

Febrero 2020
No. 366 Año 30

PAN

El mundo del

www.canainpa.com.mx



10 DATOS IMPORTANTES DEL PAN GOURMET

OREJAS

FACTURAS
INSTÁNTANEAS



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



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

The background of the entire image is a close-up photograph of three heart-shaped cookies. The cookies are a light golden-brown color with a slightly textured surface. They are arranged on a piece of coarse, light-brown burlap fabric, which is laid over a dark wooden surface. The lighting is warm and soft, highlighting the texture of the cookies and the fabric.

 HARINERA
ANÁHUAC

Todo con amor 

HACEMOS MÁS QUE HARINA

.....

Carat Coverlux

Chocolate compound premium multiusos



Ideal para pastelería fina



Nuevo

Marqueta 2.5 kg

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



TODO MUNDO QUIERE UN TOQUE DE



PRESENTACIONES:

Sándwich 10.5kg
Tapa 9kg

"EL MUNDO DEL PAN"

Revista mensual, Distribución Gratuita

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

Venta de Espacios Publicitarios Tel 5134-0500 ext. 121

Diseño de interiores: Patricia Gutiérrez Reyes. Impresión: Comercializadora de Impresos OM, S.A. de C.V., Tel. 9171.7516, e-mail: comercializadora_om@hotmail.com

Derechos reservados a CANAINPA. Certificado de licitud de contenido No. 3758 Certificado de Licitud de Título No. 4474; Reserva de Título No. 198-90, de fecha 9 de Octubre de 1989; expedido el 3 de enero de 1990 por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Industriales de la Secretaría de Gobernación. Correspondencia de 2a. clase. PORTE pagado. Publicación periódica PP09-061 AUTORIZADO POR Sepomex, No. 0570590 Caract. 228251703.

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

El material publicitado se acepta con criterio ético, pero los editores declinan cualquier responsabilidad respecto a la veracidad y legitimidad de los mensajes contenidos en los anuncios.

"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 30

Número 366



Ing. Carlos Otegui Hernández
Presidente

Lic. Borja Esteban Martínez
Director General

Lic. Brenda García Bermúdez
Dirección General Adjunta

Lic. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

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

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

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

REVISTA EL MUNDO DEL PAN

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

Fernanda Michel García Saucedo
Trabajo Editorial y Community Manager

Daniel Misael Ramírez Maldonado
Diseñador Gráfico



Ing. Erick Navarrete Aguilar
Presidente de ASEM

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. Gustavo Carrasco Rosas
Gerencia Fiscal, IMSS, Administrativo

Quejas y Sugerencias
quejasysugerencias@asemdeldf.org

COLABORADORES

Francisco Alejandro Juárez de la Rosa
Instructor Pastelero

Lic. Gustavo Carrasco Rosas
Gerente Fiscal, IMSS, Administrativo

Lic. Santiago Paz Juan de Dios
Consultor de panaderías

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL

"Actividades vulnerables"

7

INDICADORES FINANCIEROS

11

FINANZAS

Facturas instantáneas

12

PARA EMPRESARIOS

Gerente de Tienda

16

ESTADÍSTICAS

¿Qué y con qué frecuencia comen
pan los mexicanos?

20

24

TENDENCIAS 2020

Las harinas en el pan artesanal



PARA EMPRESARIOS

Reclutamiento y selección
de personal

30

34

CONSEJOS TÉCNICOS

Como lograr una corteza crocante



PANES OLVIDADOS

Sargento y volcán

56

60

EN ESTE MES CELEBRAMOS

Amor en las panaderías



LOS DIEZ DATOS IMPORTANTES DEL PAN GOURMET

64

68

RECETAS

Orejas



RECETAS

Pan de centeno

69

PERSONAS DESAPARECIDAS

70

LE RECORDAMOS

71

INDICADORES AGRÍCOLAS

72



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

Estrenamos nueva imagen, nuevos empaques y nueva planta.

Para ofrecer una mejor calidad y un mejor servicio.

Nueva Imagen



CREMA VEGETAL BATIDA
FRIGO CHANTILLY®.



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



MAMONES de 8 y 10 pulgadas.

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

Editorial



Apenas ayer estábamos vendiendo la última rosca y hoy ya estamos en febrero.

Este año la CANAINPA tiene grandes retos, el primero y más importante es seguir fortaleciendo a la industria, otorgar los mejores servicios a sus afiliados y por supuesto, ampliar nuestra red de lectores.

Indudablemente también seguiremos contribuyendo a la difusión de nuestra cultura gastronómica del pan mexicano y no permitiremos que el trabajo de los fundadores y el de las generaciones actuales se pierda. Trabajemos juntos con y por nuestra Cámara.

En esta edición, contamos con información acerca de las facturas instantáneas, que tienen como objetivo; facilitar la generación de facturas a los contribuyentes siendo una herramienta más eficaz, y así evitar pasar horas solicitando las facturas a los proveedores y a la inversa como proveedor, para realizar la factura a cada uno de sus clientes.

Así como también abordaremos la importancia que tiene el proceso de Reclutamiento y Selección de personal en las empresas, ya que su principal objetivo es encontrar al personal adecuado que cumpla con el perfil requerido.

Será un 2020 de mucho trabajo y la CANAINPA estará con todos ustedes.

Ing. Carlos Otegui Hernández
PRESIDENTE

DELEGACIONES CANAINPA

CAMPECHE

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

DURANGO

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

REGIÓN OCCIDENTE (COLIMA, JALISCO Y NAYARIT)

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

MONTERREY

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

MORELIA

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

MORELOS

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

OAXACA

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

TABASCO

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

REPRESENTACIONES

AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES

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

PACHUCA DE SOTO, HIDALGO

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

TIJUANA, BAJA CALIFORNIA NORTE

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

TOLUCA DE LERDO, EDO. DE MÉXICO

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

TULA DE ALENDE, HIDALGO

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

SAN LUIS POTOSÍ, SAN LUIS POTOSÍ

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

“ACTIVIDADES VULNERABLES”

CONSULTORIO FISCAL



El 17 de julio de 2013, entró en vigor la Ley Federal para la Prevención e Identificación de Operaciones con Recursos de Procedencia Ilícita, también conocida como Ley Antilavado de Dinero, la cual tiene como finalidad principal prevenir y detectar actos u operaciones comerciales, por exceder el límite de efectivo para pagar bienes o servicios derivado de actividades que sean consideradas por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público como vulnerables y tendrá repercusiones en la Ley del Impuesto Sobre la Renta y la Ley del Impuesto al Valor Agregado.



Estas actividades se encuentran enlistadas en el artículo 17 de esta Ley, ya que por su naturaleza son susceptibles o vulnerables a ser realizadas con recursos de procedencia ilícita, tales como son la compra-venta de bienes inmuebles y/o vehículos, construcción, arrendamiento, los préstamos con o sin garantía, donaciones, subcontratación de personal, representación de personas físicas o morales con facultades de dominio y/o administración, entre otras.

Ahora bien, es importante señalar que el penúltimo párrafo del citado precepto legal, establece que los contribuyentes que se dediquen de manera profesional o habitual a dichas actividades, estarán obligadas a inscribirse en el Padrón de Actividades Vulnerables a través del Portal de Prevención de Lavado de Dinero, a partir del mes de febrero de 2020, de lo contrario serán sancionados.

Es importante manifestar que en el portal de internet del Servicio de Administración Tributaria se establecen dos tipos de umbrales que son; el Umbral de Identificación y el Umbral de Aviso, estableciendo los montos y límites para estar o no obligados a identificar y presentar los avisos estableciendo tres supuestos:





Productos Irresistibles
para Repostería,
Panadería y Cocina

- Lácteos
- Cremas
- Mantequillas y Margarinas
- Coberturas y Rellenos
- Chocolates
- Complementos para Repostería
- Tartaletas y Galletas



naturaldealimentos.com

HÁZ EJERCICIO Y MANTEN UNA DIETA BALANCEADA



/naturaldealimentos



800 201 20 73

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

1.

Si el monto de la operación no rebasa el monto señalado en el Umbral de Identificación, no estamos obligados a formar expediente único ni presentar Aviso.

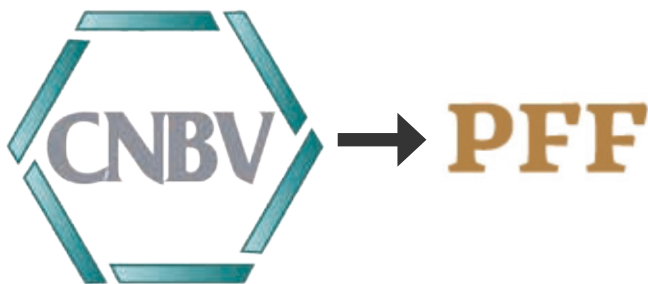
2.

Si se rebasa el monto del Umbral de Identificación, pero no rebasa el límite del Umbral de Aviso, solo estamos obligados a identificar a nuestro cliente o proveedor a través de un expediente único, que está conformado con su nombre completo, razón social, R.F.C., si tiene accionistas o representantes legales, opinión de cumplimiento, si es persona física o moral, entre otra información, pero sin estar obligado a presentar Aviso.

3.

Si la operación rebasa el monto del Umbral de Aviso, estaremos obligados a formar el expediente único y presentar el Aviso a través del Portal del Servicio de Administración Tributaria, a más tardar el día 17 del mes posterior a la realización de la operación comercial con actividades vulnerables.

