0	89.6
29	Tarjeta Vive BBVA	www.bbva.mx/vive.html	699	96.1
30	Walmart (Inbursa)	www.inbursa.com/tarjetacredito	550	98.6
31	Azul BBVA	www.bbva.mx/azul.html	699	100.9
32	IPN BBVA	www.bbva.mx/ipn.html	699	100.9
33	Bodega Aurrerá (Inbursa)	www.inbursa.com/tarjetacredito	550	101.0
34	Rayados BBVA	www.bbva.mx/rayados.html	699	101.0
35	Volaris Clásica (Invex)	www.invextarjetas.com.mx	2,200	121.0
Notas relacionadas con la tabla: <ul style="list-style-type: none"> • Elaborado con datos reportados por las instituciones de crédito; cifras sujetas a revisión. • Los productos están ordenados del CAT de publicidad más bajo al más alto. • Las tarjetas consideradas en este cuadro pueden usarse en cualquier comercio que acepte pagos con tarjetas de crédito. • Sólo se muestran productos con más del 0.1% del total de tarjetas Clásicas con límite de crédito de más de 15,000 pesos. • Los bancos Afirme y BanCoppel fueron excluidos del cuadro porque la información que reportaron al Banco de México tiene problemas de calidad. 				

Información general:

1. Esta información se incluye para cumplir con el Artículo 4 Bis 2 de la Ley para la Transparencia y Ordenamiento de los Servicios Financieros.
2. El CAT para un cliente particular depende de muchos factores, incluyendo su perfil de riesgo, por lo que puede ser diferente al CAT de publicidad del producto.
3. Las entidades financieras no están obligadas a otorgar una tarjeta de crédito a un cliente particular en los términos expresados en este cuadro.
4. El CAT de publicidad no considera otros beneficios para los clientes que el producto pudiera ofrecer.
5. Recuerda que los bancos están obligados a reembolsarte el pago proporcional de la anualidad pagada si decides cancelar tu tarjeta antes de cumplir el año.

COLABORACIÓN:

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

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

REFORMA A LA LEY DEL SEGURO SOCIAL

JURÍDICO



El día 21 de octubre de 2020, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, el Decreto por el que se reforman los artículos 201 párrafo primero y 205 de la Ley del Seguro Social.

Dichas reformas disponen que el ramo de guarderías cubre los cuidados, durante la jornada de trabajo, de las hijas e hijos en la primera infancia, de las personas trabajadoras, mediante el otorgamiento de las prestaciones del seguro de guardería y sociales, que deben proporcionarse atendiendo a:

- Cuidar y fortalecer la salud del hijo o hija y su buen desarrollo futuro;
- La formación de sentimientos de adhesión familiar y social;
- La adquisición de conocimientos que promuevan la comprensión, el empleo de la razón y de la imaginación y a constituir hábitos higiénicos y de sana convivencia y cooperación en el esfuerzo común con propósitos y metas comunes, de manera

sencilla y acorde a su edad y realidad social y con absoluto respeto a los elementos formativos de estricta observancia familiar.

Los servicios de guardería infantil incluirán el aseo, la alimentación, el cuidado de la salud, la educación y la recreación de los menores, deben proporcionarse por el Instituto Mexicano del Seguro Social.

El servicio de guardería se debe proporcionar a los hijas e hijos

de la y el trabajador, desde los cuarenta y un días de edad y hasta que cumplan cuatro años.

El Dictamen por el que se aprobó la reforma, consideró medularmente, que el texto de los artículos 201 párrafo primero y 205 de la Ley del Seguro Social, vulneraba los derechos humanos en materia de seguridad social consagrados en la propia Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y en los diversos Tratados Internacionales de los que México forma parte.

La Comisión de Seguridad Social de la Cámara de Diputados, resaltó:

- El tema de discriminación de que eran objeto los varones trabajadores asegurados ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, y sus menores hijas e hijos, por no contar con el servicio de guardería para la primera infancia, tan necesaria para su óptimo desarrollo.
- Que la Ley del Seguro Social, al restringir el derecho al servicio de instancias infantiles o guarderías por condición de género, violentaba los derechos de la niñez y el interés superior de las niñas y los niños, así como la protección y bienestar de los trabajadores y sus familias.



- Que aunque el servicio de guarderías fue integrado a la Ley del Seguro Social para que la mujer pudiera acceder con facilidad a la vida económica y laboral, en la actualidad, los roles

del cuidado y desarrollo del menor ya no son tarea exclusiva de la mujer, por lo cual la negativa de servicio a los trabajadores varones, violaba el derecho a la seguridad social y los derechos del niño e interés superior de éste.

- Que de la negativa de la Ley del Seguro Social para otorgar el servicio de guardería a los trabajadores varones, derivó en demandas de amparo, a los que les fue concedido el Amparo y Protección de la Justicia Federal, para efectos de que a los quejosos se les otorgara ese servicio. Sobre el mismo tema se pronunció la Segunda Sala de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, declarando la inconstitucionalidad de los artículos 201 y 205 de la Ley del Seguro Social, así como los artículos 2 y 3 del Reglamento para la Prestación de los Servicios de Guarderías del Instituto Mexicano del Seguro Social, y el 8.1.3., de la Norma que establece las Disposiciones para la Operación del Servicio de Guarderías del Instituto Mexicano del Seguro Social.



La inclusión es una meta a cumplir en todos los ámbitos de la sociedad, en este caso, la Ley del Seguro Social se vio modificada para ampliar el alcance tratándose del servicio de guarderías que el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) proporciona, y ahora ya no solo hace referencia a las madres trabajadoras, sino a las personas trabajadoras.

COLABORACIÓN:

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

FACTORES DE RIESGO PSICOSOCIAL EN EL TRABAJO-IDENTIFICACIÓN ANÁLISIS Y PREVENSIÓN (NOM-035-STPS-2018)

JURÍDICO



Derivado de lo mucho sucedido en este año, se nos está pasando de largo que el 23 de octubre de 2020 entró en vigor la segunda etapa de la NOM-035, respecto de la cual seguramente ni siquiera hemos considerado la aplicación de su primera etapa desde el 23 de octubre de 2019.

Al respecto, cabe precisar que la NOM-035-STPS-2018, “Factores de riesgo psicosocial en el trabajo-Identificación, análisis y prevención”, es una Norma Oficial Mexicana emitida por la Secre-

taría de Trabajo y Previsión Social, la cual tiene por objeto establecer 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. Por lo que bien puede decirse que la NOM-035 tiene un enfoque preventivo que comprende factores que se derivan de la relación laboral, es decir, con motivo o en ejercicio del trabajo y sin importar donde se materialice éste.




Donuts-Pro®

**Grasa ideal para freído de
donas, churros y buñuelos**

100% vegetal. Sin hidrogenar.

OLEOFINOS®

oleofinos.com.mx

 [oleofinos](#)

 [oleofinos](#)

800 8224035

ventas@oleofinos.com.mx

Es importante señalar que la NOM-035 analiza los factores de riesgo psicosocial en el entorno laboral y evalúa las condiciones en la que se desarrollan las actividades, no evalúa el estrés del trabajador o analiza su perfil psicológico, como muchos pudiéramos pensar.

Dentro de los factores considerados como factores de riesgo psicosocial, y que de acuerdo con la NOM-035 se deben identificar y analizarse, se encuentran entre otros, los siguientes:



- Las condiciones en el ambiente de trabajo.
- Las cargas de trabajo.
- La falta de control sobre el trabajo.
- Las jornadas de trabajo y rotación de turnos que excedan lo establecido por la Ley Federal del Trabajo.
- La interferencia en la relación trabajo-familia.
- El liderazgo negativo y relaciones negativas en el trabajo.

Mientras que los elementos que deben evaluarse como parte del entorno organizacional son:

- El sentido de pertenencia de los trabajadores a la organización.
- La formación para la adecuada realización de las tareas encomendadas.
- La definición precisa de responsabilidades para los miembros de la organización.
- La participación proactiva y comunicación entre sus integrantes.
- La distribución adecuada de cargas de trabajo, con jornadas laborales regulares.
- La evaluación y el reconocimiento del desempeño.



De acuerdo con el campo de aplicación, la NOM 035 rige en todo el territorio nacional y aplica en todos los centros de trabajo. Sin embargo, las disposiciones de esta norma aplican de acuerdo con el número de trabajadores que laboran en cada uno de los centros de trabajo:

- Hasta 15 trabajadores;
- Entre 16 y 50 trabajadores, y
- Más de 50 trabajadores.

Por lo que el centro de trabajo deberá determinar en qué nivel se encuentra, para que se encuentre en posición de cumplir con las disposiciones que le corresponden de acuerdo con el número de trabajadores que emplea.

Los centros de trabajo no tienen la obligación de realizar la contratación de externos para cumplir con la NOM-035, toda vez que en el texto de la propia norma se contienen Guías de Referencia que facilitan la aplicación de manera unilateral.

Es importante señalar que la Secretaría del Trabajo no valida, certifica, aprueba o autoriza a ningún consultor para la aplicación de la NOM-035, y lo que el empleador debe conocer muy bien son las obligaciones que aplican según el tamaño de su centro de trabajo.

