

Mayo 2020
Núm. 369 Año 31

PAN

El mundo del

www.canainpa.com.mx



AÑO 31 No. 369 Mayo 2020 issn 1405 - 1427W

PAN, POSTRES Y PASTELES

¡FELICIDADES
MAMÁ!

**SALARIOS FRENTE
A EMERGENCIA
SANITARIA COVID-19**

**FLORES
COMESTIBLES**



HARINERA
ANÁHUAC



No hay nada más
Y CÁLIDO QUE EL AMOR D

.....

¡Felicidade

Poniente 150 No. 731, Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, CDMX, Delegación Azcapotzalco.

Tels.: (55) 6720 8100 con 30 líneas. LADA sin costo 01 800 711 3834 www.harineraanahuac.com.mx

 AnahuacHarinera  HarineraAnahuac



más dulce
DE UNA MADRE.
.....
es!



Siempre cerca de ti



Salud... el nuevo placer de la vida

La crisis provocada por la pandemia mundial Coronavirus, evidenció la importante necesidad de una alimentación saludable que nos permita una correcta calidad de vida.

Panes saludables: **Tu oportunidad de venta**

Crece tu panadería, ofreciendo nuevos panes con granos y semillas.

Los consumidores darán cada vez más importancia a la calidad de sus alimentos a través de la búsqueda de panes que sumen al cuidado de la salud.

Softgrain: **el secreto saludable**

Durante cientos de años, al norte de Europa, los habitantes han remojado los granos en agua para hacerlos más suaves.

Softgrain es el resultado de una cuidadosa selección de granos y semillas, cocidos en masa Madre



Mondelēz
International

FOOD SERVICE
& SOLUTIONS

**LOG
CABIN®**



El jarabe sabor maple
que le dará ricas y sutiles notas brown
a todas tus preparaciones.

"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 369



Ing. Carlos Otegui Hernández
Presidente

Lic. Borja Esteban Martínez
Director General

Lic. Brenda García Bermúdez
Dirección General Adjunta

Lic. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

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

COLABORADORES

Francisco Alejandro Juárez de la Rosa
Instructor Pastelero

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

Lic. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

Lic. Santiago Paz Juan de Dios
Consultor de panaderías



Ing. Erick Navarrete Aguilar
Presidente de ASEM

Lic. Borja Esteban Martínez
Director General

Lic. María Luisa Arrieta Hernández
Directora

Lic. José Roberto Pérez
Dirección Jurídica

Lic. Rafael Patiño Frutos
Laboral

Lic. René Salas Silva
Reglamentos, PROFECO y Salubridad

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

Quejas y Sugerencias
quejasysugerencias@asemdeldf.org

REVISTA EL MUNDO DEL PAN

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

Fernanda Michel García Saucedo
Trabajo Editorial y Community Manager

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL

Suspensión de plazos en el IMSS

7

LABORAL

Representante Patronal su
importancia dentro de las Juntas
de Conciliación y Arbitraje

10

PARA EMPRESARIOS

La Higiene en la Panadería

12

PARA EMPRESARIOS

Calidad de vida en el Trabajo:
Seguridad e Higiene

16

PARA EMPRESARIOS

Salarios frente a la Emergencia
Sanitaria

20

FINANZAS

Ahorro en dólares ante la
depreciación del peso

24

INDICADORES FINANCIEROS

25

ESTADÍSTICAS

Consumo de Pan en México

26

TECNOLOGÍA

La Tecnología de Congelación como
Estrategia en el Mercado

30

TENDENCIAS

Las harinas en el pan artesanal
Segunda parte

34

37

CONSEJOS TÉCNICOS

Flores comestibles y su uso en la
repostería



OFICIAL

Empresa Familiarmente Responsable
(DEFR)

43

COMUNICADO

Ing. Antonio Arias Presidente
de la UIBC

49

PANES OLVIDADOS Y EMBLEMÁTICOS

Calabaza

52

Broca de Feité

53

PAN EN EL MUNDO

Museo del Pa de Torà

56

62

ESTE MES CELEBRAMOS

Pan, postres y pasteles
¡Felicidades Mamá!



RECETAS

Tarta de frutas

68

RECETAS

Pan de cebolla

69

PERSONAS DESAPARECIDAS

70

LE RECORDAMOS

71

INDICADORES AGRÍCOLAS

72



*La Elección
Profesional*

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



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

Editorial



En esta ocasión. No quiero referirme al contenido de este número de nuestra revista. Quiero dirigirme a ustedes en un tono mucho más personal y cercano.

Con el corazón en un puño, tengo que referirme a los momentos tan complicados que estamos viviendo. Momentos complicados para la economía del país. Momentos complicados para nuestro sector. Pero, sobre todo, momentos complicados para nosotros como personas. Hemos tenido que aprender nuevas maneras de comportarnos. Como es respetar una “Sana Distancia”, como saludarnos de lejos, sin poder dar un apretón de manos a un amigo, o un beso a un hijo, sin estar seguros de que ese gesto de amor no le ponga en peligro. Nunca hubiésemos podido imaginar una situación en la que para cuidar a nuestros mayores debemos estar lejos de ellos.

Ahora, más que nunca, demostramos el compromiso que como panaderos tenemos con el país y con la sociedad. Ahora que muchos no pueden trabajar y que la mayoría está en casa, cuidándose y cuidando a los suyos de esta pandemia ocasionada por el coronavirus COVID-19. ¡Nosotros, salimos! Salimos como un día más, ¡Pero más orgullosos que nunca! Porque sabemos que estamos ayudando a que no falte el pan en ninguna mesa. A que la gente, dentro de sus preocupaciones, no esté la que le pueda faltar nuestro alimento. Eso no ha pasado nunca y no va a pasar ahora.

Desde esta privilegiada tribuna que es el editorial de nuestra revista “El Mundo del Pan”, les pido que cuidemos a nuestras familias, a nuestros empleados, a nuestros clientes y que nos cuidemos a nosotros mismos. Que continuemos aplicando las medidas de higiene que se han establecido de manera inflexible. Para así asegurar que el pan, nuestro pan, está elaborado en condiciones seguras y que nuestros empleados y nuestros clientes se sientan seguros al entrar en nuestros establecimientos.

No quiero dejar pasar esta oportunidad para transmitirles mi deseo de que todos ustedes, sus familias y su personal se encuentren bien, y sobre todo mi profundo deseo de que salgan todos con bien de esta etapa que nos ha tocado vivir. Ojalá pronto podamos volver a saludarnos y a despedirnos como los mexicanos hemos hecho siempre, con un fuerte abrazo, como el que desde aquí quiero hacerles llegar a todos.

¡Mucho ánimo!
¡Sigamos trabajando!

Ing. Carlos Otegui Hernández

PRESIDENTE

DELEGACIONES CANAINPA

REPRESENTACIONES

CAMPECHE

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

REGIÓN OCCIDENTE (COLIMA, JALISCO Y NAYARIT)

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

MORELIA

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

MORELOS

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

OAXACA

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

AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES

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

PACHUCA DE SOTO, HIDALGO

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

TOLUCA DE LERDO, EDO. DE MÉXICO

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

TULA DE ALLENDE, HIDALGO

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

SUSPENSIÓN DE PLAZOS EN EL IMSS

CONSULTORIO FISCAL



Derivado de la actual emergencia sanitaria que impera en el país y en acuerdo con lo dispuesto por el Consejo de Salubridad General, así como de las autoridades que lo integran, con fecha 27 de marzo del presente año, el Instituto Mexicano del Seguro Social tuvo a bien publicar en el Diario Oficial de la Federación el acuerdo número ACDO. AS2.HCT.250320/99.P.DJ, emitido por su H. Consejo Técnico, en el que autorizó suspender la atención de diversos trámites y procedimientos administrativos relativos con:

- **Quejas Médicas, su resolución y pago;**
- **Correspondencia, en lo relativo a la emisión de respuesta a peticiones ciudadanas recibidas;**
- **Reclamaciones de Indemnización Patriomonal del Estado; y**
- **Recursos de Revisión Administrativa, referente a que las actuaciones se practican en días y horas hábiles como lo señala el artículo 28 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.**

Para lo anterior, declaró inhábiles para la práctica de diligencias, audiencias, notificaciones y/o requerimientos los días comprendidos entre el 28 de marzo y hasta que ese Consejo Técnico determine que han cesado las causas que dieron origen al Plan Estratégico Institucional para la Atención de la Contingencia por COVID-19, periodo en el que no correrán términos, ni plazos, instruyendo a la Dirección Jurídica del Instituto, la gestión del cumplimiento de este acuerdo.



La anterior determinación, está relacionada con la atención general que proporciona dicho Instituto a sus usuarios, con el fin de salvaguardar la misma, y no se vea comprometida al colapsar de alguna manera.

Ahora bien, considero que el acuerdo antes detallado es meramente de interés de Seguridad Social, lo relevante es que dio paso a la emisión del Acuerdo número ACDO.AS2.HCT.300320/115.P.DIR que fuera publicado en el Diario Oficial el pasado

31 de marzo, toda vez que en los mismos términos, fiscalmente amplía su alcance.

Este nuevo Acuerdo precisa que en el ámbito de competencia de la “Dirección de Incorporación y Recaudación” del Instituto, quien es la encargada entre otras cosas de:

- Elaborar los proyectos de reglas generales y otras disposiciones en materia de afiliación, clasificación de empresas, prima del seguro de riesgos de trabajo y vigencia de derechos;
- Llevar a cabo la recaudación de cuotas obrero-patronales, sus accesorios, capitales constitutivos, actualización y recargos, multas impuestas en los términos de la Ley, los gastos realizados por el Instituto por inscripciones improcedentes, las cuales tienen el carácter de “crédito fiscal” de acuerdo a lo previsto por el artículo 287 de la Ley del Seguro Social;
- Y ordenar la suspensión del procedimiento administrativo de ejecución, entre otras.

Se declaran inhábiles para la práctica de actuaciones, diligencias, audiencias, notificaciones o “requerimientos” los días comprendidos entre el 31 de marzo y hasta que el Consejo Técnico de ese Instituto declare su cese.

Periodo de gracia en el que no correrán plazos, ni términos para la práctica de trámites y ejecución de procedimientos administrativos por parte de la autoridad, tales como:

- Actuaciones y diligencias,
- Recepción de documentos e informes,
- Notificaciones, citatorios, emplazamientos y requerimientos
- Inicio, substanciación y resolución de procedimientos administrativos,

¡Sabor Horneable para Mamá! Crema Pastelera



www.naturaldealimentos.com



/naturaldealimentos



800 201 20 73

HAZ EJERCICIO Y MANTEN UNA DIETA BALANCEADA

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

- Solicitudes de informes o documentos y
- Medios de impugnación.

