

Junio 2020
Núm. 370 Año 31

PAN

El mundo del

www.canainpa.com.mx



AÑO 31 NO. 370 Junio 2020 issn 1405 - 1427W

POSTRES
EN FRASCOS

FESTEJA A PAPÁ
CON BOTANAS SALADAS

EL DERECHO DE LOS
CONSUMIDORES



HARINERA
ANÁHUAC

Tu guía
MOLDEA
NUESTRO CAMINO
GRACIAS PAP

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



Harinera Anáhuac



Harineraanahuac

www.harineraanahuac.com.mx



Á



HACEMOS MÁS QUE HARINA

Carat Coverlux

Chocolate compound premium multiusos



Ideal para pastelería fina



Nuevo

Marqueta 2.5 kg

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





ASEM
ASOCIACIÓN DE SERVICIOS EMPRESARIALES MÚLTIPLES DEL D.F.

**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.asemdelf.org



servicios@asemdelf.org



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

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

"EL MUNDO DEL PAN"

Revista mensual, Distribución Gratuita

Agremiados a CANAINPA

Oficinas: Dr. Liceaga No. 96,

Col. Doctores, Alcaldía Cuauhtémoc,

CDMX, C.P. 06720

Tel. 51 34 05 00

e-mail: comunicacion@canainpa.com.mx

www.canainpa.com.mx

Venta de Espacios Publicitarios Tel 5134-0500 ext. 121

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

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

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

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

"AVISO DE PRIVACIDAD"

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA PANIFICADORA Y SIMILARES DE MÉXICO, con domicilio en Dr. Liceaga 96, Col. Doctores, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06720, Ciudad de México; de conformidad con lo dispuesto en la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, hace de su conocimiento lo siguiente:

El presente Aviso se emite a efecto de garantizar la privacidad, el respeto y obligaciones que la Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México, tiene con relación al uso adecuado de la información de sus afiliados; así como de terceros con los que se tenga o pretenda iniciar una relación cualquiera que sea su carácter. Los datos personales recabados serán protegidos y tratados en el sistema de datos personales capturados por la CANAINPA-PANADEROS DE MÉXICO, ya que la finalidad de los mismos serán utilizados para publicidad de los productos y servicios de la industria. Para mayor información podrá encontrar nuestro Aviso de Privacidad en la página: <http://www.canainpa.com.mx>.

CANAINPA-PANADEROS DE MÉXICO está comprometida con la transparencia, seguridad y privacidad de los Datos personales de sus afiliados, por lo que se compromete y obliga a observar y cumplir con los principios de licitud, información, calidad, finalidad, lealtad, proporcionalidad y responsabilidad previstas en la Ley.

ATENTAMENTE
CÁMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA PANIFICADORA
Y SIMILARES DE MÉXICO

Año 31
Número 370



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@asemdelf.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

Medidas Fiscales del Gobierno
Federal frente a la Alerta Sanitaria

7

INDICADORES FINANCIEROS

9

PARA EMPRESARIOS

La Higiene en la Panadería
Segunda parte

12

PARA EMPRESARIOS

El derecho de los consumidores en la
época del COVID-19

18

PARA EMPRESARIOS

¿Sabes qué es el INVEA?

20

FINANZAS

México baja calificación crediticia
(oportunidades de inversión)

22

RECLUTAMIENTO

"Cultura Organizacional"

24

ESTADÍSTICAS

Consumo de Pan en México

27

TECNOLOGÍA

¿Cómo se reduce la cantidad de
Sodio en la panificación?

30

34

TENDENCIAS

Postres en frascos



39

CONSEJOS TÉCNICOS

Fundamentos de la Técnica de
Fermentación Anaeróbica Resiliente
(Primera parte)



HABLEMOS DE INGREDIENTES

Importancia del Agua en la
panificación

46

PANES EMBLEMÁTICOS

Pan de mujer

51

Pan de burro de Puebla

53

PAN EN EL MUNDO

Museo de la Casa de Pan de Alsacia
(Maison du Pain d'Alsace)

56

62

ESTE MES CELEBRAMOS

Día del Padre



RECETAS

Pan alemán

67

68

RECETAS

Trufas de chocolate



PERSONAS DESAPARECIDAS

70

LE RECORDAMOS

71

INDICADORES AGRÍCOLAS

72



*Llegó el momento
de renovarnos.*

Estrenamos nueva imagen, nuevos empaques
y nueva planta.

Para ofrecer una mejor calidad
y un mejor servicio.



CREMA TOPPING, en sabores Nata, Vainilla y Chocolate
y en presentaciones de 1kg, 2kg y 4kg.

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

Editorial



Ya estamos llegando a la mitad del año y como todos sabemos ha sido muy difícil por la pandemia del Covid-19. Sin embargo, este acontecimiento sin precedentes, nos ha permitido aprovechar nuevas alternativas de venta y no solo de manera presencial como se ha venido trabajando.

El sector de la Panificación, ha seguido trabajando al ser parte de una de las actividades esenciales del país. Atendiendo exhaustivamente las medidas necesarias de prevención del contagio y respetando la Sana Distancia.

Aprovechar el uso de la tecnología, como el *whatsapp* y otras aplicaciones nos han permitido explorar un área de negocio que no ha sido muy explotada en nuestro sector. Las aplicaciones de entrega a domicilio han tenido un crecimiento muy alto de ventas conforme al transcurso de los días recomendados para permanecer en casa y evitar que se propague el virus.

Y aunque ya se está dando el regreso a las actividades de manera paulatina, no debemos dejar de lado los protocolos de autoprotección e higiene en nuestros establecimientos, debemos garantizar un regreso seguro a las actividades.

Esperamos que las ventas vayan aumentando con la apertura progresiva del país y poco a poco ir recuperando la actividad económica.

Ing. Carlos Otegui Hernández

PRESIDENTE

DELEGACIONES CANAINPA

CAMPECHE

Carretera Antigua Campeche
Hampolol km. 1 s/n Interior,
Col. La Mielerera 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

REPRESENTACIONES

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

MEDIDAS FISCALES DEL GOBIERNO FEDERAL FRENTE A LA ALERTA SANITARIA

CONSULTORIO FISCAL



El Gobierno Federal ha mencionado que con el objeto de ayudar a proteger y salvaguardar las fuentes de empleo formal, así como la reactivación de la economía del país, comenzará a implementar y dar a conocer distintas medidas de atención a estos rubros, a través de sus diversas dependencias y entidades, dentro de las que destacan las siguientes:

1. IMSS acuerda difundir instrumentos legales para facilitar el pago de cuotas obrero-patronales.

El Consejo Técnico del IMSS el pasado 13 de abril acordó difundir como instrumento legal para facilitar el pago de cuotas obrero-patronales, el convenio de pago en parcialidades, conforme al cual debe cubrirse un 20% de la cuota patronal y el 100% de la cuota obrera.

El saldo restante podrá diferirse en 12, 24 y hasta 48 meses, con una tasa de interés mensual entre 1.26% y 1.82%, dependiendo del plazo elegido, y su pago implicará su actualización y recargos.



La suscripción del citado convenio no requerirá garantía y para el caso de que se cubran oportunamente los compromisos convenidos, los recargos podrán ser disminuidos.

2. El Infonavit da a conocer facilidades de pago.

En sesión extraordinaria el pasado 23 de abril, el H. Consejo de Administración del Infonavit, aprobó la implementación de un paquete amplio de medidas de protección a los derechohabientes, patrones y el sector económico, a efecto de contrarrestar los efectos negativos generados por la crisis sanitaria generada por el COVID-19.

Prevía solicitud del patrón, se podrá otorgar prórroga en el pago de las aportaciones de los trabajadores sin crédito de vivienda, así como el entero de las parcialidades en mensualidades de los convenios vigentes que se tengan.

Los considerados grandes empleadores, empresas con más de 250 trabajadores podrán pagar las aportaciones relativas, al segundo bimestre de 2020, hasta el día 20 de julio y las del tercer bimestre con convenios celebrados con anterioridad, a más tardar el 31 de julio del año referido.

Pequeñas y medianas empresas, las de hasta 250 trabajadores podrán pagar sus aportaciones del segundo y tercer bimestre a más tardar el 17 de septiembre de 2020, y las parcialidades de mayo, junio, julio y agosto con convenios celebrados con anterioridad, a más tardar el 30 de septiembre.

En caso de vencimiento en el término del pago de los casos arriba referidos, se podrá solicitar un diferimiento de pago de hasta 12 parcialidades, sin necesidad de presentar garantía, siempre y cuando se presente la solicitud de convenio a más tardar el 20 de julio de 2020, previéndose una tasa de recargos del 1.26% aplicable a la segunda y subsecuentes parcialidades, suspensión de

plazos legales para acciones de recaudación y auditoría o fiscalización, así como del procedimiento administrativo de ejecución, hasta que el Instituto determine el levantamiento de dicha suspensión. El organismo precisó que las Pymes que hayan celebrado convenios de pagos en parcialidades, previo al inicio de la contingencia, podrán aplazar dichas mensualidades hasta septiembre de 2020, mientras que los grandes empleadores que estén en la misma situación podrán hacerlo hasta julio de este año.

Los requisitos principales para acceder a estos presuntos beneficios son:

- Estar registrado en el Portal Empresarial del Infonavit.
- Presentar una solicitud electrónica por Número de Registro Patronal.
- No haber omitido la totalidad de sus obligaciones durante el ejercicio 2019.
- Realizar el pago puntual de las aportaciones y amortizaciones de sus trabajadores con crédito de vivienda.

Asimismo, el Instituto informó que la solicitud de las prórrogas se deberá realizar por medio del portal empresarial del organismo (<https://empresarios.infonavit.org.mx>), considerando las siguientes fechas límite:

Hasta el 30 de junio de 2020 para la solicitud de prórroga de pago de las aportaciones correspondientes al segundo bimestre de 2020 y las parcialidades de los meses de mayo y junio del convenio vigente.

Hasta el 31 de agosto de 2020 para la solicitud de prórroga de pago de las aportaciones correspondientes al tercer bimestre de 2020 y las parcialidades de los meses de julio y agosto del convenio vigente.

Habrà que cuidar que no se prorrogarà el pago de las aportaciones y amortizaciones correspondientes a trabajadores que actualmente tienen un crédito vigente con el Infonavit, según el Organismo esto atiende a que de esta manera se está protegiendo el “patrimonio de las familias”.