Como lo adelantamos, a la NOM 035 se le estableció dos etapas de aplicación, las cuales delimitan los requisitos con los que los centros de trabajo tendrán que dar cumplimiento a la misma:

1ª. Etapa – 23 de octubre de 2019

Obligaciones relacionadas con la elaboración y aplicación de la política, las medidas de prevención, la identificación de los trabajadores expuestos a acontecimientos traumáticos severos y la difusión de la información.

2ª. Etapa – 23 de octubre de 2020

La identificación y análisis de los factores de riesgo psicosocial, la evaluación del entorno organizacional, las medidas y acciones de control, la práctica de exámenes médicos y los registros.

Cabe señalar que esta segunda etapa las empresas conformadas por quince o menos empleados están exentas de aplicar las evaluaciones.

Para el caso de que tuviera alguna inquietud o pregunta sobre lo antes señalado, acérquese a la CANAINPA con la finalidad de que podamos brindarle mayor asesoría sobre la aplicación de la NOM-035.



COLABORACIÓN:

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

ANNA RUIZ

ENTREVISTA



Recientemente tuvimos la oportunidad de charlar con la Chef Anna Ruiz, propietaria de *Anna Ruiz Store* y de conocer más sobre su carrera y el mundo de la decoración pastelera en México.

■ ¿Cómo iniciaste en el mundo de la decoración de pasteles?

Empecé a los 16 años en casa de mis padres haciendo paletas de chocolate y descubrí mi pasión a corta edad, mi madre y mi abuela hacían pasteles de fondant, solamente los hacían para la familia.

■ ¿Qué es para ti la decoración?

Decoración para mí es toda mi creatividad, la pasión que siento por lo que hago en este mundo lleno de arte.

■ ¿Qué te distingue a ti de todos los demás chefs?

Cada uno tenemos nuestro sello personal, pero el mío en especial es que soy muy visual y constantemente lo que otros no ven, lo veo yo. Ese toque extra que le doy a las cosas es el que siempre tengo, es innovación. Y a pesar de que cada uno tiene su sello, me gusta dar el toque elegante, exclusivo y original en los pasteles.

■ ¿Que es lo que más te gusta de la decoración?

Me gusta mucho el arte, crear pasteles diferentes a lo de siempre. Lo que más me gusta es pintar a mano, dar un efecto raro, no como antes que te equivocabas y se veía feo, al contrario ahora se ve bonito, ahora la tendencia es esa.

■ **Cuéntanos un poco del Proyecto Anna Ruíz Store**

Anna Ruíz Store abrió sus puertas hace 9 años con la intención de que vengas a tomar un curso y al salir compres los utensilios y materia prima para hacer tu propio pastel con el curso que ya tomaste. También tenemos un área de producción en el que vendemos producto terminado, pasteles, galletas, merengues, etc.

■ **¿A dónde quiere llegar Anna Ruíz?**

Hoy día, que es la pandemia, cambiaron los planes, ya que los planes de Anna Ruíz Store eran tener una cafetería con una pastelería, este proyecto se detiene, debido a que hay pasteles, pero no se quería en esta área. La tienda se acorta un poco, estamos haciendo una línea más amplia de todos los productos de Anna Ruíz, con nuestro nombre pero ya fabricándolas aquí en México. Llegó en el momento menos indicado pero ha funcionado muy bien.

La idea es vender de mayoreo y llegar a muchas partes de provincia y no solo del mundo a colocar estos productos.

■ **¿Cómo ha sido tu experiencia en el extranjero?**

He viajado por muchos lados, he viajado por Europa, Hong Kong, Latinoamérica, Estados Unidos, cada punto ha sido diferente dando clases, el hecho de estar ahí pisando esos lugares y compartir con mucha gente es maravilloso, te llena el alma y sigues adelante, queriendo hacer más en otros lugares y sobre todo compartir de nuestro país. Además, siendo una mexicana que este ahí parada y decir “bueno aquí estoy enseñándoles también lo que yo sé hacer”,

me llena mucho de orgullo y creo que he pisado muchos lugares muy interesantes, tanto en mi propio país, como en diferentes lugares de Europa y Latinoamérica.

■ **¿Algún mensaje que quieras agregar?**

Me gusta mucho transmitirles a todos los que se dedican a la gastronomía o están empezando, que la dedicación, la pasión y la constancia con la que uno hace las cosas es lo que te lleva al éxito, no hay más.

La realidad es que estudiar gastronomía me dio la base, pero la base real que me dio este éxito es la perseverancia, es el día a día hacer cosas nuevas, no parar de hacer lo que me gusta y sobre todo descubrirlo con anticipación, que es lo que a mí me pasó.

*“Con el tiempo he ido aprendiendo que todo se logra con dedicación, pasión y constancia, aunque la receta más importante es el **amor** que uno deposita en lo que le apasiona, así como disfrutar siempre con una **sonrisa**”.*

Anna Ruíz



Pastel de Fondant para Boda

Anna
Ruiz®

Ingredientes

- Bizcochos (previamente horneado y listo para decorar) el tamaño y el número de bizcochos depende del tamaño elegido para realizar el pastel de boda (puede hornear el suyo o utilizar el pastel congelado Rich de venta en Anna Ruiz Store)
- Agua
- Ron
- Betún o Ganache
- Maicena
- Fondant (de venta en Anna Ruiz Store)
- Hojas comestibles de malvavisco o fécula de papa (de venta en Anna Ruiz Store)

Utensilios

- Pintura en gel vegetal de diferentes colores (de venta en Anna Ruiz Store)
- Piping gel (de venta en Anna Ruiz Store)
- Pinceles
- Cinta métrica (de venta en Anna Ruiz Store)
- Alisadores
- Base giratoria
- Espátula angular
- Rodillo (de venta en Anna Ruiz Store)
- Alisador de peine



Procedimiento para el bizcocho:

1. Cortar el pan del diámetro deseado.
2. Rellenar con lo que desee (betún, mermelada, etc.).



3. Resanar con betún (base de manteca) o ganache firme (chocolate con crema).



4. Meter al refrigerador durante 15 minutos mínimo.

Forro de Fondant:

1. Espolvorear un poco de maicena sobre la mesa de trabajo.
2. Amasar previamente el fondant.
3. Extender de forma circular con el rodillo (de dentro hacia afuera).



4. Ir girando la masa para cerciorarse que no se está pegando en la mesa.
5. Medir diámetro del pastel y altura, para saber cuánto extender el fondant (grosor de 3mm aproximadamente).



6. Con ayuda de unos alisadores quitar las pequeñas imperfecciones. En caso de que existan pequeñas burbujas, pueden reventarse con un alfiler.

* Se recomienda no dejar el fondant al aire libre, ya que se reseca. Es mejor envolverlo con plástico o siempre estarlo trabajando.

7. Sacar el pastel del refrigerador, si suelta humedad puede ayudar a pegar el fondant, si por el contrario, está muy seco puede rociar un poco de agua.



8. Posteriormente enrollarlo de dentro hacia afuera sobre el rodillo.
9. Levantar el rodillo e ir extendiéndolo sobre el pastel.



10. Soltar e incorporar las orillas con el pastel.

11. Ir abriendo pequeños pliegues, para meterlos hacia el pastel.



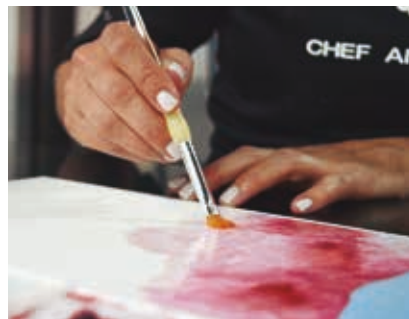
12. Abrir y cerrar cada pliegue hasta que quede totalmente liso.
13. Con ayuda de dos alisadores quitar imperfecciones.



14. Cortar la orilla sobrante.
15. Montar todos los pisos del pastel.

Hojas decorativas

1. Humedecer la pintura con ron.
2. Con ayuda de varios pinceles ir haciendo sombras y degradados (agregar ron a la pintura para aclarar o usar directamente sin ron para oscurecer).



3. Humedecer la hoja para que tenga flexibilidad, no dejar secar para evitar que se rompan.
4. Cortar en piezas pequeñas, ponerlas sobre un cartón de huevo para meterlas al horno (Prender y apagar el horno y con el calor que quede, poner a secar las hojas).
5. Con agua humedecer los pedazos de hoja de fécula de papa para darle flexibilidad y moldearlas.
6. Pegar las hojas con Pipin gel de manera inclinada dando paso a la transición de colores y el resto dejarlo en blanco.



7. Presentar.
8. Recuerde montar tu pastel antes de decorarlo.

AUMENTE LOS INGRESOS DE SU PANADERÍA EN NAVIDAD



PARA EMPRESARIOS



En esta época navideña, desate el boom de las compras. Saque provecho de ello y consiga aumentar sus ventas en Navidad gracias a unas simples claves que le ayudarán a potenciar su negocio.

1. Apuesta por el diseño de su vitrina. El dicho de que “comemos con los ojos” aún está más presente en Navidad. Y es que éste debe ser su lema durante estas fechas, ya que el escaparate de su panadería tiene que mostrar lo mejor de usted y de sus productos. Arriésguese

a innovar en cuanto a diseño y no dude en diferenciarse del resto de establecimientos. Lo importante es que llame la atención de sus clientes. Eso sí, no olvide incorporar las propuestas típicas de estas fechas, como el Panettone o la Rosca de Reyes.