Es importante exponer que esta Ley Federal para la Prevención e Identificación de Operaciones con Recursos de Procedencia Ilícita, si bien es cierto, no tiene ningún carácter recaudatorio, si está estrechamente relacionado con las Leyes del Impuesto Sobre la Renta y del Impuesto al Valor Agregado; ya que solo tiene como objeto proteger el sistema financiero y la economía nacional, a través de medidas y procedimientos para detectar operaciones comerciales que involucren recursos de procedencia ilícita, mediante la coordinación de convenios interinstitucionales, como la Comisión Nacional Bancaria y



de Valores, que tiene la obligación de reportar cualquier depósito inusual ya sea por transferencia o efectivo, para que la Procuraduría Fiscal de la Federación realice las indagatorias correspondientes para detectar la posible comisión del delito de defraudación fiscal, que al día de hoy tiene penas privativas de la libertad de manera oficiosa.

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2019

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

2020

Enero	0.56%
-------	--------------

INFLACIÓN MENSUAL

(Enero)

0.56%

INFLACIÓN ANUAL

(ENE 19 - ENE 20)

2.83%

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)



Para más información acude a CANAINPA, con gusto atenderemos todas tus dudas.



COLABORACIÓN:

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

FACTURAS INSTANTÁNEAS

FINANZAS



Si se realiza una compra y el cliente lo solicita pagando con tarjeta de Débito, Crédito o Monedero electrónico se emitirá una factura instantánea a partir de este 2020, esta es una iniciativa que dio pauta el Servicio de Administración Tributaria (SAT) y la Asociación de Bancos de México (ABM), esto a partir de la terminal o punto de venta conocidas como TPV.

¿Cómo funcionará?

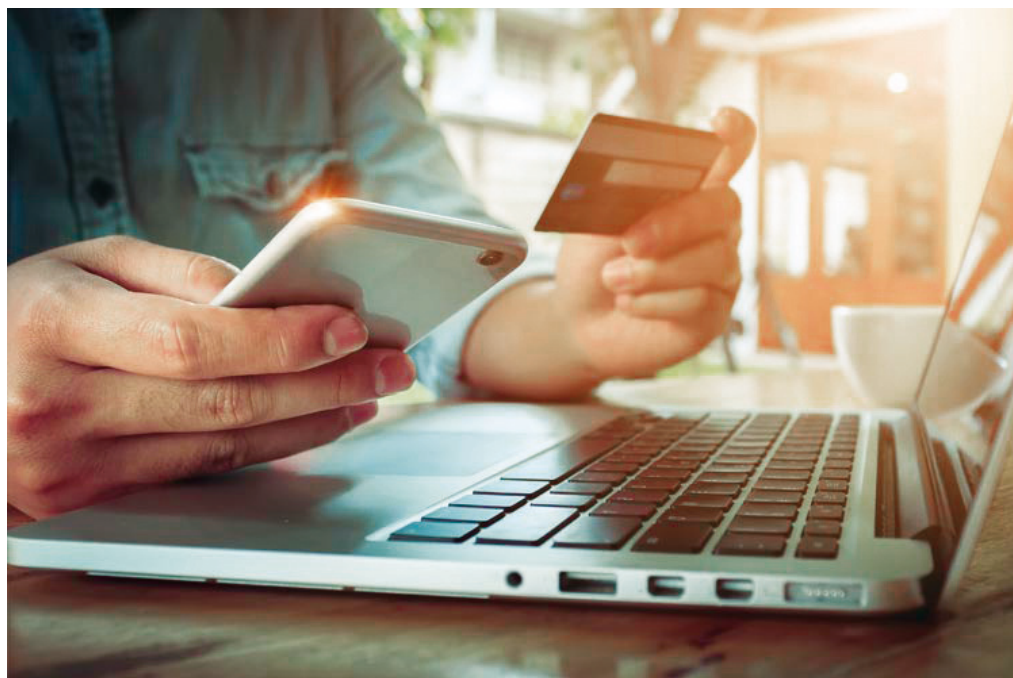
El chip de la tarjeta de crédito o débito tendrá guardada la información fiscal (Previa autorización del Usuario a la Institución Bancaria) para que al momento de pagar se genere su recibo en automático.



Los Bancos llevan ya tiempo en el mercado en recabar estos datos a sus usuarios de Cuenta, como es el RFC del Beneficiario, incluso en términos fiscales y crediticios los mismos bancos son los encargados de avisarle al SAT sobre discrepancias en los movimientos ya sea por ingresos no declarados e inclusive por realizar transacciones en entidades con otros problemas.



En esencia el objetivo principal de esta medida es facilitar la generación de facturas a los contribuyentes, siendo una herramienta más eficaz que pasar horas solicitando las facturas a los proveedores y a la inversa, como proveedor para realizar la factura a cada uno de sus clientes.



FINANZAS

Una medida sustancial para aumentar a futuro la recaudación por parte de los pequeños contribuyentes o pequeños empresarios siendo una ventaja a la hora de presentar declaraciones y hacer pago de impuestos.

Las características que tendrán estas facturas anunciadas por el SAT son:

- RFC del emisor. —

- RFC del receptor.

- Folio Fiscal del comprobante.

- Total del comprobante. _____

- Ocho últimos caracteres del sello digital del emisor del comprobante.

<p>RFC Emisor: ██████████</p> <p>Nombre o denominación: ████████████████████████████████</p> <p>RFC Receptor: ██████████</p> <p>Nombre o denominación: ████████████████████████████████ V</p>	<p>Folio Fiscal: ██████████</p> <p>No de Serie del CSD: 00001 ██████████</p> <p>Lugar, Fecha y hora de emisión:</p> <p style="text-align: right;">Mexico 2018-06-18T08:50:00Z</p> <p>Efecto del Comprobante:</p> <p style="text-align: right;">Ingreso</p> <p>Régimen Fiscal:</p> <p style="text-align: right;">Régimen de Incorporación Fiscal</p>
--	--

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
1	venta/servicio	REDACCIÓN DE ARTÍCULOS	839.18	839.18

	Subtotal:	\$ 839.18
Forma de Pago:	Pago en una sola exhibición	
	Impuestos trasladados	
	IVA 16.00%	\$ 134.27
	IEPS	\$ 0.00
Método de Pago:	Transferencia	
	Impuestos Retenidos:	
	IVA	\$ 89.51
	ISR	\$ 83.92
	TOTAL	\$ 800.00

Total con letra:

OCHOCIENTOS PESOS, 00/100 M.N.

Sello digital del CFDI:

peRVUjRMH3jqRZ2nrm5KQryZPQkagMIZUvVeCN9GduAaVMyklpBsaP6Ca9wlsC5FTmLdG4drmsjCrqUTANtHyOLGrOPJBNuZhwTztaWMOGLsD4LyaWFLzGRSLuaYachugphOGLuaNCo=

Sello del SAT:

3Xc2gTLuacwCM5ba(jybo=011)wOrtkrQGQCfadiY7RWkyPRkaUMaZRwpdREfw8UpaZXUSeChkgSR2hdZzseaduzQH8-HWghAmr6ovJngjPeidkODWbwSPVxTl8CTmlaonPBs43nyubBP-1AA=

Cadena Original del complemento de certificación digital del SAT

[1.5AAA1DSST-A8TA-4DF4-8C5B-DC7253DD4RG2018-06-18T08:59:13]peRVUjRMH3jqRZ2nrm5KQryZPQkagMIZUvVeCN9GduAaVMyklpBsaP6Ca9wlsC5FTmLdG4drmsjCrqUTANtHyOLGrOPJBNuZhwTztaWMOGLsD4LyaWFLzGRSLuaYachugphOGLuaNCo=[00001000000201748120]

No de Serie del Certificado del SAT: 00001000000201748120

Fecha y hora de certificación: 2018-06-18T08:50:10

- El QR que vincula la URL de acceso al servicio donde muestra los datos del comprobante.



Además de que los recibos impresos en las TPV contarán con un código QR con el cual el contribuyente podrá consultar y descargar su factura a través del Portal del SAT con su RFC y Contraseña o E.firma.

Varios de los problemas de las facturas instantáneas que propone el SAT y la ABM serán por la Educación de la Población sobre su conciencia en cuanto a la facturación y el uso que se le da a las tarjetas de crédito, la poca afluencia de los contribuyentes al solicitar facturas con consumos o productos no deducibles de impuestos y la interrogante que deja esta innovación a la privacidad de los datos personales y fiscales de los usuarios.



También queda la incógnita de saber qué sucederá con servicios facilitadores de pago, como Mercado Pago, Clip y Kiwi que son parte importante en el mercado de las terminales punto de venta bancarias en donde se implementará esta medida.

COLABORACIÓN:

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

GERENTE DE TIENDA

PARA EMPRESARIOS



Estimado empresario, hoy veremos la importancia de tener un gerente de tienda, contrario al encargado tradicional de panadería.

Durante la existencia de las panaderías, en México, se acostumbra a tener un encargado general, el cual tiene como funciones la administración operativa de la empresa, es decir, es responsable del almacén, la programación de la producción, la administración del personal, responsable de la venta en despacho y venta a mayoristas. Sin embargo, su formación se enfoca a la calidad del producto, este tipo de encargados tiene un gran conocimiento en todo lo relacionado a la elaboración del producto, con lo cual no se cubre la premisa del negocio, es decir, la rentabilidad.



PARA EMPRESARIOS

al cliente significa contar con la actitud y conocimiento para poder satisfacer a las personas que nos visitan (recuerda, no son clientes, son personas, es la premisa del servicio al cliente).