3. SAT da a conocer opciones para reducir cargas fiscales.

Por último el SAT a través de su portal de internet informa distintas opciones para que los contribuyentes puedan aminorar su carga fiscal, de las cuales destacan las siguientes:

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2019

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%
Mayo	1.01%

INFLACIÓN MENSUAL

(Mayo)

1.01%

INFLACIÓN ANUAL

(MAYO 19 - MAYO 20)

2.15%

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)

a) A petición escrita de los contribuyentes, las autoridades fiscales, podrán otorgar el pago de las contribuciones omitidas en plazos, ya sea en parcialidades o diferido, así como de los accesorios, hasta por un periodo de 12 meses para el caso del pago diferido y para el pago en parcialidades será de hasta 36 meses, para lo cual se deberá presentar dicha petición en términos de la “Solicitud de autorización para pagar adeudos en parcialidades o diferido” ficha de trámite 103/CFF, así como pagar al menos el 20% del monto total del crédito fiscal al momento de la solicitud de autorización de pagos, lo anterior con sustento en los artículos 66 y 66-A del Código Fiscal de la Federación,

Cabe señalar que dicha petición no procederá en el caso de las contribuciones que debieron ser pagadas en el año de calendario en curso, o aquellas en los 6 meses anteriores al mes en el que se solicite la autorización, únicamente procederá en los supuestos de seguridad social.

b) Solicitud de disminución de pagos provisionales, para acceder a esta ventaja fiscal el contribuyente previamente deberá calcular un estimado de su resultado fiscal, en el que se considera que la utilidad que debe aplicar a los pagos provisionales, es superior al factor de utilidad del ejercicio al que corresponden dichos pagos, para lo cual deberá requisitar la ficha de trámite “Solicitud de autorización para disminuir pagos provisionales”, acompañada de los papeles de trabajo que muestren el cálculo antes referido.

Asimismo, el SAT publicó prorroga para presentar la declaración anual de personas físicas, el día

22 de abril en la cuarta versión anticipada de la Primera Resolución de Modificaciones a la Resolución Miscelánea Fiscal para este año 2020, en el que se adiciona la regla 13.2., de la RMF para 2020, quedando como se muestra a continuación:



“13.2. Plazo para la presentación de la declaración anual.”

“Para los efectos del artículo 150, primer párrafo de la Ley del ISR, las personas físicas podrán presentar su declaración anual correspondiente al ejercicio fiscal de 2019, a más tardar el 30 de junio de 2020.” (Sic.)

La paciencia es nuestra arma más efectiva ante la situación que nos aqueja, procuremos la calma y tengamos fe en que todo saldrá bien.

COLABORACIÓN:

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

— CELEBRAMOS 100 AÑOS DE OFRECER —

Momentos dulces a **TU VIDA**



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

LA HIGIENE EN LA PANADERÍA

SEGUNDA PARTE

PARA EMPRESARIOS



Estimado empresario continuando con el tema de la aplicación de la norma 251 de la Secretaría de Salud te presentamos la siguiente información:

Control de operaciones

- Las panaderías pueden instrumentar un Sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Cuando la norma oficial mexicana correspondiente al producto que se procesa en el establecimiento lo establezca, su instrumentación será obligatoria.
- Los equipos de refrigeración se deben mantener a una temperatura máxima de 7°C.
- Los equipos de congelación se deben mantener a una temperatura que permita la congelación del producto.
- Se debe evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.
- Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios procesados no deben estar en contacto

directo con los no procesados, aun cuando requieran de las mismas condiciones de temperatura o humedad para su conservación.

- El establecimiento periódicamente debe dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.



Control de materias primas

- Los establecimientos que preparen o elaboren alimentos deben inspeccionar o clasificar sus materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto.
- No utilizar materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida.
- Tener identificadas sus materias primas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.
- Separar y eliminar del lugar las materias primas que evidentemente no sean aptas, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.
- Cuando aplique, las materias primas deben mantenerse en envases cerrados para evitar su posible contaminación.

- No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.

Control del envasado

- Los envases y recipientes que entren en contacto directo con la materia prima, alimento, bebida o suplemento alimenticio, se deben almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.
- Se debe asegurar que los envases se encuentren limpios, en su caso desinfectados y en buen estado antes de su uso.
- Los materiales de envase primarios deben ser inocuos y proteger al producto de cualquier tipo de contaminación o daño exterior.
- Los materiales de empaque y envases de materias primas no deben utilizarse para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente, a menos que se eliminen las etiquetas, las leyendas y se habiliten para el nuevo uso en forma correcta.

Control del agua en contacto con los alimentos

- El agua que esté en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas, superficies en contacto con el mismo, envase primario o aquel para elaborar hielo debe ser potable y cumplir con los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994, citada en el apartado de referencia, debiendo llevarse un registro diario del contenido de cloro residual libre.
- En caso de que no se cuente con la documentación que demuestre el cumplimiento del punto



anterior, se deberá utilizar una fuente alterna o tomar las medidas necesarias para hacerla potable antes de añadirla a los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios o de transformarla en hielo para enfriar los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- El vapor utilizado en superficies que estén en contacto directo con las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, no debe contener ninguna sustancia que pueda representar riesgo a la salud o contaminar al producto.

Mantenimiento y limpieza

- Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento.
- Después del mantenimiento o reparación del equipo se debe inspeccionar con el fin de eliminar residuos de los materiales empleados para dicho objetivo. El equipo debe estar limpio y desinfectado previo a su uso en el área de producción.
- Al lubricar los equipos se debe evitar la contaminación de los productos que se procesan.
- Se deben emplear lubricantes grado alimenticio en equipos o partes que estén en contacto directo con el producto, materias primas, envase primario, producto en proceso o producto terminado sin envasar.
- Las instalaciones (incluidos techo, puertas, paredes y piso), baños, cisternas, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios.
- Las uniones en las superficies de pisos o paredes recubiertas con materiales no continuos en las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben permitir su limpieza.
- Los baños deben estar limpios y desinfectados y no deben utilizarse como bodega o para fines distintos para los que están destinados.
- Los agentes de limpieza para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad, evitando que entren en contacto directo con materias primas, producto en proceso, producto terminado sin envasar o material de empaque.
- Los agentes de desinfección para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad.
- La limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades del proceso y del producto de que se trate.
- El equipo y los utensilios deben limpiarse de acuerdo con las necesidades específicas del proceso y del producto que se trate.

Control de plagas

- El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- No se debe permitir la presencia de animales domésticos, ni mascotas dentro de las áreas de producción o elaboración de los productos.
- Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas.
- Debe evitarse que en los patios del establecimiento existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas, tales como: equipo en desuso, desperdicios y chatarra, maleza o hierbas, encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.
- Los drenajes deben tener cubierta apropiada para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.
- En las áreas de proceso no debe encontrarse evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva.
- Cada establecimiento debe tener un sistema o un plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos los vehículos de acarreo y reparto propios.
- En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deben adoptarse medidas de control para su eliminación por contratación de servicios de control de plagas o autoaplicación, en ambos casos se debe contar con licencia sanitaria.
- Los plaguicidas empleados deben contar con registro emitido por la autoridad competente.
- Los plaguicidas deben mantenerse en un área, contenedor o mueble aislado y con acceso restringido, en recipientes claramente identificados y libres de cualquier fuga, de conformidad con lo que se establece en las disposiciones legales aplicables.

Manejo de residuos

- Adoptar medidas para la remoción periódica y el almacenamiento de los residuos. No deberá permitirse la acumulación de residuos, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento de las instalaciones.
- Los residuos generados durante la producción o elaboración deben retirarse de las áreas de operación cada vez que sea necesario o por lo menos una vez al día.
- Se debe contar con recipientes identificados y con tapa para los residuos.

Salud e higiene del personal

- Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como:





tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas

o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido.

- El personal debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios.
- Al iniciar la jornada de trabajo, la ropa de trabajo debe estar limpia e íntegra.
- Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que opere en las áreas de producción o elaboración, o que esté en contacto directo con materias primas, envase primario, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, debe lavarse las manos.
- Si se emplean guantes, éstos deben mantenerse limpios e íntegros. El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación.
- La ropa y objetos personales deberán guardarse fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas y envase primario. Evitar estornudar o toser sobre el producto.



Transporte

- Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación.
- Se deben proteger los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.
- Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que requieren refrigeración o congelación deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas o recomendadas por el fabricante o productor.
- Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Capacitación

- Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año.

De forma generalizada esta es la norma 251 aplicable a la Industria Panificadora, con ello aseguramos la inocuidad de los alimentos para que el cliente se sienta seguro al momento de adquirir los productos de nuestra empresa. Cualquier duda acude a la CANAINPA donde con gusto le apoyaremos.

COLABORACIÓN:

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



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*



industrializadora oleofinos



oleofinos



@oleofinos

www.oleofinos.com.mx

800 822 4035

OLEOFINOS

EL DERECHO DE LOS CONSUMIDORES EN LA ÉPOCA DEL COVID-19

— PARA EMPRESARIOS —



Derivado del establecimiento de medidas preventivas y extraordinarias para hacer frente a la emergencia sanitaria a consecuencia del COVID-19, el gobierno federal segmentó a los establecimientos bajo un carácter “esencial” -incluido es éste a la panificación- y “no esencial”, acarreado ello la disminución de ventas de los primeros y la suspensión de actividades de los segundos.

Sumado a lo anterior, el sector de la panificación ha sufrido un incremento de costos en sus insumos, lo cual implicó en algunos casos, que

el mismo se repercutiera en el precio final de sus productos.

En ese sentido, no debemos perder de vista que acorde con la Ley Federal de Consumidor, todos los comercios deben informar y respetar los precios ofertados y éstos no deben de exceder de los precios máximos ofertados en el mercado, asimismo, y cuando un proveedor ofrezca un producto por encima de dicho máximo o de aquél existente en el mercado -en contubernio con otros comercios que venden el mismo producto-, se considera

que hay un aumento injustificado del precio en los productos. Circunstancia que podría implicar el establecimiento de un procedimiento ante la Procuraduría Federal del Consumidor e incluso, ante la Comisión Federal de Competencia.

Por otra parte, debe tenerse presente que pese a la emergencia sanitaria por COVID-19 y si bien los proveedores se han visto restringidos en sus derechos, los de los consumidores no han sido suspendidos o restringidos, por lo que la Procuraduría Federal del Consumidor se mantiene en su función de verificar que se cumplan los principios básicos de las relaciones de consumo, con el fin de preservar el equilibrio de las obligaciones entre consumidores y proveedores, así como evitar métodos coercitivos y/o prácticas abusivas y desleales.