2. Descuentos. Valore el ofrecer descuentos en próximas compras. De este modo, no sólo conseguirá aumentar sus ventas, sino que afianzará una relación de fidelidad con sus clientes.

3. **Productos de oferta.** Una muy buena forma de dar a conocer sus productos navideños es que cada día de la semana ofrezca uno de oferta. Con esta simple estrategia conseguirá que sus clientes acaben probando todos sus productos de Navidad, y creará más posibilidades de que vuelvan a repetir.
4. **Ofrezca productos “gancho”.** Esta estrategia responde al hecho de ofrecer un producto a bajo costo que sirva de reclamo para que sus clientes compren otro. Es algo tan simple como ofrecer un descuento en otro producto al comprar uno de Navidad. Con esto conseguirá que los clientes al final salgan de su panadería habiendo probado los productos que usted quería.
5. **Publicite sus promociones.** Hay muchas formas de conseguirlo: entrega de folletos, material impreso en su punto de venta, carteles en las vitrinas y en el interior del negocio. Elija la que mejor se adapte a sus necesidades y que mejor encaje con el perfil de su clientela. Utilice sus redes sociales y su página web.
6. **Invierta en un buen embalaje.** Recuerde que las Navidades son fechas para regalar, así que haga que comprar un producto navideño en su establecimiento, sea como hacerse un regalo. Por ello, un buen papel de embalaje marcará la diferencia y hará que sus clientes perciban que están comprando un producto de gran valor por un módico precio, algo que, sin duda, aumentará las posibilidades de que vuelvan.
7. **Agilice la venta.** Durante estas fechas, sus clientes tendrán que hacer muchas compras, por lo que agradecerán que el proceso de venta en su panadería sea lo más rápido posible y de la mejor calidad. Siempre respetando las medidas sanitarias referentes al aforo en el establecimiento.
8. **Asesore a sus clientes.** La preparación de las comidas navideñas es uno de los puntos fuertes de estas fechas, por ello le sugerimos



El Sabor es Nuestro Mejor Regalo



¡Felices Fiestas!



naturaldealimentos.com



/naturaldealimentos



800 201 20 73

Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

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



que ofrezca asesoramiento a sus clientes sobre el pan o los productos de repostería que mejor acompañan a los platos que van a servir. Este servicio “extra” seguro que es muy bien valorado por sus clientes, y afianza su fidelidad con su establecimiento.

9. **Preste atención a la decoración.** Para crear un clima navideño es importante que preste una mayor atención a la decoración de su establecimiento. Tiene que invitar a entrar y comprar los productos típicos de estas fechas.

FUENTE:

<https://abmauri.es/blog/como-preparar-tu-panaderia-para-la-navidad/>

<https://blog.microsip.com/10-ideas-para-aumentar-las-ventas-de-tu-pasteleria-o-panaderia/>



ASEM
LA BUENA MANO DEL COMERCIO

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

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

Soluciones en servicios:

Jurídicos

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

Contables

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

Administrativos

(Nómina e IMSS)

Bolsa de Trabajo

(Exámenes Psicométricos y Estudios Socioeconómicos)

www

www.asemdelfdf.org



servicios@asemdelfdf.org



**(55) 5134 0500
ext. 105 y 119**

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

PERFILES DE LOS CONSUMIDORES DE PAN

ESTADÍSTICAS

Perfiles de los consumidores de **Pan**

Fanático	Amante	Panero	C. Regular	C. Antojadizo	C. Indulgente
13%	28%	9%	18%	26%	6%
Este segmento es el que más consume pan de toda la muestra.	Tienen un consumo continuo de pan con un promedio alto de piezas.	Tienen un consumo continuo de pan con un promedio bajo de piezas.	Tienen un consumo promedio de pan con un promedio bajo de piezas.	Tienen un consumo promedio bajo en tiempo y promedio alto de piezas.	Tienen un consumo ocasional de pan con un promedio bajo de piezas.
Consumen en promedio 5.3 piezas de pan al día y en promedio 159 al mes.	Consumen en promedio 2.1 piezas de pan al día y en promedio 63 al mes.	Consumen en promedio 0.8 piezas de pan al día y en promedio 24 al mes.	Consumen en promedio 0.7 piezas de pan al día y en promedio 12 al mes.	Consumen en promedio 2.5 piezas de pan al día y en promedio 10.5 al mes.	Consumen en promedio 1.3 piezas de pan al día y en promedio 2.6 al mes.
El 36% consume “Dos o más veces al día” , mientras el 64% restante “Al menos una ocasión todos los días” .	El 19% consume “Dos o más veces al día” , mientras el 81% restante “Al menos una ocasión todos los días” .	El 21% consume “Dos o más veces al día” , mientras el 79% restante “Al menos una ocasión todos los días” .	El 64% consume “Cada tercer día” , mientras el 36% restante “Al menos una vez a la semana” .	El 50% consume “Cada tercer día” , mientras el 50% restante “Al menos una vez a la semana” .	El 64% consume “Una vez cada quince días” , mientras el 36% restante “Una vez al mes” o “Una vez cada dos meses o menos” .

En esta página se muestran los porcentajes y detalles de los diferentes tipos de consumidores en la encuesta realizada.

Fanático (13%)

Alto volumen de consumo



♂ 63%
♀ 37%

65% CDMX

28%
36 a 45 años

11% \$\$\$
41% \$\$
47% \$

Consumidor Regular (18%)

Frecuencia media de consumo



♂ 43%
♀ 57%

47% CDMX
21% JAL
12% VER

27%
26 a 35 años

9% \$\$\$
47% \$\$
44% \$

Amante (28%)

Alta frecuencia de consumo



♂ 52%
♀ 48%

59% CDMX
13% VER
13% JAL

22%
Mayor de 56 años

13% \$\$\$
46% \$\$
42% \$

Consumidor Antojadizo (26%)

Frecuencia media/baja de consumo



♂ 45%
♀ 55%

39% CDMX
20% JAL
16% VER
15% NL

26%
26 a 35 años

12% \$\$\$
48% \$\$
39% \$

Panero (9%)

Alta frecuencia de consumo



♂ 40%
♀ 60%

58% CDMX
17% JAL
10% VER

27%
De 26 a 35 años

9% \$\$\$
40% \$\$
51% \$

Consumidor Indulgente (6%)

Baja frecuencia de consumo



♂ 36%
♀ 64%

43% CDMX
19% JAL
16% VER

26%
De 26 a 35 años

11% \$\$\$
11% \$\$
18% \$



Los efectos del pH y acidez en la panificación

TECNOLOGÍA

Las reacciones químicas en soluciones acuosas (agua) dependen muy a menudo de la concentración de iones de hidrógeno libres en la solución.

El pH es el valor que se obtiene a través de una derivación matemática o química que mide la acidez o alcalinidad de una solución en una escala de 0 a 14; o más exactamente, la concentración de iones de hidrógeno libre $[H^+]$ de una solución.

Ciencia y tecnología aplicada a la panificación

Cuando se le da un mordisco a un limón, se toma una bebida carbonatada o comemos una ensalada con vinagre, puede hacer que la boca se frunza, el cuerpo se estremezca y los ojos pueden llegar a estar llorosos. Todas estas sustancias tienen un efecto similar debido a la presencia de un compuesto que produce un sabor agrio, pero en diferentes grados. **Estos compuestos son conocidos como ácidos.**

Algunos ácidos se encuentran en alimentos o medicamentos comunes: ácido cítrico en los limones, ácido acético en el vinagre, ácido láctico en la leche agria y ácido acetilsalicílico en la aspirina. Algunos deben manipularse con precaución, como el ácido sulfúrico en la batería de un automóvil o el ácido clorhídrico que se usa para procesos de limpieza.

Conceptos clave:

- **Acidez:**
Cantidad relativa de ácido en sustancia en solución acuosa (agua).
- **Alcalinidad:**
Cantidad relativa de base en sustancia. Las soluciones alcalinas o cáusticas son términos para soluciones de bases.

Soluciones acuosas significa que la sustancia se pone en agua. Los ácidos no son compuestos iónicos cuando son puros, sino que forman iones solo cuando se mezclan con agua, por lo que no se pueden medir la sustancia seca. De hecho, se produce una reacción química entre las moléculas de ácido y las moléculas de agua que resulta en la eliminación de un ion H^+ del resto de la molécula.

A medida que agregamos ácido al agua, la $[H^+]$ aumenta y por lo tanto, el pH disminuye. Por el contrario, a medida que agregamos base al agua, la $[H^+]$ disminuye y por lo tanto, aumenta el pH. La cantidad de cambio de pH varía con la fuerza del ácido (grado de disociación)

El pH está relacionado con la fuerza de los ácidos y las bases.





Un ácido fuerte, que se disocia (se deshace) alrededor del 90% en agua, tendrá un pH mucho más bajo que la misma concentración de un ácido débil, **que se disocia alrededor del 3% en agua.**

Lo mismo es válido para el efecto que tienen las bases fuertes sobre el aumento del pH en comparación con las bases débiles.

ATT (acidez titulable total) es una medida del ácido total presente. Mide tanto los iones de hidrógeno disociados como los no disociados. **Se expresa comúnmente como la cantidad de mililitros de solución de hidróxido de sodio 0.1** necesarios para valorar una cantidad específica de ácido a un pH de 6.6.