Lo anterior, significa que las distintas delegaciones y autoridades ejecutoras del Instituto, no podrán ni deberán llevar a cabo actos de molestia a los patrones, ya sean embargos, notificaciones de créditos fiscales por la supuesta omisión del pago de cuotas obrero-patronales, requerimientos de pago, auditorías, cartas invitación y/o solicitud de información, entre otros que contengan plazos para su cumplimiento.

Por lo que se deberá estar vigilante ante la presencia de los notificadores y representantes del Instituto, a efecto de que en caso que entreguen, requieran información o soliciten el pago de créditos fiscales, podamos actuar conforme a lo señalado por este Acuerdo.



Es importante mencionar que el Acuerdo no elimina la obligación de los patrones de pagar y enterar al IMSS las cuotas de seguridad social en los plazos establecidos en la Ley del Seguro Social.

Mantengamos la esperanza, cuidemos la salud y la de nuestros seres queridos, no bajemos la guardia.

COLABORACIÓN:

Lic. Israel Flores Ruz
Gerente Fiscal, Administrativo y de Seguridad Social
Tel. 51340500 ext. 131
fiscal@asemdelf.org

REPRESENTANTE PATRONAL

SU IMPORTANCIA DENTRO DE LAS JUNTAS DE CONCILIACIÓN Y ARBITRAJE

LABORAL



Es la persona acreditada ante la Secretaría del Trabajo que cuenta con el respaldo de los patrones de un sector específico, los cuales a su vez cuentan con el mayor número de trabajadores del mismo.

Funciones del Representante Patronal

El Representante Patronal, en conjunto con el Presidente de las Juntas de Conciliación y el Representante de los Trabajadores, se encarga de revisar y resolver las controversias laborales entre los patrones y los trabajadores, buscando en todo momento que los procedimientos sean acordes a las leyes vigentes, además de brindar asesoría y orientación a los patrones durante los procesos de manera institucional, es decir de manera objetiva.

Para el ejercicio de sus funciones, al Representante Patronal le corresponde las facultades y obligaciones siguientes:

1. Proponer que se incluyan en el orden del día de las sesiones del Pleno los asuntos que considere pertinentes, para lo cual se aporten los elementos que permitan discutir y aprobar dichos asuntos.
2. Asistir a las sesiones del Pleno a que se le convoque y emitir su voto respecto de los asuntos de su competencia.
3. Sugerir las medidas de carácter técnico jurídico o administrativo orientadas a mejorar el funcionamiento de la Junta.
4. Solicitar la revisión de las resoluciones sobre la unificación de criterios de las Juntas Especiales.
5. Avisar al presidente o presidenta de las faltas temporales o definitivas, a fin de que su ausencia sea cubierta por el suplente.
6. Proponer la implantación de nuevos sistemas para la pronta y expedita impartición de la justicia laboral, así como para el mejor funcionamiento de la Junta.
7. Dar aviso oportuno de sus ausencias a la Presidenta o Presidente de la Junta Especial correspondiente, para que sean cubiertas por sus respectivas suplentes, o en su caso, sean designadas o designados los sustitutas o sustitutos.

En este sentido en 2019, la Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México (CANAINPA) documentó dicha representatividad por lo que fue acreditada como Representante Patronal ante la Junta Local de Conciliación y Ar-

bitraje de la Ciudad de México, en la Junta Especial Número 2 en dónde se tramitan las controversias del sector de la panificación.

El representante patronal acreditado por la Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México, sirve como mediador en la Junta Local de Conciliación y Arbitraje orientando sobre las cuestiones técnicas de los contratos colectivos o contratos ley, y de la actividad o rama industrial que corresponde, además de buscar la conciliación de los intereses de las partes en cualquier etapa de los procesos.

- La CANAINPA en su carácter de representante patronal siempre ha buscado que el sector de la panificación sea visto con respeto y cuidado, razón por la cual se ha considerado necesaria su presencia para atender y dar seguimiento a los procesos y actuaciones en los que algún integrante del sector de la panificación sea parte

La CANAINPA como representante patronal

- Conoce de su responsabilidad, tanto por las implicaciones legales que conlleva su función, como por el compromiso que tiene con quienes conforma al sector de la panificación.
- Busca el beneficio de sus representados con objetividad y profesionalismo, dentro del marco de legalidad y responsabilidad
- Fortalece, dentro del órgano de justicia laboral a la parte patronal del sector de la panificación
- Actúa con ética y de forma coherente, en estricto apego a la ley.

COLABORACIÓN:

Mariam Itzel Becerril Salamanca
Tel. 51340500 ext. 154
mariambecerril@canainpa.com.mx

LA HIGIENE EN LA PANADERÍA

— PARA EMPRESARIOS —



Estimado empresario como es de su conocimiento, estamos viviendo en la empresa como en la sociedad, los efectos de la contingencia declarada en nuestro país. Es importante que durante este tiempo consolide la posición de su empresa y le brinde al cliente la seguridad que sus productos de panadería son adquiridos en un lugar higiénico y seguro; por ello es importante reforzar las actividades fundamentales que aseguran la higiene de nuestra empresa, nos referimos al cumplimiento de la norma 251 de la Secretaría de Salud, la cual aplica a la industria panificadora, y que a groso modo nos exige cumplir con los siguientes parámetros:

Disposiciones Generales

ESTABLECIMIENTO

Los establecimientos que se dediquen al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben cumplir con las disposiciones establecidas en este capítulo, según corresponda a las actividades que realicen.

- Los establecimientos deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



- Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas. **(NO SE CUENTA CON UN PROGRAMA DE LIMPIEZA PROFUNDA).**
- Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas, excepto puertas y ventanas que se encuentran en el área de atención al cliente. **(VIDRIOS ROTOS O SIN VIDRIOS).**
- Debe evitarse que las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto. En donde existan, deben mantenerse en buenas condiciones de mantenimiento y limpios. **(LO QUE MAS SE VE EN LAS PANADERÍAS, SON CABLES QUE NO VAN ENTUBADOS NI EXISTE CODIGO DE COLORES).**

EQUIPO Y UTENSILIOS

- Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permita su limpieza y desinfección. **(NORMALMENTE ESTAN PEGADOS A LA PARED Y NO EXISTE LIMPIEZA PROFUNDA).**
- El equipo y los utensilios empleados en las áreas en donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, y que puedan entrar en contacto con ellos, deben ser lisos y lavables, sin roturas. **(NO SE LAVAN EN CADA CAMBIO DE ESTACIÓN U OPERACIÓN).**
- Los materiales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, bebidas, suplementos alimenticios o sus materias primas, se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente. **(SE LIMPIAN CON UNA FRANELA DE DUDOSA HIGIENE).**



- En los equipos de refrigeración y congelación se debe evitar la acumulación de agua.
- Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con un termómetro o con un dispositivo de registro de temperatura en buenas condiciones de funcionamiento y colocado en un lugar accesible para su monitoreo. **(GENERALMENTE EL PERSONAL NO CONOCE LOS PARAMETROS DE LA TEMPERATURA DE LOS EQUIPOS).**

SERVICIOS

- Debe disponerse de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.
- Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados. Sólo se podrán abrir para su mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua. **(NO EXISTE UNA PROGRAMACIÓN EN LA LIMPIEZA DE CISTERNAS Y TINACOS).**
- Las paredes internas de las cisternas o tinacos deben ser lisas. En caso de contar con respiradero, éste debe tener un filtro o trampas o cualquier otro mecanismo que impida la contaminación del agua.
- El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, sistema contra incendios y otros propósitos similares que no estén en contacto directo con la materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, debe transportarse por tuberías completamente separadas e identificadas, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.
- Para evitar plagas provenientes del drenaje, éste debe estar provisto de trampas contra olores, y coladeras o canaletas con rejillas, las cuales deben mantenerse libres de basura, sin estancamientos y en buen estado. Cuando los drenajes no permitan el uso de estos dispositivos, se deberán establecer otras medidas que cumplan con la misma finalidad. **(CUANDO LA TAPA DE DRENAJES SE PIERDE, ASI SE QUEDAN LAS COLADERAS).**
- Los establecimientos deben disponer de un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales, el cual debe estar libre de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.
- Cuando se requiera, los drenajes deben estar provistos de trampas de grasa. **(NORMALMENTE NO EXISTEN EN LA EMPRESA).**
- Los baños deben contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de producción o elaboración y contar como mínimo con lo siguiente:
 - a) Agua potable, retrete, lavabo que podrá ser de accionamiento manual, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático. El agua para el retrete podrá ser no potable; **(ESTAS CONDICIONES SON DIFICILES DE ENCONTRAR EN LA EMPRESA).**
 - b) Depósitos para basura con bolsa y tapadera oscilante o accionada por pedal. **(EL BOTE DE LA BASURA SE OCUPA PARA PONER LA CHAROLA DE DONAS Y ARREGLARLAS).**



- c) Rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios.

ALMACENAMIENTO

- Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que se manejen. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.
- El almacenamiento de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, se debe hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Los recipientes, frascos, botes, bolsas de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, deben estar cerrados e identificados. **(ESTA MEDIDA NO SE CUMPLE, LOS DETERGENTES SE ALMACENAN A LADO DE LA MATERIA PRIMA).**
- Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación. **(EN MUCHAS PANADERÍA ESTAN EN EL PISO).**
- La colocación de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios se debe hacer de tal manera que permita la circulación del aire.
- La estiba de productos debe realizarse evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.
- Los implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro empleado para la limpieza del

establecimiento, deben almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de las materias primas, los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. **(ESTOS IMPLEMENTOS ANDAN POR TODA LA PANADERÍA, NORMALMENTE NO EXISTE LA APLICACIÓN DEL CÓDIGO DE COLORES).**



Estimado empresario, es importante que la empresa asegure la inocuidad de los alimentos y la higiene en su elaboración, la contingencia que vive nuestro país no debería afectar nuestra operación, siempre y cuando apliquemos la norma 251, en el siguiente artículo te presentaremos el complemento de dicha norma, con ello se tendrá un panorama completo de cuál es el actuar de la empresa dentro de la industria en el tema de higiene, si cumpliéramos esta norma al pie de la letra, ninguna medida tendríamos que haber tomado, cualquier duda acude a la CANAINPA donde con gusto te apoyaremos.