4. **Imagen empresarial:** es importante que las personas y clientes, al entrar a la panadería se sientan a gusto. Todo lo que perciban sus sentidos debe ser agradable, por ello es indispensable cuidar todos los detalles que se perciben.

Para que una panadería tenga éxito como negocio es importante cubrir al menos cuatro aspectos que son los siguientes:

1. **Calidad del producto:** en este punto se tiene que ver que el producto cumpla con las exigencias del mercado, además de cuidar aspectos como la variedad, el peso, tamaño, presentación, etc.
2. **Control de las operaciones:** aquí se ven temas como el control de los inventarios de materia prima; control de costos; control de rendimientos; costo de mano de obra de producción; costos variables (gas, luz, empaque, gasolina, etc.); costo de ventas y balance de operaciones.
3. **Servicio al cliente:** parte crucial de la empresa es que el producto se venda. En caso contrario, todo esfuerzo realizado hasta la elaboración del producto resultará estéril, por ello, es importante contar al menos en el despacho con personal calificado para realizar la labor de venta. El servicio



Si realizamos una evaluación del encargado actual de la panadería, con los cuatro puntos que se acaban de citar podremos saber si realmente contamos con la persona adecuada para realizar la función de GERENTE DE TIENDA. En caso de que no sea así, es recomendable que nuestro encargado tradicional se enfoque en temas de programación de la producción, control de inventarios y control de las especificaciones del producto, además de contar con los servicios de un GERENTE DE TIENDA, el cual se debe enfocar en que nuestro producto se venda; que las personas se vayan satisfechas y regresen, pero sobretodo, que recomienden nuestro producto y servicio.

Cabe señalar que nos es una tarea sencilla debido a que se tiene que cambiar la filosofía del negocio, es decir, tenemos que enfocarnos al SERVICIO.

Te recomendamos iniciar para este 2020 dicho cambio. La competencia cada vez se vuelve más intensa y son pocas empresas las que se están llevando gran parte de la venta del mercado.

Realiza un ejercicio muy sencillo

1. Ubícate afuera de un negocio de panadería que consideres exitoso; te darás cuenta que al igual que tú, vende pan, sin embargo, la diferencia será el servicio y la imagen empresarial.
2. Olvídate de la lógica (yo le llamo excusa), de algunos empresarios que dicen: mi producto a lo mejor no cuenta con la imagen que se necesita **PERO, ES MUY BUENO**.
3. La competencia vende pura imagen (el punto es que vende y quizá más que tú).
4. Mis clientes siguen siendo los mismos, son fieles (la gente se cambia de lugar de residencia o fallece) la cantidad de clientes debe siempre ir en aumento.

Estimado empresario, la idea es que puedas contar con una persona especializada para la colocación de tu producto en el mercado; para eso existen los especialistas.

Ojalá puedas emprender el cambio este año y que en la época de calor donde las ventas bajan, y a veces te ponen en jaque, sean más llevaderas y se pueda ser rentable en esa época.

Recuerda que si tienes alguna duda u observación, no dudes en acudir a la CANAINPA, donde con gusto te apoyaremos.

COLABORACIÓN:

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



— AMISTADES, AMOR, ALEGRÍA —

Momentos dulces que

COMPARTIR



**Dawn ha estado a tu lado durante
estos 100 años.**

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

www.dawnfoods.com

 800 696 0515

 **Dawn**[®]

100
AÑOS
INSPIRANDO
la Panadería

¿QUÉ Y CON QUÉ FRECUENCIA COMEN PAN LOS MEXICANOS?

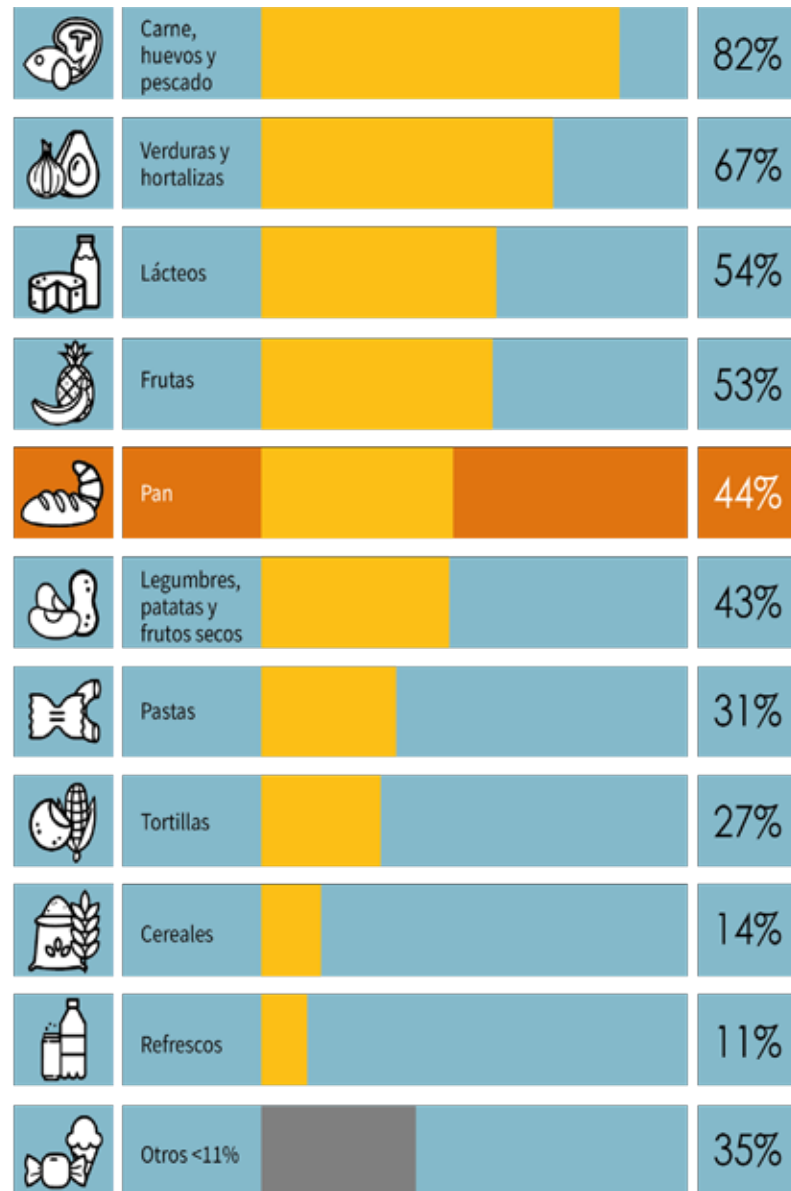
ESTADÍSTICAS

El consumo de los diferentes alimentos varía según categorías dentro de la sociedad.

En esta ocasión, les mostraremos la frecuencia en el consumo de pan en función del nivel socioeconómico, de determinadas zonas geográficas y de género. Esta información nos puede permitir aumentar el rendimiento de nuestros negocios, aprovechando las áreas de oportunidad que se reflejan en este estudio.



Frecuencia de consumo **en el país**



► El PAN es el quinto alimento que se consume de manera más frecuente.

Frecuencia de consumo **por género**













		Total	Hombre	Mujer
	Pan	44%	42%	46%
	Tortillas	27%	28%	27%
	Pastas	31%	31%	31%
	Carne, huevos y pescado	82%	82%	83%
	Verduras y hortalizas	67%	59%	74%
	Lácteos	54%	45%	62%
	Frutas	53%	48%	58%
	Legumbres, patatas y frutos secos	43%	43%	43%
	Cereales	14%	13%	15%
	Otros	45%	46%	45%
	Bebidas calientes	5%	5%	5%
	Bebidas frías	18%	19%	16%

► Las mujeres consumen PAN de manera más frecuente que los hombres.

► Lo que no está directamente relacionado con la cantidad de pan que es consumido por unas o por otros.













ESTADÍSTICAS

Frecuencia de consumo **nivel socioeconómico**

		Total	alto A/B	medio alto C+	medio típico C	medio emergente C-	bajo típico D+	bajo extremo D
	Pan	44%	45%	48%	46%	47%	42%	39%
	Tortillas	27%	20%	20%	27%	27%	31%	33%
	Pastas	31%	24%	27%	28%	26%	39%	33%
	Carne, huevos y pescado	82%	85%	82%	81%	83%	83%	79%
	Verduras y hortalizas	67%	75%	67%	65%	70%	66%	60%
	Lácteos	54%	57%	59%	55%	53%	50%	55%
	Frutas	53%	66%	59%	54%	54%	46%	51%
	Legumbres, patatas y frutos secos	43%	38%	38%	41%	42%	45%	51%
	Cereales	14%	17%	20%	15%	19%	12%	4%
	Otros	45%	44%	50%	44%	54%	38%	51%
	Bebidas calientes	5%	6%	5%	3%	7%	2%	14%
	Bebidas frías	18%	17%	17%	19%	19%	17%	17%

- ▶ El PAN se encuentra entre los alimentos con menor diferencia de consumo en relación al poder adquisitivo de las familias.
- ▶ Las familias con nivel socio económico MEDIO ALTO son las que de manera más frecuente incorporan PAN a su dieta. Mientras que aquellas de nivel BAJO EXTREMO son las que menos lo hacen, sustituyéndolo por la tortilla.
- ▶ Lo que no está directamente relacionado con la cantidad de pan que es consumido por las familias.