Los métodos para medir el pH o más bien; el "indicador" de pH es realmente un detector químico para H⁺; encontramos comúnmente los siguientes:

Colorimétrico:

- Líquidos.
- Tiras de prueba.

Electrométrico:

- El medidor es un potenciómetro.

Algunos de los efectos del pH y la Acidez en Panificación son los siguientes:

Panes y bollos:

- El gluten es más coherente (se adhiere mejor) y más elástico a un pH de 5.2 (4.8-5.2).
- La cinética de fermentación alcanza su máximo a un pH ligeramente menor a 5.0.
- Las amilasas en la harina o malta diastásica tiene su nivel óptimo de actividad a un pH alrededor de 5.0 (4.8-5.2) y las proteasas a 4.1.

Pasteles y galletas:

- El pH controla el sabor, el color de la corteza y la miga en el producto final.
- El color cambia porque en condiciones ácidas la velocidad de las reacciones de Maillard es más lenta y en condiciones más alcalinas es mayor.
- La miga de pasteles y galletas más abiertas con pH alto. A tal grado que alto pH puede colapsar.
- Los crackers con pH de 6.9-7.2 da un color pálido mientras que un pH de 8.0-8.2 da un color oscuro.



Escala de pH

Cada panificadora (línea de producción) debería de establecer un registro diario de pH y ATT para que sean significativos el impacto en la calidad del producto y el proceso (medirse durante el procesamiento y el producto terminado). Esto proporciona una guía para una producción uniforme día tras día. Una vez que se establecen los estándares para cada producto, las lecturas diarias permitirán al profesional en panificación determinar la desviación de lo estandarizado, de modo que se puedan tomar medidas para corregir un problema antes de que se convierta en una queja de un cliente o mermas de producción. Asimismo, ayudará a contribuir a la producción de un pan más suave, con una vida útil más larga y un sabor excelente.

Finalmente, es importante considerar las circunstancias en que se encuentran el pH y el ATT de los prefermentos. Porque a pesar de que están bien, el producto terminado no puede no cumplir con los estándares. Por esto, podría haber otras razones además de la fermentación; como variaciones durante el mezclado, absorción, tiempo y temperatura del tiempo de reposo y bombas de masa que castigan severamente la masa. Además, la alta temperatura y humedad relativa de la cámara de fermentación puede provocar una alta temperatura interna de la pieza de masa y por lo tanto, afectan la calidad del producto. Un mal perfil de horneado puede causar productos de mala calidad, aun cuando el pH y el ATT son correctos durante el proceso.

En IQUS estamos ofreciendo servicios de Asesoría y Entrenamiento virtual y presencial, donde podemos apoyarle 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



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

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
f AnahuacHarinera i HarineraAnahuac

HARINA DE TRIGO
★
SÚPER
INDEPENDENCIA
HARINA DE SELECCIÓN
MULTIUSOS PARA PANIFICACIÓN

HARINERA
ANÁHUAC

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

CONT. NET. 44 KG



La Alimentación plant-based ya tiene nombres conocidos: Primavera, Flex y Carrancedo



Upfield es la compañía más grande de alimentos de origen vegetal (plant-based) a nivel global que nace en 2018 gracias a la compra del negocio global de margarinas a una multinacional. Con oficinas centrales en Amsterdam y con ventas de aproximadamente 3000 millones de euros al año, está presente en 95 países y cuenta con más de 3,500 colaboradores. La empresa es conocida por marcas globales como Flora, Country Crock®, Rama® y Becel®. Y en México tiene fuerte presencia con marcas como Primavera®, Iberia®, Flex® y Carrancedo®.



Platicamos con Dieter Holtz
(CEO para Upfield North LatAm) y
esto es lo que nos contó...

¿Cómo llega Upfield a México?

– Dieter

Las marcas principales de Upfield realmente están en México satisfaciendo las necesidades de los consumidores desde hace casi 50 años. Upfield es conformada a partir de la compra de nuestras marcas a Unilever en Julio del 2018, trabajando desde entonces en nuestro propio destino.



¿Por qué apostarle a la venta de Margarinas? – Dieter

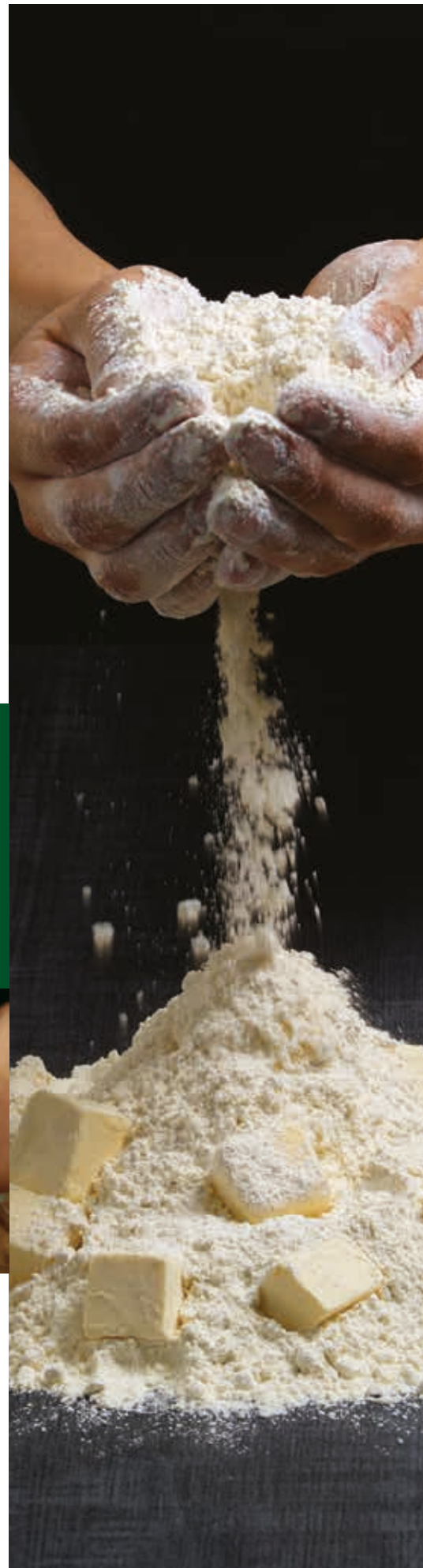
Upfield claramente es una empresa en crecimiento y las margarinas son productos alimenticios con un potencial importante debido a que son de buena calidad y de origen vegetal. Si logramos que nuestros consumidores comprendan el beneficio de las margarinas comparadas con sus alternativas lácteas, tanto para la nutrición como para el medio ambiente, todos saldremos ganando. Igualmente, las categorías actuales son solo la plataforma que necesitamos para crecer a una participación más amplia en toda la alimentación de origen vegetal, sana y buena con nuestro planeta.

¿Cómo logra Upfield deslindarse de la sombra de una multinacional? ¿Qué sucedió en el inter para que funcionara con independencia? – Dieter

La cultura empresarial que hemos buscado inculcar es la primera diferencia: **no tenemos paradigmas ni burocracias internas, damos autonomía a nuestra gente, les pedimos insurgencia y con esto reforzamos el sentimiento en todos de una participación directa en nuestra historia de éxito.** Por otro lado, una separación de nuestro tamaño conlleva un enorme trabajo en operar independientemente con sistemas y protocolos propios, siempre reforzando la alianza con nuestros clientes, distribuidores y consumidores. Por último, hay que volver a crear foco y cariño a nuestras marcas que tienen mucha tradición especialmente las que llevan tantos años acompañando a las generaciones de panaderos en México.

Qué tan importante es para Upfield el canal de PANADERÍA? – Dieter

En otros países Upfield es un referente en el tema. En México es claramente un pilar fundamental de crecimiento, y para ello estamos trabajando en ampliar nuestro portafolio con otras marcas y productos innovadores que haría el trabajo en la panadería toda una experiencia.



Primavera

Flex
Insuperable Calidad

Carrancedo
La Tradición del buen Pan

¿Cuál es la historia de las marcas de Upfield en este canal?

– Dieter

Hay un gran posicionamiento de Upfield en el mercado de margarinas especializadas para la panadería con marcas como Flex, Carrancedo y Rocío. Detrás de ellas hay tantas historias y tradición debido a todo el tiempo que han acompañado a los panaderos en su día a día.

Carrancedo lleva mas de 80 años en el mercado de la panadería artesanal con sabores y aromas de tradición y un excelente desempeño; la línea de Flex se ha mantenido en la mente de las personas como la marca de gran calidad y sus sabores naturales. Cada una de las margarinas que conforman el portafolio reflejan toda la tecnología e innovaciones que tenemos en nuestros procesos y como consecuencia son referentes como productos de alta calidad y prestigio.



¿Pero... quién es Upfield? – Dieter

Las raíces de Upfield se remontan 150 años atrás cuando Napoleón III pide la creación de un producto que pueda sustituir a la mantequilla, es entonces cuando nace la Oleomargarina que actualmente conocemos como Margarina.