Al respecto, es importante tener presente que la Procuraduría Federal del Consumidor, acorde con las disposiciones de la Ley Federal de Protección al Consumidor, está verificando esencialmente el cumplimiento de los principios siguientes.

a. Información -art. 7-. Todo proveedor debe informar y respetar precios, tarifas, garantías, cantidades, calidades, medidas, intereses, cargos, términos, restricciones, plazos, fechas, modalidades, reservaciones y demás condiciones aplicables en la comercialización de sus productos o servicios, los cuales bajo ninguna circunstancia serán negados a persona alguna, mucho menos la información de los mismos.

b. Precio total a pagar -arts. 7 bis y 57-. El proveedor debe informar de forma notoria y visible el monto total a pagar por productos o servicios, el cual debe incluir impuestos, comisiones, intereses, seguros y cualquier otro costo, cargo, gasto o erogación adicional que se requiera cubrir con motivo de la

adquisición o contratación respectiva, sea ésta al contado o a crédito.

c. Prohibición de incrementos injustificados

-art. 10 bis-. Los proveedores no podrán incrementar injustificadamente precios por fenómenos naturales, meteorológicos o contingencias sanitarias.

d. No discriminación -art. 58-. El proveedor de productos o servicios no podrá:

- (i) negarlos o condicionarlos al consumidor por razones de género, nacionalidad, étnicas, preferencia sexual, religiosas o cualquiera otra particularidad;
- (ii) establecer preferencias o discriminación alguna respecto a los solicitantes del servicio;
- (iii) aplicar o cobrar tarifas superiores a las autorizadas o registradas para la clientela en general, ni ofrecer o aplicar descuentos en forma parcial o discriminatoria; o,
- (iv) aplicar o cobrar cuotas extraordinarias o compensatorias a las personas con discapacidad por sus implementos médicos, ortopédicos, tecnológicos, educativos o deportivos necesarios para su uso personal.

En este sentido, el consumidor puede iniciar acciones judiciales y administrativas para proteger sus derechos y, adicionalmente, puede denunciar a quienes especulen y acaparen bienes de primera necesidad.

COLABORACIÓN:

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

¿SABES QUÉ ES EL INVEA?

— PARA EMPRESARIOS —



Dentro de la industria de la Panificación cuando escuchamos hablar del INVEA lo asociamos inmediatamente con CLAUSURA, pero realmente ¿sabemos que es el INVEA?, ¿Qué facultades tiene? y ¿Cuál es su función? Si la respuesta a esta pregunta es NO, a continuación explicaremos todo acerca de este órgano tan temido en muchos giros.

El Instituto de Verificación Administrativa de la Ciudad de México (INVEA), se encarga de verificar que los comercios, inmuebles y vehículos cumplan con las leyes, reglamentos y todas las disposiciones jurídicas y administrativas que regulan el buen funcionamiento dentro de la CDMX y esto lo hace por medio de las visitas de verificación.

Este procedimiento se lleva a cabo a través de un Verificador especialista, quien tiene la facultad de revisar la documentación y observar que se cumplan las obligaciones que se encuentran dispuestas en las leyes y reglamentos de la CDMX.

Regularmente el verificador va acompañado de un compañero, quien le da certidumbre jurídica al proceso en el lugar, mientras graba la verificación.

Las materias que verifica el INVEA son:

- Preservación del medio ambiente y protección ecológica
- Mobiliario Urbano
- Desarrollo Urbano y Uso de Suelo
- Turismo y Servicios de Alojamiento
- Transporte público, mercantil y privado de pasajeros y de carga

Por ese motivo, no deberá ser extraño que si llegan a una panadería y piden que se les muestren los documentos como el Uso de Suelo, Licencia Ambiental Única para la Ciudad de Mexico o el Programa de Protección Civil.

Sin embargo, en caso de que algún verificador del INVEA llegue a visitarlo, lo primero que debe revisar antes de llevar a cabo la verificación es:



- Que la credencial del verificador esté vigente y,
- Que la persona que está en la foto sea la misma que la porta.

Estos puntos habrá que tenerlos muy presentes ya que en algunas ocasiones se dicen ser verificadores y solo quieren extorsionar a los establecimientos. De cualquier forma, usted puede entrar a la página del INVEA y corroborar que el verificador está activo en la siguiente dirección: <https://www.invea.cdmx.gob.mx/>, ahí está la opción que dice “Nuestros verificadores”, están por asignación que puede ser: Transporte, Ambito Central o Alcaldía, esto le dará mayor seguridad de que quien lo visita, si procede de dicha institución.

DURANTE LA VERIFICACIÓN

El verificador deberá informarle detalladamente la razón por la cual se encuentra en dicho domicilio y le explicará que la grabación es para garantizar la transparencia, para corroborar su legal actuar y evitar actos de corrupción.

Le hará entrega de una carta donde se encuentran sus derechos y obligaciones, así como la orden de visita. Durante la visita, usted podrá designar a dos testigos para que le acompañen durante todo el proceso de verificación. Usted debe ser tratado con respeto por parte del personal del INVEA y al finalizar le será entregada una copia del acta.

No se debe ver a las verificaciones como algo negativo, sino como un apercibimiento en el que la autoridad dependiendo de la gravedad, nos dará un plazo para realizar las correcciones necesarias.

Es responsabilidad de cada uno de nosotros, mantener en perfectas condiciones los inmuebles en los que trabajamos, por y para seguridad de todos.

El INVEA también ofrece el servicio de atención a las denuncias, quejas o alguna inconformidad sobre el funcionamiento de anuncios, establecimientos mercantiles, construcciones, mercados, espectaculares, protección civil en los que se haya detectado algún tipo de irregularidad, y se puede realizar dicho trámite a través de la página del INVEA.

Si tiene alguna duda sobre el tema, no dude en ponerse en contacto con nosotros, le asesoraremos con mucho gusto.

COLABORACIÓN:

Lic. Brenda García Bermúdez
Dirección General Adjunta
Lic. en Administración de Empresas
Tel. 5134 0500 ext. 136
brendagarcia@canainpa.com.mx

MÉXICO BAJA CALIFICACIÓN CREDITICIA (OPORTUNIDADES DE INVERSIÓN)

FINANZAS



En el artículo de Finanzas del mes de Mayo, hablamos acerca de un método de inversión que para muchos es el que nos puede brindar mayor seguridad y utilidades, debido al panorama actual que se vive en México.

Después de que se estabilizó el precio del petróleo y seguimos en la crisis del COVID-19, México bajó la calificación crediticia, S&P Global Ratings bajó las calificaciones en moneda extranjera y local. Esto

no es una sorpresa del todo ya que llegaron en el peor momento del país, y éstas ya pronosticaban una contracción.

En Marzo después de la caída de las Bolsas de Valores por la baja de precios de petróleo y que llegara el COVID-19 a México con los respectivos impactos a la Economía, la Calificadora S&P Global Ratings emitió una baja calificación soberana de largo plazo de México.

En Abril, la calificadora Moody'S bajó la calificación del bono de PEMEX de BAA3 (Grado de Medio de Inversión) a BA2 (Bono especulativo) o Bono Basura.

Estas calificaciones indican que PEMEX podría dejar de pagar en cualquier momento sus obligaciones y que es una inversión de alto riesgo.

La recesión económica en México no es una sorpresa ya que la economía global pinta de igual manera, lo preocupante es que México no ha salido de la Contingencia Sanitaria y ésta se acentuó mucho antes de mejorar.

La importancia de estas calificadoras al país es como la del Buró de Crédito a las personas. Estas organizaciones hacen un perfil a cada país, conforme al comportamiento como acreditado con la información de las instituciones financieras en las que tiene algún crédito y luego dan una calificación para llevar un record en caso de pedir otro financiamiento. La institución a la que le pides el nuevo préstamo, verá si eres una persona que cumple con sus pagos o no.

Para empresas grandes, entidades federales y países, están las calificadoras como S&P Global Ratings o Moody'S. Si su calificación es mala, no se encontrarán con préstamos en ningún lado, con esto la inversión del país podría bajar.

Por el momento las calificaciones de México son bajas pero no tan riesgosas para los acreedores o posibles inversionistas. Sin embargo, si siguen bajando, podría convertirse en un problema de accesos a financiamiento del país.

Esto sumado con el reporte de JP Morgan de la primera semana de Mayo donde aseguró que este año la Economía Mexicana caerá 7%, lo que significa un decrecimiento de alrededor de más del 30% del Producto Interno Bruto, haciendo que las perspectivas de la economía mexicana sean inciertas.

Es importante que se tomen en cuenta estos cambios en las finanzas personales, la inversión de hoy en día es muy volátil, lo cual para muchos inversionistas puede ser muy atractiva, si es que se tienen los recursos monetarios invertidos en una moneda extranjera como lo es el dólar, ya que ésta nos ha reflejado en históricos que siempre irá a la alta frente a nuestra moneda y más en casos de incertidumbre como lo está pasando en la actualidad nuestro país.

COLABORACIÓN:

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



"CULTURA ORGANIZACIONAL"

RECLUTAMIENTO



Alguna vez se ha preguntado ¿Qué es y para qué sirve la cultura organizacional?, ¿Cuántos tipos de cultura organizacional existen y cómo se definen?, ¿Qué ganamos al tener una cultura organizacional en nuestra empresa? ¿Cómo se crea y que beneficios tiene?

Para empezar, es importante determinar que las organizaciones están presentes e impactan en cada aspecto de la vida de las personas; por lo que la cultura organizacional nos recuerda que las personas tienen elementos en común y en función de su nacionalidad o la zona del país en donde han nacido. Sin embargo, existen otros elementos que dependen del lugar en donde laboran y es ahí donde comienza el papel de la cultura organizacional. La cultura organizacional, es la que representa los

sentimientos de la organización que no están escritos y de todos los miembros de la organización que participan en ella, pero pasan inadvertidos. Por lo que se define como el conjunto de filosofía, valores, creencias, ideologías, actitudes, motivaciones y deseos que tienen un significado común para los miembros de una organización y que la distingue de otras.

El objetivo de tener una cultura organizacional es buscar una integración interna en donde los miembros de la organización desarrollen una identidad de carácter colectivo, formas en las que puedan trabajar efectivamente y por último una adaptación interna, que es la manera en cómo la organización alcanza sus metas y se relacionan con el exterior.

Algunas de las funciones de la cultura organizacional dentro de una organización son:

- Definir fronteras o crear diferencias entre una organización y las demás.
- Transmitir un sentido de identidad a los miembros que pertenecen a la organización.
- Facilitar la generación de compromiso con algo más grande que el mero interés individual.
- Mejorar la estabilidad del sistema social. Es decir, ayuda a mantener unión en la organización cuando provee estándares apropiados de lo que deben decir o realizar los empleados.
- Ser un mecanismo que da sentido y control para guiar y conformar las actitudes y comportamientos de los empleados.