COLABORACIÓN:

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

“CALIDAD DE VIDA EN EL TRABAJO: SEGURIDAD E HIGIENE”

PARA EMPRESARIOS



¿Qué organización no quisiera ser el mejor lugar para trabajar? ¿A quién no le gustaría trabajar en una empresa que fuera magnífica en estos aspectos? Ambos temas están íntimamente relacionados para garantizar condiciones personales y materiales capaces de mantener un cierto nivel de salud para los empleados. La calidad de vida

implica crear, mantener y mejorar el ambiente laboral, trátase de sus condiciones físicas (higiene y seguridad) o de sus condiciones psicológicas y sociales. Todo ello recae en un ambiente laboral agradable y amigable que mejora sustancialmente la calidad de vida de las personas dentro de la organización y, por extensión, también fuera de ellas.

La calidad de vida tiene el objetivo de facilitar al personal una protección contra riesgos físicos y/o psicosociales en las condiciones de trabajo y en el medio ambiente laboral para no solo garantizar el bienestar, sino que también puede contribuir a la productividad de la empresa.

La higiene es un conjunto de normas y procedimientos que buscan proteger la integridad física y

mental del trabajador, con el objetivo de ampararlo ante los riesgos de salud inherentes a las tareas del puesto y al ambiente físico donde las realiza. Su objetivo es prevenir, ya que su principal función es buscar la salud y comodidad del trabajador al evitar que se enferme o se ausente provisional o definitivamente; por lo que se busca crear una cultura de higiene en las empresas para tratar los siguientes temas:

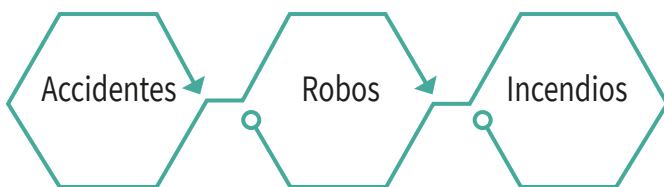
Eliminar las causas de las enfermedades profesionales.

Prevenir que se agraven los males y/o lesiones.

Conservar la salud de los trabajadores y aumentar su productividad por medio del control de ambiente laboral.

La seguridad laboral es la que se encarga de minimizar los riesgos en las industrias de acuerdo a los factores externos o internos con la ayuda de un conjunto de conocimientos técnicos y/o medidas educativas, médicas y psicológicas utilizadas para la reducción, control y eliminación de accidentes de trabajo o condiciones inseguras del ambiente a través de la instrucción o convencimiento de las personas para que apliquen prácticas preventivas. Su principal objetivo de tener una cultura de seguridad laboral es para poder prevenir:

Para poder crear una calidad de vida en el trabajo, no solo es necesario tener procesos que cuiden ambientes físicos, sino que también se debe de tomar en cuenta las condiciones sociales y psicológicas que pueden satisfacer las necesidades personales con las actividades de la organización, ambiente laboral y factores de seguridad e higiene para adquirir una importancia sin precedente y generar el éxito de la organización y el grado de satisfacción de las personas en relación con la empresa y el ambiente laboral.



La calidad de vida en el trabajo, es un tema que propone establecer un ambiente laboral y que para generarlo a continuación se mencionan algunos puntos que pueden propiciar este proceso:



■ **Respeto:** Esta es la forma en que son tratadas las personas, las decisiones que afectan su trabajo, oportunidades de crecimiento y desarrollo profesional.

■ **Imparcialidad:** Justicia en los ascensos y ausencia de favoritismo.

■ **Orgullo:** Es el placer en lo que uno hace o ponerse la camiseta de la empresa con sentimiento de dignidad, energía y altivez.

■ **Camaradería:** Refleja la convivencia agradable entre los colegas.

■ **Prestaciones:** Es la creatividad y la capacidad de la empresa para enfocarse en las necesidades específicas de su personal.

■ **Remuneración:** Se refiere a la forma en que los empleados se sienten en relación con lo que reciben por el trabajo realizado. En este rubro entran los salarios, los bonos, la participación en los resultados y otras formas de reconocimiento económico.

■ **Desarrollo profesional:** Se refiere a las oportunidades de crecimiento en equipo, tales como cursos para la renovación, apoyo a la educación continua, capacitación y posibilidades reales de promoción.

■ **Equilibrio (entre trabajo y vida personal):** Este punto corresponde a las compañías que consiguen que sus colaboradores armonicen su vida personal y profesional.

En conclusión la calidad de vida en el trabajo, dependerá fundamentalmente de la optimización del potencial humano; el cual está condicionado a qué tan bien se sienten las personas trabajando dentro de la organización para que se pueda incrementar la productividad y competitividad de las empresas, por lo que las organizaciones deben contar con personas motivadas que se involucren en los trabajos que realicen y sean recompensadas adecuadamente por su contribución.

Fuente:

- CHIIAVENATO IDALBERTO, ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS. EL CAPITAL HUMANO DE LAS ORGANIZACIONES, ED. MC GRAW HILL, 2007
- <https://concepto.de/seguridad-industrial/#ixzz6H4CL9IDC>

COLABORACIÓN:

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

Semillas de Girasol

#elcrunchsaludable

Para quemar las calorías de una porción de Semillas de Girasol sin cáscara 21g - 119 Kcal necesitas aproximadamente:



19
min



12
min



9
min

¡EL CONSUMIDOR ESTÁ EN BUSCA DE LA SALUD!

Las Semillas de Girasol, además de darle un elemento crujiente; dan un sabor suave y único a los productos de panificación y repostería. Pueden utilizarse en vez de frutos secos o nueces, a menudo de forma más económica.



Escanea y encuentra
deliciosas recetas

#USAlamejorcalidad



SALARIOS FRENTE A LA EMERGENCIA SANITARIA

— PARA EMPRESARIOS —



A partir de que la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró a la pandemia de enfermedad por el virus SARS-CoV2 (COVID-19), en el país se han adoptado diversas medidas que se han considerado indispensables para prevenir y combatir los daños a la salud de la población.

En ese sentido, el Consejo de Salubridad General de México en su sesión celebrada el 19 de marzo de 2020, acordó que se reconocía a la epidemia de enfermedad por el virus SARS-CoV2 (COVID-19) como una enfermedad grave de atención prioritaria, asimismo, que la Secretaría de Salud establecería las medidas necesarias para la prevención y control de dicha epidemia, conforme a las cuales se definirían las modalidades específicas, las fechas de inicio y su término, así como su extensión territorial.

Al respecto, la Secretaría de Salud el 31 de marzo de 2020 estableció acciones extraordinarias para atender la emergencia sanitaria generada por el virus SARS-CoV2 a implementar por los sectores público, social y privado, dentro de las cuales se destaca la ***“suspensión inmediata del 30 de marzo al 30 de abril de 2020 de las actividades no esenciales”***, dentro de las cuales no se comprende las relativas a la panificación.

En ese sentido, es de destacar que en la presentación de las acciones extraordinarias por parte del gobierno federal, se exhortó al sector privado para que se proteja a los trabajadores, mediante el pago íntegro de sus salarios, así como preservar las fuentes de trabajo.



EXTRA

Grasa para Panificación y Freído

Mezcla perfecta

para una mejor
incorporación
de Ingredientes



Grasa saludable.

Libre de olores o sabores.

100% vegetal.

Sin colesterol.

Libre de ácidos grasos trans.

Sin hidrogenar.

*En 2020
queremos
verte bien*



in industrializadora oleofinos

f oleofinos

@oleofinos

www.oleofinos.com.mx

800 822 4035

OLEOFINOS



No omito señalar que si bien al momento de establecerse las acciones extraordinarias no se delimitaron medidas o sanciones respecto a su incumplimiento, su inobservancia podrá ser sancionada administrativamente por las autoridades correspondientes, sin perjuicio de las penas que correspondan cuando sean constitutivas de delitos.

Al respecto, el 31 de marzo de 2020 la Secretaría de Trabajo y Previsión Social, a través de sus Subsecretaría de Trabajo, emitió los ***“Criterios aplicables para el desarrollo de inspecciones durante el operativo de pago de salario o salario mínimo del 30 de marzo al 30 de abril”***, los cuales tiene por objeto vigilar el derecho de las personas a conservar la integridad de su salario.

Con relación a los Criterios aludidos, es procedente realizar las precisiones siguientes:

- Las inspecciones tendrán un carácter extraordinario.
- Se visitarán centros de trabajo donde se tenga conocimiento por cualquier medio, incluyendo la queja o denuncia, de que existen probables incumplimientos a las normas de trabajo o que los trabajadores no perciben el pago de su salario o que éste se les haya disminuido.
- El periodo de revisión del 15 de febrero de 2020 a la fecha en que se verifique la inspección.
- El alcance de la revisión implicará:
 - (i) constancias de que el trabajador percibe su salario íntegro,
 - (ii) los descuentos al salario sean acordes a la Ley Federal de Trabajo o a una determinación judicial y
 - (iii) revisión del catálogo de puestos.
- Para el caso de que se detecten irregularidades en el pago del salario o su disminución, el inspector lo hará constar en el acta levantada al efecto y adjuntar una copia de los documentos considerados sobre el particular.
- El inspector omitirá formular su informe respecto de la visita inspección cuando al realizarse ésta, no se cuente con la información solicitada o porque no hubiera una persona que pudiera atender la misma, conforme a lo cual, dentro de los 5 (cinco) días siguientes el visitado podrá formular sus observaciones, así como aportar los elementos de prueba de su parte.
- En caso de determinarse alguna afectación al salario, la Oficina de Representación Federal del Trabajo de la Secretaría del Trabajo procederá a realizar la denuncia penal correspondiente.

Sobre el particular y pese a que las autoridades han establecido la suspensión de sus labores, no se descarta la realización de visitas de verificación por parte del personal de la Secretaría del Trabajo, ya sea federal o local, por lo que su atención en cada centro de trabajo preferentemente deberá llevarse a cabo por la persona designada para tal cometido y no por aquella que se encuentre en el centro de trabajo, recordemos que en caso de que no sea desahogada la visita, ya sea porque no se cuenta con los documentos en ese momento o no está la persona responsable de ello, se podrá aportar los comentarios y elementos de prueba respectivo con posterioridad.

COLABORACIÓN:

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

— POR SUS DELICIOSOS POSTRES Y MÁS —

Felicitamos a **MAMÁ**



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

AHORRO EN DÓLARES ANTE DEPRECIACIÓN DEL PESO

FINANZAS



Con los últimos acontecimientos a nivel mundial, no solo los problemas de salud pública, si no también la guerra de precios del barril de petróleo entre Arabia Saudita y Rusia han causado que diferentes bolsas de valores de todos los países tengan caídas abismales, en representación de tipo de cambio del dólar con el peso, éste ha tenido repuntes a la baja, alcanzando hasta los \$25.00 en comparación con el dólar en meses anteriores, es por ésto que muchos financieros han resultado beneficiados al generar utilidad con la venta de dólares en sus puntos más altos.