Upfield decide revivir marcas icónicas al hablar sobre el origen, sabor y el

impacto que tiene la nueva tendencia de alimentación plant-based en el futuro de la población. Hay una gran historia que las acompaña pero que realmente nunca fue contada. Sin saberlo las margarinas de Upfield se posicionaron como uno de los primeros alimentos de origen vegetal que desde años atrás estaba abriendo paso a la tendencia plant-based que hoy inunda

el mercado y de la cual Upfield es líder a nivel mundial. Gracias a la experiencia adquirida a lo largo del tiempo sobre los aceites vegetales y su uso en la industria de alimentos, Upfield fue pionero en ofrecer margarinas libres de grasas trans, siempre desarrollando alimentos con los más altos estándares de calidad y en línea con regulaciones locales e internacionales.



¿Qué es la tendencia/alimentación plant-based? – Dieter

Una dieta a base de plantas consiste en consumir alimentos derivados o hechos a base de plantas, como:

- Frutas y vegetales
- Cereales integrales
- Leguminosas
- Nueces y Semillas
- Aceites Vegetales
- Productos fabricados con los anteriores

Las dietas a base de plantas pueden incluir pequeñas cantidades de alimentos de origen animal, por ejemplo, carnes magras, lácteos bajos en grasa y huevos.

Las dietas a base de plantas son más sostenibles que las dietas ricas en productos animales porque utilizan menos recursos naturales y están asociadas con un menor impacto ambiental.



¿Por qué Upfield es un pilar para la tendencia plant-based?

– Dieter

Desde el surgimiento de la oleomargarina en 1869, sin saberlo se estaba creando la primera alternativa de origen vegetal a un alimento de origen animal, y a partir de entonces un sinnúmero de categorías de alimentos se han venido sumando a ésta gran tendencia que hoy no solo representa una alternativa, sino que va más allá al ser una opción saludable y de un menor impacto para el medio ambiente.

Por ejemplo, las margarinas tienen una huella de carbono mucho menor en comparación con la mantequilla, ya que durante la producción de margarinas se emite 70% menos dióxido de carbono, se utiliza 50% menos de agua y se ocupa solo 1/3 de tierra. Producir 1 kg de margarinas es más ecológico que producir 1 litro de mantequilla de vaca.

Varios estudios demuestran que con una población mundial que aumentará de 8 mil a 10 mil millones de personas para 2050; seguir con las tendencias de alimentación actuales basadas en proteínas animales ya no es sostenible. Las tendencias alimentarias que han impulsado marcas como Violife, Impossible Burgers o NotCo están beneficiando la elección de alimentos de origen vegetal.

Si continuamos consumiendo lácteos y carne al ritmo en el que lo hemos hecho hasta hoy, el impacto resultante por el uso de la tierra y del agua, junto con los efectos negativos para la salud humana, pueden provocar la degradación ambiental y la proliferación de enfermedades no transmisibles como la hipertensión, diabetes y ciertos tipos de cáncer. Para adoptar el camino hacia un cambio global y un sistema alimentario saludable y sostenible, se deben superar los estigmas en torno a la alimentación basada en origen vegetal.

¿Cuál es la visión de Upfield para los próximos años? – Dieter
Seremos la alternativa número uno en productos de origen vegetal claves para el mercado mexicano, se verá un empuje de innovación con nuevos productos en nuevas categorías, y reforzaremos las alianzas con clientes y distribuidores.



www.upfieldprofessional.com

Upfield confía plenamente en el futuro de la alimentación plant-based por lo que recientemente comprometió 50 millones de euros en una instalación enfocada en Investigación y Desarrollo, con sede en Waageninge, NL, que se dedicará exclusivamente al desarrollo de nuevos productos dentro del universo de alimentos basados en plantas. Además, la empresa está totalmente dedicada a eliminar los envases de plástico en los próximos 5 años.



Upfield Professional Mx



Upfieldpro_mx

PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUP

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

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



El equipo perfecto
para ésta temporada...

el resultado, un
producto con:
textura
estabilidad
volumen
rendimiento



+



www.distribucionessantacruz.com

Para información a nivel nacional:

Lada sin costo: 800-788.0934





Flex[®]
Insuperable Calidad



Sugerencia de Uso

¡TE ACOMPAÑAN
EN TUS RECETAS
MÁS AUTÉNTICAS!

COME BIEN

COMPARTE TUS MEJORES MOMENTOS EN ESTAS FIESTAS DECEMBRINAS CON TODA LA LÍNEA DE PRODUCTOS QUE TE OFRECE **FLEX**[®] PARA TU PANADERÍA.



Flex[®] Feité

Sabor único y un laminado perfecto.



Flex[®] Danés

Volumen y capas definidas.



Flex[®] Bizcocho

Panes esponjosos y suaves.



Flex[®] Pasta Seca

Logra galletas crujientes y definidas.



Flex[®] Magnífica

Pasteles y repostería con un sabor inigualable.

MARGARINA PARA PROFESIONALES



@Upfield Professional Mx



@Upfieldpro_mx

www.upfieldprofessional.com

LA ESTÉTICA TAMBIÉN ES IMPORTANTE

———— HABLEMOS DE INGREDIENTES ————



Cuando hablamos de pan, pasteles, postres y dulces, la racionalización no es un factor a tener en cuenta. Magdalenas, bizcochos, tartas, cupcakes y chocolates suponen una auténtica revelación para los cinco sentidos. Ahora bien, si el gusto ha sido hasta ahora el factor determinante en la evaluación de la confitería, actualmente la presentación del producto, el envoltorio y el entorno en el que se vislumbra son tan importantes como el sabor en sí mismo.

Como toda expresión artística, la elaboración y sobre todo la decoración de los pasteles esta empapada del sentimiento y la creatividad de su genio, la impresión subjetiva del artista queda grabada en su sabor, su forma y su estética, misma

que invita a los comensales a ser partícipes de una fiesta de sabores, aromas, formas y colores capaces de conquistar nuestros sentidos.

Cuando elabore sus productos debe tomar muy en cuenta que además del sabor y la textura, la estética es 70% responsable de la venta de sus pasteles, ésta no debe robar terreno a los otros aspectos pero sí se le debe considerar como el factor clave para asegurar sus ganancias.

A veces bastan pequeños detalles como las cerezas, hojas de menta o incluso flores naturales, para prestar a los pasteles originalidad, color, y hasta un toque de distinción.

En este número le presentaremos consejos prácticos en el arte de la decoración, así como los utensilios y los tipos de betún necesarios para dar a sus pasteles ese toque artístico y original que en gran parte es responsable del éxito en sus ventas.

Los expertos en nutrición remarcan que las frutas y verduras proporcionan los niveles de azúcar que requiere el organismo, pero para el amante del dulce este discurso olvida el factor clave: el sabor. El primer mordisco de una tarta, la esponjosidad latente en una porción de bizcocho, la frescura del frosting de un cupcake... Nada es comparable a este compendio de aromas y texturas. Asimismo, como expone la cocinera y presentadora del programa español *Hoy cocinas tú*, de *La Sexta*, *Eva Arguiñano*, “El dulce ni es malo ni engorda. Lo que engorda es el abuso y la mala alimentación. Las personas que nos dedicamos a la repostería tenemos muy claro que nuestros productos tienen



que ser sanos, naturales y apetitosos. Trabajamos teniendo muy presente que nuestros postres deben mantener un equilibrio entre el sabor, la presencia y lo saludable”.



Como usted sabe, existen diversos tipos de betún con los que usted puede decorar sus pasteles y panes; todos ellos tienen ingredientes en común como el huevo, el azúcar y la margarina. Unos se hacen a base de mantequilla y azúcar glass que es el conocido como “buttercream”. También se pueden hacer con queso crema y mantequilla o incluso puede preparar un merengue suizo para decorar.

El tipo de betún que decida hacer, depende de la decoración que haya elegido para el pastel y al clima en donde viva.

Sin embargo, lo más importante, además de la destreza del repostero, es la utilización de los instrumentos adecuados por lo que a continuación le presentamos una lista de utensilios que usted deberá tener a la mano para lograr mejores acabados en sus productos.

UTENSILIOS PARA LA DECORACIÓN DE PASTELES

1. Acopladores para cambiar de duya cuando se utiliza el mismo color.
2. Atril.
3. Base giratoria para decorar pasteles.
4. Batidor de huevo.
5. Cepillo para lavar las ducas.
6. Cernidor.
7. Clavo de lirio para hacer flores acocadas como Lilis y Margaritas.
8. Clavo para formar flores.
9. Colores vegetales.
10. Cucharas para medir.
11. Ducas
12. Espátula para cubrir el pastel y rellenar las mangas
13. Espátula para emparejar betún sobre el pastel y laterales.
14. Formadores de árboles para hacer pinitos de betún.
15. Formadores de flores, canales de plástico duro para colocar flores dulces y darles forma cóncava.
16. Mangas para decorar con betún.
17. Nivelador de pasteles para dos ó más niveles, para rellenar con crema o mermelada
18. Palillos para tomar con las puntas los colores y borrar errores
19. Pinceles para aplicar color a las mangas
20. Tazas de medir.
21. Triangulo de papel encerado
22. Triangulo para decorar con el dibujo de sus orillas.



Ya que usted cuenta con los aditamentos necesarios para decorar sus creaciones, es necesario que ponga atención en los siguientes detalles para imprimir calidad y buen acabado a sus productos.