Cuando un empresario inicia un negocio, la creación de la cultura de la empresa pasa a segundo plano ante los procesos básicos para crear un producto o servicio y venderlo a sus clientes; pero es importante aclarar que cuando una empresa crece y se va volviendo exitosa comienza a desarrollar una cultura que la distingue de las demás permitiéndole el éxito.

Es por eso que el proceso para crear cultura organizacional debe vincularse con los valores estraté-

gicos y culturales de la organización y debe tener los siguientes elementos:

- **Establecimiento de valores en la organización.** Se deben determinar los valores estratégicos de acuerdo a su estrategia y los culturales en relación a las creencias de la organización por las que ha tenido éxito.
- **Crear una visión organizacional.** Es la imagen de cómo se pretende que sea la organización en un futuro.
- **Iniciar estrategias de implementación.** Se basará en los valores y emprenderá la acción que va a permitir alcanzar los objetivos.
- **Reforzar las conductas culturales.** Es el reforzamiento de las conductas de los empleados.



RECLUTAMIENTO

Al momento de hacer esta implementación de la cultura organizacional se pueden crear dos tipos:

- **Cultura de Ética.** Este tipo de cultura se crea cuando la organización se conforma a través de estándares éticos, se distingue por su tolerancia al riesgo y poca agresividad, ya que centra su atención en los medios y resultados. Los gerentes de una cultura así, se sienten apoyados para correr riesgos y realizar innovaciones por lo que ponen su atención en el proceso para lograr las metas.
- **Cultura Positiva.** Enfatiza el desarrollo de las fortalezas del empleado, da más recompensas que castigos, centraliza la vitalidad y crecimiento individual, por lo que en este tipo de cultura busca desarrollar fortalezas en el empleado.

tivación, remuneración, reconocimiento, liderazgo y confianza.

Además de lo anterior, se puede decir que al tener una cultura organizacional establecida también nos ayuda a guiar las actividades diarias para que los trabajadores cumplan ciertos objetivos que se han establecido, y responder con rapidez a las necesidades de los clientes; es decir, conduce lo que los individuos realizan y cómo lo hacen, sin ser supervisados ni dirigidos constantemente. Por eso la cultura es un elemento importante para las organizaciones que son cada vez más complejas.

Fuente:

SUAyED. (2017). Comportamiento en las organizaciones [Versión electrónica]. México: UNAM. Consultado el 29 de septiembre de 2017 de http://fcasua.contad.unam.mx/apuntes/interiores/docs/20172/administracion/3/apunte/LA_1343_24056_A_Comportamiento__organizaciones_V1.pdf

Para finalizar, su principal función es integrar a los miembros de una organización y mejorar sus relaciones por lo que se genera una buena comunicación, igualdad, tener buenas relaciones, mo-



COLABORACIÓN:

Berenice Martínez Barriga
Gerente de Reclutamiento y Selección
Lic. en Psicología
Tel. 51340500 ext. 120
reclutamiento@canainpa.com.mx

CONSUMO DE PAN EN MÉXICO

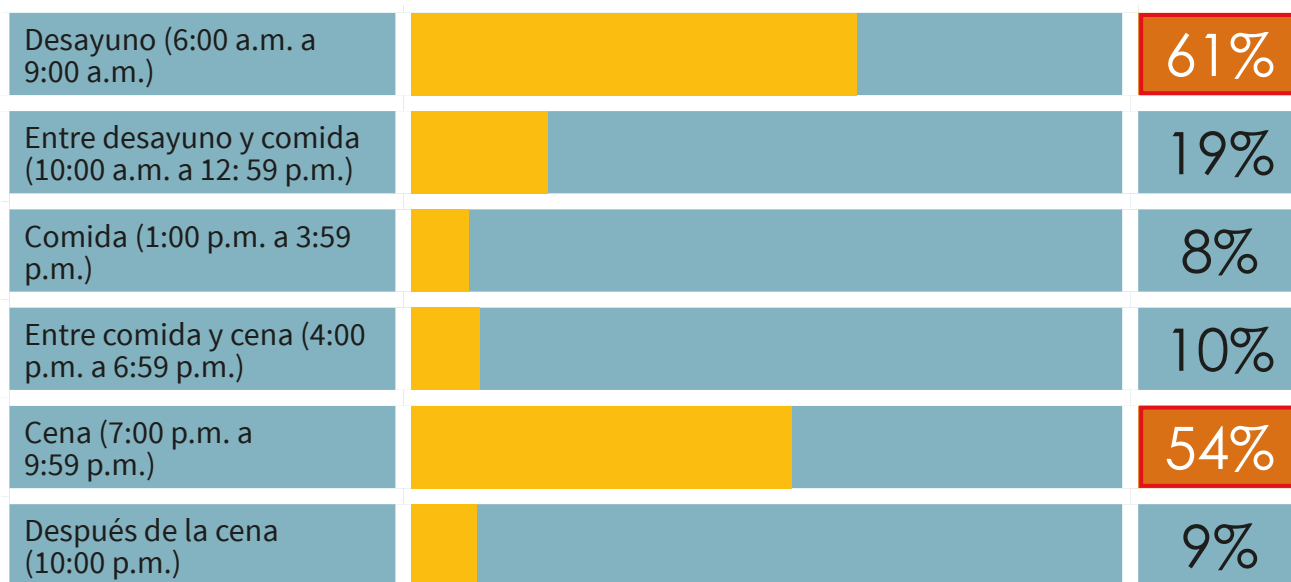
ESTADÍSTICAS

El consumo de Pan en el país, depende de muchos factores, como son sociales, culturales, económicos, etc. En esta ocasión nos enfocaremos en los horarios en los que la gente manifiesta consumir pan.

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

Horarios en los que se consume Pan

Pensando en un día promedio, ¿en qué momentos del día consume Pan?



Según la encuesta, en un día cualquiera de la vida de un ciudadano, sin celebraciones especiales, el desayuno y la cena son los momentos del día en que más personas manifiestan que consumen Pan.

- ▶ De las personas encuestadas, el 61% manifiesta que consume Pan en el horario del desayuno, de las 6:00 a.m. hasta las 09:59 a.m.
- ▶ Así mismo, el 54% de las personas encuestadas manifiesta que come Pan en el horario de la cena, de las 07:00 p.m. hasta las 10:00 p.m.

**Los porcentajes pueden no sumar 100% debido al redondeo.*

Horarios en los que se consume **Pan** por edad

Pensando en un día promedio, ¿en qué momentos del día consume Pan?

	Total	De 18 a 25 años	De 26 a 35 años	De 36 a 45 años	De 46 a 55 años	Mayor de 56 años
Desayuno (6:00 a.m. a 9:00 a.m.)	61%	54%	57%	70%	62%	64%
Entre desayuno y comida (10:00 a.m. a 12: 59 p.m.)	19%	23%	25%	16%	19%	12%
Comida (1:00 p.m. a 3:59 p.m.)	8%	5%	9%	5%	10%	13%
Entre comida y cena (4:00 p.m. a 6:59 p.m.)	10%	11%	10%	11%	11%	5%
Cena (7:00 p.m. a 9:59 p.m.)	54%	53%	49%	56%	57%	53%
Después de la cena (10:00 p.m.)	9%	15%	12%	6%	10%	2%

Respecto al consumo de Pan por edades:

- ▶ En el desayuno, manifestaron consumir Pan el 70% de las personas encuestadas con edades de entre 36 y 45 años.
- ▶ En la comida, manifestaron consumir el 13% de las personas encuestadas con edades superiores a 56 años.
- ▶ Después de la hora del desayuno, la cena es el momento que presenta un mayor índice de consumo de Pan. Siendo las personas con edades entre 46 y 55 años las que más manifestaron consumir pan en ese momento, con un 57%.

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

**Los porcentajes pueden no sumar 100% debido al redondeo.*

Horarios en los que se consume **Pan** por zona geográfica

Pensando en un día promedio, ¿en qué momentos del día consume Pan?

	Total	CDMX	Jalisco	Nuevo León	Puebla	Querétaro	Veracruz
Desayuno (6:00 a.m. a 9:00 a.m.)	61%	67%	49%	59%	53%	66%	60%
Entre desayuno y comida (10:00 a.m. a 12:59 p.m.)	19%	18%	21%	22%	20%	19%	18%
Comida (1:00 p.m. a 3:59 p.m.)	8%	9%	6%	9%	20%	13%	5%
Entre comida y cena (4:00 p.m. a 6:59 p.m.)	10%	5%	11%	23%	13%	11%	12%
Cena (7:00 p.m. a 9:59 p.m.)	54%	55%	57%	30%	56%	64%	59%
Después de la cena (10:00 p.m.)	9%	9%	10%	8%	7%	11%	12%

- ▶ Las zonas donde más personas manifestaron consumir Pan a la hora del desayuno son: CDMX con un 67% y Querétaro con un 66%. Por el contrario, la zona en la que menos personas manifestaron consumir Pan en el desayuno fue en Jalisco con un 49%.
- ▶ A la hora de la comida, la zona donde más personas manifestaron consumir Pan fue en Puebla con un 20%.
- ▶ En la cena, la zona donde más personas manifestaron consumir Pan fue en Querétaro con un 64%.

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

*Los porcentajes pueden no sumar 100% debido al redondeo.

Agradecemos a Lesaffre por la información aportada

LESAFFRE 

¿Cómo se reduce la cantidad de Sodio en la panificación?

TECNOLOGÍA

Es conocido por todos que el sodio es un nutriente que es esencial para la salud humana porque proporciona un equilibrio de líquidos y electrolitos, llevando los nutrientes a las células y eliminando los desechos de ellos mismos. Apoya en la transmisión de los impulsos nerviosos y el control de la contracción de los músculos y es esencial para la formación del ácido gástrico.

El problema inicia cuando es consumido en exceso, ya que se ha demostrado que se tiene efectos perjudiciales a la salud, como lo es la hipertensión, enfermedad cardíaca y cerebrovascular.

La sal es clave en los Productos de Panificación ya que principalmente tiene las siguientes funciones:

- Percepción y balance de sabor.
- Eliminar sabores indeseables.
- Efecto sobre la cinética de fermentación.
- Efecto fortalecedor en las proteínas formadoras de gluten.
- Componente de leudantes químicos.
- Conservador en los pasteles.
- Entre otros.





