

Julio 2020
Núm. 371 Año 31

PAN

El mundo del

www.canainpa.com.mx



**LAS MEJORES DELICIAS
PARA ESTE VERANO**

**EFFECTOS EN LOS
CONTRATOS POR
COVID-19**

**MASAS
CONGELADAS**



HARINERA ANÁHUAC

.....



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

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

 AnahuacHarinera  HarineraAnahuac

★ HARINA DE TRIGO ★



SÚPER

INDEPENDENCIA

HARINA DE SELECCIÓN

MULTIUSOS PARA PANIFICACIÓN

 **HARINERA
ANÁHUAC**

HARINA DE TRIGO ADICIONADA CON ÁCIDO FÓLICO,
ZINC Y HIERRO, RESTITUIDA CON VITAMINA B 1,
VITAMINA B 2 Y VITAMINA B 3

O-tentic

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



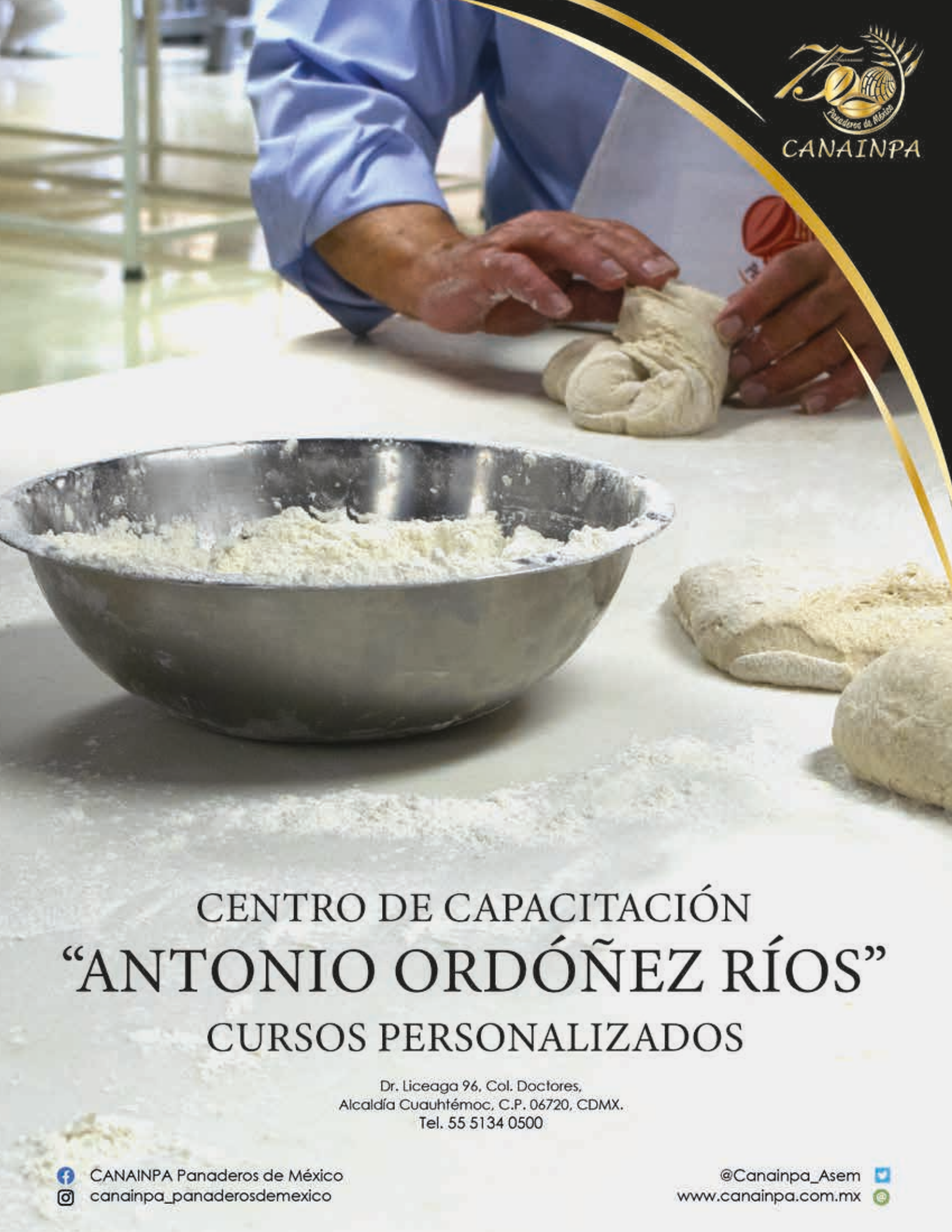
Extracto activo de masa madre.