- Al decorar un pastel recuerde que a menudo la sencillez es la mejor elección. Para dar un toque de elegancia y distinción procure no saturar su composición con muchos colores, haga uso de su buen gusto y no abuse del merengue.
- Emplee materiales 100% comestibles, salvo algunas excepciones como las flores naturales, las figuras de azúcar entre otras.
- Cuando emplee colorantes naturales elija los colores suaves. Colores como el violeta, azul fuerte, negro, café etc., deben evitarse a menos que se deriven de ingredientes naturales (incluidos en el producto) como el chocolate o las zarzamoras.
- El color y sabor de los ingredientes utilizados en la decoración, deben armonizar con los empleados en la elaboración del pastel.

- Si se emplean rodajas de manzana, plátano, y algunas otras frutas frescas, es necesario cubrirlas previamente con jugo de limón para evitar que se oxiden, además puede darles un glaseado neutro para resaltar el color de los frutos.
- Antes de decorar un pastel con cerezas en almíbar, sáquelas del jugo y séquelas con una servilleta de papel para evitar manchar el producto con el almíbar que suelte el fruto.
- Si prepara algún pastel o postre con frutas secas como nueces, almendras o avellanas, seleccione siempre las de mejor aspecto y tamaño para decorarlo, además asegurarse de que no estén rancias, de otra forma le echarán a perder todo el pastel.
- Para el decorado le recomendamos usar máximo tres ducyas. Si el pastel cuenta con varios pisos, debe utilizar el mismo decorado para todos, dándole un buen aspecto y homogeneidad al pastel.



Lo invitamos a que ponga en práctica estos puntos, verá que fácil es darle a sus pasteles un aspecto radiante y que invita a comerlo.



FUENTE:

<https://www.annatomasmoreno.com/la-estetica-de-la-tentacion/>

www.magnoliabakery.com

<https://cheforopeza.com.mx/betun-para-pastel/>



- ▶ 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 en la Manipulación de Alimentos



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

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



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

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



PAN DE BORREGO

SABOR Y TRADICIÓN DE ATLATLAHUCAN Y OCUITUCO

PANES EMBLEMÁTICOS



El pan está presente en las mesas de diversas partes del mundo. Para los mexicanos, el pan es un gran compañero y complemento de platillos; salado o dulce, se elabora y se consume en todo el país.

En el caso de Morelos, cada uno de los municipios tiene un pan especial que siempre tiene un gran sabor para quien lo pruebe, uno de ellos es el pan de borrego, conocido por pocos pero comido por muchos, el cual ha pasado por un proceso muy largo de generación en generación conservando siempre sus propiedades alimenticias.

Originario de las tierras abajeñas, en Atlatlahucan y en Ocuituco se sirve este pan en celebraciones especiales como bautizos y cumpleaños; se ofrece en una charola bien adornada y en medio de una ceremonia en el que se corona a los festejados.

Es un pan muy aromático, hecho con canela que es una tradición desde hace siglos como un regalo a quienes cumplen años.

Aun cuando no se popularizaban los pasteles, era el pan “de borrego” el manjar con que deleitaban a los festejados.

Elaborado de manera artesanal, tiene la figura de un borrego y se pide muy temprano para que esté listo a lo largo del día.

Antes de que el pastel hiciera su aparición, al festejado le llevaban barras de chocolate con ese pan. En una charola cubierto con una servilleta tejida, ya fuera en bola para champurrado o chocolate tradicional para que al otro día del cumpleaños, se pueda disfrutar de ese manjar.

Heredado por generaciones, este pan es elaborado de manera artesanal, con las manos y horneado a la leña.

Lo hacían nuestros antepasados como un reconocimiento acompañado de un canto que se llama “La Coronación”.

FUENTE:

<https://lajornadamorelos.com.mx/pol%C3%ADtica/2020/05/20/20103/pan-borrego-sabor-y-tradici%C3%B3n-atlatlahucan>

<https://www.facebook.com/LaCronicaMorelos/videos/pan-de-borrego-sabor-y-tradici%C3%B3n-del-municipio-de-atlatlahucanlocalmorelos/721130518656731/>

TUTI

EL MEJOR PAN RELLENO DE YUCATÁN

PANES EMBLEMÁTICOS



Según la historia, la industria panificadora en Yucatán data desde la segunda mitad del siglo XIX, en esos entonces el pan batido y de levadura se repartía a domicilio para el autoconsumo. Era un alimento muy consumido por los yucatecos de todas las clases sociales que consistía de maíz (waaj), con el tiempo se implementaron otros ingredientes como la harina de trigo amasada con azúcar, sal y levadura. Los mayas se referían a este pan como “waajil háarina” y si era dulce, le decían “ch’ujuk waaj”.

En Yucatán se pueden encontrar un sinfín de variedades de pan, como las hojaldras, los cocotazos y las bolitas de queso, por mencionar algunos. Pero el tuti es especial, un pan cuadrado o redondo, de corteza crujiente y relleno suave, que combina hojaldre, mantequilla, azúcar y queso para el relleno. Este pan es el favorito de muchos por su exquisito sabor, en su interior tiene queso blanco, además de que es crujiente y un poco suave al morderlo. El tuti es tan sabroso que tiene presencia hasta en el lenguaje del yucateco cuando se describen a las personas creídas y presuntuosas con el famoso dicho de “creerse un tuti”.

Este pan forma parte de la mesa del desayuno y de la cultura popular. La palabra tuti se usa colo-

quialmente para referirse a personas engreídas o pretenciosas. En maya viene de tuut que significa relleno o rellenar.

El pan que más se consumía a mediados del Siglo XIX en Yucatán era de maíz, pero tras la llegada de otras variedades de pan español y francés las opciones para preparar masa se diversificaron.

En la panadería peninsular, el mestizaje derivó en esponjosos panes brioche, panes de caja rellenos de queso, barras de pan parecidas a una baguette y de textura crujiente como los tutis.

En Yucatán los encontrará en panaderías locales y con frecuencia, en los restaurantes.



FUENTE:

<https://foodandwineespanol.com/el-mejor-pan-relleno-de-yucatan-se-llama-tuti/>

<http://www.explore.mx/panes-yucatecos/>

EL MUSEO DE LA CULTURA DEL PAN ULM, ALEMANIA

PAN EN EL MUNDO



La cultura del pan es una parte esencial en la dieta de las personas en todas las culturas del mundo. Es tan importante que forma parte de numerosos clichés sobre los conceptos básicos de la comida.

El museo de la Cultura del Pan, está dedicado a los 6,000 años de historia del pan como una base indispensable de la cultura humana y la civilización. Debe su creación y crecimiento al compromiso personal de décadas de Willy Eiselen

(1896-1981) y su hijo Hermann Eiselen (nacido en 1926). Ambos se dedicaron a la fabricación y venta de ingredientes de panadería y se encontraban entre los proveedores líderes en el comercio de panadería. Los dos empresarios fundaron el museo como el Museo del Pan Alemán en 1955 como una asociación.

La primera exposición permanente se remonta a 1960. Fue la primera y, durante muchos años, el único museo de su tipo en el mundo. Era una

Todo para panadería y pastelería



*Les deseamos unas felices fiestas
y próspero año nuevo, agradeciendo
su preferencia y confianza.*

¡Haz la diferencia, brindamos insumos de calidad!



www.distribucionessantacruz.com

Nuestras sucursales: Tijuana-Ensenada-Mexicali-La Paz-Hermosillo-Magdalena-Culiacán
Durango-Mochis-Mazatlán-Cd. Juárez-Monterrey-Guadalajara-Tuxtla Gutiérrez-CDMX-Mérida

PAN EN EL MUNDO

institución estrictamente privada financiada por los fundadores. En 1991, la fundación Eiselen, una institución benéfica independiente, se hizo cargo de la financiación del museo. Al mismo tiempo, el museo se mudó al Salzstadel, un almacén histórico en el centro de Ulm. Aquí el museo floreció, y en 2004 recibió a su millón de visitantes. Una nueva exposición permanente se inauguró en 2005, cuando el museo celebró su 50 aniversario. Desde 2019, el museo también ha albergado obras de arte de varias épocas.

El museo alberga más de 18.000 artefactos relacionados con la historia del pan, sin embargo, el pan no es real. El sitio web del museo dice:

“El pan en sí no forma parte de la colección, lo que refleja la firme creencia de los fundadores del museo de que el pan no es un artefacto de museo, sino un alimento, recién horneado cada día”.

Con la escasez de alimentos en todo el mundo, la hambruna es un tema de importancia real en el museo. La fundación que cuida el museo también



ayuda a financiar la investigación sobre los déficits nutricionales.

Más de un millón de personas han visitado el sitio, que se encuentra en un edificio histórico del siglo XVI llamado Salt Barn.

La exposición en el Museo del Pan y el Arte consta de dos partes, y la colección de arte tiene su propia sección. Aquí se muestran a los visitantes obras de diferentes épocas, que van desde el siglo XV hasta el XXI. Se exhiben obras de Rembrandt, así como obras de Chagall, Pechstein y Picasso, o incluso Lüpertz y Jankowski. Muchas de las obras de arte giran en torno a la relación entre el hombre y la naturaleza, las cuestiones religiosas y éticas de la alimentación y la distribución, y el ser humano como parte de una sociedad.





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



En la otra área del museo, en cambio, todo gira en torno al pan: las 19 mesas temáticas e instalaciones con una amplia gama de exposiciones cuentan los contextos sociales, culturales y técnico-históricos relacionados con la agricultura, la alimentación y el pan. Esto también plantea la cuestión de la comida para todos, que se ha planteado desde el principio de los tiempos y sigue siendo uno de los retos centrales de nuestro presente y futuro.



