

Abril 2020
Núm. 368 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

CELEBRAMOS

A LOS NIÑOS CON
MUCHO PAN

PROHIBICIÓN DEL USO DE BOLSAS DE PLÁSTICO



PASTELERÍA



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



HARINERA
ANÁHUAC

¡Hazlo divertido!

HACEMOS MÁS QUE HARINA

.....

O-tentic

**Lo que viene del pasado,
sobrevivió por una buena razón...**



Extracto activo de masa madre.

Es tiempo de volver a:

- El auténtico sabor del pan de antaño.
 - Miga suave y húmeda.
 - Corteza dorada y crujiente.
 - Apariencia artesanal.



JELL-O®

ALTO RENDIMIENTO PARA
LA ELABORACIÓN DE GELATINAS



Rinde
10 LITROS

Mondelēz
International
FOOD SERVICE
& SOLUTIONS

"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 31
Número 368



Ing. Carlos Otegui Hernández
Presidente

Lic. Borja Esteban Martínez
Director General

Lic. Brenda García Bermúdez
Dirección General Adjunta

Lic. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

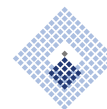
Quejas y Sugerencias
quejas-sugerencias@canainpa.com.mx

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



ASEM
ASOCIACIÓN DE SERVICIOS EMPRESARIALES MÚLTIPLES
SERVICIOS INTEGRALES

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. Gustavo Carrasco Rosas
Gerencia Fiscal, Administrativo
y Seguridad Social

Quejas y Sugerencias
quejasysugerencias@asemdeldf.org

COLABORADORES

Francisco Alejandro Juárez de la Rosa
Instructor Pastelero

Lic. Gustavo Carrasco Rosas
Gerencia Fiscal, Administrativo
y Seguridad Social

Lic. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

Lic. Santiago Paz Juan de Dios
Consultor de panaderías

Abel Sierra
Chef panadero

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL

Revisiones electrónicas y el acuerdo
conclusivo

7

FINANZAS

Inversión en CETES

10

PARA EMPRESARIOS

Evaluación de desempeño.
¿Cómo evaluar a tu personal?

12

PARA EMPRESARIOS

Sistema de recompensas en la
Panadería (2da. parte)

16

INDICADORES FINANCIEROS

18

Ley Federal del Trabajo con respecto
a la Pandemia de Coronavirus
(COVID-19)

20

ENTREVISTA

Entrevista al embajador del Reino
de Bélgica en México, Antoine Evard

22

EVENTOS ESPECIALES

Prohibición del uso de bolsas
de plástico

30

35

TENDENCIAS

Pastelería



CONSEJOS TÉCNICOS

La miel en la Panadería

38



PANES EMBLEMÁTICOS

Chamuco

47

Marquesote

48

EL PAN EN EL MUNDO

El Museo Suizo del Trigo y del Pan

52

Calibración de Instrumentos de
medición 2020

57

58

EN ESTE MES CELEBRAMOS

Celebremos a los niños con mucho
pan



64

RECETAS

Pan con harina de lentejas y
zanahorias



RECETAS

Brioche

68

RECETAS

Bollos de ron fritos

69

PERSONAS DESAPARECIDAS

70

LE RECORDAMOS

71

INDICADORES AGRÍCOLAS

72



Te ayudamos a hacerlos sonreír.

¡Feliz Día del Niño!

Este Día del Niño crea los más
deliciosos pasteles y postres.
Agasaja a chicos y grandes con
tu creatividad y los mejores ingredientes.

**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



El primer trimestre del año quedó atrás. Sin embargo, en CANAINPA, sabemos que la Industria Panificadora está en continuo movimiento, que requiere de capacitación constante y una sana administración para el manejo de sus finanzas y recursos humanos, así como una buena contabilidad y asesoría jurídica y legal.

Como en cada edición, tenemos para usted información actualizada de temas relevantes para el sector de la panificación, desde la prohibición del uso de bolsas de plástico hasta prácticas recetas y consejos acordes con la temporada.

Por su puesto no pude faltar “el Pan en el Mundo” con un museo más que nos ilustra acerca de la historia de la panadería artesanal en el viejo continente y su importancia como parteaguas en el símbolo de la alimentación mundial.

En este mes celebramos a los más pequeños de la casa este 30 de abril, que siempre son una gran alegría y por eso procuramos cuidarlos y darles lo mejor, sobre todo en la cuestión de la alimentación.

Recuerde que estamos para apoyarle y no olvide ponerse en contacto con nosotros, disfrute un número más de su revista “El Mundo del Pan”.

Ing. Carlos Otegui Hernández

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'C. Otegui Hernández', positioned above the title 'PRESIDENTE'.

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

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

MORELIA

Trabajadores de Recursos Hidráulicos 36-A Tel. 01 443 313 8150
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

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

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 ALLENDE, HIDALGO

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

REVISIONES ELECTRÓNICAS Y EL ACUERDO CONCLUSIVO

CONSULTORIO FISCAL

De las reformas que se han realizado en los últimos años al Código Fiscal de la Federación, tuvo como consecuencia, que la autoridad fiscal al día de hoy, cuente con mayores facultades para comprobar el cumplimiento de las obligaciones fiscales; ya sea a través de la información y documentación que le fue proporcionada por el propio contribuyente a través de medios electrónicos, o por el cruce de información que le hacen llegar, por esa misma vía o por terceros relacionados con el contribuyente.

Esta facultad se encuentra fundada en el artículo 42 fracción IX, en relación con el artículo 53-B, ambos del Código Fiscal de la Federación, en donde se establece que la autoridad fiscal a fin de comprobar que los contribuyentes, los responsables solidarios o los terceros con ellos relacionados, han cumplido con las disposiciones fiscales y aduaneras, podrán practicar revisiones electrónicas, basándose en la información y documentación que obre en poder de la autoridad, y de ahí, determinar si los contribuyentes han cumplido o no con sus obligaciones fiscales, así como determinarles créditos fiscales, y en su caso denunciar la existencia de la comisión de un delito fiscal.



El procedimiento de las revisiones electrónicas, inicia con la notificación en el buzón tributario, de una resolución provisional, mediante el cual, se da a conocer al contribuyente, los hechos, discrepancias y omisiones que se encontraron derivado de la información y documentación que le fue proporcionada a la autoridad fiscal, y en su caso, la determinación de un crédito fiscal (pre-liquidación).

El contribuyente cuenta con el plazo legal de 15 días siguientes a la notificación de dicha resolución, para manifestar lo que a su derecho

corresponda, exhibir información y documentos que demuestre el cumplimiento de obligaciones fiscales, a fin de desvirtuar lo expuesto en la resolución provisional, o bien, acreditar el pago del crédito fiscal determinado en la pre-liquidación, y gozar del beneficio de pagar el 20% de las contribuciones omitidas.



En el caso de que el contribuyente exhiba información y documentación, la autoridad fiscal podrá:

- a)** realizar un segundo requerimiento, si existieran elementos adicionales que revisar en razón a la documentación proporcionada, mismos que deberán de ser desahogados, dentro del plazo legal de 10 días;
- b)** requerir información a un tercero relacionado con el contribuyente, para que en el plazo de 10 días desahogue el requerimiento, y una vez exhibida dicha documentación, se dará vista al contribuyente para que manifieste lo que a su derecho corresponda dentro de otro plazo igual de 10 días;
- c)** emitir la resolución definitiva dentro del plazo legal de 40 días, posteriores a la recepción de dichos documentos o al vencimiento de los plazos otorgados en los requerimientos para la exhibición de documentación, misma que se enviará a través del buzón electrónico.


El procedimiento de revisión electrónica no podrá exceder de seis meses a partir de la notificación de la resolución provisional y de dos años tratándose en materia de comercio exterior.



En caso de que la resolución definitiva sea contraria a los intereses del contribuyente, se podrá optar por pagar el crédito fiscal determinado, o bien, interponer los medios de defensa que resulten aplicables al caso concreto, así como garantizar el interés fiscal.

Cabe mencionar que antes de que se notifique la resolución definitiva, el contribuyente podrá optar en cualquier etapa de la revisión electrónica, por solicitar acuerdos conclusivos ante la Procuraduría de la Defensa del Contribuyente (PRODECON), mismo que constituye ser un medio alternativo para solucionar los diferendos derivados de la revisión que se encuentre realizando la autoridad fiscal, a fin de que las partes puedan llegar a un acuerdo en base a las pruebas exhibidas de una forma rápida y sencilla.

El procedimiento se inicia con la presentación de la solicitud ante la PRODECON, mismo que contendrán los datos generales del contribuyente, los hechos y omisiones detectados, las pruebas y los términos que pretende que la autoridad acepte el Acuerdo Conclusivo; una vez recibida, la PRO-



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



Grasa para Panificación y Freído

OLEOFINOS
oleofinos.com.mx



En **2020**
queremos
verte bien

100% vegetal. Sin hidrogenar.

oleofinos @oleofinos 800 8224035

DECON analizará la procedencia de la solicitud y si fuera admitida, requerirá al autoridad revisora, para que dentro del plazo de 20 días produzca su contestación, acompañado de documentación que estime conveniente, a fin de saber si acepta la adopción del Acuerdo Conclusivo, si fuera así, se dará fecha a fin de que las partes firmen dicho acuerdo en los términos acodados, la cual se

condonará la multa impuesta; en caso de negativa por parte de la autoridad de aceptar el acuerdo conclusivo, se notificará al contribuyente a fin de que continúe con su trámite de la revisión electrónica, mismo que se suspendió desde el momento de que se presentó la solicitud de Acuerdo Conclusivo.



COLABORACIÓN:

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

INVERSIÓN EN CETES

FINANZAS



La inversión en CETES, se ha vuelto la herramienta o método de inversión más conocida y usada por todas las personas que quieren generar ingresos con sus propios ahorros sin tener conocimientos en finanzas o movimientos bursátiles.

Además de ser la forma más segura de inversión, ya que se puede tener la seguridad de que no invertirá su dinero en cualquier empresa que pueda irse a la quiebra o desaparecer, el dinero que se invierte con CETES es una compra de Valores Gubernamentales que son respaldados por el mismo Gobierno de México a través de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

¿Qué son los CETES?



Por sus siglas son Certificados de la Tesorería de la Federación (CETES) son como un pagaré emitido por el Gobierno Federal y sirven para que el mismo se nutra de recursos. Es decir, cuando usted adquiere un cete, está prestando dinero al Gobierno, y éste se compromete a pagar al vencimiento de un determinado plazo, la cantidad original más un rendimiento, el cual, siempre estará por encima de la Inflación.





Los CETES pueden ser adquiridos mediante la página de www.cetesdirecto.com que es operada por Nacional Financiera S.N.C en conjunto con el Banco de México, cada CETE tiene un costo de \$10.00 pesos y el mínimo de compra son 10 CETES, que equivaldrían a \$100.00 pesos.

El rendimiento que ofrecen los CETES dependerá del tiempo de inversión, actualmente existen 4 plazos fijados por el Banco de México.

6.70%
anual*

28 días

6.65%
anual*

91 días

6.51%
anual*

182 días

6.66%
anual*

336 días

*Tasas anuales tomadas al 1 de Marzo del 2020. Cualquier inversionista puede adquirir estos instrumentos, tanto personas físicas como personas morales que privilegian la seguridad de su dinero sobre el rendimiento.