Aunque existen muchas maneras de sustituir el sodio, una combinación de métodos e ingredientes pueden usarse para crear el mejor producto:

- **Sustitutos de la sal:** cloruro de potasio, calcio o magnesio. Desafortunadamente ninguna tiene el mismo efecto que el sodio. Por lo general es una sustitución parcial.
- **El tamaño de partícula de la sal mayor:** da un sabor más persistente y gradual.
- **Crear un perfil de mayor sabor umami:** que puede ayudar a aumentar el aparente sabor salado en alimentos (levadura auto-lizada). La reacción de Maillard que añaden un intenso sabor umami (azúcar reductor más proteínas).
- **El bicarbonato de sodio puede ser reemplazado por bicarbonato de potasio.** Esto puede afectar el costo, porque tiene que usar más para obtener el mismo poder de gasificación y también tiene diferencias de sabor.
- **SAPP un ácido leudante ampliamente utilizado:** puede ser reemplazado con un ácido a base de calcio.
- Entre otros.

En conclusión, **la eliminación completa o total del sodio en panificación no es lo más recomendable o posible, pero una reducción en los niveles recomendados puede ser factible.** En los diferentes países de Latinoamérica se está haciendo una revisión de la situación reglamentaria de la sal como principal fuente de sodio que regule su consumo excesivo.

Para más información sobre productos funcionales en panificación, solicite una asesoría o seminario con nuestros expertos de **IQUS** contactándonos mediante un correo electrónico a **clientes@iqus.mx**.



**DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN,
¡LAS TRADICIONES
SE COMPARTEN!**



Carrancedo

La Tradición del buen Pan



POSTRES EN FRASCOS

TENDENCIAS



Los postres en frascos son una gran opción para este verano, ya que son decorativos, *ecofriendly*, llamativos y vienen en pequeñas porciones.

Muchos restaurantes de estilo “bistró” los utilizan como una forma más chic de ofrecer su carta de postres, sobre todo aquellos de cocina no tan formal. También se encuentran en las pastelerías más exclusivas de ciudades top, como lo es *Yummy Cakes*, en los Ángeles, California, que fue una de las primeras en endulzar el frasco.

Un personaje que se unió a esta tendencia es el chef Duff Goldman, dueño de *Charm City Cakes*, quien le da a sus clientes la posibilidad de personalizar su postre eligiendo los ingredientes.

Por lo general, los postres en frascos, aquellos con capas como el tiramisú, cheesecake de frutas, pie de limón, entre otros, en los que se ve la crema, bizcochuelo (o galletas para algunos casos) y otros acompañantes; lucen más su estética de sabor a través del vidrio.

Las ventajas de utilizar esta técnica son:

- Es más simple de emplatar y toma menos tiempo.
- Permite jugar con distintas texturas y sabores, desde las delicias más típicas como el cheesecake de frutos rojos, hasta los más exóticos como el mousse de pistache con corazón de tequila.

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



#USAlamejorcalidad

Información Nutricional

Semillas de Girasol crudas sin cáscara

Tamaño de la Porción (1) 21g

Cantidad por porción

Contenido Energetico 119Kcal

%Ingesta Diaria Recomendada*

Grasas totales 10.38g 15.3%

Del cual

Grasa Saturada 1.4g 6.36%

Grasa Poliinsaturada 6.6g

Grasa Monoinsaturada 2.2g

Colesterol 0mg 0%

Carbohidratos Totales 3.61g 1.3%

Fibra Dietética 2.9g 11.6%

Azúcares 0.7g 0.2%

Proteína 4.4g 6%

Vitamina E 8.4mg 76.3%

Hierro 1.4mg 8.2%

Zinc 0.9mg 9.3%

Magnesio 77.3mg 30.9%

* El % de la Ingesta Diaria Recomendada IDR indica que cantidad de un nutriente por porción contribuye a tu dieta diaria. 2,000 calorías al día es el consejo general de nutrición.

Fuente: <https://www.sunflowermills.com/seed/confection-kernel-nutrient-composition>



Escanea y encuentra
deliciosas recetas

LA SEMILLA DE GIRASOL SE INCORPORA COMO UN INGREDIENTE SALUDABLE EN TUS PANES

Las Semillas de Girasol tienen un sabor y una textura muy agradables, así como magníficas propiedades nutritivas; tanto que los consumidores de hoy las perciben como un producto saludable, que le dará un importante valor agregado a tus productos.

TENDENCIAS

- Permite apreciar más los ingredientes y son más resistentes que la vajilla común.
- Son propios para obsequio y están listos para llevar.
- Son muy versátiles, así que esto permite añadir ingredientes como el licor, crema de cacao, dulce de leche, mermeladas, frutos, yogurt y muchos ingredientes más.
- Se encuentra en la línea de reducir, reutilizar y reciclar.

Le compartimos algunas ideas para que usted pueda comenzar a implementar esta tendencia en su negocio y así sorprender a sus clientes.

TIRAMISÚ

Un postre con chocolate no puede faltar en su catálogo y qué mejor que combinándolo con un toque de café y queso mascarpone que lucirá muy llamativo al servirlo en un frasco.



CHEESCAKE

De textura cremosa y suave, el famoso pastel de queso es un postre de fácil preparación adorado por el mundo entero. Para darle el toque final, puede coronarlo con una salsa de frutos rojos.



PIE DE LIMÓN

Ligeramente ácido y dulce al mismo tiempo, el pie de limón logra una combinación perfecta de sabores. Puede optar por gratinar el merengue en el horno hasta que quede dorado.

TRIFLE

Este postre es perfecto para servirlo en frasco ya que se puede apreciar las diferentes capas y texturas de los ingredientes escogidos para realizarlo.





PANNACOTTA DE MARACUYÁ

INGREDIENTES

10 gr.	de gelatina sin sabor en polvo
1/2 taza	de agua fría
1/2 taza	de pulpa de maracuyá
100 gr.	de azúcar impalpable
170 ml.	de yogurt griego

PREPARACIÓN:

1. Mezclar la gelatina en polvo con el agua en un bol pequeño, dejar reposar de 5 a 10 minutos.
2. En una olla pequeña, calentar el maracuyá y el azúcar a fuego medio-alto y revolver hasta que el azúcar se haya disuelto.
3. Agregar la gelatina ya esponjosa y revolver hasta que ésta se haya disuelto por completo. No dejar que hierva, bajar el fuego al mínimo.
4. Colar la mezcla para sacar las semillas y mezclar con el yogurt en un bol.
5. Volcar la mezcla en vasos de vidrio y refrigerar por un par de horas o hasta que esté más firme.
6. Cuando se vaya a consumir, decorar con más pulpa de maracuyá (esta vez con semillas).

Fuente: <https://www.bacanal.com.ar/5-postres-en-vasos/>

FUNDAMENTOS DE LA TÉCNICA DE FERMENTACIÓN ANAERÓBICA RESILIENTE (PRIMERA PARTE)

CONSEJOS TÉCNICOS

¿Recuerda al experto en Panadería Josep Pascual?, estuvo con nosotros en la CANAINPA impartiendo una Master Class en Octubre de 2018.

En esta ocasión Josep, comparte sus conocimientos en una colaboración para CANAINPA, donde nos cuenta sobre los Fundamentos de la Técnica de Fermentación Anaeróbica Resiliente.

RESILIENCIA EN MASAS FERMENTADAS (AR). Llamamos resiliencia en masas fermentables (AR), a la capacidad que tiene ese medio compuesto de bacterias y levaduras, de modificar su estructura interna, para adaptarse al mismo y poder superar el estrés causado por la falta de oxígeno en el ambiente.

Es bien conocido que las bacterias y levaduras pueden desarrollar sus características biológicas para adaptarse a esa ausencia de oxígeno y seguir haciendo su trabajo metabólico, dando como resultado CO² y ALCOHOL. Ahora bien, a veces la presencia en exceso de los subproductos

de esa fermentación anaeróbica, puede suponer una cantidad de alcohol (etanol) y CO₂ excesiva y hace que nuestra masa no tenga las condiciones organolépticas (sabor, textura, color), ni tampoco a nivel nutricional, que nosotros esperamos y para ello se ha creado esta técnica, llamada FERMENTACIÓN ANAERÓBICA RESILIENTE (AR).

Algunos hongos y bacterias son capaces de respirar sin oxígeno en un proceso llamado "fermentación" o respiración anaeróbica. El proceso de fermentación es un paso importante en la tecnología de la panificación y en general, de las masas fermentadas, para obtener un producto de buena calidad. Porque los compuestos liberados por los microorganismos tienen una gran influencia en la reología, el volumen, la textura, el sabor del producto final y sobre todo en la MASTICABILIDAD. La velocidad y calidad de la fermentación está fuertemente influenciada por el rendimiento de la microbiota y las condiciones de fermentación a las que se somete. Por

lo tanto, este documento tiene por objeto presentar no sólo la dinámica del proceso de fermentación resiliente, sino también los cambios en las propiedades físico-químicas de la masa, así como el producto obtenido en los tres casos de aplicación del método con diferente sustrato de fermentación.



Introducción:

La levadura de cerveza es el principal iniciador microbiano utilizado en la preparación de productos de panadería. Además de en la fermentación de las masas, también se utiliza en los procesos de producción de la cerveza, el alcohol, el vino y diversos alimentos fermentados.

Saccharomyces Cerevisiae es la cepa de levadura comercial más común en las prácticas de fermentación de alimentos. El propósito principal de su uso en el proceso de las masas fermentadas, es la producción de dióxido de carbono para su acción fermentadora. Sin embargo, no debe subestimarse la contribución de la levadura en la masa mediante la producción de otros metabolitos, distintos del dióxido de carbono, que influyen directamente en las propiedades de las proteínas del gluten al inducir importantes cambios reológicos durante la fermentación y, por consiguiente, en la calidad del producto final.

El rendimiento de la levadura durante el proceso de fermentación se ve influido por varios factores, entre ellos los ingredientes de la masa, las condiciones de fermentación, el tipo de cepa utilizada y las condiciones previas al crecimiento.

La masa de pan es una matriz compleja que influye en la velocidad de fermentación de las células de levadura que consumen los azúcares fermentables presentes en ella, generando metabolitos primarios como el dióxido de carbono y el etanol, que son responsables de la fermentación de la masa durante la fase de maduración y del aumento de volumen durante la cocción. Y metabolitos secundarios como el glicerol, los compuestos aromáticos y los ácidos orgánicos, que tienen un impacto importante en todo el proceso.