La colección

Con más de 18,000 objetos, de los cuales 700 están en exhibición permanente, las colecciones cubren más de 30 tipos diferentes de objetos. Las exposiciones proporcionan un registro de la importancia del pan para la humanidad. Muestran cómo los métodos de panificación han cambiado a lo largo de los siglos e ilustran la historia social y cultural del pan. El pan en sí no forma parte de la colección, lo que refleja la firme convicción de los fundadores del museo de que el pan no es un artefacto del museo, sino un alimento recién horneado cada día. Una biblioteca especializada formada por 6.000 libros y archivos completa la colección.



Las exposiciones permanentes

De grano a pan

La historia del pan de 6,000 años comienza con el cultivo de cereales. Varios aspectos del cultivo de cereales se describen en algunas obras de arte destacadas (esculturas y pinturas de P. Brueghel, E. Heckel y M. Pechstein). Los artefactos históricos, modelos y películas ilustran la evolución de los métodos de producción de harina, la molienda y la fabricación de masa, así como la historia del horno de pan desde la Edad de Piedra hasta el presente. Suntuosos recipientes de plata, jarrones de vidrio y cerámica ricamente decorados recuerdan a los gremios de panaderos y molineros, cómo vivían y cómo se veían a sí mismos.



Hombre y pan

El pan es de vital importancia para la existencia humana, la cultura y la civilización; es un símbolo de la vida misma. No es una coincidencia que la imagen del pan sea central para la fe judeocristiana, un hecho que se hace evidente por valiosas pinturas e ilustraciones de escenas del Antiguo y Nuevo Testamento y por los objetos ceremoniales utilizados en la observancia del sábado y de



Passah. Por el contrario, la escasez de pan, como sinónimo de comida en general, durante mucho tiempo significó hambruna. Las cosechas fallidas debido al clima no fueron la única causa de las hambrunas de pan. Una y otra vez las personas han sufrido el hambre causada por la guerra y la migración. La exposición recorre la historia de la hambruna desde los días del antiguo Egipto hasta la actual inseguridad alimentaria mundial. Una dimensión adicional es ofrecida por las obras de arte relacionadas con el pan. La lista de artistas abarca desde Georg Flegel y Franz Francken hasta Ernst Barlach, Max Beckmann y Käthe Kollwitz hasta Pablo Picasso, Salvador Dalí, Man Ray y Markus Lüpertz, entre muchos otros.

El horario de apertura del museo es:

Lunes: 10.00 - 15.00 hrs.,

Martes, jueves, viernes, sábado y domingo:
10.00 - 17.00 hrs.,

Miércoles: 10.00 - 19.00 hrs.

FUENTE:

<https://www.atlasobscura.com/places/museum-bread-culture>

<https://www.germany.travel/es/ciudades-y-cultura/museo-de-la-cultura-del-pan-ulm.html>

https://www.tripadvisor.com.mx/Attraction_Review-g187292-d2024051-Reviews-Museum_Brot_und_Kunst-Ulm_Baden_Wuerttemberg.html

<https://panaderos.info/?p=4005>

PAN NAVIDEÑO EN EL MUNDO

— ESTE MES CELEBRAMOS —



El olor a pan fresco siempre será protagonista en las celebraciones navideñas. En las cenas familiares de esta época no puede faltar este alimento en alguna de sus presentaciones para compartir con los invitados y representar la abundancia.

La Navidad es un festejo que tiene origen en Europa durante la época invernal, por lo que todas las tradiciones -tanto de adornos como de comida- provienen de la escasa cosecha, los paisajes nevados y la necesidad de contrarrestar el frío.

Los panes navideños tienen como origen, según la leyenda, un crudo invierno del siglo XIV, en Alemania, cuando un terrateniente mandó preparar un pan con lo que quedaba en sus bodegas: semillas, huevo, frutos secos y mucha azúcar. Su familia y sus trabajadores comieron ese pan, lo que les proporcionó alimento y energía para sobrevivir el frío. Por funcional y rico al paladar, el pan con frutos secos y azúcar se preparó, a partir de entonces, cada invierno.

ESTE MES CELEBRAMOS

El significado del pan se ve reforzado en las celebraciones religiosas como la Navidad o la Pascua, en las cuales las mesas de distintas partes del mundo comparten con sus seres queridos una variedad de panes específicos para estas fiestas. En México, el pan navideño tradicional es la rosca de reyes, pero ¿sabía que países como Italia, Grecia o Alemania cuentan sus propias delicias?

Aunque los panes navideños de los que hablaremos se crearon en épocas y países diferentes, tienen en común alguno o más ingredientes como frutos secos, fruta confitada y especias. Cada uno está rodeado de una tradición diferente pero tienen en común que, al momento de disfrutarlos, siempre se reúnen amigos y familiares.

Todos estos panes están enriquecidos con especias, nueces y frutas cristalizadas o confitadas que parecen joyas incrustadas en la masa. En sí, son

preparaciones con un estrecho vínculo, pero cuya ritualidad y origen varía considerablemente.

Empecemos con uno de los panes más conocidos, el **Fruit Cake**. Es un pan muy denso que contiene muchas frutas confitadas, frutos secos y especias. Se cree que fue inventado en el siglo XVI en Europa, cuando llegaba al viejo continente una gran cantidad de azúcar proveniente de las colonias, y la gente empezó a utilizar esta azúcar para conservar las frutas; sobre todo en las regiones donde es difícil cosechar fruta en la época invernal. Hubo tanto auge que pronto hubo excedentes de frutas confitadas, y así fue como se les ocurrió preparar un pan con ellas. En el siglo XVIII se prohibió el consumo del Fruit Cake en toda Europa por considerarlo un pan "pecaminosamente rico". Actualmente es un pan que genera opiniones divididas, amado por algunos y odiado por otros.





¡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



Seguimos con el primo italiano del Fruit Cake, el **Panettone**. Es un pan, generalmente alto, en forma de domo, relleno de pasas y fruta confitada. La historia más conocida sobre su origen cuenta que fue inventado en el siglo XV en Milán, cuando un joven noble, Ughetto degli Atellanide, se enamoró de la hija de un panadero pobre llamado Antonio. En un intento por ganarse el amor de la muchacha, el joven se disfrazó de panadero e inventó un pan dulce relleno con pasas, limón confitado y ralla-

dura de naranja. Lo llamaron el “Pan de Toni”, que terminó conociéndose como Panettone. En Italia se acostumbra comer una rebanada de Panettone, acompañada de un vino espumoso o de una copa de Prosecco, ya que se cree que esto garantiza buena suerte y buena salud para el próximo año. Siendo tan similares en su estructura y contenido, se dice que lo único que diferencia al Fruit cake del Panettone es su origen; el primero fue creado por necesidad y el segundo por amor.



El **Pandoro**, es otro pan italiano típico de la época navideña. Es un pan más reciente que se originó en la ciudad de Verona y su nombre deriva de Pan de Oro. El Pandoro es un pan denso, mantecoso, dulce, alto y que asemeja la forma de un árbol de Navidad (aunque otros dicen que tiene forma de una estrella de ocho picos). Se espolvorea con bastante azúcar glass, para simular los Alpes italianos nevados. A diferencia del Panettone, este pan nunca lleva fruta confitada. Se acostumbra acompañarlo con una bolita de helado o con sabayón.

ESTE MES CELEBRAMOS

En Alemania acostumbran el **Stollen**, que además de contener frutos secos también lleva mazapán. Como es un pan que tradicionalmente se consume en la época navideña, también se le conoce como Christstollen. Se originó en la ciudad de Dresden, en el siglo XV. En sus orígenes se elaboraba únicamente con harina, levadura y agua, ya que la iglesia católica prohibía el uso de mantequilla o leche, como un signo de abstención. El príncipe Ernesto y su hermano Alberto, pidieron al Papa Inocencio VIII la revocación de la prohibición de la mantequilla. El Santo Padre, aceptó su petición y desde ese momento el Stollen se convirtió en uno de los panes más ricos, tanto que se consideró el pan apto para los reyes.



El pan navideño rumano se llama **Cozonac (Kozunak)**. Está hecho a base de harina, mantequilla, huevos, levadura y leche. Se puede preparar en varias formas, pero la más común es formar un trenzado que puede ir relleno de chocolate, dulce de nuez o queso crema. En ocasiones se espolvorea con azúcar glass, pasas o nueces picadas. Es un pan que acompaña las fiestas católicas así que también se prepara para Pascua.

La Navidad se celebra en Ucrania con una rebanada de **Kolach**, un pan ligero y esponjoso. Su forma es muy peculiar, con la masa se forma una corona trenzada. De hecho su nombre viene de su forma, “kolo” significa círculo. Antes de ponerlo en la mesa navideña, se apilan 3 panes, uno encima del otro, y se coloca una vela en el centro. Sin duda es un pan lleno de simbolismos: la forma redonda simboliza la eternidad, los tres panes representan a la Santísima Trinidad y la vela recuerda la estrella de Belén y la luz de Cristo que vino al mundo.



El **Julekake** es el pan que se come en Noruega en Navidad. Es un pan donde el ingrediente que más resalta es el cardamomo, seguido de pasas y frutas caramelizadas. Al servir, se unta un poco de mantequilla en cada rebanada.