Para poder abrir una cuenta mediante CETESDIRECTO, es necesario ser mayor de 18 años, ser residente en México, contar con e.firma vigente (en caso de realizar una inversión superior a \$18,000) y un Estado de Cuenta Digitalizado del cual sea titular.

Es importante tomar en cuenta que se debe escoger el plazo que más convenga dependiendo de la situación de liquidez de dinero que uno posea, ya que si se termina invirtiendo en un plaza largo y de pronto se decide retirar el dinero, se tendrán que vender los CETES a un menor valor y se perderán las ganancias futuras.

COLABORACIÓN:

Juan Manuel Soriano García
Ingeniero en Gestión Empresarial
Tel. 51340500 ext. 119
juanmanuel@asemdelf.org



EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO. ¿CÓMO EVALUAR A TU PERSONAL?

PARA EMPRESARIOS



El área de Recursos Humanos, es un aspecto fundamental que hay que cuidar dentro de las empresas. Sus funciones tanto internas como externas están compuestas por diversas facetas que buscan que las expectativas de las empresas y de su personal se cumplan y mejoren constantemente.


Una de las tareas de Recursos Humanos, es la evaluación del desempeño laboral; pero ¿qué es y cómo se desarrolla? es lo que te vamos a explicar a continuación.


La evaluación de desempeño es una forma de mostrar los avances, procesos y aspectos impor-

¡¡ Dulzura Lista
para el
Paladar!!



www.naturaldealimentos.com

 /naturaldealimentos

 800 201 20 73

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

tantes del cargo. Este tipo de valoraciones no son nuevas, ya que han existido desde la época medieval hasta nuestros días, pero después de la Segunda Guerra Mundial los sistemas de evaluación de desempeño empezaron a expandirse dentro de las organizaciones.

Sin embargo, específicamente la evaluación de desempeño laboral es un instrumento que permite la comprobación del grado de cumplimiento que alcanzan los objetivos individuales de cada persona que trabaja en una organización o empresa.

De tal manera que se puede medir el rendimiento, la conducta de los profesionales que la integran y la obtención de los resultados de una manera integral, sistemática y objetiva.

Para ello, se evalúan los siguientes aspectos del personal:

- Fortalezas
- Capacidades
- Insuficiencias
- Posibilidades
- Aptitudes
- Problemas
- Grado de integración



Dicha evaluación tiene el objetivo de detectar problemas en la supervisión del personal, integración del empleado a la organización o al puesto, así como desacuerdos, problemas de motivación, entre otros.

Para poder implementar un proceso de evaluación de desempeño dentro de las empresas es necesario tomar varios puntos que son:

- Identificar metas específicas de evaluación de desempeño.
- Establecer los criterios de desempeño y comunicarlos a los empleados.
- Examinar el trabajo realizado.
- Evaluar el desempeño.
- Discutir la evaluación con el empleado.

De acuerdo a lo anterior, existen varios tipos de evaluación que son los siguientes:

- *Evaluación por parte de los responsables*, ésta es la evaluación que realiza el superior a cada uno de los colaboradores que están a su cargo.
- *Autoevaluación*, se produce cuando los colaboradores realizan un análisis sobre su propio desempeño dentro de la organización.
- *Evaluación por los compañeros*, ésta es efectuada por personas que poseen el mismo cargo que el evaluado.
- *Evaluación por personal a cargo*, realizada por los colaboradores a su responsable.
- *Evaluación por los clientes*, ésta última no es demasiado habitual dentro de los sistemas de evaluación que se aplican en la actualidad.
- *Evaluación 360°*, es aquella que engloba todas las anteriores. Tiene el objetivo de otorgar mayor objetividad y permitir una mayor satisfacción por parte de los evaluados.

TU SOLUCIÓN PARA LA PANIFICACIÓN

Conoce los aceites especialmente diseñados para panificación y freído de la marca Ave.

Ave

BAKERY



Aceite vegetal comestible; creado para atender las necesidades de la industria panificadora.

- Mejora la captación de aire durante el amasado, aumentando el volumen y haciendo la formación de miga más flexible y esponjada.
- **Prolonga la vida de anaquel** gracias a su aditivo antioxidante.
- *Disponible en tamaños de 10 y 20 lts.*

Ave

ACTION FRY



Aceite vegetal comestible, diseñado especialmente para freído profundo.

- Sabor y olor neutros.
- **Gran estabilidad** durante el freído a altas temperaturas (Punto de Humeo 234°). El aceite dura más tiempo sin quemarse.
- **Función antiespumante** que mantiene la integridad del aceite en un rango mayor de tiempo.
- *Disponible en tamaños de 10 y 20 lts.*

Para mayor información, contacta a nuestro equipo de ventas



800 8000 AVE

www.ragasa.com.mx

El punto importante de generar un proceso de evaluación de desempeño es crear una mayor comunicación entre el responsable y el colaborador, por lo que es preciso que entre los mismos exista una conformidad acerca de cuáles son los objetivos a cumplir, y cuáles son los mejores métodos para llevarlos a cabo, para que así en el futuro se puedan crear planes de mejora en base a los resultados obtenidos.

FUENTE:

- Chiiavenato Idalberto, Administración de Recursos Humanos. El capital humano de las organizaciones, Ed. Mc Graw Hill, 2007.
- R. Wayne Mondy, Sphr; Administración de Recursos Humanos; Ed. Pearson Educación; México, 2010.



SISTEMA DE RECOMPENSAS EN LA PANADERÍA

(2DA. PARTE)

PARA EMPRESARIOS



Estimado empresario, continuando con el desarrollo del sistema de recompensas, hablaremos de la equidad de dicho sistema.

Para que un sistema de recompensas económicas sea completo se deben considerar algunas situaciones.

1. Análisis de puestos: Aquí se analiza el puesto, el sueldo y salario realizando la comparación de acuerdo con su responsabilidad.
2. Evaluación de desempeño e incentivos: Se clasifica a los empleados según su desempeño y se les otorgan más recompensas.
3. Participación de utilidades: La empresa debe recompensar a los empleados como socios de ella.

Bajo estos tres puntos se inicia el programa de pago completo de recompensas.

Las panaderías tienen éxito a través del tiempo debido a que pueden hacer mejor que su competencia ciertas cosas a las que sus clientes otorgan cierto valor. Es importante diseñar sistemas de reconocimiento que puedan utilizarse para apoyar las diferentes estrategias que tiene una organización.

La esencia del diseño de una estrategia inteligente y eficaz consiste en seleccionar las competencias y capacidades en las cuales es necesario concentrarse y utilizarlas para apuntalar la estrategia. En ocasiones la panadería ya tiene identificadas las competencias y capacidades, solo requiere ser proactiva en su desarrollo y en la creación de dichas competencias para complementar y reforzar su base de recursos ya existente. De no contar con dichas capacidades tendrá que desarrollarlas o traerlas del exterior de la panadería.



Es importante recordar: **“si se habla de cambio, pero no se modifica el sistema de premios y reconocimientos, nada cambia”.**

Cuando se desea implantar y ejecutar una estrategia en una panadería, es importante que todos los individuos se comprometan de manera entusiasta con la ejecución de ésta y el logro de los objetivos de desempeño. En las panaderías se trata de conseguir el compromiso de toda la empresa con la realización del plan estratégico motivando al personal y premiándolo por el buen desempeño.

Un gerente tiene que hacer algo más que hablar con todos acerca de la importancia que las nuevas prácticas estratégicas y de los objetivos de desempeño para el futuro bienestar de la empresa. Por más inspiradas que sean, las palabras rara vez logran que la gente se esfuerce al máximo durante mucho tiempo.

Para conseguir el compromiso sostenido de los empleados, la gerencia debe ser ingeniosa para diseñar y usar incentivos de motivación, tanto monetarios como no monetarios.

Mientras más conozca un gerente acerca de lo que motiva a los subordinados y cuanto más confíe en los incentivos de motivación como herramienta para la ejecución de la estrategia, mayor será el compromiso de los empleados con la buena ejecución del plan estratégico de la panadería.

Desde una perspectiva del diseño de la estrategia, las fortalezas de recursos de la empresa resultan fundamentales para la efectividad de la estrategia y la posible creación de una ventaja competitiva para la panadería.

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2019

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%
Febrero	0.48%
Marzo	0.42%

INFLACIÓN MENSUAL

(Marzo)

0.42%

INFLACIÓN ANUAL

(MAR 19 - MAR 20)

3.70%

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)

La función de los sistemas de reconocimiento es alinear el bienestar de los miembros de la panadería con la realización de la visión, por lo cual los miembros de la panadería serán beneficiados al ayudar a la empresa a ejecutar su estrategia de manera competente y satisfacer plenamente a los clientes.



Aunque los incentivos financieros son el componente central de los sistemas de reconocimiento de la mayoría de las firmas, los gerentes normalmente hacen uso intensivo de incentivos no monetarios, como las palabras de elogio, reconocimiento especial en reuniones de la empresa o en boletín informativo, seguridad del empleo, comisiones estimulantes, autonomía en la toma de decisiones, y ascensos rápidos. Además, los gerentes eficaces están muy atentos de brindar a la gente la oportunidad de formar parte de algo emocionante y de obtener una mayor satisfacción personal. Pero la estructura de motivación y reconocimiento debe usarse de manera creativa y vincularse directamente al logro de los resultados de desempeño necesarios para la buena ejecución de la estrategia.

Uno de los mayores desafíos de la ejecución de la estrategia es emplear técnicas de motivación que creen compromiso incondicional y generen ciertas actitudes entre los empleados.

Como podemos observar un sistema de recompensas genera mayor productividad en la panadería, por lo cual es recomendable aplicarlo en la empresa.

Cualquier inquietud o duda comuníquese a la CANAINPA, donde con gusto le atenderemos.

COLABORACIÓN:

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

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

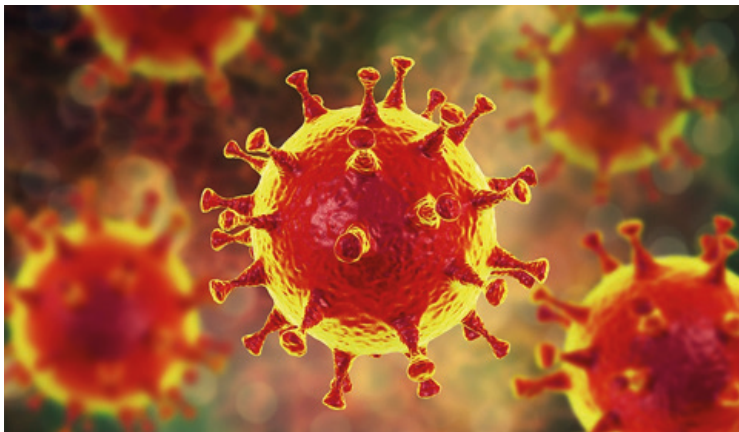
Durabilidad, eficiencia energética y bajo costo de manutención.

Habla con nosotros!

Leopoldo Berlanga
5510198349

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

LEY FEDERAL DEL TRABAJO CON RESPECTO A LA PANDEMIA DE CORONAVIRUS (COVID-19)



Con motivo de la pandemia declarada por la Organización Mundial de la Salud por el brote de la enfermedad por coronavirus (COVID-19), la operación de los establecimientos de la panificación deberá realizarse como regularmente lo vienen haciendo, adoptando las recomendaciones emitidas por la Secretaría de Salud para evitar un riesgo de contagio en el centro de trabajo y hasta en tanto el gobierno federal, a través de la Secretaría de Salud, no emita una Declaración de Contingencia Sanitaria.