La masa de pan es una matriz compleja que influye en la velocidad de fermentación de las células de levadura que consumen los azúcares fermentables presentes en ella, generando metabolitos primarios como el dióxido de carbono y el etanol, que son responsables de la fermentación de la masa durante la fase de maduración y del aumento de volumen durante la cocción. Y metabolitos secundarios como el glicerol, los compuestos aromáticos y los ácidos orgánicos, que tienen un impacto importante en todo el proceso.

1 g. de azúcares se convierten principalmente en alcohol (0,48 g.), dióxido de carbono (0,48 g.), pequeñas cantidades de glicerol (0,002-0,003 g.) y trazas de compuestos (0,0005 g.), incluidos alcoholes, ésteres, aldehídos y ácidos orgánicos. El dióxido de carbono se disuelve en la mezcla hasta que se satura. Posteriormente, el exceso en el estado gaseoso conduce a la formación de burbujas que hacen que la masa se eleve.

Además de este efecto, la fermentación influye en la forma en que las proteínas del gluten interactúan en la masa y en el estado de agregación que se genera, y es plausible suponer que estos efectos pueden ser inducidos por metabolitos secundarios y en particular por el ácido succínico.

El ácido succínico es responsable de los cambios de pH en la masa e influye de manera significativa en las propiedades reológicas del gluten, lo que lleva a una disminu-





ción de la estabilidad de la masa y a una reducción de la extensibilidad. Al mismo tiempo, se ha observado un aumento de la capacidad de retención de agua de la harina, en función de la concentración de ácido succínico, y una drástica disminución de la aglomeración de gluten.

Estos resultados sugieren que su presencia en la masa puede provocar un aumento de las cargas positivas en las moléculas de gluten, lo que da lugar a una repulsión electrostática dentro y entre las moléculas de las mismas proteínas. Esto debilita las interacciones y podría impedir la formación de nuevos enlaces, haciendo la masa menos extensible y con más fuerza, y el efecto tras la cocción, en boca, es que es, mucho más MASTICABLE y fácilmente DIGERIBLE, con lo que un producto hecho con esa técnica y usando este tipo de fermento, es en grado superlativo, difícilmente comparable con otra y al tiempo, apetece comer más del mismo = expectativa de mayor venta (para el productor) y de mejor digestión (para el consumidor).

Varios son los estudios que han investigado los mecanismos subyacentes a los cambios debidos a las propiedades de la levadura que se producen durante la fermentación. Sin embargo, es evidente que en condiciones normales, la acumulación y el porcentaje de metabolitos secundarios, se producen gradualmente, especialmente en los procesos de fermentación de corta duración, y por lo tanto, serían insuficientes para conseguir los efectos descritos anteriormente, que si se producen, en la fermentación anaeróbica resiliente (AR).

A diferencia del método clásico de producción de masas fermentadas, la *Saccharomyces Cerevisiae* puede utilizarse en condiciones anaeróbicas totales en las que las células, sin oxígeno, dependen de la fermentación para obtener su energía. Más concretamente, cuando se dispone de oxígeno, *S. Cerevisiae* se multiplica de forma óptima, en cambio, en condiciones de ausencia de oxígeno, expulsa rápidamente gases (principalmente dióxido de carbono), alcohol (principalmente etanol) y metabolitos secundarios.

El oxígeno es un factor muy importante, o incluso un nutriente, para el crecimiento de la levadura que debe ser suministrado en grandes cantidades para optimizar la reproducción y el crecimiento celular y prevenir o minimizar la excreción de subproductos.

A través de la selección de las cepas y las condiciones de fermentación, la producción de levadura comercial se basa en la optimización de las condiciones de crecimiento para obtener una biomasa de levadura óptima que tenga una gran capacidad, cuando se incorpore a la masa, de utilizar glucosa, sacarosa o maltosa lo más rápidamente posible y formar gas rápidamente.

No olvidemos que lo que se necesita en la masa fermentada, es una alta actividad enzimática y de gasificación. Por lo tanto, en ese momento, es muy importante acelerar el crecimiento logarítmico de la levadura, minimizar la excreción de etanol y limitar el crecimiento de microorganismos no deseados como las levaduras silvestres o los contaminantes bacterianos.

En la anaerobiosis, el metabolismo de la levadura, pasa de ser respiratorio a fermentativo. *S. Cerevisiae* puede utilizar la glucosa en condiciones anaeróbicas, pero tendrá dificultades para crecer, ya que la ausencia de oxígeno no permite la sín-



tesis de ciertos compuestos que sirven a la funcionalidad de las membranas celulares.

En condiciones naturales, cuando se agota el oxígeno, la respiración se vuelve anaeróbica y la levadura produce dióxido de carbono y etanol, la velocidad de crecimiento de las células disminuye y la velocidad de fermentación aumenta.

El impacto de una fermentación anaeróbica forzada y estricta, en la que, la condición anaeróbica se produce muy rápidamente, podría conducir a una maximización del proceso de fermentación, descomposición

y metabolización, así como a la producción de metabolitos secundarios que afectarán al desarrollo de aromas y la digestibilidad del producto final.

Materiales y métodos:

Para ello se ha utilizado, el método de fermentación anaeróbica resiliente (AR) en las siguientes propuestas:

1. Masa utilizando *Saccharomyces Cerevisiae* (levadura de cerveza comercial) como iniciador;
2. Masa obtenida usando masa madre natural, como iniciador;

3. Aplicación directamente, a una masa madre natural 100% hidratada,

Los materiales incluyen harina panificable de W 220, agua sin cloro, sal, iniciador, fermentador con válvula de esclusa de aire y medidor de pH 206-pH2.

Continuará en el próximo número de la revista El Mundo del Pan.

COLABORACIÓN:

Josep Pascual
Experto en panificación

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



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

Obligaciones generales

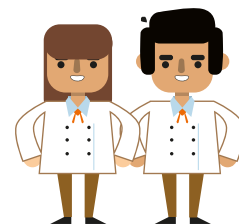
- 1.- Establecer mecanismos de recepción de quejas.
- 2.- Identificar a trabajadores sometidos a un acontecimiento traumático y canalizarlos para atención médica.
- 3.- Proporcionar información a los trabajadores sobre políticas de prevención de riesgos psicosociales.
- 4.- Informar a los trabajadores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

IMPORTANCIA DEL AGUA EN LA PANIFICACIÓN

— HABLEMOS DE INGREDIENTES —



“Aguas con el agua”.

Este compuesto natural se encuentra de manera abundante en la naturaleza, se forma a partir de dos partículas de hidrógeno por una de oxígeno (H_2O).

Podríamos llamarla la fórmula de la vida, ya que de su existencia dependemos todos los organismos que habitamos el planeta, de ahí que las grandes civilizaciones se han establecido desde la antigüedad a orillas de los ríos.

Desafortunadamente en la actualidad, el vital líquido ha padecido un estigma por la contaminación biológica y química en varias regiones del mundo, por lo que su utilización en la industria alimenticia así como su consumo cotidiano debe estar precedido por ciertas normas higiénicas para no atentar contra la salud de los consumidores y tampoco sacrificar la calidad de los productos.

Ramalhos

pure baking pleasure

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

📞 fornoramalhos | 📷 fornoramalhos

ramalhosbrasil.com.br

HABLEMOS DE INGREDIENTES

EL AGUA COMO INGREDIENTE EN LA MASA

El agua es un ingrediente muy importante en las masas, ya que es un catalizador que permite que se produzcan cambios en otros ingredientes, tanto para formar la masa, como para luego producir una textura rígida después de la cocción. Se deben considerar tres aspectos principales:

- Pureza microbiológica
- Concentración y
- Naturaleza de sustancias disueltas



Los controles sobre la calidad microbiológica del agua en panificación no son tan exigentes como los del agua para beber, pero si el agua está muy contaminada puede tener efectos perjudiciales para la salud, aún cuando los microorganismos sean eliminados en el proceso.

Las sustancias disueltas en el agua pueden afectar significativamente algunos de los procesos de la cocción. Los iones inorgánicos (bicarbonatos, nitratos) pueden influir en la velocidad de fermentación de las masas y por lo tanto en el volumen de las piezas. Las sustancias disueltas pueden influir sobre la vitalidad de la levadura y sobre la masa misma.

Los componentes salinos que se encuentran en el residuo obtenido por evaporación del agua se pueden clasificar como:

Sales inocuas:

1

Cloruro de sodio, sulfato de sodio, nitrato de potasio, cloruro de potasio y carbonato de sodio, los cuales se encuentran en solución.

Sales incrustantes:

2

Constituyen la dureza: carbonato de calcio, sulfato de calcio, cloruro de calcio, sulfato de magnesio, cloruro de magnesio, carbonato de magnesio, óxido de silicio y óxido férrico.

La dureza es una medida de los compuestos de calcio y magnesio presentes en el agua en términos de partes por millón (ppm) o granos por galón (17.1ppm), un buen rango de dureza del agua está entre 100 y 150 ppm.

Las masas hechas con agua muy blanda (que carece de sales), son más blandas y más débiles que las hechas con agua dura. El calcio puede ser agregado a la masa para compensar este proble-

HABLEMOS DE INGREDIENTES



ma, por lo tanto es recomendable que los niveles de este mineral en el agua del amasado estén estandarizados.

El pH del agua también puede variar y esto puede tener influencia en la calidad de la masa, es conveniente tener el pH bajo control en el agua de amasado.

El tratamiento del agua en la industria, más allá de su efecto sobre las levaduras y las masas, se realiza debido a las incrustaciones que se pueden producir en los equipos y cañerías por la acumulación de sedimentos.

Muchos panaderos piensan que si el agua se ve limpia ya está lista para utilizarse en cualquier producto. Sin embargo, existen muchas formas en que puede influenciar la calidad del producto horneado.

Para comprender estos efectos usted debe saber que la escala del pH es del 0 al 14.

Los números de pH de 0 a 6.9 están en el rango ácido.

Los números de pH de 6.9 a 14 se encuentran en el rango alcalino.

RANGO ACÍDICO, mientras más bajo el pH, más fuerte el nivel de ionización o la fuerza del ácido.

RANGO ALCALINO, mientras más alto el número de pH, más fuerte la alcalinidad. El pH del agua pura es de 7 y es neutral. Como los números de pH son logarítmicos, es importante recordar que un pH de 5 es 10 veces más fuerte que un pH de 6 y un pH de 4 es 100 veces más ácido que un pH de 6.

Como el agua pura es neutral se puede decir que no es ni ácida ni alcalina. Sin embargo, en muchos casos, el agua que llega a su empresa no es agua pura. Afortunadamente, si el pH de su agua como ingrediente está ligeramente ácido o alcalino no afectará el producto horneado de forma significativa debido a la acción amortiguadora de la harina.