Y aunque no forma parte específicamente de la época navideña, no podemos olvidar la **Rosca de Reyes** que se acostumbra comer en la Epifanía, enero 6, para conmemorar la visita de los Tres Reyes Magos al niño Jesús. Su forma representa una corona con incrustaciones de “joyas” de fruta caramelizada y nueces. Es un pan muy popular en México y España. Sin embargo, por sus ingredientes encaja perfecto con este tipo de panes navideños. Seguramente tendremos mucho más que decir de este delicioso pan.



FUENTE:

<https://www.directopaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/panes-navidenos-un-recorrido-por-el-mundo>

<http://sgastronomia.blogspot.com/2012/12/panes-tipicos-de-navidad-en-diversos.html>

<https://www.gastronomia.com.uy/Gastronomia/Conoce-los-panes-tipicos-de-las-fiestas-navidenas-uc329909>

https://www.clarin.com/entremujeres/bienestar/sabores-tradicionales-panes-tipicos-fiestas-navidenas_0_HkUPUn-EL.html

PANETTONE

PAN DULCE NAVIDEÑO

RECETAS

Ingredientes

- 3 ó 4 pzas.** Huevo (según tamaño)
50 gr. Azúcar para el fermento
200 gr. Azúcar para la masa
40 gr. Levadura fresca
¼ tz. Agua tibia
700 gr. Harina más una cantidad extra para el amasado
- 1 cdita.** Sal
1 ½ cdita. Esencia de vainilla
2 cdas. Miel
3 cdas. Coñac (opcional) puede ser con agua de azahar o alguna otra esencia
- 200 gr.** Manteca blanda tipo pomada
300 gr. Frutas secas o pasas, nueces, almendras (al gusto)
1 Yema batida
1 Cucharada de leche para barnizar el pan

Para la decoración del pan

- 70 gr.** Cobertura de chocolate blanco o glasee (preparado con azúcar glass y jugo de limón o agua)

Frutas secas Cantidad necesaria

Procedimiento:

1. Mezclar la levadura con el agua tibia y los 50 gr. de azúcar en un recipiente pequeño, disolver y reservar unos minutos hasta que quede como si fuera una esponja.
2. Mezclar la harina junto con el azúcar y la sal, formar una corona sobre la mesa y en el centro colocar la



levadura ya espumada, los huevos, la miel, la esencia de vainilla y el coñac, mezclar un poco con las yemas de los dedos.

3. Por último, agregar la manteca tipo pomada (no derretida), si es necesario, agregar más harina a la masa (pero la masa para este pan dulce resulta más bien blanda y elástica).

4. Amasar y formar un bollo, acomodarlo dentro de un recipiente grande y taparlo con un paño o film, dejar leudar hasta que doble su volumen. Luego se saca y va tomando temperatura.

5. Pasado el tiempo de leudado, retirar la masa del recipiente y desgasificar. Integrar la fruta de manera uniforme.
6. Dividir el bollo en tres piezas de 600 gr. y colocarlas cada uno en su molde de papel descartable para pan dulce, hacer el corte en cruz

tan característico que lleva en la superficie y volver a dejar leudar de 2 a 2 y 1/2 horas o hasta que doble su volumen, el tiempo de leudado depende de la temperatura del ambiente.

7. Después del segundo leudado, pintar cada pan dulce con una yema apenas batida con leche.

8. Horno pre-calentado a 180° cocción al vapor, tiempo de horneado de 30 a 40 minutos.

9. Cuando estén dorados, retirar del horno y verificar la cocción en el interior, dejar enfriar para decorar.

10. Decorar cada pan dulce con el chocolate blanco fundido y una buena cantidad de frutas sobre la superficie.

Nota.

No trabajar en exceso la masa, de lo contrario será difícil manejarla.

Si se quiere que el pan sobresalga del molde, se deberá poner un poco más de masa. Ejemplo si el molde es de 500 gr. poner 100 gr. más.

Estos ingredientes son para realizar tres panes dulces de 600 gr. aproximadamente.

BOLO-REI

ROSCA ESTILO PORTUGUÉS

RECETAS

Ingredientes

Para la masa madre

- 180 gr. Harina
- 90 ml. Leche a temperatura ambiente
- 1 cda. Azúcar
- 1 Sobre Levadura de panadero (granulada)

Para el Roscón

- 490 gr. Harina
- 2 pzas. Huevos
- 110 ml. Leche a temperatura ambiente
- 1 ½ Sobre Levadura de panadero
- 110 gr. Mantequilla fundida
- 125 gr. Azúcar
- 50 ml. Vino de Oporto (brandy, etc. el licor de su preferencia)
- 100 gr. Frutos secos
- 60 gr. Pasas
- 1 Pizca de sal

Para adornar

- 1 pza. Huevo batido
- 25 gr. Almendra fileteada
- 50 gr. Frutas confitadas
- 50 ml. Brillo



Procedimiento de la base:

1. Para la masa madre: En un bowl mezclamos la harina, la leche, el azúcar y la levadura, hasta formar la masa que dejaremos reposar hasta que doble su tamaño.
2. Poner a macerar las pasas en el vino.
3. Diluir el sobre y medio de levadura en la leche tibia para el roscón.
4. Colocar en la batidora todos los ingredientes del roscón, más la leche con levadura y comenzar a amasar.
5. A medio amasado, añadir la masa madre y trabajar para integrarla.
6. Dejar reposar la masa del roscón de 40 a 60 minutos.
7. Pasado ese tiempo, amasar el roscón en forma de corona.
8. Dejar reposar durante 1 hora aproximadamente.
9. Ya que esté fermentada, barnizar el roscón con el huevo batido y repartir por encima las frutas, las almendras y el azúcar.
10. Horno precalentado a 180°C y hornear de 40 a 60 minutos.
11. Retirar del horno, barnizar con el brillo y dejar enfriar por completo. 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

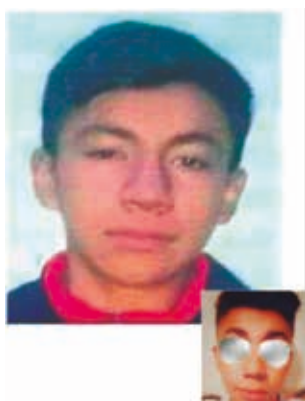


@RegresoCasa

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.

Nimbe Selene Zepeta Xochihua

Edad: 19 años

Complexión: Robusta

Estatura: 1.50 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Un lunar abajo del pómulos, uno mas en el mismo pómulos medio rojo, cicatrices de rasguño de gato en el antebrazo izquierdo.

Historia: Su mamá, la señora Ma. Elena la dejó en el transporte público, no llegó a la escuela, ya no se supo más de ella.

Lugar y fecha de extravío: Los Reyes La Paz, Estado de México.
30 de mayo de 2019.



Carlos Francisco Guijosa García

Edad: 17 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.70 mts.

Color de piel: Morena oscura

Señas particulares: Cicatriz en ceja, lunar rojo.

Historia: El joven salió de su domicilio rumbo a su trabajo en su bicicleta, su mamá trató de comunicarse más tarde, ya no obtuvo respuesta.

Lugar y fecha de extravío: Calle Olivos 7369 entre Laureles y Jacarandas, Tijuana, Baja California.

7 de junio de 2020.

Noviembre 2020
Núm. 375 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

**¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

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

comunicacion@canainpa.com.mx

**MOLLETE
POBLANO**

**LECHE
CONDENSADA**

LE RECORDAMOS

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

FEBRERO

- 1-5** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 11** PAGO DE CUOTAS
- 17** 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	ENE	MAR	MAY
(dls. por ton.)	1.391	1.403	1.416
AZUCAR 11	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	15.28	14.42	13.69
AZUCAR 16	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	29.15	29.50	29.10
AZUCAR 5	MAR	MAY	AGO
(dls. por ton.)	414.70	404.70	392.90
CACAO ICE	MAR	MAY	JUL
(dls. por ton.)	2,665	2,636	2,618
MAIZ CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	4.27	4.29	4.30
SOYA CBOT	ENE	MAR	MAY
(dls. por bushel)	1,177.50	1,175.50	1,173
HARINA CBOT	ENE	MAR	MAY
(dls. por bushel)	3.92	3.89	3.84
ACEITE CBOT	DIC	ENE	FEB
(cts. por lb.)	1.27	1.28	1.28
TRIGO CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	5.99	6.02	6.00
J. DE NARANJA	ENE	MAR	MAY
(cts. por lb.)	127.90	127.70	127.80
AVENA CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	3.12	3.15	3.16
ARROZ CBOT	ENE	MAR	MAY
(cts. por lb.)	12.44	12.63	12.72
ALGODÓN ICE	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	71.67	72.57	73.27
RES CME	FEB	ABR	JUN
(cts. por lb.)	110.53	114.2	109.10
CERDO CME	FEB	ABR	MAY
(cts. por lb.)	63.05	66.23	71.70

ACTUALIZADO AL 20 DE NOVIEMBRE DE 2020



Nuevos retos, esperanza y nuevas oportunidades nos esperan el próximo año.
La familia Elizondo les deseamos mucha salud, mucho amor y mucho éxito.

2021

Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo.

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



*Les deseamos
muy felices
y dulces fiestas.*



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