Es así que a continuación, con la finalidad de tomar acciones para controlar un posible riesgo de contagio en el centro de trabajo, acorde con la Ley Federal del Trabajo, el patrón y el trabajador podrán adoptar de común acuerdo las medidas preventivas siguientes:

■ **Vacaciones.-** Se otorgan vacaciones, a lo cual debe pagarse la prima vacacional respectiva.

■ **Permiso con goce de sueldo.-** Se posibilita la estancia del trabajador en su domicilio sin obligación de prestar servicios con goce de su salario. Dicho acuerdo debe ser suscrito por las partes.

■ **Bolsa de horas.-** Se posibilita la estancia del trabajador en su domicilio sin obligación de prestar servicios y éste a su vez se compromete a reponer las horas no laboradas en días de descanso. Dicho acuerdo debe ser suscrito por las partes o con el sindicato.

■ **Trabajo a distancia.-** Se posibilita la estancia del trabajador en su domicilio con la obligación de prestar servicios. Dicho acuerdo debe ser suscrito por las partes.

■ **Cambio de labores u horario.-** Se posibilita el cambio temporal de las actividades contratadas u horario laboral.

En la adopción de las anteriores medidas, deberá de tenerse en cuenta las previsiones siguientes:

1. Omitir la reducción o el pago del salario de los trabajadores de no haber sido acordado entre el patrón y el trabajador dicha determinación.
2. Los trabajadores con síntomas relacionados con el coronavirus (COVID-19) o hayan sido expuestos a una fuente de contagio, deberán avisar al patrón y acudir al Instituto Mexicano del Seguro Social para su evaluación y de ser necesario, les sea otorgada una incapacidad médica.

3. Los únicos comprobantes de valoración e incapacidades médicas válidos serán aquellos emitidos por el Instituto Mexicano del Seguro Social.

4. Las mujeres que estén embarazadas o en periodo de lactancia no podrán desempeñar labores que las ponga en riesgo de contagio.

Para el caso de que el gobierno federal, a través de la Secretaría de Salud, emita una Declaración de Contingencia Sanitaria, deberá revisarse el alcance que tendrá ésta y las actividades sobre las que aplicará dicha determinación.

Dicha Declaración conllevará la suspensión de la relación de trabajo entre el patrón y los trabajadores, por lo que los trabajadores estarán exentos de cumplir con alguna de sus obligaciones que les asiste y los patrones deberán pagar un salario mínimo por cada día de suspensión por concepto de indemnización hasta por un mes, lo que también afectará las cuotas obrero-patronales del Instituto Mexicano del Seguro Social.

Concluida la Contingencia Sanitaria, sea porque la misma haya sido establecida por un periodo específico o se emita un nuevo comunicado en ese sentido, reiniciará de nueva cuenta la relación de trabajo entre el patrón y los trabajadores.

COLABORACIÓN:

Héctor Velázquez Cano
Director Jurídico
Lic. en Derecho
Tel. 51340500 ext. 139
hectorvelasquez@canainpa.com.mx

ENTREVISTA AL EMBAJADOR DEL REINO DE BÉLGICA EN MÉXICO, ANTOINE EVRARD

ENTREVISTA



El pan es probablemente uno de los alimentos más consumidos alrededor del mundo gracias a su versatilidad de producción y variedad de ingredientes con el que se puede hacer; sin embargo, los ingredientes, la elaboración, el consumo y los sabores son diferentes en cada nación. Este mes, el Embajador del Reino de Bélgica comparte algunas costumbres y preferencias que suelen verse en su país.

1. ¿Qué nos puede contar de usted y cómo llegó a México?

- a. Antes de venir aquí, yo estaba en Bruselas, pero antes de esto yo estaba en la India, en Irán, en Marruecos y en Nueva York, que son culturas diferentes en lo que a pan concierne a lo que tenemos aquí.

2. ¿Encontró algún choque cultural respecto al consumo o producción de pan en México?

- a. Llegando a México, me ha sorprendido bastante la cultura del pan porque es muy diferente a lo que tenemos en Bélgica. Aquí hay más pan dulce y se consume mucho más pan dulce de lo que comemos en Bélgica, pero lo que más me sorprende es que el pan dulce, nosotros lo comemos solamente por la mañana y aquí en México se puede comer hasta en una cena. No es algo que se consuma específicamente en el desayuno.

Otra cosa que también me sorprendió es que aquí hay una riqueza de pan relleno con muchas cosas; esto no es algo que se vea en mi país. Lo que nosotros tenemos es más sencillo; es un pan tradicional que no es un pan dulce, por ejemplo, el pan blanco o pan gris y también el pan integral, que se come a lo largo de todo el día, desde la mañana hasta la propia noche. La panadería dulce es únicamente para las mañanas; hablamos del croissant, pan de chocolate... ese tipo de cosas que se comen fuera del propio desayuno.

3. ¿Puede contarnos acerca de panes cotidianos que se acostumbran comer en Bélgica?

- a. Quisiera dividirlo en dos tipos: el clásico o típico que es el pan blanco, el que consideramos como básico; el pan gris y ahora más panes integrales, multicereales, panes que tienen un poco más de densidad, más color y también más gusto. También hay un fenómeno de moda, desde hace unos años, de tener panes tradicionales, es decir, hechos con las recetas antiguas. Nosotros le llamamos **pain au levain** pero en español se le llama masa madre. Es un pan que es más ácido y mucho más compacto, el cual, es de comentar, está teniendo cada vez más y más éxito. El hecho de que es una receta tradicional atrae mucho a la gente hoy en día.

Respecto al pan dulce, somos mucho más básicos que los mexicanos. Nosotros comemos variaciones de **pâte feuilletée** (hojaldre), dentro de los que está el croissant, pan de chocolate (estos son iguales que los de México) y tenemos variaciones que no existen aquí en México que llevan crema pastelera, por ejemplo, hay algo a lo que le llamamos “8” que tiene una base de **feuilleté** (laminada) en forma de ocho y tiene en medio un relleno de crema pastelera.

4. ¿Hay otros panes que se consuman en situaciones más especiales?

- a. Tenemos dos panes dulces especiales que creo que no existen en México. Uno se llama **cramique** y es un pan con pasas. Se trata de un clásico pan blanco donde se ponen pasas en la propia masa y se come en rebanadas.



Cramique —



Craquelin —

El otro se llama **craquelin**. También es un pan blanco normal donde ponen perlas de azúcar en la masa antes de cocerlo y cuando lo rebanas, se pueden ver las manchas que se forman.

Estos son los dos panes tradicionales que se comen en desayunos un poco especiales. Por ejemplo, el desayuno de un sábado o domingo y se consideran así porque es un poco más elaborado que otro tipo de pan.

5. ¿Y qué nos puede decir de panes especiales para días festivos o temporadas?

- En comparación, como ejemplo, la rosca de reyes en México es muy diferente a lo que acostumbramos en Bélgica. Nosotros lo llamamos **frangipane**. Se trata de una tarta más o menos gruesa y se rellena con una pasta de mantequilla y almendra, parecido al mazapán pero más ligera; también se le conoce como **galette des rois** y viene con una corona de cartón dorada.

Otra particularidad que encontramos en Bélgica en contraste con México es que algo que comemos en navidad que se llama **une bûche de Noël**. En español se traduce

como el trazo de madera que se pone el fuego, siendo más específicos, en forma de tronco... un tronco de navidad. Está hecho con una masa de bizcocho muy esponjosa y tiene una cobertura de mantequilla y azúcar. Suele estar decorada con cosas navideñas y un pequeño Jesús de azúcar en la cubierta.

También tenemos una galleta que se llama speculoos. Es una galleta de jengibre que tiene un color café y se suele hacer con forma de motivos navideños.



Galette des Rois



Une Bûche de Noël

6. Hablando de estos ejemplos ¿Puede explicarnos las diferencias o similitudes entre algunas fiestas belgas respecto a las mexicanas?

- a. En España como aquí (México), se dan regalos a los niños en reyes y no en navidad; en Bélgica los presentes se les otorgan en navidad. Nosotros sólo degustamos la **galette des rois** a base de **frangipane**.

Cuando se come la **galette** se encuentra una medalla que suele estar hecha de porcelana o plástico y tener el dibujo de un árbol de navidad o de una corona (lo que sería el muñequito del niño Jesús aquí); quien la obtenga se puede poner la corona y convertirse en el rey o la reina y se elige a la pareja (rey o reina) de entre los acompañantes. No es como aquí que hay que pagar con tamales.

Como curiosidad, contarles que aquí en México se asusta a los niños diciendo que se los va a llevar el Coco, en Bélgica y el centro de Europa se les dice que viene **El Duque de Alba**, ya que nosotros también tuvimos a la inquisición.

Otra fiesta que tenemos pero que no existe en México es la de San Nicolás, que se lleva a cabo el 5 de diciembre y es una tradición germánica.

San Nicolás se viste como un cardenal, tiene una mitra enorme y una gran barba blanca. Los niños, al final de noviembre, le mandan una carta, contándole todo lo bueno que han hecho durante el año, explicando por qué se merecen regalos para posteriormente hacer su lista de deseos y ponerla en la chimenea.

Cuando llega el día, San Nicolás entra por la chimenea y pone bajo los zapatos los regalos, además de dejarles a los niños una mandarina o galletas speculoos. Las speculoos es algo muy típico de Bélgica.

Otra cosa común de ver durante las épocas navideñas son variaciones de la figura de San Nicolás hechas con chocolate. Están en formas de escultura o en tamaños más pequeños rellenos de crema de leche (aquí es dulce de leche o leche condensada).



Speculoos

7. Dentro de la chocolatería ¿Qué es lo que más identifica a Bélgica?

- a. Por supuesto que también tenemos tradición chocolatera.

Derivado del cacao, este producto llegó con la idea de prepararlo “a la azteca”, es decir, un líquido que se bebe, pero es hasta el siglo XIX que se empieza a transformar el cacao en manteca de cacao y producirse chocolate con una consistencia dura. Se siguió bebiendo pero ahora se encontraba en barra. Y es así como fue evolucionando el chocolate en Bélgica durante el siglo XIX hasta llegar al siglo XX se producen muchas más barras de chocolate.

También encontramos el chocolate relleno, lo que conocemos como **pralinas**, que es una tradición que adoptamos gracias a un cocinero de Napoleón que llegó a Bélgica en el Siglo XIX. Se trata de un producto de chocolate relleno de cosas sólidas como frutos secos, o algo que es más líquido, un licor azucarado más consistente que el típico licor líquido; es parecido a un almíbar. Estos dulces sí son una especialidad belga.

También está la trufa, que es mantequilla mezclada con cacao en polvo con forma de bolita a la que se le añade más cacao para darle una capa más chocolatada.



Pralinas

8. Respecto al pan ¿Qué otras diferencias o coincidencias puede observar entre Bélgica y México?

- a. Podemos decir que aquí en México, el pan blanco es mucho más dulce que se hace en mi país.

Bélgica es un país pequeño al medio de Europa del oeste, así que tenemos mucha influencia panadera de nuestros vecinos. Por ejemplo, la **baguette** del pan francés; toda la cultura de las **viénoiseries** que viene de Austria; el pan más oscuro y denso que viene de Alemania, aquel que es casi negro y que es conocido por ser muy saludable por ser hecho con muchos cereales diferentes.