Frecuencia de consumo **algunas regiones**

		Total	CDMX	Jalisco	Nuevo León	Puebla	Querétaro	Veracruz
	Pan	44%	45%	42%	42%	50%	37%	42%
	Tortillas	27%	28%	29%	34%	26%	24%	19%
	Pastas	31%	31%	28%	38%	27%	31%	34%
	Carne, huevos y pescado	82%	83%	80%	86%	82%	85%	80%
	Verduras y hortalizas	67%	72%	66%	54%	61%	67%	60%
	Lácteos	54%	55%	50%	52%	54%	43%	57%
	Frutas	53%	57%	49%	47%	53%	57%	49%
	Legumbres, patatas y frutos secos	43%	40%	48%	54%	40%	38%	44%
	Cereales	14%	13%	12%	14%	15%	16%	18%
	Otros	45%	41%	38%	60%	50%	51%	54%
	Bebidas calientes	5%	8%	2%	3%	4%	2%	2%
	Bebidas frías	18%	15%	17%	26%	17%	24%	28%

► De las zonas geográficas estudiadas, PUEBLA registra la mayor frecuencia en el consumo de PAN.

► Lo que no está directamente relacionado con la cantidad de pan que es consumido en las diferentes regiones.

Agradecimientos a Lesaffre por la información aportada.

LAS HARINAS EN EL PAN ARTESANAL

TENDENCIAS 2020



Los consumidores han marcado una preferencia notoria por consumir pan más saludable y de producción artesanal. Esta tendencia ha abierto una demanda muy grande de productos frescos, con calidad nutricional, ya que los clientes quieren cuidar su alimentación y mantenerse saludables.

El uso de ingredientes que se mezclan con las harinas, mejoran el valor nutricional del pan, así como el uso de masas madre; ofrecen mayor valor sensorial y mayor vida de anaquel. Es por eso que hablaremos de algunas harinas que puedes implementar en tu panadería para atraer la atención de esos clientes que intentan mantener una vida muy fitness.



ENAMORA

*con insumos de calidad
¡Haz la diferencia!*

www.distribucionessantacruz.com

© Sin costo: 800 788.0934



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

TENDENCIAS 2020

Harina de arroz: es ligera, principalmente se usa para rebozados y para espesar salsas y guisos, aunque mezclada con otras harinas, como la de trigo, se puede incluir en recetas para hacer panes, bizcochos, etc. La harina integral de arroz tiene fósforo, potasio, magnesio, calcio, yodo y selenio. También aporta vitaminas del grupo B y E, además es fuente de hidratos de carbono y su aporte en fibra es bastante bajo.



Harina de avena: se utiliza especialmente en repostería y podemos usarla sola si no necesitamos que la masa suba mucho o podemos añadir harina de trigo si queremos hacer panes o bizcochos más esponjosos. Además, ésta se usa para hacer recetas dulces como galletas, crepas o magdalenas. La avena es un cereal muy nutritivo y su harina integral tiene vitaminas del grupo B y E, minerales como magnesio, calcio, fósforo, zinc y cromo, ácidos grasos esenciales, carbohidratos y fibra.



Harina de lentejas: se puede usar en recetas de cocina de la India, por ejemplo, en panes tipo crepa o tortilla e incluso se puede usar para rebozados. Al ser una legumbre es saciante y nutritiva, queda muy bien con todo tipo de platos salados. La harina integral de lentejas es fácilmente digerible y nos aporta micronutrientes como vitaminas A, del grupo B y C, y minerales como el magnesio, el hierro o el calcio. Además tiene proteína vegetal y fibra.

Harina de garbanzos: podemos usarla principalmente en rebozados y para elaborar tortilla española sin huevo. No se recomienda usar en recetas dulces porque la harina tiene sabor a garbanzo y no queda muy bien. Como buena legumbre es muy nutritiva y más saciante que las harinas de cereales. Su harina integral contiene vitaminas del grupo B, K, E y C, minerales tan importantes como el fósforo, hierro, potasio, calcio o hierro. Además es una buena fuente de proteína vegetal y de fibra.



Harina de almendras: la podemos incluir especialmente en recetas dulces para espesar cremas, papillas, rellenos, etc. y también se puede añadir a recetas de panes elaborados con trigo, quedando un agradable sabor y aroma. Las almendras son un tipo de frutos secos que tienen muchos beneficios para la salud. Son nutritivas, saciantes y las podemos moler en casa para preparar la harina. Entre las propiedades de la harina de almendras podemos destacar que son ricas en minerales y vitaminas, en antioxidantes y en ácidos grasos esenciales.



Harina de castañas: queda muy bien en recetas de panes, en salsas como la bechamel, en bollos, papillas infantiles, bizcochos, etc. Aporta un aroma y sabor muy agradable. Ésta es una excelente fuente de minerales y vitaminas y va a enriquecer nutricionalmente los platos en los que la usemos. Son una muy buena fuente de fibra dietética y de proteína vegetal, por lo que resultan especialmente beneficiosas para deportistas, mayores y niños.



Harina de chufa: es ideal para añadir a recetas dulces de repostería que incluyen cremas, rellenos de tartas y pasteles, bizcochos, rosquillas, panes dulces, etc. Tiene un sabor y aroma muy agradables que combinan muy bien con el limón y la canela. La chufa es también muy saciante, nos aporta fibra dietética, es de fácil digestión y la podemos elaborar en casa moliéndola nosotros mismos. Es una excelente fuente de proteína vegetal de ácidos grasos esenciales, vitaminas y minerales.

Harina de quinoa o quinua: este pseudocereal nos aporta los 8 aminoácidos esenciales que necesita un adulto, es rica en minerales y vitaminas, en proteína vegetal, tiene fibra y es de fácil digestión. Además, la harina de quinoa se puede utilizar tanto en recetas dulces como saladas y podemos moler sus granos en casa. Se emplea básicamente como espesante y se puede añadir en la elaboración de panes o masas para enriquecerlas.



Estas son sólo algunas de las harinas que puedes implementar, pero hay aún más. Ya sólo queda que entres a tu laboratorio para agregar alguna de estas recomendaciones e innovar en tu panadería.



Upfield™
Professional

**Este mes
demuestra
tu amor...**

Flex®

Insuperable Calidad



...horneando con
la margarina ideal.



RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

PARA EMPRESARIOS



El proceso de reclutamiento y selección de personal debería ser un asunto importante para las empresas, ya que su principal objetivo es encontrar al personal adecuado para ocupar un puesto específico en relación al perfil que se requiere. Este proceso tiene la finalidad de contratar al personal apropiado, por lo que debería estar dentro de la planeación estratégica de las empresas para cumplir los objetivos de éstas. De acuerdo con lo antes mencionado, a continuación vamos a definir lo que es reclutamiento y selección.

El reclutamiento, de acuerdo al autor Jaime A. Grados, “es la técnica encaminada a proveer de recursos humanos a la empresa u organización en el momento oportuno”; por lo que el principal objetivo del reclutamiento es buscar al personal de acuerdo al perfil de puestos o a la requisición de personal, ya que existen varios tipos de reclutamiento y es necesario ape-

garnos a nuestra requisición o al perfil de puesto para poder determinar si se va a realizar un proceso interno o externo.



- **Proceso interno:** es cubrir la vacante la sin necesidad de recurrir a personas o lugares fuera de la empresa.
- **Proceso externo:** se refiere a buscar el personal en escuelas, asociaciones profesionales, agencias de colocación, grupos de intercambio, ferias del empleo, bolsa de trabajo en internet, redes sociales, etc.

La selección de personal consiste en los diferentes tipos de evaluaciones que realizan las empresas, con el objetivo de elegir una persona que cumpla con los requisitos que le permitan incorporarse y cumplir con lo requerido.



Es importante tener en cuenta cuales son las actividades que el puesto requiere para poder evaluar si el candidato es apto para poder desempeñarlas; por lo que se deben tomar algunos puntos que son los siguientes:

- Experiencia laboral
- Trayectoria académica
- Aspectos psicológicos

De acuerdo con lo anteriormente mencionado, para que se puedan evaluar, es necesario tener una requisición de personal o perfil de puesto, solicitud o C.V., entrevistas, evaluaciones técnicas, psicológicas, estudio socioeconómico, referencias laborales y/o personales para poder tomar una decisión.



Para poder determinar si necesitamos un proceso reclutamiento y selección de personal, es necesario tomar en cuenta los siguientes temas:

- **Análisis de necesidades:** saber qué puestos hay que cubrir, las funciones que desarrollarán y qué papel tienen en el desarrollo de la organización y en el logro de los objetivos comerciales.
- **Reclutamiento:** definir qué tipo de búsqueda de personal se va a emplear para encontrar los candidatos que se apegan más al perfil solicitado.
- **Selección:** elegir a la persona más indicada al puesto de acuerdo a las evaluaciones que se realizaron.

- **Incorporación:** planificar cada paso de la incorporación para que queden claras las funciones a desarrollar y las reglas laborales.

Por lo anterior, es de suma importancia contar con un proceso de reclutamiento y selección de personal bien planeado con las herramientas tecnológicas que faciliten y hagan más precisas las acciones, ya que si no se hace correctamente este proceso y se contrata a un trabajador que no es apto para el puesto, la empresa sufrirá una baja productividad.

Para finalizar, el autor Jaime A. Grados recomienda que “para mayor eficacia en el reclutamiento, es determinante la anticipación con que se hayan previsto las necesidades”. Esto permite contar con tiempo suficiente para poder escoger al personal más adecuado disponible en el mercado de trabajo.

El reclutamiento implica un costo que no siempre se justifica por la dimensión de la empresa ni por la rotación de personal, por lo cual es muy importante hacer un buen proceso de reclutamiento y selección para poder justificar la inversión que implica.