En México la Ley Monetaria, nos prohíbe tener una cuenta en cualquier divisa si no es el peso mexicano, salvo a las personas morales o quienes habitan en la frontera norte, pero hay otro tipo de instrumentos que se puede utilizar.

Uno de ellos son las tarjetas en dólares y multidi-
visas de prepago.

Estas fueron diseñadas especialmente para turis-
tas, estudiantes de intercambio o ejecutivos en
viajes de negocios con saldo en dólares u otras

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

monedas que se pueden usar en otro país, sin pasar por el proceso de tipo de cambio de las tarjetas de crédito o débito.

Se pueden tener activas todo el tiempo, no solamente cuando se tenga un viaje a otro país, y se puede depositar siempre que uno quiera a través de la ventanilla del banco elegido o por transferencia bancaria.

Algunos bancos cuentan con estos productos y con las cuales se puede tener saldo en dólares americanos, euros, libras esterlinas, yen japonés y dólar canadiense.

El enfoque que se le da es el proteger los ahorros de la depreciación, se debe de tomar en cuenta que al retirar el saldo se dará en pesos mexicanos con el tipo de cambio vigente, por esto se le podría ganar algo al dólar si subió desde que se realizó la compra, pero también se tiene el riesgo de que baje la divisa y se pierda un porcentaje.

Los requisitos para realizar la apertura de estas tarjetas son los básicos como:



Finalmente no te olvides de consultar distintas opciones ya que cada producto tiene diferentes condiciones, desde el depósito mínimo y máximo mensual, las comisiones y hasta el límite en saldo.

COLABORACIÓN:

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

2019

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%
Abril	0.05%

INFLACIÓN MENSUAL

(Abril)

0.05%

INFLACIÓN ANUAL

(ABR 19 - ABR 20)

3.25%

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)

CONSUMO DE PAN EN MÉXICO

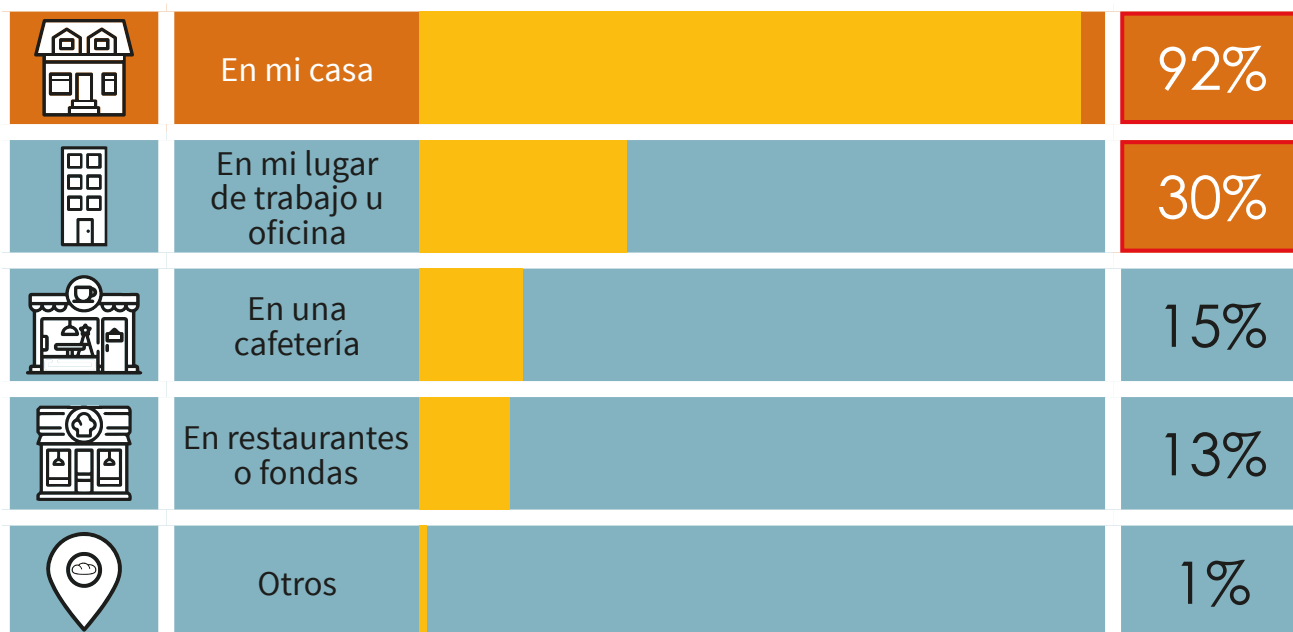
ESTADÍSTICAS

El consumo de Pan en el país, depende de muchos factores, como son sociales, culturales, socioeconómicos, etc. En esta ocasión nos enfocaremos en los lugares donde hay más hábitos de consumir pan, ya sea en la casa, trabajo, cafeterías, restaurantes u otros, abarcando también el nivel socioeconómico, edad y género.

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

Lugares donde se consume Pan

¿En cuál de los siguientes lugares consume Pan regularmente?



▶ El domicilio se posiciona como el primer lugar donde las personas consumen Pan, con un 92% de los encuestados.






▶ Se detecta una importante área de oportunidad para la oferta de Pan destinado al consumo en el lugar de trabajo u oficina, ya que éstos se posicionan como segundo lugar donde se consume pan, con tan sólo un 30% de los encuestados.

**La primera columna de porcentajes (total) es una media del resto de las columnas.*

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

Lugares donde se consume **Pan** por nivel socioeconómico

¿En cuál de los siguientes lugares consume Pan regularmente?

			alto	medio alto	medio típico	medio emergente	bajo típico	bajo extremo
		Total	A/B	C+	C	C-	D+	D
	En mi casa	92%	93%	95%	90%	90%	89%	94%
	En mi lugar de trabajo u oficina	30%	37%	29%	35%	37%	36%	22%
	En una cafetería	15%	26%	22%	9%	20%	7%	10%
	En restaurantes o fondas	13%	28%	12%	8%	22%	6%	9%
	Otros	1%	1%	1%	5%	1%	0%	91%

Por nivel socioeconómico, debemos resaltar que el Pan se consume en estos lugares de la manera siguiente:






- ▶ El grupo que ostenta el mayor hábito de consumo de Pan en casa es el nivel C+ con un 95% de los encuestados, sin embargo, hay poca variación de porcentaje del hábito de consumo de Pan en el domicilio respecto a todos los niveles socioeconómicos.
- ▶ En lo que se refiere al hábito de consumo de Pan en el lugar de trabajo u oficina, los niveles socioeconómicos AB y C- son los que han manifestado un mayor hábito de consumo, con el 37% de los encuestados, estos grupos también se posicionan con los mayores hábitos de consumo en restaurantes y fondas con el 28% y el 22% de los encuestados respectivamente.

*La primera columna de porcentajes (total) es una media del resto de las columnas.

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

Lugares donde se consume **Pan** por edades

¿En cuál de los siguientes lugares consume Pan regularmente?

		Total	De 18 a 25 años	De 26 a 35 años	De 36 a 45 años	De 46 a 55 años	Más de 56 años
	En mi casa	92%	94%	91%	89%	92%	95%
	En mi lugar de trabajo u oficina	30%	27%	41%	36%	32%	13%
	En una cafetería	15%	17%	12%	21%	15%	13%
	En restaurantes o fondas	13%	11%	10%	16%	14%	9%
	Otros	1%	2%	1%	1%	1%	2%

Por edad, debemos resaltar que el Pan se consume en estos lugares de la manera siguiente:





- ▶ El grupo que ostenta el mayor hábito de consumo de Pan en casa es el de mayores de 56 años, con un 95% de los encuestados, no obstante, hay poca variación de porcentaje para el hábito de consumo en el domicilio respecto a todos los grupos de edades.
- ▶ Respecto al hábito de consumo de Pan en el lugar de trabajo u oficina, los grupos de entre 26 a 35 años y de entre 36 a 45 años, son los que han manifestado mayor hábito de consumo, con el 41% y el 36% de los encuestados respectivamente.

*La primera columna de porcentajes (total) es una media del resto de las columnas.

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

Lugares donde se consume **Pan** por género

¿En cuál de los siguientes lugares consume Pan regularmente?

		Total	Hombre	Mujer
	En mi casa	92%	91%	94%
	En mi lugar de trabajo u oficina	30%	36%	25%
	En una cafetería	15%	16%	14%
	En restaurantes o fondas	13%	13%	13%

Por género, debemos resaltar que el Pan se consume en estos lugares de la manera siguiente:

- ▶ Las mujeres son el género que ostenta el mayor hábito de consumo de Pan en casa, con un 94% de las encuestadas, sin embargo, hay poca variación de porcentaje en el hábito de consumo en el domicilio con relación al género.
- ▶ Respecto al hábito de consumo de Pan en el lugar de trabajo u oficina los hombres son los que han manifestado mayor consumo, con el 36% de los encuestados, en este caso sí se detecta una importante variación con respecto al hábito de consumo de Pan de las mujeres, que sólo representa el 25% de las encuestadas.

**La primera columna de porcentajes (total) es una media del resto de las columnas.*

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

Agradecemos a Lesaffre por la información aportada

LESAFFRE 

La Tecnología de Congelación como Estrategia en el Mercado

TECNOLOGÍA

La Congelación es un proceso de conservación por transferencia de energía, donde el calor del producto de panificación es removido por un equipo de ultra congelación hasta que la temperatura disminuye para alcanzar un valor más bajo al punto de congelación del producto, para su posterior empaque y llevarlo a un congelador de almacenamiento; todo esto para lograr estabilidad de daños mecánicos, químicos y microbiológicos, así como el mantener el sabor, el color, la textura y el perfil nutricional. Algo importante es señalar que la Congelación no mejora la calidad e inocuidad, sino que solo la preserva.



¿Cuál es el Mercado de Productos Congelados?

- Masas y batidos
- Masas formadas pre-fermentadas
- Productos pre-cocidos
- Productos terminados

La congelación de productos de panificación trae ventajas competitivas a la empresa, como es la mejora de la eficacia y eficiencia operativa, reduciendo los cambios entre formatos de productos, reduciendo el tiempo extra de mano de obra e incrementando el tiempo productivo. Mejor manejo en reposición de





inventarios que favorece la demanda máxima y un sistema logístico de mayor cobertura y menor frecuencia de entregas a los clientes. Pero sobre todo, la extensión de la vida útil que favorece esta logística y el deterioro que pueda tener por la retrogradación del pan y el microbiológico.