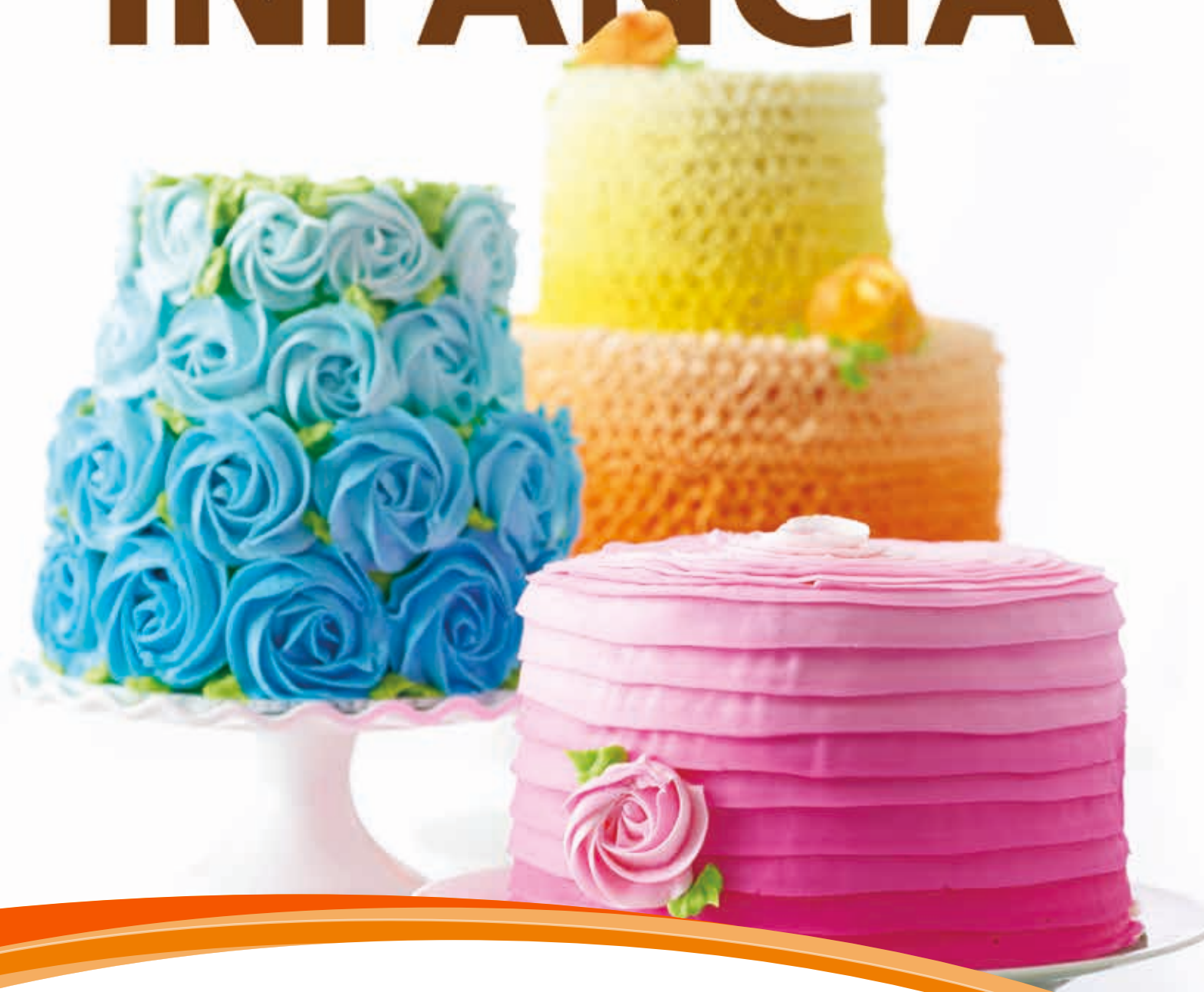
Otra gran diferencia es el contraste con la tradición del trigo de allá y la del maíz aquí. En Bélgica no conocemos la harina de maíz. A veces se utiliza en salsas como truco para darles un poco más de consistencia pero no tiene gusto a maíz como tal. Tampoco sabemos cómo es el pan de maíz; el pan de elote, por ejemplo, es para nosotros una cosa muy extraña al igual que la tortilla misma, es decir, un pan basado solamente en el maíz es algo que se puede conocer gracias a los restaurantes mexicanos, pero evidentemente no es parte de nuestra propia tradición culinaria. Nosotros somos, todavía, muy del pan de trigo tradicional.

Otra cosa es que, en cuanto a las formas, tener un pan con formato plano (como la tortilla o el pan árabe, así como el pan indio) también es muy desconocido.

— FRESCURA, ALEGRÍA, SABOR, COLOR —

Ingredientes para recordar la

INFANCIA



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

Creamos momentos felices y memorias que duran por siempre.

www.dawnfoods.com

☎ 800 696 0515

Dawn[®]

100
AÑOS
INSPIRANDO
la Panadería



Viénoiseries

Consumimos panes redondos que se comen en rebanadas, pero no tenemos ningún tipo de pan de trigo que tenga una forma de crepa a parte de la propia crepa.

- b. ¿Y que nos puede decir de los panes que se consideran como antojo callejero?

Están los **Gaufres** o Waffles que son algo que se consumen mucho en Bélgica. Ahora se comen más en restaurantes como postre acompañado de frutas o algo un poco más elaborado, pero básicamente, para mí, un waffle es algo que vas a comprar en la calle durante invierno porque va a salir caliente de la maquinita. Habrá que esperar un poco porque sale bastante caliente, cuidando de no quemarte porque viene en una hojita de papel. Hay variaciones importantes en el tamaño, que visto tanto de fuera (turistas) como localmente es algo muy particular, como el **waffle de Lieja** que es más grueso, más redondo y que tiene bolitas de azúcar perlada. O la variación de Bruselas, que es

más cuadradita y menos azucarada, parecidas a las que conocemos del tipo americano y que también se consumen aquí en México, y que se pueden comer con crema chantillí, mermelada o crema de avellana. Respecto a los Belgas, es importante para nosotros que sea algo que se prepara frente a ti y que vas a ir comiendo andando por la calle; no tanto como ahora que se consume como un postre en un plato.

Otra costumbre que tenemos, que se comparte con México y se relaciona con la masa de churros es el **beignet** (buñuelo) que también se fríen. Son bolas que están azucaradas y, me parece, están hechas de manera muy parecida al churro; pueden tener manzanas adentro y se llaman **beignet à la pomme** (rosquilla de manzana).

También se hace la bola de Berlín, que es esta misma bola frita, con la diferencia que ya se encuentra fría para ser cortada en dos,

en donde se pone una gran bola de crema pastelera que suele ser más pesada que la de aquí y que suele tener más calorías.

También comemos Brioche, que a diferencia de aquí, no suele ponerse nada dentro; puede llevar pasas o algo dulce como mermelada. También se puede comer tostado con **pâté o foie gras**.

9. ¿Qué opina sobre las tendencias actuales de la industria panadera?



Agradecemos al Embajador Antoine Evrard por esta entrevista.

Beignet à la pomme

- a. Vemos que se venden más y más panes que no tienen gluten. Son panes que son más sanos; con menos trigo y más avena. La gente tiene más consciencia del contenido del pan, y son más exigentes cuanto a sus propiedades.

10. Y del pan mexicano ¿cuál es su favorito?

- a. La concha, por su simplicidad, aún mejor con jamaica.

En conclusión, se pueden apreciar diferencias claras en las características del pan entre ambos países, especialmente en la variedad por el distinto uso de los ingredientes. Las costumbres son otro aspecto interesante de analizar ya que, si bien pueden diferir, es posible encontrar similitudes importantes (como la rosca de reyes y la galette de rois); sin embargo lo más destacable es que al igual que en México, en Bélgica el gusto por el pan es enorme.

Fuentes de imágenes

- Cramique (<https://www.cookomix.com>)
- Craquelin (<https://www.labonnecuisine.be/>)
- Galette des Rois (Wikipedia)
- Une Bûche de Noël (<https://placeralplato.com/>)
- Speculoos (<https://belgianfoodie.com/>)
- Pralinas (<http://www.ganachepasteleria.com/>)
- Viénoiseries (<https://www.declerck.fr/>)
- Beignet à la pomme (<https://www.tounsia.net/fr>)

PROHIBICIÓN DEL USO DE BOLSAS DE PLÁSTICO

EVENTOS ESPECIALES



Desde que la prohibición del uso de bolsas de plástico entró en vigor a principios de este año, han surgido muchas dudas sobre ésta, es por eso que en la CANAINPA se llevó a cabo una plática informativa que fue impartida por Miriam Hidemi Osada Velázquez, Ingeniera de Proyecto en la Dirección de Instrumentos Económicos y Auditoría Ambiental y por Zentli Rodríguez González, Asesor Técnico de Gestión Sustentable de Residuos en la Dirección de Planeación y Coordinación de Políticas en la Secretaría del Medio Ambiente.

En la plática, que estuvo abierta al público en general, se comenzó explicando cuáles fueron las modificaciones que se hicieron a la Ley de Residuos Sólidos y de dónde deriva dicha prohibición; como ya lo mencionamos en el artículo *Restricción del Uso de Bolsas de Plástico*, en el número pasado de su revista *El Mundo del Pan*.

Se aclaró que las bolsas de un solo uso para acarreo de los productos por parte del consumidor final, son las que están prohibidas y no las que

son de higiene o que prevengan el desperdicio de alimentos.

De igual forma se especificaron las sanciones, que de acuerdo al tipo de establecimiento comercial y los montos serán desde los 42 mil hasta los 168 mil pesos.

Se hizo énfasis en que la verificación será exclusivamente a través del área de Vigilancia Ambiental de SEDEMA y que, por el momento, las acciones que llevarán a cabo sólo se enfocarán en aspectos de difusión para dar a conocer la prohibición, así como de cambiar hábitos a favor de alternativas, uso de otros recipientes y bolsa reusables de acarreo.

Algunas de las consideraciones y alternativas que mencionaron son:

Los materiales recomendados para el empaque de alimentos son:

- Vidrio
- Acero inoxidable
- Resinas de nylon
- Polipropileno
- Policloruro de vinilo (PVC)
- Aluminio

Entre los alimentos que debido a sus características, representan un mayor riesgo de contaminación son:

- Productos cárnicos
- Vegetales crudos
- Productos a granel
- Productos de la pesca y mariscos
- Alimentos perecederos
- Productos lácteos



Porque cada
sonrisa es
diferente...



**¡Disfruta de todos
nuestros productos!**



Upfield™
Professional

EVENTOS ESPECIALES

Los cuales, a pesar de poder ser transportados con otros materiales, seguirán siendo llevados en bolsas plásticas.

En cuestiones alimentarias y normas de prácticas de higiene únicamente se menciona la necesidad de contar con el uso de bolsas de plástico en los depósitos para basura.

De igual forma, se mencionó que para 2021 se prohibirá la comercialización, distribución y/o entrega de los siguientes artículos:

- Charolas
- Popotes
- Cubiertos
- Bastones para hisopos (cotonetes)
- Mezcladores
- Tapas y vasos
- Cápsulas de café de un solo uso
- Globos
- Aplicadores para tampones

Para finalizar las ponentes contestaron las dudas que los asistentes aún tenían y se llegó a la conclusión de que el cumplimiento de esta prohibición es trabajo de todos.