COLABORACIÓN:

Berenice Martínez Barriga
Gerente de Reclutamiento y Selección
Lic. en Psicología
Tel. 5134 0500 ext 120.
reclutamiento@canainpa.com.mx





CENTRO DE CAPACITACIÓN “ANTONIO ORDÓÑEZ RÍOS” CURSOS PERSONALIZADOS

Dr. Liceaga 96, Col. Doctores,
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06720, CDMX.
Tel. 55 5134 0500



COMO LOGRAR UNA CORTEZA CROCANTE

CONSEJOS TÉCNICOS

Dentro de la industria, cada vez es más frecuente el buscar la mejor apariencia en los productos panificados, ya que cada día es más notoria la demanda de productos con mejor presentación.

Competimos por obtener el mejor acabado para nuestros clientes, además de ayudarnos con formulaciones que nos garanticen el resultado tan deseado.

Es fundamental que los maestros artesanos conozcan a fondo las materias primas para lograr

productos de calidad a precios competitivos, para evitar usar polvos desconocidos que en general encarecen el producto final y muchas veces deterioran la calidad.

La mejor forma comprobada para la obtención de cortezas crocantes, esta directamente dirigido a la adecuada utilización de la masa madre, con lo que favorecemos no solo el terminado, sino también ofrecemos productos de origen natural: sin aditivos, sin pesticidas, sin antimohos, etc., mejorando súbitamente al producto.

El pan con levadura natural es aquel que es fermentado exclusivamente con masa madre, es decir, sin levadura prensada. Dicha masa madre ha de provenir de la fermentación natural de la harina, que tras un proceso minucioso se consigue a base de refrescarla.

La elaboración del pan de levadura natural puede ser una especialidad atractiva para el consumidor y su elaboración un reto para aquellos panaderos a los que les gusta la investigación y el desarrollo en su profesión.

El pan de levadura natural ha de tener un pH de 4,3 y un contenido en ácido acético de menos de 900 partes por millón.



Antes de emplear levadura prensada en la fabricación del pan, este método era el empleado para fermentar la masa. Había que tener mucho cuidado para mantener siempre vivo el fermento, lo que se lograba a base de diferentes

refrescos y controlando la masa en el lugar más fresco para que en el verano no se acidificara exageradamente.

El estado de gasificación de la masa madre es factor importante para conseguir un buen éxito.



CONSEJOS TÉCNICOS

■ **Volumen y densidad.** La expansión en el pan es menor que el fabricado con levadura prensada, esto repercute en un menor volumen, obteniéndose panes pesados y miga más apretada.

■ **La corteza.** Es más oscura y gruesa que en el pan normal. La miga es oscura y de alveolado irregular pero con las paredes fuertes y compactas.

■ **El sabor.** Es ligeramente más ácido y tiene un gusto peculiar debido al desarrollo de forma natural de aromas y ácidos que hacen de éste, un pan diferente de aroma y sabor en comparación al pan fermentado con levadura prensada.

■ **La conservación.** Es prolongada y es de esos panes que se pueden comer perfectamente 4 o 5 días después de su elaboración.





Fabricación del pan de fermentación natural

Ingredientes:

Harina de media fuerza **1.000 g**

Agua **650 ml**

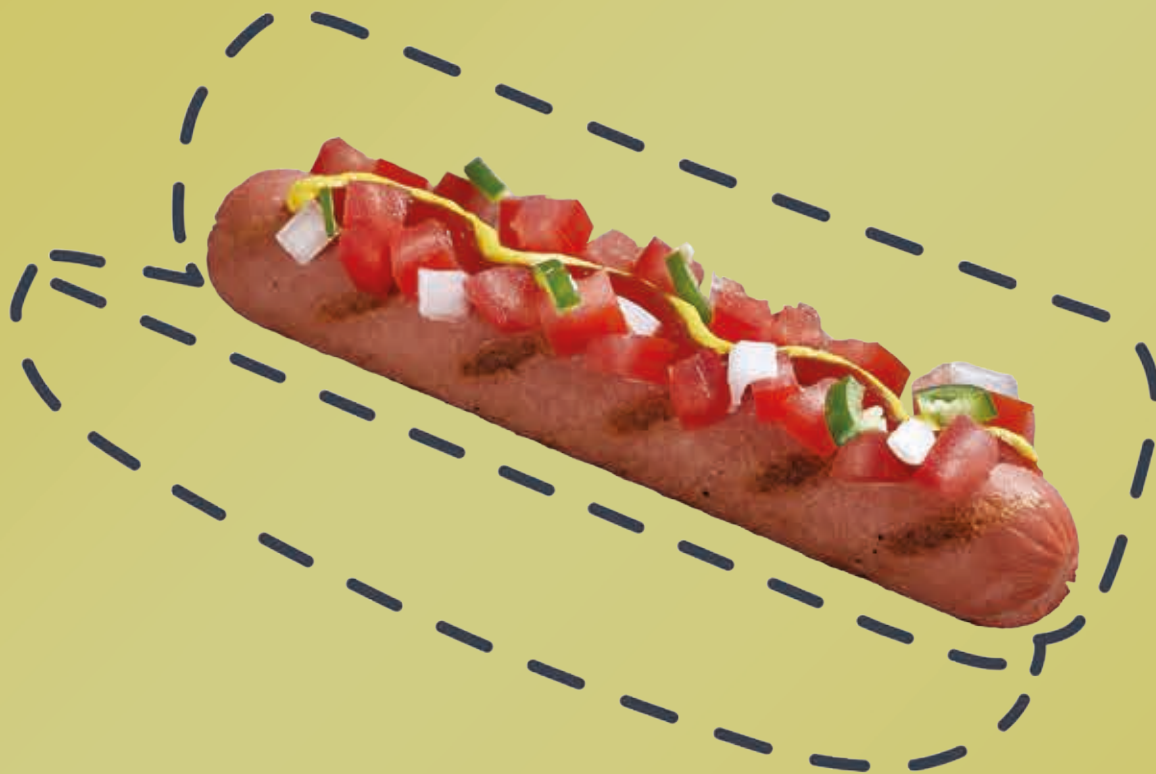
Masa madre **4350 g**

Sal **20 g**

Proceso de elaboración

- El amasado será de una duración menos prolongada que en el pan normal, con esta medida se evitará el blanqueamiento de la miga.
- Una vez finalizado el amasado se reposará la totalidad de la masa, un tiempo variable entre 1 y 2 horas en función a la fuerza que se le quiera imprimir, a mayor tiempo de reposo, mayor fuerza se conseguirá y cuanto más reducido el reposo, menor fuerza y más extensible se comportará la masa.

Sin pan no es igual



**El pan es versátil para acompañarlo
con verduras, la principal
fuente de vitaminas y minerales.**

Revisado por la Asociación Mexicana de Nutriología.

CONSUME DIARIAMENTE TODOS LOS GRUPOS DE ALIMENTOS

La división

La división ideal es la manual o la hidráulica, para la cual el reposo de la masa se hará en pesadas proporcionales a las piezas, es decir, que una vez finalizado el amasado se pesan las porciones y una vez reposado durante 1 o 2 horas se dividirán.



El bolear o no piezas, estará condicionado a la mayor o menor fuerza de la masa, pero en cualquier caso la masa, una vez dividida, ha de reposar nuevamente 15 o 20 minutos antes del formado.

La fermentación final será de 2 o 3 horas dependiendo de la temperatura ambiental.



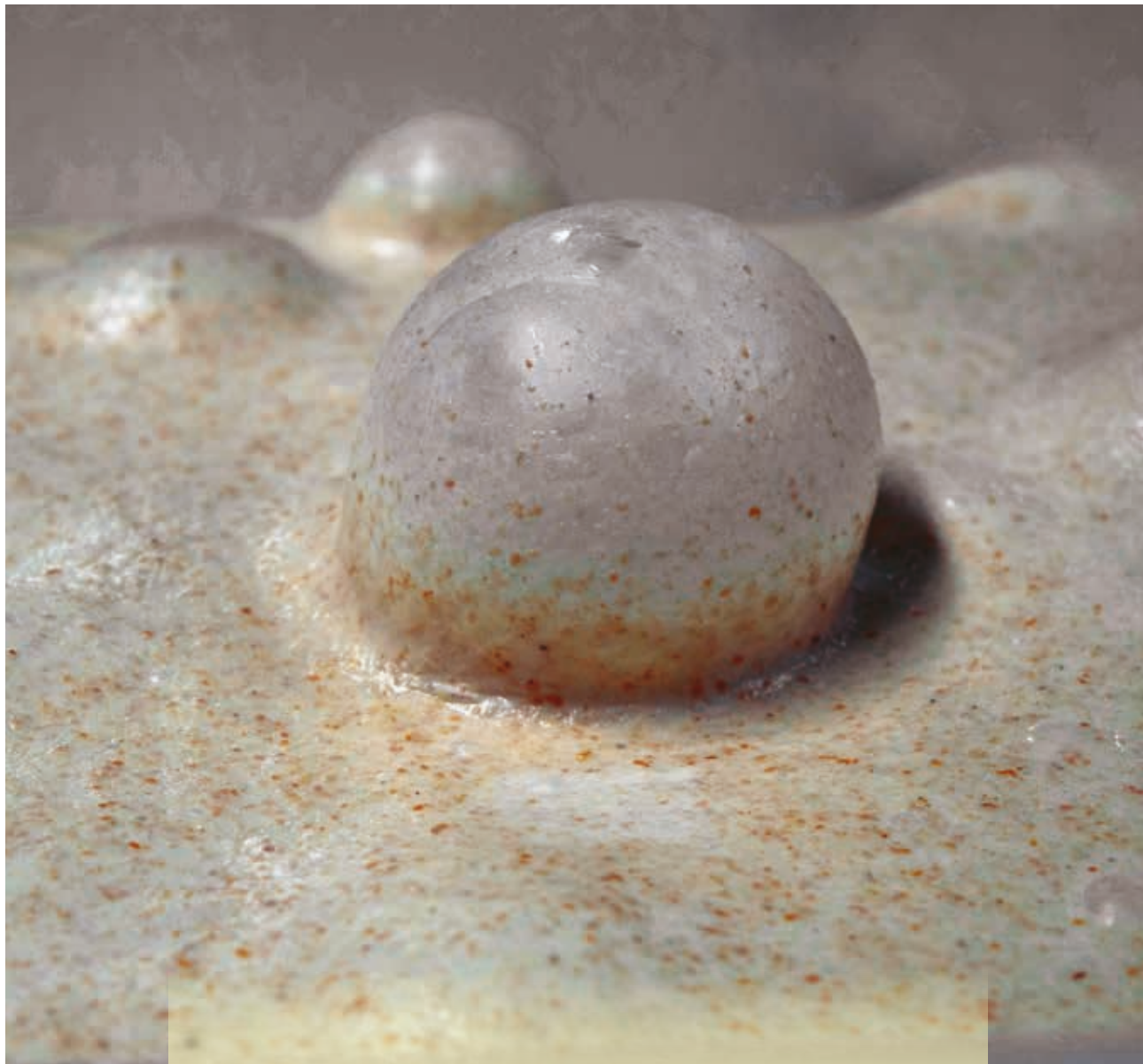
Factores que influyen en la evolución de la masa