También es importante considerar ajustes en la calidad de los ingredientes que se utilizan, como es el caso de la harina y ajustes en la fórmula como lo es el incremento de levadura en masas congeladas, por el daño que pueda tener durante el proceso de congelación, los micro-ingredientes que apoyan a una mayor estabilidad en toda la cadena de frío como son las gomas, enzimas y emulsificantes.

Durante el proceso de congelación se tendrán efectos como son la reología de la masa, que reduce la retención de gas y daño sobre la levadura que afecta la cinética de fermentación, estos dos efectos reducen el volumen del pan y aumentan los tiempos de fermentación final en Cámara.

El Método o Equipos de Congelación más utilizado en Panificación es el Mecánico o Ráfaga de Aire. **Es importante validar la temperatura y el tiempo de ultra congelación para alcanzar el punto de congelación** y llevarla a la temperatura suficiente que dé el tiempo para el empaque y traslado al Almacén de congelados, donde alcanzará el equilibrio. Actividades de monitoreo y verificación deben implementarse en toda la cadena de frío para que inmediatamente se implementen las acciones correctivas, para evitar el daño del producto.

Es importante que durante la logística se realice con personal competente en manejo de alimentos congelados, así como contar con un sistema de monitoreo que asegure la estabilidad del producto.

Para más información e incrementar las competencias en el tema de los profesionales en panificación sobre los ajustes en formulación y los puntos de control del proceso, puede solicitar un Seminario de Tecnología de Congelación o buscar a un experto de IQUS para una consultoría.





**¡Con el amor de mamá
todo es posible!**





Primavera[®]
por Rama[®]



LAS HARINAS EN EL PAN ARTESANAL

SEGUNDA PARTE

TENDENCIAS



Como habíamos dicho en el número anterior, la harina es el resultado de moler el grano del cereal, pseudocereal, fruto seco o legumbre, fruta o incluso verdura. Las harinas se utilizan tanto en la elaboración de recetas dulces como saladas para preparar alimentos como pan, pasta, empanadas, bizcochos, tortillas, magdalenas, masa de pizza, bechamel, salsas, galletas, crepes y tortitas, rebozados, bollos, papillas, tartas, tortilla española, pasteles, buñuelo, etc.

En general, en occidente se utiliza principalmente harinas de trigo de fuerza porque tienen mayor

contenido en proteínas (entre ellas el gluten) para elaborar panes y otras recetas como bizcochos en las que la masa tiene que subir y requieren de cierta elasticidad y esponjosidad. Sin embargo, a medida que los panaderos adoptan un toque creativo, está entrando en el mercado una variedad de harinas muy interesantes. El consumidor busca ingredientes que se utilizan en platos tradicionales, como la harina de teff, un cereal propio de la cocina etíope; o como las harinas de frutas y verduras, como el plátano o la coliflor, que contienen una gran variedad de nutrientes.

■ Harina de coliflor

Debido a su origen vegetal, además de ser libre de gluten y apta para celiacos, la harina de coliflor es alta en fibra y vitamina C. Tiene menos grasas y menos sodio que las harinas regulares.

La harina de coliflor se puede utilizar para preparar bizcochos, pasteles, bagels, pays. Para preparaciones caseras, una de taza de harina regular se puede sustituir por una taza de coliflor.

Al cocinar con harina de coliflor hay que tomar en cuenta que la textura es diferente (mucho más suave que la de trigo) y que es muy probable que el aroma y sabor prominente a coliflor esté presente en las preparaciones. Por ejemplo, si vas a hacer un pastel, lo mejor es añadir más chocolate o algún tipo de cítrico como ralladura de naranja o limón amarillo para neutralizar el sabor.

Aunque se puede utilizar en platillos dulces, esta harina es más recomendable para hacer masas de pizza, risottos, o espesar cremas y sopas.



■ Harina de coco

La harina de coco también es una harina sin gluten, además de una sana alternativa al trigo y a las harinas de otros cereales. Contiene ácido laurico, que promueve la buena salud del sistema inmunológico, la tiroides y la piel. Además es alta en fibra y proteína y baja en carbohidratos.

Es una harina ideal para aquellos que siguen dietas Paleo, sin cereales o que buscan reducir los carbohidratos en su dieta por motivos de salud.



TENDENCIAS

■ Harina de plátano verde

La harina de plátano verde es rica en almidón resistente, un tipo de carbohidrato que tiene propiedades que actúan en el cuerpo y que son similares a las fibras. El almidón de plátano verde retrasa la digestión de los alimentos, ayudando a satisfacer el hambre. El almidón alcanza el intestino siendo digerido por las bacterias de nuestra flora bacteriana intestinal normal. El intestino así absorbe más fácilmente el calcio, magnesio y zinc, minerales que aceleran el metabolismo del cuerpo.



■ Harina de plátano amarillo

La harina de plátano amarillo no contiene gluten. Es simplemente hecha de plátano deshidratado que luego se muele hasta convertirse en una harina fina. Esta harina contiene RS2 (siglas en inglés) que es una forma importante de almidón resistente que se encuentra en los alimentos. El almidón resistente, a diferencia de los almidones normales, no se digieren en el intestino delgado, lo que produce numerosos beneficios para la salud como ayudar a controlar la diabetes tipo II.

■ Harina de Amaranto

El amaranto es un pseudocereal del que podemos moler sus granos y obtener harina de amaranto. La puede utilizar en la elaboración de papillas, guisos, sopas, etc. para aportar más cuerpo. Esta harina es rica en antioxidantes, vitaminas, minerales y nos aporta energía, proteína vegetal y fibra. Es fácilmente digerible y bien tolerada incluso por personas con el estómago delicado.



FUENTE:

<http://mcfooddist.com/spanish/harinas/>
<https://www.ecoagricultor.com/harinas-tipos-propiedades/>
<https://www.agromarketing.mx/vida/la-coliflor-como-sustituto-de-otras-harinas/>
Whole Foods Market

FLORES COMESTIBLES Y SU USO EN LA REPOSTERÍA

CONSEJOS TÉCNICOS



La *florifagia* es el consumo de flores comestibles, esta práctica no es nueva, sobre todo en México, pues muchos pueblos originarios han hecho empleo de ellas desde hace mucho tiempo, ya sea para perfumar un plato, adornar, dar color, preparar bebidas e incluso ser la base de algunos platillos.

Es por eso que queremos profundizar en el tema y darle los consejos necesarios para que pueda incluirlas en sus creaciones.

Aunque se conocen más de 55 especies de flores comestibles, la mayoría sólo se pueden comer en pequeñas cantidades y se debe tener cuidado al escogerlas, pues éstas sólo se pueden consumir si han sido regadas con aguas limpias y si están libres de pesticidas y otros productos químicos.

¿A qué saben las flores?

Cada una tiene características propias, están las que tienen sabor y olor, otras sólo olor o sólo sabor y las que su sabor y olor casi no se percibe.

Los sabores pueden pasar por todas las gamas: neutros, picantes, dulces, amargos, agrídulces y ácidos.

Valor nutricional

A pesar de que no se pueden considerar fuente principal de componentes nutritivos para alimentación humana, presentan estas ventajas:

- Son aromatizantes y saborizantes naturales.
- Fuente de betacarotenos, licopenos, polifenoles y fitoquímicos, todos con un gran poder antioxidante.
- Fuente de minerales como fósforo, potasio, calcio y hierro.
- Aportan vitaminas A, complejo B, C, D y E.

Algunas de las flores que puede utilizar y encontrar en el país son:



Azahar (*Citrus aurantium* o *Citrus sinensis*)

Color blanco.

El agua de azahar se usa mucho para aromatizar dulces y postres como el roscón de Reyes, bizcochos, magdalenas, té verde y también se usa mezclada con miel.

• **Borraja** (*Borago officinalis*)

Color azulado.

Sabor similar al pepino, normalmente se usa en preparación de bebidas.



Bugambilia (*Bougainvillea spectabilis*)

Color variado.

Se utiliza para realizar bebidas calientes por sus propiedades, para ensaladas y en postres para crear salsas y mousses.



Calabacín o calabaza (*Cucurbita maxima* o *Cucurbita pepo*)

Color amarillo.

Rebozadas y fritas, tienen un sabor dulzón y una textura muy suave. Pueden rellenarse de marisco, carne o verdura o ser el relleno de croquetas, tortitas y burritos. También se pueden hacer quesadillas o sopas.

• **Caléndula** (*Calendula officinalis*)

Color amarillo o naranja.

Sabor parecido al azafrán, un poco amargo, a veces como pimienta picante. Se conocía como el azafrán de los pobres, porque los pétalos secos y machacados, se echaban en el arroz como colorante y condimento. Los pétalos frescos se usan para ensaladas, también se usa para aromatizar caldos y bebidas o postres como flanes. Las más grandes se usan para decoración.



Camomila (*Chamaemelum nobile*)

Color blanco y amarillo.

Sabor dulce, parecido a la manzana, aromático y ligeramente amargo, se emplea en ensaladas y dulces, sobre todo para té.

• **Dalia** (*Dahlia*)

Color variado.

Sabor dulce puede ser utilizado en agua, té, atole, postres y ensaladas.



CONSEJOS TÉCNICOS



Diente de León (*Taraxacum officinale*)

Color amarillo.

Sabor dulce, similar a la miel.

Se utiliza para ensaladas, platillos como el arroz y para postres.

• **Diente de León** (*Taraxacum officinale*)

Color amarillo.

Sabor dulce, similar a la miel.

Se utiliza para ensaladas, platillos como el arroz y para postres.



Girasol (*Helianthus annuus*)

Color amarillo.

Sabor amargo.

Se utiliza en ensaladas y sopas.

Para quitar el sabor amargo se puede pasar antes por vapor.

Los capullos sin abrir se pueden hacer al vapor como las alcachofas.

• **Jazmín** (*Jasminum officinale*)

Color blanco.

Sabor dulce y aroma intenso. Se usa para infusiones.

Con ella se pueden hacer cubitos de hielo y son utilizadas como guarnición de aves y pescados.





Lavanda (*Lavandula angustifolia*)

Color celeste pálido.

Sabor algo picante.

Se usa para aromatizar cremas y ensaladas, como guarnición con el conejo, el arroz y el pollo. Con las hojas y flores se preparan infusiones y se puede emplear para elaborar dulces y helados.

• **Menta** (*Mentha x piperita*)

Color rosado o púrpura.

Van bien con los platos de pescado, también para bebidas frías, ensaladas, dulces y postres.



Rosa (*Rosa spp*)

Color variado.

Sabor que va del dulce al picante.

Se usa para pasteles, dulces, helados, mermeladas, almíbares, vinagres, infusiones, macedonias de frutas, cremas, tortillas, salsas, estofado de carne, los pétalos escarchados con azúcar resultan un manjar exquisito.

• **Violeta** (*Viola odorata*)

Color violeta.