PASTELERÍA

TENDENCIAS

Parte fundamental de la aceptación de una moda es conectar con un público que tenga preferencia por algún tema o situación en particular, y en el mundo de la alimentación descubrimos una ventaja enorme cuando notamos que a todas las personas les gusta comer platillos deliciosos. En este mes de abril, encontramos dos pretextos ideales para adentrarnos en diferentes tendencias provenientes de un postre que les encanta a muchos niños y que a los adultos les suele recordar momentos especiales de su vida: el Pastel.

A pesar del paso del tiempo, parece que nunca llegaremos a ver un descanso en el desarrollo de la pastelería, ya que esta profesión busca seguir ofreciendo a sus consumidores entusiastas una variedad enorme de postres hechos con diferentes sabores, aromas, formas, colores y tamaños. Lo interesante de esta situación es ver la gran versatilidad que ha demostrado tener, ya que en este 2020 siguen apareciendo diferentes técnicas que sorprenden por su creatividad al momento de utilizar los ingredientes y lograr presentaciones llavas.

Drip Cake

Últimamente podemos observar un gusto especial por los platillos que evoquen una estética casera o rústica. Representando estas características, aparece un tipo de pastel llamado Drip Cake, cuyo atractivo es la manera en la que se “salsea” con diferentes jarabes. A primera vista puede parecer un detalle hecho sin cuidado alguno, sin embargo es lo contrario, ya que hay que tener especial precaución para que las gotas que escurren no lleguen a tocar la base.

Para lograr hacer un jarabe que permita aplicar esta técnica, se recomienda que su consistencia tenga un equilibrio entre lo líquido para que pueda escurrir y lo espeso para que se pueda controlar su caída. Estas salsas suelen estar hechas a base de chocolate, azúcar glass, caramelo o fruta, mientras que para la cubierta del pastel puede usarse fondant o crema, aunque también es válido sólo usar el jarabe para el *drip*.



Origen de imagen: Chesweets (Pinterest)

Pasteles Florales



Origen de imagen: lolitabakery.com

Si bien, el uso de flores “silvestres” en la presentación de platillos no es algo que apareció estrictamente este año, la tendencia ha ido tomando fuerza por formar parte de las alternativas decorativas a los complementos hechos con azúcar.

Este tipo de decoración es perfecta para evocar a la naturaleza o para dar un toque rústico a algún evento especial al aire libre, como por ejemplo una boda o un bautizo.

La técnica es sencilla pero llamativa. Consiste en cubrir el pan con crema, que puede ser hecha de mantequilla o betún de chocolate (también, si se quiere mantener la afinidad a lo bajo en calorías, puede usarse un frosting endulzado con endulcorantes o ingredientes light) y adornar con flores

comestibles como lavanda, rosas, violetas, caléndula o margaritas. Se recomienda mantener frescas las flores poniéndolas entre un paño humedecido con agua fría.



Origen de imagen: gastronomiavasca.net

Pasteles Geométricos

Relacionar la perfección visual con el lujo es habitual en muchos ámbitos y, para este ejemplo, el concepto encaja a la perfección. Se trata de técnicas que procuran la rigurosidad de la geometría, siendo aplicada de manera delicada y/o caprichosa, buscando un impacto contundente a los ojos de aquellas personas que probarán el postre.

Al preparar estos pasteles, es evidente que deben emplearse moldes que permitan que las figuras queden lo más perfectas posible. Se puede hacer uso de cortadores o recipientes relativamente comunes entre los que están los circulares, los cuadrados o los triangulares, pero para figuras más complejas como las tridimensionales (esferas por ejemplo) los moldes de silicona pueden ser una opción muy viable y versátil, ya que podrían posibilitar el uso de rellenos como mermeladas, mousse o ganache.

La idea aplica no solo en la forma, sino también en el decorado, ya que también pueden verse pasteles con siluetas tradicionales pero adornadas con motivos geométricos en las cuberturas. Un excelente momento para hacer uso son en eventos muy elegantes.



Origen de imagen: gastronomiainternacional.net



Origen de imagen: Dream&Bite Cupcakes

se plasmará la obra. Éstos deben ser cremas o colorantes comestibles; no obstante, el truco se enfoca en la base sobre la cual se hará la pintura. Una hecha de mantequilla firme puede ser una buena opción, pero el uso del fondant blanco puede ayudar a representar de mejor manera diferentes artes pictóricas como la acuarela, para la cual se suelen utilizar colores en gel o polvos que, al humedecerse en licor o agua, otorgan la calidad de transparencia característica de la técnica.

Pasteles Pintados a Mano

Dentro de este listado, esta clasificación podría considerarse una de las más sencillas; sin embargo, el hacer estos pasteles podría revelar un talento enorme por parte de quien los decora, puesto que la complejidad y belleza que se plasmarán serán dictadas por la creatividad y habilidad del profesional que los realice.

Las herramientas para llevar a cabo las pinturas serán las mismas que las que se ocupan de manera tradicional para trabajar al óleo o sobre papel (pinceles, espátulas o estarcidores), lo que por supuesto debe cambiar es el tipo de pigmentos con el que

La variedad de estilos de pasteles que pueden predominar en una temporada o una región puede ser muy grande y en muchas ocasiones pueden relacionarse con otras tendencias como es el caso de la naturaleza y la alimentación. La clave para identificarlas y aprovecharlas radica en observar lo que está de moda y plasmarlo de manera que represente con fidelidad la idea de la que surgió. Animarse aplicar o reproducir diferentes técnicas podría significar una oportunidad de sobresalir en el ámbito pastelero.

FUENTE:

<https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/tendencias-reposteria-2020/>

LA MIEL EN LA PANADERÍA

CONSEJOS TÉCNICOS



Al introducirse la *apis mellifera* (abeja productora mundial de miel) a tierras americanas con la llegada de los europeos en 1625, se enriqueció aún más el uso de este producto, siendo hoy en día Estados Unidos, Canadá, Australia y Nueva Zelanda los principales productores

La miel ha sido el edulcorante por excelencia de numerosas épocas y culturas de la humanidad. Con el advenimiento de la moderna industria azucarera, se sustituyó su consumo por el azúcar refinado, hasta que los expertos aportaron pruebas científicas de su valor.

• Componentes de la miel

La miel está compuesta por glucosa y fructuosa, es decir azúcares reductores. Según la temporada, el origen floral y el momento de la recolección, la miel contiene de 17 a 20% de agua, de 76 a 80% de azúcares (especialmente glucosa, levulosa y poca sacarosa), prótidos en poca cantidad (gomas, dextrinas, y materias albuminoides), ácidos, proteínas, sales minerales (calcio, magnesio, fósforo) vitaminas (A, C, D, E, K, y el grupo B) pero prácticamente carentes, aunque en pequeñas dosis, no se pierden de una forma rápida en su almacenamiento, sino que se conservan durante largo tiempo.

• Conservación de la miel

El sabor y el aroma de la miel se conservan mejor si se mantienen entre los 18 y 24 °C, es decir, a temperatura ambiente. La miel almacenada en envases de vidrio o acero inoxidable y sellados puede permanecer estable, en cambio, si la guarda en envases de polietileno de baja densidad pierde agua y se cristaliza rápidamente.

La mayor parte de las mieles son súper saturadas respecto de la glucosa, la cual se cristaliza de manera espontánea a temperatura ambiente. La cristalización es más rápida entre los 11 y 15 °C; para evitarla le recomendamos lo siguiente:

- Comprar sólo la miel necesaria para no almacenarla durante largos periodos.
- Mantenerla a temperaturas que retrasen la cristalización.
- Prevenir la absorción de la humedad ambiental guardándola en recipientes cerrados.



• Poder endulzante

En cuanto a dulzor, la fructosa es ligeramente más dulce que la sacarosa (azúcar comercial), le siguen la glucosa y la maltosa, que es la menos dulce. En la mayoría de las mieles predomina la fructosa, por ello suelen ser muy dulces. En promedio, la miel es de 1 a 1.5 veces más dulce que el azúcar.

Dulzura		
Azúcar	en solución	en forma cristalina
Fructosa	135	180
Glucosa	60-40	74-82
Sacarosa	100	100

USOS DE LA MIEL EN LA PANIFICACIÓN

La miel como elemento endulzante dentro de las preparaciones panaderas puede utilizarse como:

-Reemplazo de un dulcificante: Si en alguna receta se quiere sustituir el azúcar por miel, se deberá tener en cuenta que aportará a la preparación más humedad.

La sustitución de un endulzante, como en el caso de la sacarosa en productos como galletas, será sustituida en la misma cantidad por la miel, eliminando un poco de agua, (4kg. de sacarosa = 4kg. miel, menos 230 ml. de agua), ya que así obtendremos como resultado un nivel normal de dulzura de un producto horneado, aunque los azúcares reducidos en la miel aumentan el dorado.



Sistema de Información Empresarial Mexicano

¿QUÉ ES EL SIEM?

Es un sistema que integra la información actualizada de los establecimientos del país desde una perspectiva de promoción, en donde encontrarás las características, ubicación, actividades productivas y proveedores para el desarrollo de tu negocio vía internet.

FUNCIONAMIENTO LEGAL

De acuerdo con la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones, los establecimientos deben registrarse en el SIEM, proporcionando información actualizada que permita identificar sus características.

BENEFICIOS:

- Difusión.
- Oportunidad de ampliar clientes a nivel local y nacional.
- Consulta segura y actualizada.

Consulta: www.siem.gob.mx



 (01+55) 51 34 05 00 Ext. 102,  dpromocion@canainpa.com.mx

Doctor Liceaga No. 96, Col. Doctores, Demarcación Cuauhtémoc, C.P. 06720, CDMX.

CANAINPA

La miel puede usarse también en otras preparaciones dulces como pasteles, en donde el contenido de agua de la mezcla se debe ajustar para obtener el esponjado y solidificación apropiados durante el horneado

-Dulcificante principal: Su uso dentro de fórmulas como los bagels, dan como resultado panes menos chiclosos, con buena cohesión y textura más ligera. En formulas simples que normalmente no contienen azúcar le dan un mejor aroma y sabor que el común de estos que no contienen miel.



De esta manera la miel puede añadirse a la masa en pequeñas cantidades para dar aroma y color a la corteza del pan, aportándole gran parte de su particular sabor.

-Masas congeladas: En la preparación de masas congeladas es preferida gracias a su estabilidad presente a la hora de almacenarlo en el frío.

La reducción adicional del contenido de azúcar mejora el dorado, realzando la apariencia del producto final y aumentando su periodo de vida en anaquel, reduciendo la ranciedad.

La incorporación de la miel dentro de ésta es libre, sin importar que esté cristalizada. La miel completa o parcialmente cristalizada, siempre se llevará a un estado fluido antes de incorporarse a la masa, sometiéndola a baño María a 35°C aproximadamente, deshaciendo los grumos existentes por completo, siendo el momento en que podemos mezclarla con la sal y añadirle la harina.

Hay que recordar que en el uso de miel dentro de las preparaciones es preciso ajustar el tiempo y/o temperatura de horneado por los azúcares reducidos en la miel.

Otra regla es que cada vez que se utilice deberá estar tibia y diluida en los líquidos. En el caso de los batidos, se deberá batir más tiempo.