La harina. Influirá por su actividad enzimática.

La consistencia de la masa. También repercutirá en la variación del volumen, cuanto más dura más lentamente fermentará.

Tanto la temperatura de la masa como la ambiental, repercutirá en la evolución, de tal forma que por debajo de 25° C fermentará más lentamente que por encima.

El estado de gasificación del pie de masa igualmente hará repercutir en el volumen. Para conseguir siempre el mismo estado de gasificación y de acidez, hay que mantener una metodología de trabajo, así cuando se obtengan las mejores condiciones de temperatura, tiempo, estado de



gasificación y de acidez, se debe aplicar el mismo método, esto repercutirá en que todos los días la masa tendrá la misma subida, que a su vez beneficiará a la regularidad en la calidad del pan.

El consumidor se interesa en recuperar los procesos tradicionales y a protegerse contra los productos que no se adaptan a éstos. Tradicionalmente se considera que un buen pan es aquel que reúne las características siguientes:

CONSEJOS TÉCNICOS

- Tostado, de color amarillo oscuro.
- Crujiente y bien cocido.
- Con cortes bien marcados y aristas muy vivas.
- Buen olor a trigo.
- Ligeramente acidulado en el pan con masa madre.
- Miga de color cremoso con alvéolos de diferentes tamaños y distribución irregular.
- Gusto sabroso al paladar, que se intensifica durante la masticación.
- Buena conservación durante 24 horas.



FUENTE CONSULTADA:

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



NOM-035-STPS

FACTORES DE RIESGO PSICO

¿QUÉ ES?

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

LOS TIEMPOS DE LA NOM 035

23 Oct 2018

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

Oct 2019

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

Oct 2020

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

Obligaciones del Trabajador

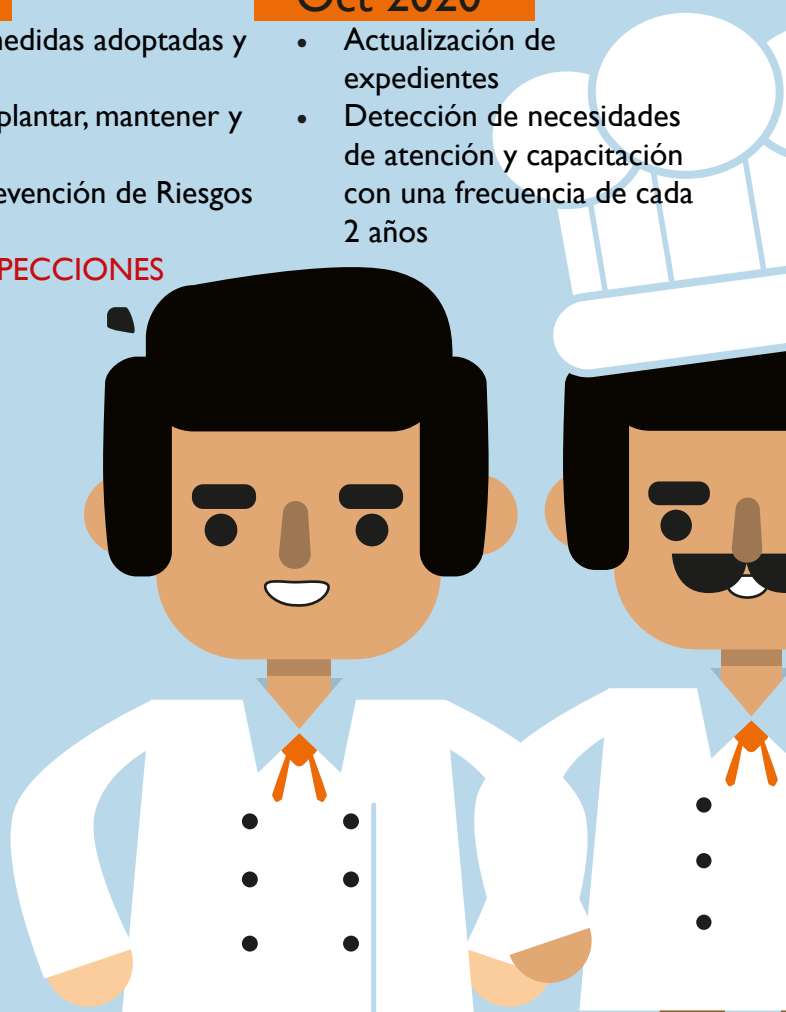
1.- Evitar daños que afecten el entorno organizacional favorable.



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

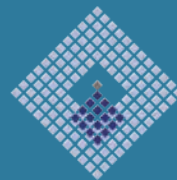


3.- Cumplir con la política de prevención de riesgos psicosociales en el trabajo.



PSICOSOCIAL EN EL TRABAJO

Identificación, Análisis y Prevención



ASEM

ASOCIACIÓN DE SERVICIOS EMPRESARIALES MÚLTIPLES DEL D.F.

Obligaciones generales

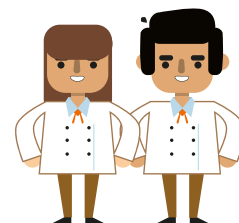
- 1.- Establecer mecanismos de recepción de quejas.
- 2.- Identificar a trabajadores sometidos a un acontecimiento traumático y canalizarlos para atención médica.
- 3.- Proporcionar información a los trabajadores sobre políticas de prevención de riesgos psicosociales.
- 4.- Informar a los trabajadores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

Obligaciones del patrón

Dependiendo del tamaño del centro de trabajo

Hasta 15 empleados:

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



De 16 a 50 empleados

Aplicar cuestionarios para identificar los valores de riesgo psicosocial.



Más de 50 empleados

Todas las disposiciones de la norma.



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

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

(SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL)



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



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

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



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

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



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

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



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

PAN EN ASIA Y ÁFRICA

EL PAN EN EL MUNDO



Como ya sabemos, los hidratos de carbono son básicos en casi todas las dietas del mundo. Es por eso que hasta en el lugar más recóndito podrás encontrar pan. Conocer los panes que se hacen en distintos lugares es una buena forma de viajar, conocer y entender sus gastronomías.

En cada lugar el pan es diferente, ya sea por el clima, los diferentes tipos de cereales y por otro tipo de factores como la religión, ha hecho que se hayan creado infinidad de tipos de panes.

Es por eso que en este artículo hemos decidido hablar de algunos panes que existen en Asia y África.

EL PAN EN EL MUNDO

Panes de oriente próximo



En la mayor parte de los casos, el pan sustituye a los cubiertos, sobre todo en oriente medio, porque tradicionalmente se come con la mano, empujando con el pan y mojando la salsa con él por lo que, generalmente, son planos.

El Lavash es un pan plano, delgado y ligero. Recién hecho resulta muy flexible, aunque poco después se hace muy crujiente. Es muy popular en Armenia, Turquía, Georgia e Irán.

El Challah es uno de los panes israelíes más conocidos en todo el mundo. Se trata de un pan dulce y trenzado que los judíos, sobre todo los sefarditas, comen los sábados (Sabbath) y que bendicen antes de comer porque representa el maná caído del cielo con el que Dios alimentó a los judíos durante los 40 días de peregrinación por el desierto tras el éxodo de Egipto.



Naan al horno tandoori y otros panes asiáticos:



En China preparan unos cocidos al vapor. Se llaman Baozi y es un panecillo relleno con carne o con verduras.

Otro de los panes que existe y que, también, es relleno, es el Curry japonés es en sí mismo una comida, ya que estos deliciosos panecillos están rellenos de una deliciosa salsa de curry.





India cuenta con una gran cantidad de panes, todos ellos planos como el Chapati que es redondo, muy fino y crujiente, generalmente aromatizado con semillas.