Varios ingredientes actúan como amortiguadores y estabilizan el pH de la masa o batido. Un amortiguador simplemente une los iones para que tengan una tendencia menor a disociarse. Una disociación menor crea una ionización menor y entonces una variación menor en un pH neutro. Los ingredientes comunes como la harina y la leche son buenos amortiguadores y algunos panaderos utilizan un amortiguador químico como el carbonato de calcio en los sistemas de fermentación líquida.



HABLEMOS DE INGREDIENTES

El pH de un producto horneado se puede medir al hacer una solución del producto con agua destilada. Se recomienda utilizar un medidor de pH, ya que es más fácil interpretar los datos. El pH de la masa influenciará la actividad de la levadura, el nivel de adquisición de color en el horno y la actividad de las enzimas.

El pH de un batido influencia el nivel de reacción del polvo de hornear, el nivel de adquisición de

color en el horno y la calidad de batido. El pH de un producto terminado es importante en el manejo de la vida en anaquel y presencia de hongos en los productos.

Existen otras características del agua que influyen la calidad del producto horneado, entre éstas se encuentran los nitratos, sodio, iones de cobre, conductividad y sólidos disueltos totales.

ALGUNOS TIPS

¿Qué debe hacer si tiene problemas con el agua?

Primero, necesita determinar el pH y la dureza del agua; y prestarle atención a la consistencia en las cantidades. Es posible que las lecturas cambien significativamente durante el día o la noche.

Si el pH está muy alto, considere utilizar un alimento de levadura de tipo ácido. Este detalle es muy útil si su tiempo de fermentación es muy corto.

Si el pH es muy bajo, considere agregar un amortiguador o reducir el tiempo de fermentación. Si

la dureza es muy baja, agregue sulfato de calcio, esto aumentará el nivel de dureza. Si la dureza es muy alta, agregue levadura (ya que la dureza detiene la fermentación) o dele un tratamiento al agua para eliminar la dureza.

Algunos industriales le dan un tratamiento ulterior al agua para extraer todos los iones y luego se agrega sulfato de calcio para aumentar la dureza al nivel deseado.

La ventaja de una unidad deionizadora es que se extraen todos los iones indeseables como los nitratos y el cobre.



Fuente:

<https://www.pasteleria.com/articulo/201701/2546-la-importancia-del-agua-en-la-calidad-del-pan-metodo-pascual>

<http://caracesaravia.blogspot.com/2009/01/el-agua.html>

PAN DE MUJER Y PAN DE BURRO DE PUEBLA

PANES EMBLEMÁTICOS

Sinaloa tiene una gastronomía tan variada como tradicional, enriquecida por las recetas creadas en sus pueblos y rancherías, donde no importa que tan al norte o al sur vaya, siempre encontrará platillos únicos por su sabor.

Una de estas delicias que puede encontrar en venta a la orilla de la carretera en cualquier ranchería de Sinaloa, es el tradicional pan de mujer, hecho a base de harina, azúcar, levadura, y manteca vegetal, su nombre deriva de que no lleva huevos y originalmente se rellenaba con piloncillo o panocha. Salido de hornos semicirculares enriquece el arte culinario sinaloense.



Lo podemos encontrar de diferentes sabores, como calabaza, cajeta, guayaba, mermelada de fresa, zarzamora, piña, queso Philadelphia y más.

Tartaletas

Combinan con lo que más te gusta

• Horneable • Sabor Neutro

COOS

GOURMET FOOD, S.A. DE C.V.



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



En Culiacán hay distintos lugares en la ciudad donde se elabora este característico alimento, pero resaltan las comunidades de Carboneras y El Pochotal donde varias familias se dedican a esta actividad. El pan de mujer, un antojo muy sinaloense.

El proceso de elaboración es 100 por ciento artesanal, el horno debe estar a 350 grados y previamente se le da forma al pan. Luego de 20 minutos el pan de mujer está listo para disfrutarse.

Fuente:

<https://www.noroeste.com.mx/publicaciones/view/el-tradicional-pan-de-mujer-de-bacurimi-1162888>

<https://tvpacifico.mx/>

[noticias/161689-el-pan-de-mujer-una-tradicion-culinaria-en-sinaloa](https://tvpacifico.mx/noticias/161689-el-pan-de-mujer-una-tradicion-culinaria-en-sinaloa)

PAN DE BURRO DE PUEBLA

San José Miahuatlán, Zinacatepec, Ajalapan y Tehuacán son sitios donde los panaderos tradicionales hacen lumbre en sus hornos de tabique rojo para cocer el delicioso Pan de Burro.

Este era el pan preferido por los arrieros, se dice que desde la Revolución y todavía muchos años atrás se le conocía por su agradable sabor, pero sobre todo, porque soportaba largos viajes sin maltratarse ni echarse a perder. Lo usual era que las personas lo consumieran con atole, aunque algunos lo cortaban para rellenarlo de frijoles.

En los años 50, dos de las familias que elaboran ese alimento en San José se mudaron a Ajalpan, y se sabe que lo transportaban en burros y de ahí viene su característico nombre, ya que antes de ello se le conocía como Pan Redondo.

Para hacer este pan la lumbre debe estar a fuego lento, la masa debe prepararse a mano, de preferencia sin utilizar mezcladoras, la mantequilla se vierte poco a poco para asegurarse que el pan conserve el sabor original que mucho se debe al horno de tabique y leña, pero también a las manos de nuestros artesanos panaderos, que por preservar la tradición evitan el uso de máquinas, saborizantes y conservadores artificiales, su elaboración tarda tres horas. Los más conocidos son: el de panela, de azúcar, de manteca y el pan rojo o de grajea.

El original y más recomendado es el de panela, hecho a base de piloncillo, azúcar, harina y leva-



dura después de esto se deja reposando 1 hora, después entra al horno y se coloca en el piso de éste aproximadamente 15 minutos. El piloncillo se deja derretir 1 hora y sólo ocupan el caldillo de este por eso el color canela del pan. Para el de azúcar el procedimiento es similar al de panela a excepción de que se sustituye la panela por el azúcar.

Este pan es uno de los preferidos de la gente que visita Puebla, por su historia y su forma tradicional de prepararse.

Fuente:

<http://www.tehuacanturistico.com/index.php/96-cultura-y-tradiciones/gastronomia/127-el-pan-de-burro>

<https://www.elbuentono.com.mx/ha-trascendido-el-pan-de-burro/>

<http://academiatlatoani.blogspot.com/2011/06/el-pan-de-burro.html>



- ▶ 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 el Manejo 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 DE LA CASA DE PAN DE ALSACIA (MAISON DU PAIN D'ALSACE)

PAN EN EL MUNDO



El proyecto nació en el origen de una iniciativa local que reúne a una asociación de panaderos de la región, activos o retirados. Es un verdadero escaparate para todos los panaderos artesanales de Alsacia. La Maison du Pain tiene como objetivo promover la conciencia y la comprensión del pan en todas sus formas.

Este espacio cultural y educativo está situado en el corazón de Alsacia, a tiro de piedra de la Biblioteca Humanista y a pocos minutos del Castillo de Haut Koenigsbourg.

En él se rinde homenaje a uno de los oficios más antiguos, el del panadero y se muestra la historia del pan con 5 espacios de visita renovados en 2018.

La bella colección de objetos expuestos es conmovedora: la estufa del antiguo gremio de panaderos (Zunftstube) de 1522 y los moldes para pasteles, que en Alsacia acompañan todas las etapas de la vida y las estaciones del año.



El mejorante que prefieren los expertos



Contáctanos para brindarte información
de nuestra **promoción del mes**

*Aplica únicamente en mejorantes Bakerdream

¿Cuáles son los beneficios para mi negocio?

- Es adecuado para pan dulce como: crossaint, bizcocho, concha, danés y más.
- Aumenta el volumen de nuestro producto final.
- Mejora la estabilidad de la fermentación de la masa y la textura interna.
- Sólo se requieren 5 gr; para 1 kilo de harina.



Para información y venta de productos
www.distribucionessantacruz.com
Sin costo: 800 788.0934



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

PAN EN EL MUNDO



Todos los objetos presentados en el museo son fruto de la colección de testimonios del pasado de los miembros de la Asociación de la Maison du Pain d'Alsace.



El pan es el primer alimento elaborado que el hombre ha imaginado, después de haber vivido cosechando durante incontables generaciones. Desde el antiguo Egipto hasta nuestros días, el pan, un vínculo real, siempre ha tenido un lugar especial en nuestras mesas. Un espacio de museo presenta de manera didáctica la historia del pan desde la primera espiga de trigo hasta las primeras harinas, desde el trabajo del panadero artesanal de ayer, hasta el de hoy, desde el pretzel hasta el kougelhopf. Un lugar donde puedes descubrir el pan en todas sus formas.



FOURNIL DE LA MAISON DU PAIN D'ALSACE

Para que la historia sea completa, los panaderos de la casa le dan la bienvenida a la panadería produciendo y horneando panes especiales como kougelhopfs, pretzels, pan de anís, bredle, entre otros.

PAN EN EL MUNDO

Con talleres en vivo hacen creaciones, repostería y todo lo que necesita saber para disfrutar de un pan de calidad. Se ha recreado una antigua panadería y a veces un panadero comenta a los visitantes los pasos que hay que seguir para el nacimiento de un pan.

En la tienda se venden libros, cajas para pasteles y, por supuesto, panes y correas para los hombros.



Para redescubrir el pan artesanal y a sus artesanos, saque el pan de la banalidad de la vida cotidiana y vuelva a aprender el sabor del buen pan, del pan "real". La Maison du Pain d'Alsace le ofrece un programa de animación completa adaptada a cada público: visita autónoma o guiada del museo y exposiciones temporales, degustaciones, conferencias.

7 rue du sel, 67600 SÉLESTAT
Tel: +33 (0) 3 88 58 45 90
Fax: +33 (0) 3 88 58 45 95
contact@maisondupain.org

Fuente:

<https://maisondupain.alsace/>

<https://unefilleenalsace.com/la-maison-du-pain-de-selestat/>



CANAINPA

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.

Día del Padre

ESTE MES CELEBRAMOS



El Día del Padre es una celebración muy especial, pues se trata de conmemorar a esos padres que no sólo son el sustento de la casa, sino que se dan el tiempo de salir a jugar, leer un cuento o cuidar de las heridas que ocurren cuando somos tan pequeños que no medimos las consecuencias.

Este día es una celebración cristiana que fue dedicada a José, padre alimentador de Jesús. Es por eso que en países como España, Italia, Portugal y Suiza celebran el Día del Padre durante la festividad de San José, el 19 de Marzo.