PROPIEDADES EN LA PANIFICACIÓN

Relación color, aroma y sabor: En general en panificación es más común preferir mieles de aromas y sabores poco pronunciados como las mieles de acacia, de naranja amarga, de romero o de tilo, aunque la mayor parte de las mieles comerciales son basadas en trébol o alfalfa con un sabor delicado, evitando la de un gran sabor pronunciado como las más oscuras.

Las transparentes como el agua pura, son más ricas en vitamina A; otras espesas y oscuras ricas en minerales y vitaminas B y C. La miel a pesar de

Sin pan no es igual



**El pan forma parte del grupo
de alimentos que aporta
energía en tu vida diaria.**

Revisado por la Asociación Mexicana de Nutriología.

CONSUME DIARIAMENTE TODOS LOS GRUPOS DE ALIMENTOS



su dulzura presenta una ligera acidez, que será compensada al aumentar un poco de bicarbonato en la fórmula.

Higroscopia: Su capacidad de absorber agua del ambiente, ayuda a regular la humedad interna del pan, mejorando su textura interna y retrasa el proceso de endurecimiento. Otra característica de esta singular sustancia es la de evitar el agrietamiento que en ocasiones se producen en la corteza durante el enfriamiento.

Cristalización: La mayoría de las mieles suelen cristalizarse a una temperatura inferior a los 25°C, ya que la mezcla de glucosa y fructosa inhibe la cristalización de la sacarosa, por lo que pueden ser licuadas sin que pierdan sus propiedades o sometiénolas a un leve calor no mayor a los 40°C. El azúcar invertida que contiene un 50% de sólidos, es usado frecuentemente en la formulación de coberturas, pero la miel por su contenido monosacárido es preferido, ya que 4 kg. de azúcar pueden ser remplazadas por 2 kg. de miel con la misma base de azúcar sólida, añadiendo 1276 ml. de agua para mantener la misma consistencia al untarla, prolongando el tiempo de vida en anaquel

de la cobertura y añadiendo un característico aroma floral.

Antiséptico natural: Su notable efecto antiséptico se logra gracias a su contenido en azúcares, que actúa como conservador al inhibir la formación de bacterias; su capacidad antimicrobiana y antioxidante disminuye el uso de conservadores químicos.

FUENTE:

www.profeco.gob.mx
Diccionario Gastronómico Larousse.
Revista "Panamericano Manual de Producción y Dirección de Proveedores".
El saludable sabor de la miel.





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.

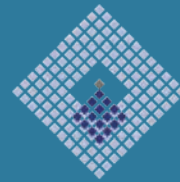


3.- Cumplir con la política de prevención de riesgos psicosociales en el trabajo.



PSICOSOCIAL EN EL TRABAJO

Identificación, Análisis y Prevención



ASEM

ASOCIACIÓN DE SERVICIOS EMPRESARIALES MÚLTIPLES DEL D.F.

Obligaciones generales

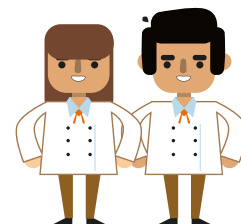
- 1.- Establecer mecanismos de recepción de quejas.
- 2.- Identificar a trabajadores sometidos a un acontecimiento traumático y canalizarlos para atención médica.
- 3.- Proporcionar información a los trabajadores sobre políticas de prevención de riesgos psicosociales.
- 4.- Informar a los trabajadores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

CHAMUCO Y MARQUESOTE

PANES EMBLEMÁTICOS

Chamuco

Una gran característica del mundo del pan es que la variedad de ejemplares que lo construye es muy extensa; cualidad que también provoca el desconocimiento u olvido de panes emblemáticos de ciertas regiones o celebraciones. Esta oportunidad la aprovechamos para compartir dos panes que tal vez algunos no conocen su existencia pero quizá para otros represente cierta cotidianidad.

Presentamos al Chamuco, un pan muy especial que, hay que aclarar, no está olvidado ya que en su lugar de origen (Calvillo, Aguascalientes) es parte de su folclor, patrimonio gastronómico, orgullo y vida cotidiana. Sin embargo, quisiéramos que más regiones de este país conozcan de su existencia y sabor.

INGREDIENTES

550 grs.	Harina de trigo
250 ml.	Agua
150 grs.	Azúcar
200 grs.	Manteca vegetal
10 grs.	Sal (1 cucharada)
11 grs.	Levadura seca instantánea (1 cucharada)
2 cucharadas	Canela molida

PARA LA PASTA

200 grs.	Harina de trigo
100 grs.	Azúcar
100 grs.	Manteca vegetal



Origen de imagen: foodie.com

Procedimiento

1. Mezclar primero los ingredientes secos para posteriormente agregar el agua y la manteca hasta formar una masa uniforme.
2. Cortar la masa en porciones de 60 gramos y dejar reposar por 10 minutos.
3. Bolear las porciones y engrasarlas para evitar resequedad. Reposar por otros 25 minutos.
4. Preparar la pasta (tipo concha) mezclando homogéneamente todos los ingredientes para su elaboración.

Formación del pan

1. Formar un cordón medianamente grueso y juntar las puntas para formar una rosca pequeña. Aplastarla un poco.
2. Tomar una porción de pasta, aplastarla y tapar el centro de la rosca.
3. Reposar las piezas durante 40 minutos y hornearlas a 200°C en un espacio de 25 minutos.
4. Retirar del horno y escarchar con azúcar mientras las piezas sigan calientes.
5. Dejar enfriar y presentar.

Receta por: ¡FACILÍSIMO! PANADERÍA Y REPOSTERÍA (Youtube)

PANES EMBLEMÁTICOS

Marquesote



Origen de imagen: Rashel Román Recetas / Youtube

Continuando con panes regionales, otro ejemplo interesante es el Marquesote. Este pan puede tener variaciones según el lugar donde se prepare, ya que puede encontrarse en diferentes estados como en Durango, Puebla, Veracruz, Oaxaca y Chiapas (generalmente en pueblos o panaderías antiguas); sin embargo, algo que hace característico a este pan es la ausencia de agua o leche en su preparación, generalidad que lo identifica como un tipo de bizcocho seco. A continuación se muestra como hacer este pan.

INGREDIENTES

125 grs.	Harina de trigo
100 grs.	Azúcar
100 grs.	Mantequilla con sal
1 cucharada	Levadura en polvo
8 piezas	Huevo

Procedimiento

1. Tamizar la harina y la levadura en un bowl y después mezclarlas. Reservar.
2. Separar las yemas de las claras y batir las primeras hasta que espumen un poco mientras que las claras se deben batir hasta conseguir el punto de nieve.
3. Añadir las yemas a las claras montadas en forma de hilo mientras se mezcla de manera envolvente (para evitar que se bajen las claras) con un globo o lengua de cocina.

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

- Incorporar por partes la harina con la levadura a la mezcla procurando completa integración.
- Derretir la mantequilla para mezclarla con el azúcar e incorporarla a la mezcla con movimientos envolventes hasta conseguir homogeneidad.
- Engrasar con mantequilla un molde (puede ser rectangular, circular o incluso pueden emplearse latas grandes de sardina) para posteriormente vaciar en éste la mezcla.
- Hornear a 175°C durante 15 minutos hasta ver que, después de pincharlo, el palillo salga seco.

Opcionalmente se puede bañar el marquesote con almibar o jugo de frutas; solamente habrá que pinchar la superficie del pan con un tenedor y bañarlo con el líquido.

También es interesante mencionar que el marquesote es muy popular en el país de El Salvador, puesto que si buscamos recetas para prepararlo, habrá páginas que hacen referencia a la manera en la que se acostumbra hacer en esa región.

FUENTE:

<https://recetascomidas.com/receta/pan-de-marquesote>



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.

2.

Instalaciones limpias y en buen estado de mantenimiento.

3.

Limpieza y desinfección de equipo y utensilios.

4.

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

5.

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

6.

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

7.

Trampas contra olores y plagas en los drenajes.

8.

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

9.

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

10.

Iluminación que permita desarrollar las operaciones apropiadamente.

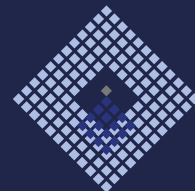
11.

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

12.

Bitácora diaria sobre la limpieza del área.

CAS DE HIGIENE ORACIÓN DE ALIMENTOS



ASEM

ASOCIACIÓN DE SERVICIOS EMPRESARIALES MÚLTIPLES DEL D.F.

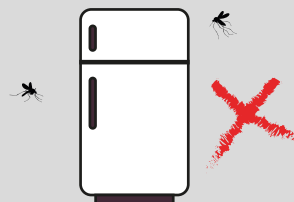
establece que todas las personas físicas
ceso de alimentos, bebidas o suplementos
llevar a cabo las siguientes medidas:

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.



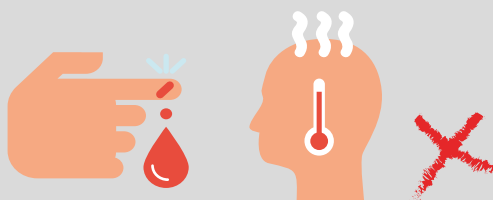
Utilizar materia prima caduca.



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



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



EL MUSEO SUIZO DEL TRIGO Y DEL PAN

EL PAN EN EL MUNDO



Los museos son uno de los principales puntos de interés en cualquier ciudad, ya sean de arte, históricos o de cualquier temática singular. En esta ocasión hablaremos del Museo Suizo del Trigo y del Pan, que cuenta con una exposición permanente integrada en cuatro pisos; desde la historia del trigo al pan, construida a partir de la colección de objetos recolectados a lo largo de los años; el museo Challensois hasta un horno móvil.

Esta historia abarca tanto la historia del trigo como el pan en términos cronológicos, pero especialmente el viaje del trigo al pan en términos de la transformación de la materia.

Los tres oficios fundamentales de trigo y pan: el agricultor, el molinero y el panadero, representan el hilo conductor de esta exposición.

EN EL CENSO PARTICIPAMOS TODAS Y TODOS



¡PREGÚÚÚNTAME!



YA VIENE EL CENSO
MARZO 2020

 **INEGI**



EL PAN EN EL MUNDO



Este trabajo se ha realizado gracias a la atención y constancia de personal voluntario.

Para la Casa del Trigo y del Pan los pequeños visitantes son especialmente bienvenidos, ya sea acompañados por su familia o por un profesor.

Ellos pueden aprender todo sobre el trigo, de la siembra hasta la cosecha, a través de un circuito educativo y divertido. Durante todo el año se organizan visitas guiadas y talleres de seguimiento de las estaciones, con el fin de comprender así la evolución del trigo.



La sección dedicada especialmente a la antigua panadería y a las actividades cotidianas realizadas en el hogar y en el cultivo del trigo, cuenta con una presentación animada que muestra las distintas etapas de la panificación y los elementos necesarios para la elaboración de un pan.

En el año de 1983, un programa de televisión llamado "Mercado", hizo una invitación al público para recolectar objetos relacionados con el trigo, el maíz o el pan.

Fue así como más de 200 artículos fueron donados al museo. Hoy en día, estas colecciones se han enriquecido considerablemente, y más de 1.000 artículos son cuidadosamente inventariados en una base de datos.