VARIAS EMPRESAS DE MÉXICO NOS DISTINGUEN CON SU PREFERENCIA



AMASADORA

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



LAMINADORA

DIVISORA
BOLEADORA



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



CERTIFICADOS POR



CONTÁCTANOS

☎ 55-1019-8349 • 55-6295-9280

✉ leopoldoberlanga@cobeli.com.mx

www.cobeli.com.mx

Y aunque existen otros como el *Aloo Paratha* o el pan *Puri*, el más consumido en toda India es el *Naan*. Éste se hace con harina de trigo y sin levadura, se prepara en el tradicional horno *Tandoori* y a menudo se sirve con mantequilla o *ghee* y con queso. Es un pan indio, aunque también se consume en Irán, Pakistán y otros países de Asia Central.





Panes africanos:

En África se consumen aún los ancestrales panes planos hechos en hornos de piedra, se emplean multitud de harinas de diferentes cereales, de mijo, de sorgo y de teff un antiguo cereal que se consume mucho en Etiopía, de hecho es la base de su tradicional Injera.



DE VENTA EN CANAINPA

PANADERITOS ARTESANÍA

Para más información:

 51340500 Ext. 102  dpromocion@canainpa.com.mx

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

EL PAN EN EL MUNDO



Cabe destacar también el pan marroquí aunque es plano, es muy ligero y su miga resulta esponjosa, éste se elabora con abundante sémola y requiere poco tiempo de horneado, como el Pan del Campo, hecho con base de harina de trigo.

Como podemos observar, el pan es tan importante en otras culturas, como en la nuestra, por eso es esencial que como panadero tengas conocimiento de las muchas variedades que existen en todo el mundo.



EN EL CENSO PARTICIPAMOS TODAS Y TODOS



¡PREGÚÚÚNTAME!



YA VIENE EL CENSO
MARZO 2020

INEGI





CANAINPA

BUENAS PRÁCTICAS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN

La Norma Oficial Mexicana 251
y morales que se dediquen al pro
alimenticios en el país deben



SÍ



1.

Capacitar en buenas prácticas de higiene al personal, mínimo una vez por año.

3.

Limpieza y desinfección de equipo y utensilios.

5.

Agua potable para tratar alimentos, la cual deberá estar almacenada contra contaminantes. Monitorearla diariamente.

7.

Trampas contra olores y plagas en los drenajes.

9.

Ventilación que evite el calor, condensación de vapor, humo y polvo.

11.

Rotular por fecha de caducidad la materia prima e ingredientes y colocarlos en lugares que eviten su contaminación.

2.

Instalaciones limpias y en buen estado de mantenimiento.

4.

Termómetros para monitorear y regular los equipos de refrigeración no mayor a 7°C.

6.

Contar con un programa de fumigación para la prevención y eliminación de plagas.

8.

Sanitarios aislados del área de producción y provistos de insumos necesarios para la higiene personal (agua potable, jabón, papel, etc.)

10.

Iluminación que permita desarrollar las operaciones apropiadamente.

12.

Bitácora diaria sobre la limpieza del área.



CAS DE HIGIENE ORACIÓN DE ALIMENTOS



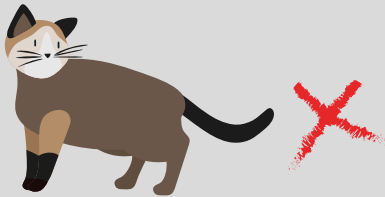
ASEM

ASOCIACIÓN DE SERVICIOS EMPRESARIALES MÚLTIPLES DEL D.F.

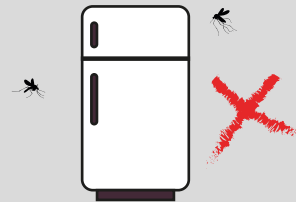
establece que todas las personas físicas
ceso de alimentos, bebidas o suplementos
llevar a cabo las siguientes medidas:

NO

Presencia de animales
en las áreas de producción.



Estancamiento de agua en equi-
pos de refrigeración.



Mantener cualquier ingredie-
te a temperatura ambiente
por mucho tiempo.



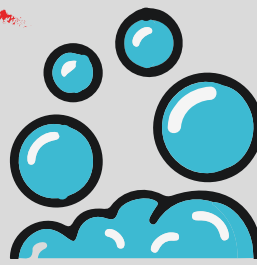
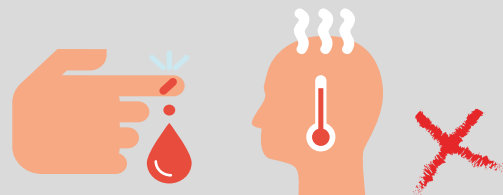
Utilizar materia prima caduca.



Usar en exceso plaguicidas,
ni mezclar productos químicos
con la materia prima.



Manipulación de alimentos sin
condiciones óptimas de salud
(heridas o enfermedades virales).



SARGENTO Y VOLCÁN

PANES OLVIDADOS

El bizcocho es una de las familias que integra la amplia variedad del pan dulce.

Todas las clases de esta familia se elaboran a partir de una sola masa, diferenciándolos principalmente por su forma y las cubiertas que se suelen aplicar.

En esta ocasión, con la intención de dar a conocer y preservar los panes que poco a poco desaparecen de los mostradores de nuestras panaderías, mostraremos como preparar Sargentos y Volcanes.

Para preparar estos panes utilizaremos la misma receta del Bizcocho, la cual es la siguiente:

1 kg. Harina de trigo
50 grs. Levadura en pasta (o 15 grs. Levadura instantánea)
10 grs. Sal
300 grs. Azúcar
6 Huevos líquidos
500 ml. Leche
300 grs. Manteca vegetal

Procedimiento

1. Batir todos los ingredientes, excepto el azúcar y trabajar la mezcla por espacio de 5 minutos.
2. Agregar el azúcar y seguir batiendo.
3. Seguir batiendo hasta que la masa se desprege del recipiente, de manera que quede a punto de malla.
4. Retirar de la batidora y dejar reposar por aproximadamente 1 hora y media (Lo recomendable es refrigerar por 2 horas para trabajar mejor).
5. Pesar bastones de 2.5 kilogramos y cortar piezas de 70 gramos.

800 grs. Azúcar granulada
1 kg. Manteca o grasa vegetal
10 huevos enteros
250 ml. Agua
1.5 kg. Harina de trigo
20 grs. Royal
Color vegetal al gusto

También se empleará una pasta amarilla que se prepara de la siguiente manera:

Mezclar todos los ingredientes en batidora (añadiéndolos en el orden de la lista) hasta que se incorporen homogéneamente y dejarla reposar 5 minutos.

Sargento

MARIOCRUZDI, del blog de Nuestro Pan Dulce, lo describe como “una de las tantísimas variaciones de la combinación de masa de bizcocho con escarchado de azúcar, por lo cual su sabor es muy parecido si no es que idéntico al de la concha, la chilindrina, la nube, la lima y muchos otros bizcochos que comparten estas características.

Este carismático pan tiene el inconveniente de que no es preparado por muchas panaderías y en otras donde si lo preparan no saben ni siquiera como se llama”.

MARIOCRUZDI, abril de 2014, nuestropandulce.blogspot.com



Procedimiento

1. Tomar una porción de masa de bizcocho de 70 gramos y darle forma rectangular.
2. Colocar las piezas en charolas engrasadas.
3. Hacer un cordón delgado con la pasta amarilla y colocar tres tiras sobre la pieza para adornarla.
4. Barnizar las piezas con huevo y espolvorear las tiras de pasta amarilla con azúcar granulada.
5. Hornear a 180°C por 20 minutos o hasta que se dore ligeramente el pan.

Volcán

“Es un bizcocho con huevo muy parecido a la concha o al picón que en vez de llevar pasta de azúcar por toda su superficie, la lleva escarchada y solo cubriendo la parte de hasta arriba para que asemeje la nieve que cubre la cumbre de un volcán. A parte de que tiene la forma como de cono truncado característica de los volcanes. Hay muchas piezas que se le parecen como la Nube, o el Picón pero tiene que tener la forma de volcancito y con azúcar

escarchada solo hasta arriba para que pueda ser llamada volcán.

Esta pieza es de las verdaderamente tradicionales y hasta Chava Flores la menciona en su canción la Chilindrina”. Esto dicho por el mismo autor anteriormente citado.

MARIOCRUZDI, agosto de 2013, nuestropandulce.blogspot.com



Procedimiento

1. Formar las piezas procurando moldear la porción (de 70 gramos) lo más parecido a la forma de un volcán.
2. Tapar la porción con la pasta amarilla (cantidad de pasta al gusto).
3. Barnizar las piezas con huevo y espolvorear con azúcar granulada o azúcar glass.
4. Colocar las piezas en charolas engrasadas y hornear a 180°C por 20 minutos o hasta que se dore ligeramente el pan.



ASEM

DESPACHO JURÍDICO CONTABLE

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

**Soluciones en
servicios:**

Jurídicos

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

Contables

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

Administrativos
(Nómina e IMSS)

Bolsa de Trabajo
(Exámenes Psicométricos y
Estudios Socioeconómicos)

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



www.asemdelfdf.org



servicios@asemdelfdf.org



(55) 5134 0500
ext. 105 y 119

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

AMOR

EN LAS PANADERÍAS

— EN ESTE MES CELEBRAMOS —



El día del Amor y la Amistad se ha convertido en una de las festividades favoritas para ir a tu panadería preferida, comprar un pastel o un pan riquísimo con decorado de la época, para llegar a casa y compartirlo con los seres amados o darlo de regalo.