Sabor dulce, perfumado y floral.

Sirven para realizar dulces, repostería, pastelería, mermeladas, compotas, infusiones, sopas, ensaladas, mantequillas incluso bebidas.

En helados y sorbetes se usa por la intensidad de su perfume.



Cómo limpiarlas

Uno de los primeros pasos que debemos hacer es el de agitar las flores para eliminar cualquier insecto o impureza que haya en sus pétalos. En seguida, las lavaremos delicadamente apoyándonos de un cuenco con agua fría y escurrirlas lo mejor posible. Para ello, lo mejor es dejarlas sobre una toalla de papel alineado de tal manera que no se sobrepongan.

Por otro lado, hay que considerar que lo mejor es utilizarlas inmediatamente, y si esto no es posible, debemos procurar guardarlas en un recipiente hermético, en el que colocaremos también una toalla de papel ligeramente húmeda por un máximo de una semana.

Cristalización

Otra de las formas en la que puede hacer uso de las flores comestibles es cristalizándolas con azúcar, esto puede darle a sus creaciones un toque único y original.

Ingredientes

Flores, de preferencia las que no tengan tantos pliegues en sus pétalos
Una clara de huevo
Azúcar refinada
Agua
2 gr. de gelatina
Esencias de violetas y rosas
Papel de cocina
Malla de silicón

Procedimiento

1. Preparar los 2 gr. de gelatina con las instrucciones del sobre. Esta debe hacerse a baño maría para evitar que se solidifique.



2. En un recipiente aparte vaciar la clara de huevo, agregar la esencia y poco a poco añadir la gelatina.
3. Con mucho cuidado, sumergir las flores en la mezcla.
4. Colocarlas sobre papel de cocina y con un pincel repasar los pétalos por delante y detrás. Revisar que la mezcla llegue entre los pétalos.
5. Con un tamizador o colador, echar el azúcar en la flor y cuidar que la cubra toda.
6. Dejar secar de 8 a 36 horas sobre una malla de silicón.

Por último, queremos darle unas recomendaciones para que sus creaciones salgan perfectas:

Los pétalos de algunas flores se deben agregar a una elaboración simple, para no opacar sus sutiles sabores.

No existen leyes prescritas al respecto sobre ello; hay que experimentar con los sabores y aromas.

Para lograr elegancia de composición: debe de crear composiciones bien pensadas, con tonos similares o contrastantes, donde el volumen sea parte esencial del platillo.

Fuente:

<https://www.directopaladar.com/ingredientes-y-alimentos/guia-rapida-de-las-flores-comestibles-de-la-a-la-z>
<https://www.eluniversal.com.mx/menu/los-beneficios-de-las-flores-comestibles>
<https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/flores-cristalizadas-la-opcion-perfecta-para-invierno/>
<http://escuelapatagonica.mx/flores-comestibles-escuela-patagonica/>

EMPRESA FAMILIARMENTE RESPONSABLE (DEFR)

OFICIAL



La Secretaría del Trabajo y Previsión Social desarrolla acciones que impulsan la cultura de la inclusión laboral en nuestro país, tales como el Distintivo Empresa Incluyente Gilberto Rincón Gallardo, Distintivo Empresa Familiarmente Responsable y el Distintivo Empresa Agrícola Libre de Trabajo Infantil, además de ser estrategias del Gobierno Federal de carácter gratuito y de aplicación voluntaria, también responden a diversos instrumentos jurídicos y normativos a nivel nacional e internacional.

En esta ocasión nos enorgullece nuevamente que la **Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México (CANAINPA)** se hizo acreedora a la obtención del Distintivo Familiarmente Responsable, Edición 2019-2022. Reconocimiento que entrega el Gobierno Federal a través de la Secretaría del Trabajo y Previsión

Social a los centros de trabajo del país (empresas, organizaciones de la sociedad civil, cámaras empresariales, instituciones académicas, instituciones públicas, federales, estatales y municipales) que instrumentan buenas prácticas laborales en materia de conciliación trabajo-familia; igualdad de oportunidades; y prevención de violencia laboral y de hostigamiento sexual.

Este distintivo consolida una cultura empresarial con perspectiva de género, enfoque de derechos respeto a la diversidad, igualdad de trato, oportunidades, remuneración y de beneficios; que voluntaria y públicamente asumen el compromiso de aplicar políticas como parte de su cultura y estrategia de negocio, que impacta en la disminución de los accidentes de trabajo y por ende un aumento de la productividad.



TRABAJO

SECRETARÍA DEL TRABAJO
Y PREVISIÓN SOCIAL

La Secretaría del Trabajo y Previsión Social
Otorga el presente

DISTINTIVO

A

**CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA
PANIFICADORA Y SIMILARES DE MÉXICO
(CANAINPA)**



2019-2022

LUISA MARÍA ALCALDE LUJÁN
SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

¿QUÉ ES UNA EMPRESA FAMILIARMENTE RESPONSABLE?

Una empresa familiarmente responsable es aquella que dados los estándares de medición previstos en el presente modelo de reconocimiento a empresas familiarmente responsables, acredita ser promotora de buenas prácticas laborales en las materias de equidad de género, prevención y combate a la violencia laboral y al hostigamiento sexual, así como de acciones y políticas para favorecer que trabajadores y trabajadoras atiendan sus responsabilidades familiares.

El modelo de empresas familiarmente responsables constituye un instrumento de diagnóstico de la realidad laboral, en la medida en que fija con claridad el deber ser de las prácticas laborales de empresas familiarmente responsables y, sobre esa base, ayuda a identificar las brechas existentes, las oportunidades de mejora y los beneficios y costos implicados en los posibles cursos de acción de mejora continua para el desarrollo de los recursos humanos, como condición para elevar la productividad y la competitividad en un mundo globalizado. Las buenas prácticas laborales redundan en mejoras sustantivas en los niveles de producción y productividad en las empresas, por lo cual el modelo, debido a los beneficios que proporciona tanto a empleadores como a trabajadores y trabajadoras, es estrictamente de aplicación voluntaria.

¿EN QUÉ CONSISTE EL MODELO EFR?

El modelo de empresas familiarmente responsables (EFR) constituye un sistema de ética laboral integrado por tres grupos de prácticas laborales claramente diferenciadas, aunque íntimamente relacionadas: la conciliación trabajo-familia, la equidad de género y la eliminación de la violencia laboral y el hostigamiento sexual.

1. **La conciliación trabajo-familia** está dirigida a promover que las empresas establezcan políticas de flexibilidad en espacios laborales, jornadas de trabajo, y otorguen servicios que apoyen a las y los trabajadores en la atención de sus responsabilidades familiares.
2. **La equidad de género** apunta a que la empresa distribuya equitativamente entre mujeres y hombres las oportunidades y recursos laborales: el acceso y permanencia en el empleo, los salarios, compensaciones y otros incentivos económicos; las oportunidades de capacitación y desarrollo profesional; la promoción jerárquica y los ascensos; el fomento de una cultura de equidad y combate a la discriminación sexual, entre otros.
3. **El combate contra la violencia laboral y contra el hostigamiento sexual** se orienta a prevenir y eliminar las prácticas de violencia psicológica en el trabajo, acoso moral o mobbing, así como el hostigamiento sexual, es decir, aquellas solicitudes unilaterales, reiteradas y ofensivas de favores sexuales.

Si te interesa conocer más de este Distintivo comunícate a la CANAINPA donde con gusto te atenderemos.

COLABORACIÓN:

Lic. María Luisa Arrieta Hernández
Recursos Humanos
Tel. 51350500 ext. 125
rh@canainpa.com



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.

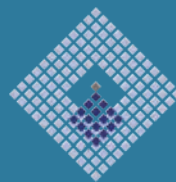


3.- Cumplir con la política de prevención de riesgos psicosociales en el trabajo.



PSICOSOCIAL EN EL TRABAJO

Identificación, Análisis y Prevención



ASEM

ASOCIACIÓN DE SERVICIOS EMPRESARIALES MÚLTIPLES DEL D.F.

Obligaciones generales

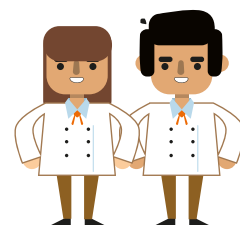
- 1.- Establecer mecanismos de recepción de quejas.
- 2.- Identificar a trabajadores sometidos a un acontecimiento traumático y canalizarlos para atención médica.
- 3.- Proporcionar información a los trabajadores sobre políticas de prevención de riesgos psicosociales.
- 4.- Informar a los trabajadores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



Solidaridad



Queridos amigos y colegas del mundo de la Panadería y de la confitería, la crisis por la infección del coronavirus covid-19 ha rebasado todas las fronteras y también las del entendimiento.

Nos sumamos a los agradecimientos hacia todos aquellos que están haciendo un esfuerzo por atender a los enfermos y cuidar el bienestar de nuestros países y ciudades, también quiero agradecer y engrandecer a todos los panaderos y confiteros del mundo que día a día están haciendo con mucho esfuerzo y entrega y arriesgándose cada día para que no falte Pan en nuestras tiendas y que pueda llegar a todas las personas.

Todos los días desde muy temprano en las mañanas, se amasan y se confeccionan millones de Panes y Pasteles para que a nadie le falte el principal alimento de la humanidad. Los Panaderos y Confiteros del mundo estamos conscientes de la importancia que tiene el Pan en todos los hogares sin importar la religión, raza o cultura.

Somos luchadores y sabemos que esta pandemia no nos va a hacer bajar la guardia. Muchos de nosotros pasaremos por un mal momento y nuestros negocios se verán muy afectados, pero ánimo compañeros y amigos, sigamos trabajando con ese entusiasmo nos caracteriza que el mundo nos lo va a agradecer.

Cúidense mucho y tomen todas las precauciones necesarias, no queremos que al final de esta batalla falte ninguno de nosotros.

"Qué no falte jamás un Pan en la mesa de todos los Hogares"

Antonio Arias Ordóñez

Presidente UIBC
Unión Internacional de
Panaderos y Confiteros



CALABAZA Y BROCA DE FEITÉ

—PANES OLVIDADOS Y EMBLEMÁTICOS—

La Calabaza

Hablar sobre el pan en México no es cosa fácil. Sin embargo, los panaderos mexicanos a través de los años han realizado un esfuerzo en plasmar, con creatividad y persistencia, mucho de lo que les rodea.

Recuerde que el artesano-panadero, cuyas manos forma belleza y cuya mente desbordan ingenio, no sólo es el creador de este alimento cotidiano, sino el padrino que da nombre y mantiene viva a la industria.