GRANJA PANCHAUD

En 1980, las ciudades de Montreux y Monthey mostraron interés en el proyecto para crear un futuro museo de trigo y pan. Pero en 1981 cuando la familia Panchaud decidió separarse de su edificio rural de 1790, ubicado en el corazón de la ciudad de Echallens, en la Place de l'Hotel-de-Ville, se hizo evidente que la futura Maison du Blé y Bread encontraría su lugar en Gros-de-Vaud, una de las regiones rurales más productoras de cereales en Suiza, y comúnmente conocido como el "Grenier de la Suisse".

La adquisición de la granja Panchaud, así como el trabajo necesario para que el edificio no se deteriore, representa un gasto que no se puede asegurar sin un préstamo hipotecario que se contrató con los bancos de Echallens el 1 de abril de 1985, completado a través de donaciones y ventas de panes. Se colocó un nuevo marco, se conservaron todas las paredes antiguas en buen estado, se restauró la antigua cocina con su gran chimenea y el antiguo horno de pan.

LA ASOCIACIÓN PARA LA CASA DEL TRIGO Y DEL PAN

LOS ORÍGENES...

El primer Festival de trigo y pan de 1978 dejó recuerdos brillantes en la mente de todos. Sin embargo, no podía parar allí y una banda de entusiastas tuvo la idea de extenderlo.

¿Por qué no utilizar los beneficios del Festival para crear un museo del pan y el trigo donde rindieran homenaje a los gestos ancestrales del campesino, molinero y panadero, donde recogieran los testimonios de los ancianos y guardaran los objetos antiguos?

¡Así es como estos soñadores se lanzaron de cabeza a la aventura, sin tener un edificio o una colección! Pero el entusiasmo, la fe y la pasión levantaron montañas, y pronto se compró la granja Panchaud (que data de 1790), en la Place de l'Hotel de Ville. En 1982 se creó la Asociación para la Casa del Trigo y el Pan.

Después de importantes renovaciones del edificio y la museografía, la Casa del Trigo y el Pan se inauguró en mayo de 1988 y se inauguró oficialmente el 16 de abril de 1989. En este día, las delegaciones campesinas de las 26 regiones entregaron simbólicamente su grano a la Casa Trigo y Pan.





TRAJE DE VAUDOIS

Durante mucho tiempo, los miembros de la Asociación de Traje Cantonal de Vaud (ACCV) querían tener su hogar. Después de atesorar pacientemente durante muchos años, tuvieron que enfrentar los hechos: desde su casa, ¡solo tenían el techo! Además, durante la creación de la Maison du Blé et du Pain, después de haber considerado notablemente establecerse en las antiguas cárceles de Moudon, la villa Eiffel en Vevey o el ático del Château d'Echallens, aprovecharon la oportunidad para presentar sus trajes tradicionales en el primer piso del museo Challensois.

Luego comenzó una gran aventura, con modelos creados por Gerry Embleton, hasta la inauguración del museo, que cerró definitivamente la estrecha colaboración entre la Casa del Trigo y el Pan y el disfraz de Vaudois.

Hoy, encontramos en Echallens todos los trajes masculinos y femeninos de Vaudois de toda la región, ya que se usan y deben usarse para tener un valor de referencia.

EL HORNO MÓVIL

En 1998, para la Casa del Trigo y el Pan, un equipo decidió instalar un viejo horno de leña en un remolque y viajar por la región para promocionarlo haciendo pasteles de crema, una especialidad de la panadería tradicional del Museo. En 2009, el gran éxito del concepto llevó al comité de la Asociación a modernizar sus equipos para responder de manera efectiva a las numerosas solicitudes.

El remolque de horno móvil está diseñado para cualquier tipo de salida, es funcional, moderno y cumple con los requisitos actuales. Está integrado en el interior y durante los eventos se mueve hacia afuera para garantizar el entretenimiento. El panadero hace y hornea los pasteles en público, el equipo lo ayuda en todas las tareas de organización y ventas.

El convoy y su grupo de voluntarios se mueven según las solicitudes de los organizadores de eventos culturales, deportivos o artesanales. El entretenimiento está garantizado con un agradable olor a pasteles caramelizados, un poco de humo que da la señal de un refrigerio bien merecido.

Fotografías tomadas de Google maps

DIRECCIÓN:

Place de l'hôtel de ville 5
1024 Echallens, Suiza

Teléfono: +41(0) 218815071

www.bonpain.ch

Horario:

Martes a domingo de 8:30 am a 6:00 pm.



CALIBRACIÓN DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN 2020

La Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco), realiza la verificación de los instrumentos de medición (básculas) a los establecimientos comerciales que los utilizan para la venta de sus productos a granel. Por lo que si usted cuenta con básculas en el área del despacho, realice el trámite. Esto no es aplicable para las básculas que están dentro del amasijo.

Se puede realizar de dos formas:

1. A través de las unidades de verificación acreditadas por PROFECO o;
2. Directamente ante la Procuraduría General del Consumidor, PROFECO.

El costo de la calibración es variable ya que cada unidad de verificación establece su propio precio y también dependen del alcance de la báscula, que puede ser dentro de las panaderías el más usual de:

- BÁSCULA DE BAJO ALCANCE DE 0 A 100 KG.
- BÁSCULA DE MEDIANO ALCANCE DE 101 A 5,000 KG.

Los siguientes datos son indispensables para el llenado del formato para realizar el trámite de la calibración del instrumento:



- Razón social
- Dirección completa
- Marca
- No. de serie
- Alcance máximo

Es de suma importancia que cuando lleguen los verificadores, usted ya cuente con el holograma correspondiente a este año 2020, ya que de lo contrario; se puede ser acreedor a una sanción económica.

Si tiene dudas sobre el trámite, no dude en contactarnos, nosotros le asesoramos o realizamos el trámite.

Para mayor información:

Gerencia de Reglamentos
Tel. 5134 0500 ext. 106
zulemacoria@asemdelf.org

CELEBREMOS A LOS NIÑOS CON MUCHO PAN

— ESTE MES CELEBRAMOS —

Los más pequeños de la casa siempre son una gran alegría; procuramos cuidarlos y darles lo mejor, sobre todo en la cuestión de la alimentación.

Es por eso que en este artículo queremos destacar la importancia que tiene el pan en la dieta de los niños, así como el papel que juegan como potenciales consumidores.



Como ya lo hemos hablado en otros artículos, uno de los grandes enemigos del pan es la creencia de que engorda, pero esto es totalmente falso pues el pan contiene propiedades que son indispensables en la alimentación y necesarios para el crecimiento de los niños, tales como los hidratos de carbono con los que consiguen la energía que necesitan para hacer frente a todas las actividades del día.

De igual forma, tiene un alto contenido de fibra y de ácido fólico, imprescindible para proteger el sistema cardiovascular de los más pequeños y Vitamina B1, Yodo y Zinc, para reforzar el sistema inmunológico y hacer el organismo más fuerte.

ESTE MES CELEBRAMOS



Una vez que hemos recordado esto, podemos comenzar a poner más atención en ellos, ya que pueden ser considerados como pequeños consumidores pero clientes gigantes.

Para poder trabajar por y para ellos es necesario comenzar a descubrirlos en todos sus aspectos; sus imaginarios; sus fantasías; sus experiencias y su relación con el pan.

Todos los productos para niños deben permitir la creación de una historia, para ellos la comida debe ser sinónimo de diversión de lo contrario no les llamará la atención.

Lo esencial del pensamiento y del comportamiento del niño es la magia, si los productos que se les ofrecen en panadería y pastelería no les permiten el pensamiento mágico es poco probable que llamen su atención y esto se consigue con el color, aroma, textura, sabor e imagen.



ASEM
DE NÚMERO-VERIFICACIÓN E IDENTIFICACIÓN

**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.

ESTE MES CELEBRAMOS



Para los niños entre 1 a 3 años se recomienda utilizar figuras redondas, colores contrastantes muy fuertes como rojos, amarillos, naranjas, verde limón igual a los que se usan en los juguetes diseñados para esa edad. Las texturas suaves y húmedas que prácticamente se fundan en la boca son las ideales.

En la etapa entre 4 a 7 años se aconseja usar sabores que el niño pueda adivinar, sensaciones gustativas que exploten en su boca, los sabores ácidos e hiperácidos son sus predilectos, por eso la combinación de chicle con mora azul les parece fantástica.



Para los niños entre 8 a 11 años es recomendable elaborar productos por separado pues realizar el mismo producto para ambos géneros no suele funcionar; para las niñas se utilizan colores pastel, detalles de flores, mariposas, etc. y para los niños utilizar colores fríos como el azul y el verde, con detalles deportivos. Los personajes que suelen llamar su atención ya no son aquellos de caricatura, sino más humanizados.





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.

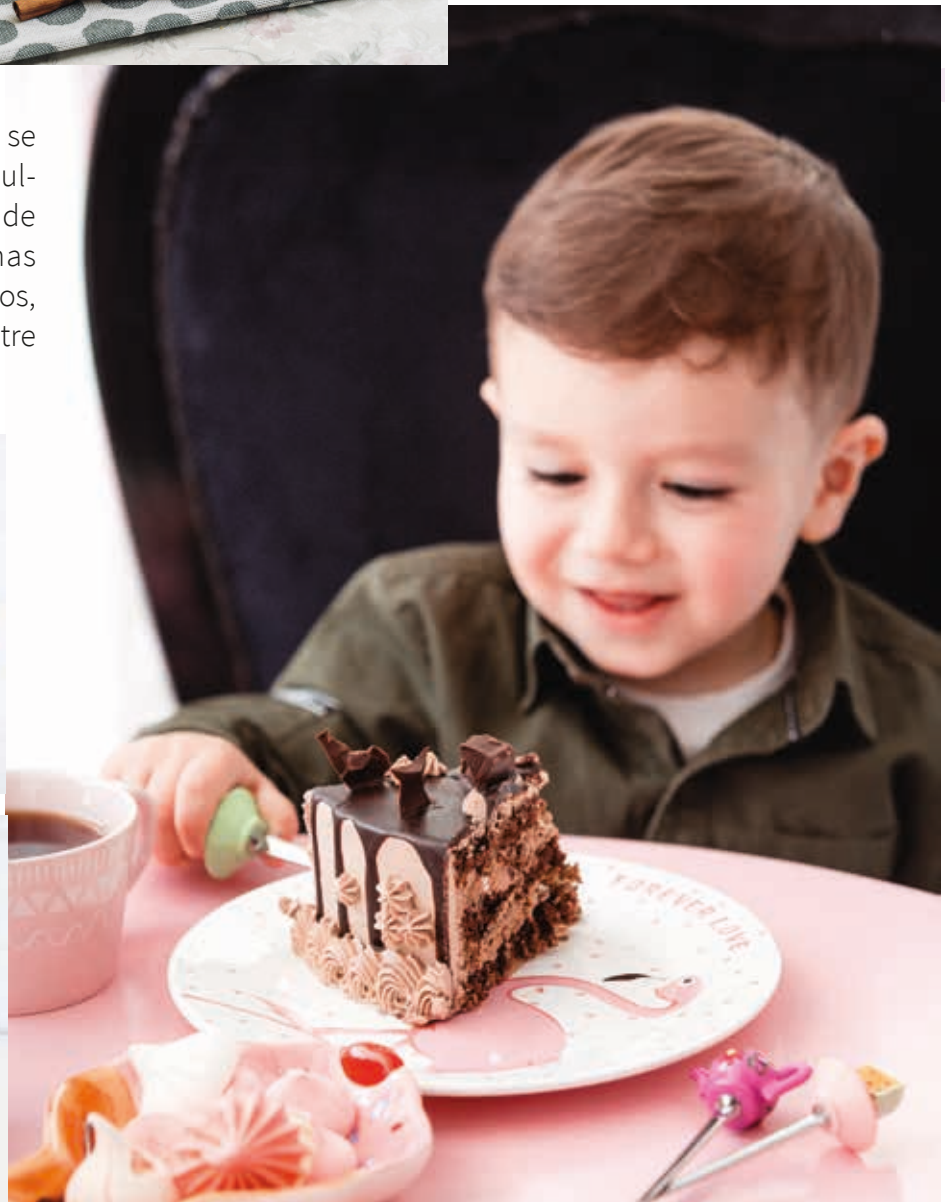


ESTE MES CELEBRAMOS



Abril es el mes perfecto para implementar todas estas ideas en tu panadería y no sólo para atraer a los más pequeños como clientes, sino para celebrarlos a lo grande.