Para este mes del Amor y Amistad te daremos algunos tips que te pueden ayudar a incrementar tus ventas.

Ser panadero y pastelero te permite jugar e improvisar creando nuevas recetas para preparar delicias, que los clientes regalarán en esta fecha tan especial.

Así es como cada año, surgen nuevas iniciativas, nuevas creaciones, nuevos productos, nuevos mensajes y esta fecha puede ser el pretexto perfecto para regresar al laboratorio y encontrar la fórmula secreta para ofrecerles a tus clientes una nueva forma de sorprender a la persona que más quieren.

Muchos, se llevarán la sorpresa en el restaurante al que asistan; con un platillo acomodado en forma de corazón o en el postre especial de un menú de San Valentín. Entonces, por qué no dejar que se sorprendan al ver nuevas opciones en sus panaderías favoritas.



¿Pero cuáles son los ingredientes, colores y factores que pueden ayudarte a qué tu producto sea el favorito de la temporada?

Uno de los factores son los colores y en este caso el rojo siempre será asociado con los sentimientos y sobretodo con la pasión. Otro de los colores favoritos es el rosa, que indica dulzura, ilusión, ternura y romanticismo. Estos dos colores puedes combinarlos en la decoración de tu creación e incluso incluir algún glaseado en color blanco para resaltar los detalles que quieras agregar en los colores ya mencionados.



Son muchas las formas: galletas decoradas, tartas con mensaje, bombones, panes con forma de corazón, tartas rellenas, palmeras decoradas y un sin fin más de creaciones. El mensaje es único: encontrar la forma de expresar el amor que sentimos por la persona que nos acompaña a nuestro lado.

Las frutas de esta temporada serán los deliciosos frutos rojos, que incluyen fresas, frambuesas, cerezas, moras, grosella y arándanos. Otros ingredientes que gustan mucho son las flores, sí, las flores comestibles, tales como violetas, rosas, jazmín, lavanda y vainilla que se pueden utilizar para el relleno y decoración del producto.



CANAINPA

¡Decorar tu panadería!

Pósters de venta en CANAINPA:

✉ rogeliolorenzo@canainpa.com.mx

☎ Tel. (01+55) 51340500 Ext.102

📍 Dr. Liceaga No.96, Col. Doctores,

Alcaldía Cuauhtémoc,

C.P 06720,

CDMX.



EN ESTE MES CELEBRAMOS



Pero lo más importantes es dejarte llevar por tu imaginación y expresar al máximo tu creatividad para poder preparar un producto que enamore a primera vista a tus clientes.

Se debe apostar por los sabores dulces, así que uno de los favoritos y que perdura a través de los tiempos es el chocolate. Incluso regalarlo implica una sola intención. El chocolate no es sólo un producto caro y fino, también contiene grandes cantidades de vitaminas y minerales buenos para la salud. Otro sabor dulce que se puede utilizar es la vainilla, el plátano o la piña ya que son sabores más primaverales y frescos.



LOS DIEZ DATOS IMPORTANTES DEL PAN GOURMET



1. Un buen pan tiene pocas horas de “vida”, poseyendo todas y cada una de sus cualidades. Pero si se toman los cuidados y se presta mucha atención en los procesos, el tiempo del pan se extenderá y puede durar de 12 a 15 horas.
2. Si la despedida de gas, durante la fermentación, es azucarada, los alvéolos del pan quedan impermeabilizados impidiendo la salida y entrada de humedad, manteniendo adentro el sabor del pan. Por ende, la calidad es fantástica y la tolerancia y el sabor son impresionantes.

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

Durabilidad, eficiencia energética y bajo costo de manutención.

Habla con nosotros!

Leopoldo Berlanga
5510198349

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



3. Durante el proceso de fermentación, el volumen correcto que tomarán las piezas de pan es menor a tres veces el original y la piel del mismo se torna suave y tersa.
4. La prueba infalible para determinar si un pan puede ser considerado como gourmet reside en la miga. Ésta debe tener un buen sabor, ser capaz de soportar cierto peso y al quitarlo, recuperar su altura. Así se demuestra la buena cocción y humedad.
5. El sajado del pan representa la “firma” del panadero, pues ahí se nota lo bien que se realizó el greñado del pan.
6. La temperatura ideal para meter un rack de 32 charolas con piezas de bolillo es de 240° C, para después bajar un poco la temperatura e impedir que el pan se reseque demasiado.
7. El tiempo de cocción debe ser de 20 minutos, pues con este tiempo se logra sellar la piel del pan, permitiendo la correcta caramelización de los almidones atrapados en la red de gluten otorgando al pan un buen color.

8. Es necesario que el sobrante de masa madre se tire a la basura. No se debe guardar de un día para otro, ya que el nivel de acidez no se puede controlar.
9. Para piezas más gourmet, existe el horno de piso de solera, el cual calienta uniformemente el pan, además de tener la capacidad de elaborar también flanes y pasteles.
10. La baguette tiene un largo de 55 cm y un diámetro de tan sólo 5 a 6 cm. Esto es para que cuando se de un mordisco a la barra, se pruebe a la vez la costra y la miga.





OREJAS

RECETAS

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes hasta formar una masa semi elástica.
2. Sacar la masa, extenderla en forma de cruz y empastar con la margarina a temperatura ambiente.
3. Dar 2 vueltas sencillas y dejar reposar durante 60 minutos en refrigeración. Sacar y dar otras 2 vueltas.
4. Refrigerar y darle otra vuelta al día siguiente.
5. Laminar en forma rectangular al tamaño de la charola 60x40.
6. Unir los bordes en el centro, doblar a la mitad y cortar piezas.
7. Espolvorear azúcar y hornear a 210°C hasta que dore y tenga un brillo deseado.

Ingredientes:

1 k de harina
100 g de margarina
10 g de sal
20 g de leche en polvo
600 ml de agua
800 g de margarina para Feité para el empaste



PAN DE CENTENO

RECETAS

Ingredientes:

300g	de harina de centeno
700g	de harina de trigo
20g	de sal
10g	de levadura seca
10g	de mejorante
10g	de malta
400g	masa madre
600ml	de agua

Procedimiento:

1. Mezclar todos los ingredientes secos, incorporar los líquidos y amasar de 5 a 7 minutos, hasta obtener la consistencia adecuada.
2. Reposar durante 60 minutos a temperatura ambiente evitando resequedad.
3. Pesar piezas según el tamaño deseado de 600 a 800 gramos cada una, dar forma y dejar reposar durante 60 minutos.
4. Hornear a 230°C por 35 minutos con vapor.
5. 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



@RegresoaCasa

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

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

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



Anahí Bernal González

Edad: 27 años

Complexión: Robusta

Estatura: 1.55 mts.

Color de piel: Blanca

Señas particulares: Lunares debajo de la ceja del lado derecho.

Historia: Salió de su trabajo, estaba en Aurrera de Lomas Estrella, desapareció.

Lugar y fecha de extravío: Lomas Estrella, Alcaldía Iztapalapa.
29 de noviembre del 2019.

Gerardo Martínez Reyes

Edad: 60 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.63 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Padece de sus facultades

Historia: El señor se encontraba con su esposa en su domicilio, ella abre la puerta para sacar algunas cosas, cuando lo busca ya no lo encuentra.

Lugar y fecha de extravío: Norte 4 y Río San Joaquín, Col. Popo, Alcaldía Miguel Hidalgo.

31 de octubre del 2019.



José Pedro Cruz Santiago

Edad: 19 años

Complexión: Regular

Estatura: 1.75 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Cicatriz en parte superior de ceja y una verruga enfrente de oreja izquierda.

Historia: El joven salió de su domicilio rumbo a su trabajo que se ubica en la Alcaldía Gustavo A. Madero.

Lugar y fecha de extravío: Cda. 2 de marzo l-5 Barrio San Pablo Chimalhuacán, Estado de México.
6 de julio 2012.

Enero 2020
No. 365 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

MASTER CLASS CON

**ARTURO
BLANCO**

**¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

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

**COMIDA DE
LA AMISTAD 2019**

**MASA
MADRE**

LE RECORDAMOS

ENERO

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

FEBRERO

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

MARZO

- 1-6** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 11** PAGO DE CUOTAS
- 13** 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	MAR	MAY	JUL
(dls. por ton.)	2,803	2,821	2,820
AZUCAR 11	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	71.13	71.84	72.74
AZUCAR 16	ENE	MAR	MAY
(cts. por lb.)	96.30	100.20	104.10
AZUCAR 5	MAR	MAY	JUL
(dls. por ton.)	25.97	26.56	27.25
CACAO ICE	MAR	MAY	JUL
(dls. por ton.)	0.33	0.33	0.34
MAIZ CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	3.89	3.94	3.99
SOYA CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	13.44	13.52	13.35
HARINA CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	913.75	927.50	941.25
ACEITE CBOT	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	3.13	3.08	2.99
TRIGO CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	5.78	5.77	5.77
J. DE NARANJA	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	14.66	14.57	14.48
AVENA CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	2.98	3.03	3.07
ARROZ CBOT	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	1,337	1,351	1,369
RES CME	FEB	ABR	JUN
(cts. por lb.)	126.78	118.45	115.78
CERDO CME	FEB	ABR	MAY
(cts. por lb.)	74.53	80.85	87.10

ACTUALIZADO AL 23 DE ENERO DE 2020



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



Mejores harinas, mejores resultados.

www.harinaselizondo.com

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



*la Elección
Profesional*

*Tú pones la creatividad
y nosotros los mejores
ingredientes.*



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