Siguiendo con esta tradición y tratando de recordar panes olvidados, sus beneficios y valores nutricionales, aquí presentamos “**la calabaza**”. Semejante a una calabaza redonda y pequeña, de las llamadas de castilla, posiblemente ya guisada, rellena de queso y crema, pues tiene en su superficie una incisión en forma de triángulo y esta rellena de crema pastelera. Todo el pan esta espolvoreado de azúcar glass.

Este pan forma parte de la familia de los “Duros”, debido a que para trabajar esta masa su consistencia debe ser dura y refrigerada.

CONTENIDO NUTRIMENTAL

Calcio	13
Fósforo	65
Hierro	1.20
Sodio	16
Potasio	112
Magnesio	15
Cobre	0.20
Zinc	1.30
Manganeso	0.50

**Contenido en mg. por cada 100g. de porción comestible.

Sin pan no es igual



**El pan acompaña tus comidas,
además de aportar parte
de la energía que requieres
para tus actividades diarias.**

Revisado por la Asociación Mexicana de Nutriología.

CONSUME DIARIAMENTE TODOS LOS GRUPOS DE ALIMENTOS



LA CALABAZA

Ingredientes

1 Kg.	de harina
12 gr.	de sal
250 gr.	de mantequilla
400 ml.	de huevo
200 ml.	de leche fresca
50 gr.	de levadura fresca
250 gr.	de azúcar estándar

*Color vegetal al gusto

*Saborizante al gusto (naranja, vainilla o mantequilla).

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes secos en 1a velocidad.
2. Se incorporan los ingredientes líquidos y se cambia a velocidad media hasta que esté a punto de malla o manejable.
3. Se saca la masa y se deja fermentar por un tiempo aproximado de 30-40 minutos.
4. Pasado el tiempo se pesa de 2 kilos 50 gramos, se cortan y se forjan las bolas para la calabaza.
5. Se les da una pequeña aplastada en forma redonda dejando un poco de grasa vegetal en la superficie y se les da un tiempo de 40-60 minutos.
6. Se hornea a 180° C por un tiempo aproximado de 10-12 minutos.
7. Se dejan enfriar y se les hace una pequeña incisión en forma de triángulo en la superficie sin seccionar
8. Se rellenan de crema pastelera y finalmente se decoran espolvoreando azúcar glass en la superficie.

BROCA DE FEITÉ



Pan en forma de trenza, que imita una barrena; color café claro, con brillo y azúcar espolvoreada y horneada. El sustantivo broca deriva del bajo latín broca: punta; del latín brochus: diente saltón.

Ingredientes para feité

1200 gr.	de harina de trigo
12 gr.	de sal
720 ml.	de agua
120 gr.	de grasa vegetal
1 Kg.	de margarina para feité

Ingredientes para pasta de cocoa

500 gr.	de grasa vegetal
500 gr.	de azúcar glass
500 gr.	de harina
75 gr.	de cocoa
50 gr.	de aceite vegetal

*Incorporar todos los ingredientes en una batidora.

Procedimiento:

1. Mezclar harina y sal por 1 minuto.
2. Adicionar el agua y amasar 7 minutos aproximadamente.
3. Agregar grasa vegetal y seguir amasando por 8 minutos.
4. Dejar reposar de 20 minutos a media hora.
5. Empastar y dar 2 vueltas sencillas, reposar por media hora.
6. Dar 2 vueltas sencillas más y reposar de 40 minutos a 24 horas en refrigeración.
7. Dar una vuelta sencilla más y extender un paño de aproximadamente 1 cm. de grosor. Retirar el exceso de harina.
8. Aplicar la pasta de cocoa de la mitad del paño hacia abajo en forma horizontal. Cubrir o cerrar con la parte del paño limpio y volver a laminar aproximadamente 1 cm. de grosor.
9. Cortar tiras de 80 gr. Formar las piezas.
10. Hornear de 180 a 200°C de 15 a 20 minutos.
11. Aun con la pieza de pan caliente, decorar con azúcar blanca refinada (para que se adhiera bien el azúcar).



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

- ▶ Coloca rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene del personal, haciendo hincapié en el lavado de manos luego de usar el sanitario y antes de tocar cualquier alimento.



- ▶ Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben colocarse en mesas, estibas, anaqueles, entrepaños o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.

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



Prácticas de Higiene en la Manipulación de Alimentos



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

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



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

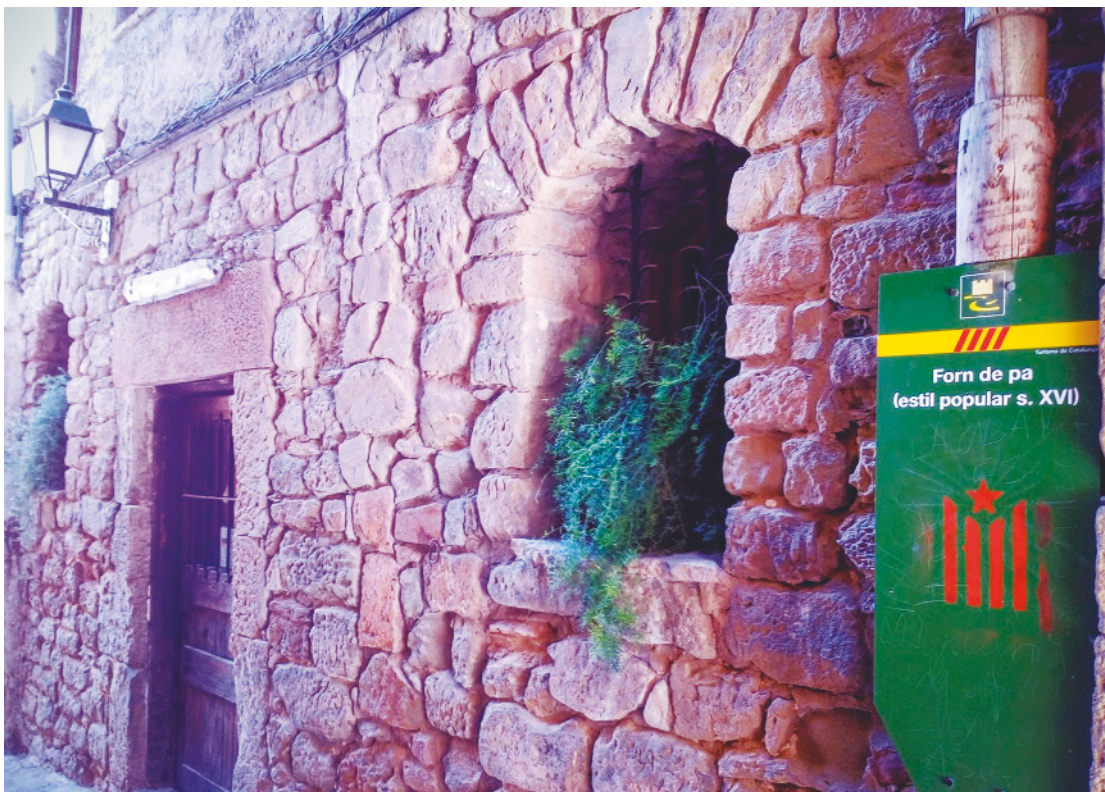
- ▶ El personal debe presentarse aseado en el área de trabajo, con ropa y calzado limpios.



MUSEO DEL PAN

MUSEO DEL PA DE TORÀ

PAN EN EL MUNDO



En la provincia de Lleida, Cataluña, se sitúa el Museo del Pan de Torà. Se inauguró con motivo de la restauración de un horno medieval, gracias a la Asociación del Patrimonio Artístico y Cultural de Torà (APACT) en España.

Es un edificio de tres plantas construido con piedra. Los dos pisos superiores presentan viviendas particulares, mientras que los bajos, que es el lugar

donde se encuentra el horno, se ha convertido en museo para poder ser visitado.

La fachada es toda de piedra y en la planta baja encontramos una puerta central con una ventana con arco a ambos lados. Los pisos superiores presentan tres ventanas rectangulares modernas en cada uno de ellos. Se accede al edificio por un pasillo con vuelta y dos arcos a los extremos.



Si accedemos al interior, una reja impide el paso del visitante, pero se puede ver perfectamente el horno de leña propiamente dicho en el centro. A la derecha se puede observar el obrador con todos los utensilios que guardan relación y a la izquierda acumulan un conjunto de máquinas de uso habitual en la elaboración de la harina.

Esta división temática queda también potenciada por la misma división física, ya que las tres estancias quedan separadas por grandes arcos. Este horno estuvo en funcionamiento hasta el año 1904.

La historia comienza el 19 de julio de 1632 cuando la población de Torà, solicita al Duque de Cardona la autorización para construir un horno.

Durante dos siglos, ese horno sería utilizado por la población como horno comunal, ya que era propiedad de la población, libre de impuestos, arbitrios o cualquier otro gravamen.



PAN EN EL MUNDO



A finales del siglo XIX quedó en desuso, conservando perfectamente su estructura.

En 1979 un grupo de jóvenes voluntarios limpia y restaura el horno medieval, conocido popularmente como "Forn de la Vila". Posteriormente, en el mes de mayo de 1983, la APACT condiciona el recinto para poder ser visitado y decide convertirlo en el Museo del Pan de Torà.

Desde entonces se hace cargo de la gestión y del mantenimiento de este museo en el que, permanentemente, se exponen productos

elaborados como tortas, pasteles, pan de todo tipo, entre otros. También se exhiben piezas y utensilios propios de la tradición de hacer el pan como pateras, medidores, palas, balanzas o libradores.

Este Museo está situado en la calle del Forn, en el casco antiguo de la villa de Torà.

FUENTE:

<https://tourism.tora.cat/es/place/603/Museo%20del%20Pa>
<http://harinerasvillamayor.info/noticias/museos%20del%20pan.html>





RICH'S



Bakerdream

ENCO

WESTCO

MULTIFOODS
BAKERY
PRODUCTS

TURIN

FR

Betty
Crocker

Pillsbury

www.distribucionessantacruz.com
Sin costo: 800 788.0934



*Dale vida a tus pasteles,
¡brindamos insumos de calidad!*

Pan vainilla, por
Pillsbury
(Baker Plus)

Cobertura,
chocolate blanco &
mantequilla
(Loma Linda)

Fondant, por
Satin Ice

Nuestras sucursales:

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



DE VENTA EN CANAINPA

PANADERITOS

ARTESANÍA

Para más información:

☎ 51340500 Ext. 102 @ dpromocion@canainpa.com.mx

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

Ramalhós

pure baking pleasure

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

Durabilidad, eficiencia energética y bajo costo de manutención.

Habla con nosotros!