En cuestión de bizcochería se sugiere combinar panes dulces o salados con formas de animales como las conchas de tortugas, bollitos de ositos, puerquitos de piloncillo, entre otros.



PAN CON HARINA DE LENTEJAS Y ZANAHORIAS

ABEL SIERRA

RECETAS



Los panaderos tenemos que esforzarnos por ofrecer a nuestros clientes un surtido de panes amplio y variado, que satisfaga los paladares y las necesidades alimentarias de una población cada vez más concienciada e informada en cuanto a los aspectos nutricionales.

En nuestras panaderías el ingrediente que más usamos es sin duda la harina de trigo, pero cada

vez más el trigo está cediendo algo de espacio no sólo a otros cereales sino también a otro tipo de pseudo-cereales o granos con los que también podemos hacer pan. No se trata de sustituir el trigo por otras harinas, sino de combinar ingredientes para dar como resultado panes con atributos y cualidades nutricionales diferentes y más interesantes para el cuidado de nuestro organismo.

Dentro de las harinas sin gluten, en los últimos años están adquiriendo una mayor relevancia las harinas de leguminosas. A diferencia de la harina de arroz, maíz o la mandioca o yuca. Las leguminosas además de almidón son ricas en proteína, en fibra y tienen un bajo índice glucémico, lo que las hace mucho más interesantes desde el punto de vista nutricional. Son las más interesantes por sus cualidades y en combinación con el trigo proporcionan resultados sorprendentes desde el punto de vista del proceso de fabricación del pan y por supuesto para el paladar del consumidor.

En este caso elaboraremos unas hogazas con una cantidad significativa de harina de lentejas, la suficiente como para empezar a beneficiarnos de todos los nutrientes que posee. Para no alterar demasiado el proceso y obtener el resultado similar al que conseguimos cuando hacemos cualquier pan, recomendamos que la cantidad de harina de lenteja no exceda el 20% del total de harina. Es decir, la relación 200 gramos de harina de lenteja por cada 800 gramos de harina de trigo es buena como punto de partida y obtendremos texturas de la masa similares a las que trabajamos cuando hacemos un pan 100% trigo.

Al no contener gluten, se recomienda que la parte de harina de trigo que se usa para complementar la receta sea una harina de alta proteína. También es conveniente usar algún prefermento de consistencia sólida (pata, cucharón, esponja, o masa madre natural de consistencia dura). Con esto damos fuerza a la masa y logramos panes con volumen y de buena presencia.

Las harinas de leguminosas en general y la de lentejas en particular tienen un pequeño inconveniente, y es el precio. A la hora de costear el precio de nuestros panes veremos que se eleva significativamente. Son harinas más caras que la de trigo, y por tanto debemos subir el precio de este tipo de panes.

Siempre que usemos un ingrediente caro o exclusivo, es conveniente combinarlo con algún ingrediente económico que nos ayude a bajar el precio.

En este caso recomiendo usar vegetales, que nos aportarán un extra de salud y nutrición y nos bajarán el precio de la receta. En esta receta hemos usado zanahorias ralladas, que son económicas, se encuentran todo el año y gustan a todo el mundo. Además le dan un bonito color al pan.





RECETA PAN CON HARINA DE LENTEJAS Y ZANAHORIAS

Autolisis:

200 gr. de harina de lentejas

200 ml. de agua

Mezclar y dejar reposar 20-30 minutos, hasta que la harina se beba el agua.

Ingredientes:

400 gr. de la autolisis previa

700 gr. de harina de trigo de alta proteína

100 gr. de harina integral de trigo

500 ml. de agua

200 gr. de Masa Madre dura

21 gr. de sal

5 gr. de levadura fresca

200 gr. de zanahoria cruda, rallada o picada

Cantidad suficiente de cominos para aromatizar

Procedimiento:

1. Poner todos los ingredientes en la amasadora menos la sal, la masa madre, la zanahoria y los cominos.
2. Amasar unos 10 minutos en velocidad lenta. Luego agregar la sal y la masa madre.
3. Amasar 3-4 minutos en velocidad rápida, hasta que la masa se despegue completamente.
4. Agregar las zanahorias y los cominos y mezclar 1 minuto en velocidad lenta hasta que los ingredientes se incorporen. Es importante que la masa, al término del amasado, no supere los 26 grados de temperatura.
5. Poner la masa en un recipiente engrasado, y se deja reposar la masa durante 2 horas. Si la masa no tuviera fuerza, podríamos dar un pliegue para que agarre más cuerpo.
6. Después del reposo en bloque se procede a dividir la masa de acuerdo al peso deseado. Es conveniente ser delicado en la manipulación de la masa con el objetivo de preservar el trabajo de la fermentación.
7. El formato del pan va al gusto del panadero. Una vez formado el pan, se puede hornear al cabo de una hora o se puede guardar en la cámara frigorífica ya formado y hornearlo al siguiente día. El tiempo de cocción y la temperatura variará en función del tamaño del pan que hayamos seleccionado.





BRIOCHE

Ingredientes:

- 1 kg.** de harina
 - 120 g.** de azúcar
 - 17 g.** de levadura seca
 - 15 g.** de sal
 - 400 g.** de mantequilla
 - 200 ml.** de leche
 - 200 ml.** de huevo
 - 200 g.** de masa madre o poolish
-
-

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes, incorporar líquidos y amasar.
2. Adicionar poco a poco la mantequilla hasta obtener una consistencia semi elástica.
3. Reposar 60 minutos evitando la resequead de la temperatura ambiente.
4. Pesar piezas de 60g. cada una y formar.
5. Fermentar 40 minutos.
6. Barnizar con huevo y hornear a 200°C por 15 minutos.
7. Presentar.



BOLLOS DE RON FRITOS

Ingredientes:

250 ml.	de agua
60 g.	de mantequilla
Una pizca	de sal
150 g.	de harina
3-4	huevos
150 g.	de azúcar glass
3 cucharadas	de ron

Para freír

1 lt.	de aceite
	o
1kg.	de manteca

Para trabajo la masa:

Papel de estraza y aceite

Procedimiento:

1. Untar con aceite un papel de estraza que se pueda meter en la sartén o la freidora.
2. Hervir el agua con la mantequilla y la sal y echar de una vez la harina tamizada.
3. Revolver la masa hasta que se desprenda del fondo de la cacerola y forme una bola.
4. Pasar la bola a una fuente, dejar que se enfríe un poco y añadir los huevos uno a uno.
5. Calentar el aceite a 175°.
6. Introducir la masa cocida en una manga pastelera con boquilla estrellada y hacer rosquillas, no muy grandes sobre el papel de estraza.
7. Meter en el aceite el papel con los bollos (los bollos hacia abajo).
8. Retirar el papel cuando se hayan desprendido las rosquillas.
9. Freír por ambos lados hasta que estén dorados.
10. Dejar escurrir sobre papel absorbente.
11. Mezclar el azúcar glass con el ron y una cucharada de agua, cubrir los bollos con una fina capa de la mezcla.
12. Presentar.

PERSONAS DESAPARECIDAS



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



@RegresoACasa_mx



@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



Diego Gael Flores Vega

Edad: 5 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.20 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Mancha café claro arriba del estómago de lado izquierdo, lunar pequeño en la línea de agua abajo del párpado derecho, cicatriz de herida en medio de la frente.

Historia: El señor Mariano Adalberto Flores se lo llevó en compañía de su hermano, sin el consentimiento de la madre, ya que ella ejerce la guarda y custodia otorgada por el juez de lo familiar.

Lugar y fecha de extravío: Calle 16 No. 15, Colonia Campestre Guadalupeana, Nezahualcóyotl.
07 de febrero de 2020.

Diana Berenice Carreón Pérez

Edad: 23 años

Complexión: Robusta

Estatura: 1.49 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Padece de sus facultades.

Historia: Salió de su domicilio y ya no se supo más de ella.

Lugar y fecha de extravío: Alcaldía Cuajimalpa, CDMX.

27 de diciembre de 2019.



Gerardo Martínez

Edad: 60 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.63 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Padece de sus facultades mentales.

Historia: Él 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 04 y Río San Joaquín, Col. Popo, Alcaldía Miguel Hidalgo.

31 de octubre del 2019.

Marzo 2020
No. 367 Año 30

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

**SNACKING
SALUDABLE**

**BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN POSTRES Y PASTELES**

LE RECORDAMOS

ABRIL

1-7 PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN

13 PAGO DE CUOTAS

15 PAGO DE IMPUESTOS

MAYO

4-8 PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN

12 PAGO DE CUOTAS

14 PAGO DE IMPUESTOS

JUNIO

1-5 PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN

10 PAGO DE CUOTAS

15 PAGO DE IMPUESTOS

IMPORTANTE

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

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

NOTAS:

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

INDICADORES AGRÍCOLAS

ROBUSTA	MAR	MAY	JUL
(dls. por ton.)	2,216	2,229	2,227
AZUCAR 11	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	54.93	54.98	56.25
AZUCAR 16	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	99.00	99.95	101.45
AZUCAR 5	MAR	MAY	JUL
(dls. por ton.)	26.95	27.00	26.90
CACAO ICE	MAR	MAY	JUL
(dls. por ton.)	0.25	0.26	0.26
MAIZ CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	3.46	3.51	3.56
SOYA CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	13.92	13.74	11.85
HARINA CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	843.25	848	849.25
ACEITE CBOT	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	2.61	2.62	2.58
TRIGO CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	5.35	5.33	5.36
J. DE NARANJA	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	10.59	10.54	10.69
AVENA CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	3.15	3.06	3.01
ARROZ CBOT	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	1,216	1,244	1,267
ALGODÍN ICE	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	1.13	1.13	1.14
RES CME	ABR	JUN	AGO
(cts. por lb.)	88.93	89.65	92.45
CERDO CME	ABR	MAY	JUN
(cts. por lb.)	69.15	72.45	71.93

ACTUALIZADO AL 20 DE MARZO DE 2020



Hoja de Plata
Harina de Trigo



Hoja de Plata
Harina de Trigo

Hoja de Plata

Harina de Trigo

Adicionada con Ácido Fólico, Zinc y Hierro,
restituida con Vitamina B1, Vitamina B2
y Vitamina B3

Contenido neto 44 kg

Es la Mejor®

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.: 01 (55) 21 22 60 70 Lada sin costo: 01 800 710 96 97

info@harinaselizondo.com



@fabricadeharinaselizondo



@HarinasElizondo



@harinaselizondo



Feliz día del niño.

Festejen su día creando
unos deliciosos Cupcakes
sabor Nata.



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