Posteriormente pierde su connotación religiosa al principio del siglo XX, en Estados Unidos, pues en 1909 una joven mujer llamada Sonora Louise Smart Dodd registra una petición para instaurar un día dedicado al padre, esto se le ocurrió escuchando un juramento de la iglesia durante el Día de la Madre.

Sonora había crecido sin madre y su papá se había encargado solo de su educación y la de sus cuatro hermanos, en su granja y eligió el mes de Junio para celebrarlo pues era el mes de nacimiento de su papá, para así brindarle un homenaje.

Es, en la ciudad de Sonora; Spokane en el estado de Washington, que el 19 de Junio de 1910, se celebra el primer Día del Padre y se convierte en una festividad local. Los diarios muestran más y más interés por “el Día del Padre de Spokane”.

En 1916, el presidente Wilson se anima a festejar en familia el Día del Padre mientras los miembros del Congreso se niegan a instaurar dicho día como festividad oficial.

En 1924, la idea de instituir un día oficial dedicado a los papás crece en la mente de los americanos, así que el presidente Calvin Coolidge escribe a

cada gobernador de estado para decirles que una festividad para los padres le parece útil para “reforzar los vínculos entre los papás y sus hijos”, desafortunadamente, la petición no es aceptada por todos los gobernadores.

Es solamente hasta 1957, casi 30 años después que la senadora Chase Smith decide imponer la festividad del Día del Padre a todos los estados de Estados Unidos, era lógico para ella que se celebrará pues si había una celebración dedicada a las madres, también tendría que existir una a los padres.

Sin embargo, la festividad del Día del Padre tardó mucho en ser adoptada y oficializada en todos los estados, es solamente hasta 1966 con el presidente Lyndon Johnson, que el “Father’s Day” (Día del Padre) fue declarado oficial cada tercer domingo de Junio.



En México, la celebración del Día del Padre comenzó a generalizarse en los centros escolares hacia la década de 1950, aunque en los años posteriores se fue convirtiendo en una fiesta de consumo patrocinada por las grandes cadenas comerciales. A pesar de que, en muchos hogares de nuestro país, la fiesta es una ocasión para reunión a la familia y celebración de los padres.

Y aunque el festejo no sea tan grande como el Día de la Madre, no significa que no se le pueda sacar provecho para aumentar nuestras ventas en el sector. Es por eso, que queremos darle algunas ideas para mantener a sus clientes siempre satisfechos.

Sabemos que la mayoría de los padres les encanta el deporte y por eso una de sus actividades favoritas es reunirse en familia y con amigos a ver algún partido de su deporte favorito y por lo mismo no pueden faltar los aperitivos, que son principalmente salados y que mejor que acompañarlos con pan que pueden conseguir en su negocio.

Molletes

Los molletes son un aperitivo muy característico e incluso en muchos lugares los ofrecen como un desayuno, aunque pueden ser fáciles de preparar, usted debe de ofrecer alguna variación para que el cliente no pueda resistirse a sus deliciosos molletes, por ejemplo el pan clásico para prepararlos es el bolillo, pero también puede echar a volar su imaginación y elegir una baguette, chapata o hasta un birote.



ESTE MES CELEBRAMOS

Bollos de queso

Estos panecillos rellenos de queso crema son imprescindibles para botanear o para acompañar cualquier comida familiar. Suaves, cremosos y muy fáciles de preparar, será la opción ideal para que sus clientes acompañen sus platillos.



Canapés

Estos aperitivos de tamaño pequeño y generalmente decorados que se toman con los dedos y a menudo se comen de un bocado, son delicias tradicionales de fiestas y celebraciones en donde se sirven de pie antes de la comida principal. Estos pueden tener como base galletas, tostadas o pequeñas rebanadas de pan, normalmente de hojaldre llamado volován o galleta también llamada tartaleta. Usted puede brindar estas bases para que el cliente sólo tenga que agregarle sus ingredientes favoritos.



Pretzels

Éstos forman parte de la tradición gastronómica de Alemania y aunque tiene diferentes presentaciones, el salado no puede faltar en todas las fiestas populares junto a la cerveza y las salchichas.

Dentro de los tipos de pretzel alemán existen dos categorías: los de galleta y los de pan blando, que a su vez se pueden preparar con una gran variedad de sabores que incluyen almendra, ajo, nuez, avellana, canela, vainilla, y con innovaciones como ralladura de limón o huevo.

En Estados Unidos se suelen vender en los estadios deportivos y su forma de elaborarlos permite que se puedan consumir abiertos por la mitad y untados con mantequilla. Los pretzels pueden ser muy versátiles, por eso le recomendamos que los incluya en su catálogo para esta celebración.



VARIAS EMPRESAS DE MÉXICO NOS DISTINGUEN CON SU PREFERENCIA

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



AMASADORA



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



El pan de chipotle puede ser una gran opción pues no hay nada más mexicano que combinar sus alimentos preferidos con un buen chile, el sabor picosito de este pan le dará ese toque especial que necesitan sus clientes en las comidas. La receta la puede encontrar en nuestro recetario De Panadero a Panadero, donde también encontrará la receta de pan de cebolla y pan de pimiento, morrón y aceitunas, que seguro puede ofrecer como otras opciones para sus clientes.

Éstas son algunas de nuestras recomendaciones que usted puede implementar en su negocio para celebrar como se merecen a los papás.

Fuente:

<http://www.dias-festivos-mexico.com.mx/dias-feriados/dia-padre/>



CANAINPA

¡Recorramos 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.



PAN ALEMÁN

RECETAS



Ingredientes

700 gr. Harina de trigo
300 gr. Harina de centeno
20 gr. Sal
10 gr. Levadura seca
10 gr. Mejorante
20 gr. Azúcar
400 gr. Masa madre
600 ml. Agua
100 gr. Nuez en trozos
100 gr. Higo picado

Procedimiento:

1. Mezclar todos los ingredientes secos y amasar a baja velocidad durante 5 minutos aproximadamente, dejar reposar 10 minutos a temperatura ambiente y refinar hasta obtener consistencia elástica.
2. Incorporar la nuez e higos y dar otro reposo de 10 minutos, pesar las piezas de 400 gr. c/u.
3. Formar las piezas, colocar en charolas y fermentar 60 minutos a 35°C con humedad.
4. Barnizar con huevo y leche, decorar sajar y hornear a 220°C con vapor de 35 a 40 minutos.
5. Presentar.

TRUFAS DE CHOCOLATE



Ingredientes:

- 500 gr.** de recorte de pan de chocolate
- 200 gr.** de recorte de pan de vainilla
- 150 gr.** de ganache oscuro
- 100 gr.** de mermelada de zarzamora o fresa
- 60 gr.** de licor de amaretto o alguno de su preferencia
- 100 gr.** de nuez picada

Decoración

- 200 gr.** de granillo blanco
 - 200 gr.** de granillo claro
 - 200 gr.** de granillo oscuro
 - 100 gr.** de ganache blanco
 - 100 gr.** de ganache oscuro
-
-

Procedimiento:

- 1.** Con una batidora, con la paleta o gancho, colocar ambos panes y batir hasta obtener la consistencia de pan molido, esto ayudará a que se integren los demás ingredientes uniformemente.
- 2.** Incorporar el ganache oscuro y la mermelada, seguir batiendo durante 2 minutos.
- 3.** Incorporar el licor y la nuez hasta formar una masa que sea manipulable con las manos.
- 4.** Formar bolitas de trufa de 50 a 60 gr., colocarlas en una charola y refrigerar por una hora.
- 5.** Untar las bolitas de trufa con el ganache y cubrir con el granillo en su totalidad. El proceso de la decoración puede variar dependiendo de la imaginación y gusto de cada persona.
- 6.** Colocar en un plato y presentar.

Oficina en Renta en PB

Informes:

55 5134 0500 ext. 119

juanmanuel@asemdelf.org



Superficie de
32.47 m2
2 cajones de
estacionamiento
1 baño

Ubicación:
Dr. Liceaga No. 92,
Col. Doctores,
Alcaldía Cuauhtémoc,
C.P. 06720,
CDMX



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 de 2020.



Ricardo Vázquez Altamirano

Edad: 44 años

Complexión: Robusto

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Usa braquets.

Historia: Salió de su domicilio en una camioneta pickup color rojo, caja seca, en compañía de su hijo el adolescente Ricardo Vázquez López, no se sabe nada del paradero de ninguno de los dos.

Lugar y fecha de extravío: Ixtlahuacán de los Membrillos, Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco. 29 de diciembre de 2019.

Mayo 2020
Núm. 369 Año 31

PAN

El mundo del

www.canainpa.com.mx



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

**¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

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

comunicacion@canainpa.com.mx

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

**FLORES
COMESTIBLES**

LE RECORDAMOS

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

AGOSTO

- 4-8** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 12** PAGO DE CUOTAS
- 14** 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	NOV
(dls. por ton.)	1,184	1,206	1,226
AZUCAR 11	JUL	OCT	MAR
(cts. por lb.)	10.85	10.90	11.61
AZUCAR 16	SEP	NOV	ENE
(cts. por lb.)	25.90	26.10	26.50
AZUCAR 5	AGO	OCT	DIC
(dls. por ton.)	364.60	341.20	334.30
CACAO ICE	JUL	SEP	DIC
(dls. por ton.)	2,435	2,406	2,355
MAIZ CBOT	JUL	SEP	DIC
(dls. por bushel)	3.21	3.26	3.34
SOYA CBOT	JUL	AGO	SEP
(dls. por bushel)	842.50	845.25	845.75
HARINA CBOT	JUL	AGO	SEP
(dls. por bushel)	2.85	2.87	2.87
ACEITE CBOT	JUL	AGO	SEP
(cts. por lb.)	0.27	0.27	0.27
TRIGO CBOT	JUL	SEP	DIC
(dls. por bushel)	4.99	5.01	5.11
J. DE NARANJA	JUL	SEP	NOV
(cts. por lb.)	127.75	126.20	125.25
AVENA CBOT	JUL	SEP	DIC
(dls. por bushel)	3.16	2.82	2.73
ARROZ CBOT	JUL	SEP	NOV
(cts. por lb.)	16.07	11.94	11.71
ALGODÓN ICE	JUL	OCT	DIC
(cts. por lb.)	59.20	58.90	59.17
RES CME	AGO	OCT	DIC
(cts. por lb.)	99.08	101.13	104.05
CERDO CME	JUL	AGO	OCT
(cts. por lb.)	56.28	55.48	51.28

ACTUALIZADO AL 20 DE MAYO DE 2020