Leopoldo Berlanga
5510198349

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

f fornósramalhos | © fornósramalhos

ramalhósbrasil.com.br

PAN, POSTRES Y PASTELES

¡Felicidades Mamá!

— ESTE MES CELEBRAMOS —



En este artículo hablaremos de algunas ideas que usted puede implementar en su negocio para captar la atención de sus clientes en esta festividad.

Pero antes nos gustaría hablar un poco de sus orígenes y cómo es que se comenzó a festejar en México. Este día, tiene sus inicios en la Grecia y Roma antiguas, hacia el año 250 a. C., cuando se realizaban festivales dedicados a las madres de los dioses de cada mitología, Rhea en Grecia y Cibeles en Roma, Rhea era la madre de los dioses Júpiter, Neptuno y Plutón.

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

En México, este día se celebra gracias a que el 13 de abril de 1922, el periodista y fundador del periódico *El Excelsior*, Rafael Alducin, lanzara una convocatoria nacional para elegir una fecha especial para rendir un homenaje de efecto y respeto a las madres mexicanas.

La respuesta de la sociedad mexicana y de los medios de comunicación fue muy favorable, según información del extinto Consejo Nacional para la Cultura y las Artes de México (Conaculta) se seleccionó mayo ya que éste es el mes de la virgen y el día 10 porque en aquella época se pagaba en las decenas y así fue como el 10 de mayo de 1922 se celebró el primer Día de las Madres en México.

Como sabemos, en esta fecha lo que más abundan son los regalos que tienen que ver con la feminidad como las flores y perfumes, es por eso que tenemos que encontrar la forma perfecta de implementarlos en nuestras creaciones.

Las flores son esenciales para mamá, no importa si es sólo una rosa o un ramo completo, siempre son un gran regalo, una de las formas de implementar las flores es utilizándolas comestibles; no sólo en el decorado, sino en los postres en forma de ellas e incluso pintándolas.

Uno de los pasteles que puede ofrecer es el *Drip Cake* con tonos pasteles y metálicos, con decorado de flores grandes, éstas pueden ser comestibles o no.

También podría dar la opción de un *Naked Cake*, un pastel sin cobertura,





ASEM
DESPACHO JURIDICO CONTABLE

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

**Soluciones en
servicios:**

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

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

Administrativos
(Nómina e IMSS)

Bolsa de Trabajo
(Exámenes Psicométricos y
Estudios Socioeconómicos)

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



www.asedelf.org



servicios@asedelf.org



(55) 5134 0500
ext. 105 y 119

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

para el relleno se puede utilizar cualquier ingrediente que tenga consistencia de corte ya que éste se verá y no debe tener errores, en cuanto al decorado, es recomendable jugar con elementos naturales ya que éstos le darán un toque rústico y elegante.

Otra de las opciones es realizar pasteles con flores comestibles cristalizadas, el secreto es escoger las que sean más firmes y frescas, éstas pueden utilizarse para decorar cualquier pastel o postre.



Un pastel de crepas con mermelada de fresas y agua de rosas, éste último dándole un toque sutil y suave.



Las flores pintadas a mano son otra idea original que puede implementar, éstas pueden ir especialmente en galletas o macarons y también en pasteles como vimos en el número del mes pasado de su revista *El Mundo del Pan*.





CANAINPA

¡Recorramos tu panadería!

Pósters de venta en CANAINPA:

✉ rogeliolorenzo@canaimpa.com.mx

☎ Tel. (01+55) 51340500 Ext.102

📍 Dr. Liceaga No.96, Col. Doctores,

Alcaldía Cuauhtémoc,

C.P 06720,

CDMX.



ESTE MES CELEBRAMOS



Un mensaje en galleta vale más que mil palabras, adjetivos como “valiente”, “amada”, “dulce” son los que podrían describir muy bien a mamá, también el formar la frase “felicidades mamá” podría funcionar.

Otra idea que nos encantan es un ramo, pero hecho con pan ya sea dulce o salado, una forma muy especial y original para llenar de mucho amor y dulzura a mamá.

Por otro lado, una de las decoraciones para esta época puede ser el mármol, una técnica que se recomienda utilizar con colores neutros y metálicos para darle el toque de realismo.

Una manera más, es ofrecer sus productos; poner a la disposición una mesa de postres con la temática que el cliente elija, esta puede incluir un pastel, macarons, galletas, panes dulces y cupcakes.



Para acompañar estas deliciosas ideas también podría implementar tarjetas con algún mensaje o frase de felicitación, ya sea que éstas sean de agradecimiento o destacando la maravillosa y ardua tarea que las madres realizan todos los días.

Estas son sólo algunas ideas que usted puede implementar para darle gusto a sus clientes y recordarles que en el sector panadero puede encontrar el regalo perfecto.



TARTA DE FRUTAS

Ingredientes para base de tarta:

1 kg.	Harina
600 g.	Mantequilla
2 pzs.	de Huevo
30 g.	Vainilla
350 g.	Azúcar
10 g.	Royal

Relleno

Mermelada o crema pastelera al gusto

Decorado

Fresa, kiwi, mora azul, manzana o frutas de la estación

Procedimiento:

1. Acremar la mantequilla y el azúcar.
2. Incorporar el huevo y la vainilla poco a poco.
3. Agregar la harina tamizada con el royal, no revolver mucho porque se puede ligar, sólo se debe incorporar.
4. Poner en moldes para tartaletas.
5. Colocar el relleno, éste puede ser mermelada o crema pastelera.
6. Hornear de 150 °C a 170 °C dependiendo de nuestro horno.
7. Dejar enfriar y decorar al gusto.

Nota:

Si el relleno es de mermelada, esta deberá ser 100% horneable.



PAN DE CEBOLLA

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes por 5 minutos en primera velocidad.
2. Refinar la masa por 7 minutos a 2° velocidad.
3. Pesar el bastón y cortar de acuerdo a la orden de producción.
4. Bolear y formar.
5. Dejar fermentar el producto por 40 minutos en la cámara de fermentación húmeda.
6. Hornear a 210°C por 20 minutos en horno de vapor.
7. Presentar.

Ingredientes:

500 g.	Harina de trigo
500 g.	Harina integral
80 g.	Azúcar
80 g.	Margarina
20 g.	Sal
10 g.	Mejorante
10 g.	Levadura en polvo
600 ml.	Agua
400 g.	Masa madre
150 g.	Cebolla picada y acitronada

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



Ángel Gabriel Sánchez Murillo

Edad: 7 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.22 mts.

Color de piel: Morena clara

Historia: El menor se encontraba en su domicilio ya que su hermana al irse a la escuela lo dejó con llave, al regresar su mamá del trabajo ya no lo encontró.

Lugar y fecha de extravío: Calle Oaxaca Lote 09, Col. Ampliación Adolfo López Mateos, Municipio de Atizapán de Zaragoza, Estado de México. 25 de febrero de 2020.

Julián Cruz Escamilla

Edad: 48 años

Complexión: Robusta

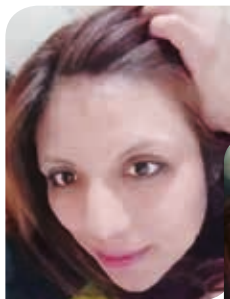
Estatura: 1.74 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Padece esquizofrenia, ausencia de los dedos meñique y anular del pie izquierdo, le faltan varios dientes superiores y también inferiores.

Historia: Salió en compañía de su familia a Oaxtepec de paseo, no encontraban hospedaje por lo que su mamá lo dejó con su hermana, cuando regresó ya no lo encontró.

Lugar y fecha de extravío: Oaxtepec, Morelos. 22 de febrero del 2020.



Mirta Yesenia Ortiz Martínez

Edad: 26 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.70 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Cuenta con una cicatriz de cesárea, cicatriz de piercing en la nariz de lado derecho.

Historia: La joven se dirigió a su trabajo y ya no regresó a su domicilio, desde ese momento no se sabe más de su paradero.

Lugar y fecha de extravío: Col. El Progreso, Guadalupe Victoria Ecatepec, Edo. de México. 28 de febrero de 2020.

Abril 2020
Núm. 368 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

CELEBRAMOS

A LOS NIÑOS CON
MUCHO PAN

**¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

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

comunicacion@canainpa.com.mx

Año 31 No. 368 Abril 2020 issn 1405 - 1427W

PASTELERÍA

LE RECORDAMOS

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

JULIO

- 1-8** 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	JUL	SEP	DIC
(dls. por ton.)	2,368	2,353	2,333
AZUCAR 11	JUL	OCT	DIC
(cts. por lb.)	52.86	54.96	55.26
AZUCAR 16	JUL	SEP	NOV
(cts. por lb.)	107.40	109.30	111.40
AZUCAR 5	SEP	NOV	ENE
(dls. por ton.)	26.00	26.40	26.45
CACAO ICE	JUL	AGO	SEP
(dls. por ton.)	0.27	0.27	0.27
MAIZ CBOT	JUL	SEP	DIC
(dls. por bushel)	3.29	3.34	3.44
SOYA CBOT	MAY	JUL	SEP
(dls. por bushel)	14.50	14.23	12.11
HARINA CBOT	JUL	AGO	SEP
(dls. por bushel)	842.25	844.5	846.50
ACEITE CBOT	MAY	JUL	SEP
(cts. por lb.)	2.72	2.59	2.51
TRIGO CBOT	JUL	SEP	DIC
(dls. por bushel)	5.34	5.39	5.47
J. DE NARANJA	JUL	OCT	MAR
(cts. por lb.)	10.53	10.76	11.43
AVENA CBOT	JUL	AGO	SEP
(dls. por bushel)	2.93	2.94	2.95
ARROZ CBOT	JUL	SEP	NOV
(cts. por lb.)	1,188	1,206	1,224
ALGODÍN ICE	JUL	SEP	DIC
(cts. por lb.)	1.18	1.19	1.20
RES CME	JUN	AGO	OCT
(cts. por lb.)	86.30	91.1	96.13
CERDO CME	JUN	JUL	AGO
(cts. por lb.)	43.73	51.93	56.40

ACTUALIZADO AL 20 DE ABRIL DE 2020

**¡Muchas felicidades
a todas las Mamis
de México!**



www.harinaselizondo.com

 @fabricadeharinaselizondo

 @HarinasElizondo

 @harinaselizondo

Fábrica de Harinas Elizondo S.A. de C.V.

Ferrocarril de Cuernavaca N° 887

Col. Irrigación C.P. 11500 México D.F.

Tel.: 2122 6070

Lada sin costo: 800 710 96 97

info@harinaselizondo.com



**ILSA
FRIGO®**

*La Elección
Profesional*

Gracias mamás
por darle tanto
sabor a la vida.

*¡Feliz Día de
las Madres!*



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