Es tiempo de volver a:

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

Puratos
El sabor comienza en la fermentación

Pedidos: 7797969201 • 8005008500 • www.puratos.com.mx • [f](#) [i](#) [t](#) [v](#) [y](#) [t](#) [u](#) [e](#) [w](#) [b](#) [e](#) [n](#) [e](#) [p](#) [u](#) [r](#) [a](#) [t](#) [o](#) [s](#) [m](#) [e](#) [x](#) [i](#) [c](#) [o](#)



CENTRO DE CAPACITACIÓN “ANTONIO ORDÓÑEZ RÍOS” CURSOS PERSONALIZADOS

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

"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 371



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. Berenice Martínez Barriga
Gerente de Reclutamiento y Selección

Ing. Juan Manuel Soriano García
Ingeniero en Gestión Empresarial



Ing. Erick Navarrete Aguilar
Presidente de ASEM

Lic. Borja Esteban Martínez
Director General

Lic. María Luisa Arrieta Hernández
Directora

Lic. José Roberto Pérez
Dirección Jurídica

Lic. Rafael Patiño Frutos
Laboral

Lic. René Salas Silva
Reglamentos, PROFECO y Salubridad

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

Quejas y Sugerencias
quejasysugerencias@asemdeldf.org

REVISTA EL MUNDO DEL PAN

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

Fernanda Michel García Saucedo
Trabajo Editorial y Community Manager

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL

Sistema Único de Autodeterminación
del IMSS (SUA)

7

INDICADORES FINANCIEROS

10

JURÍDICO

Registro de signos distintivos

11

JURÍDICO

La emergencia sanitaria-efectos
en los contratos

14

FINANZAS

¿Cuál es la mejor cuenta para nuestra
Panadería?

18

RECLUTAMIENTO

"Capacitación dentro de mi empresa"

22

TECNOLOGÍA

Control preventivo de moho
en panificación

24



30

ENTREVISTA

Embajador de Italia
Luigi De Chiara y el Sr. Fabio Libbra



36

TENDENCIAS

Combinación de panes dulces
con ingredientes salados



CONSEJOS TÉCNICOS

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

40

CONSEJO TÉCNICOS

Masas Congeladas
Pasteles, Masas Dulces, Danés y
Bollos Congelados (Primera parte)

46

PANES EMBLEMÁTICOS

Canilla

55

Tingüindín

57

PAN EN EL MUNDO

El Museo del Mantecado

60

64

ESTE MES CELEBRAMOS

Llegó el Verano



RECETAS

Panqué de elote

68

RECETAS

Ojo de buey

69

PERSONAS DESAPARECIDAS

70

LE RECORDAMOS

71

INDICADORES AGRÍCOLAS

72



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

Estrenamos nueva imagen, nuevos empaques y nueva planta.

Para ofrecer una mejor calidad y un mejor servicio.

Nueva Imagen



CREMA VEGETAL BATIDA
FRIGO CHANTILLY®.



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



MAMONES de 8 y 10 pulgadas.

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

Editorial



A pesar de las adversidades económicas ocasionadas por el Covid-19, la industria panificadora se mantiene activa, y en la CANAINPA seguimos trabajando por y para usted en beneficio del sector.

Nuestro trabajo en equipo, el de los industriales y el de la CANAINPA, continua consolidando un gremio fuerte y pujante que lucha día a día representando al pan dentro del sector de alimentos y en la económica global del país.

Desde el pasado 15 de junio, comercios e industrias entraron en el proceso de transición del semáforo epidemiológico de rojo a naranja. Sin embargo, la nueva normalidad tiene poco que ver con lo que estábamos acostumbrados.

No sólo hablamos de medidas de higiene extremas y sana distancia entre clientes y trabajadores, sino que la propia operación de todos los establecimientos debe ser replanteada con la intención de no ser un foco de contagio.

Hoy más que nunca, debemos estar informados sobre los cambios en materia económica y fiscal que puedan alterar el funcionamiento de nuestras finanzas, así mismo es importante estar empapado de lo relacionado con los procesos y materia prima ya que cualquier cambio en sus precios repercutirá en los costos de producción.

En esta edición entre otros temas, hablaremos sobre los efectos de la declaratoria de emergencia sanitaria respecto de los contratos o convenios. Así como de la actualización del SUA (Sistema Único de Autodeterminación), el cual es una herramienta diseñada para facilitar el proceso de pago de las aportaciones patronales de cada trabajador y del descuento que se hace en el salario de quienes tienen un crédito del Infonavit.

Nosotros nos ocuparemos de informarle oportunamente respecto a los cambios en materia fiscal así como de otros temas de interés para el sector.

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

SISTEMA ÚNICO DE AUTODETERMINACIÓN DEL IMSS (SUA)

CONSULTORIO FISCAL



El Sistema Único de Autodeterminación es un programa informático del Instituto Mexicano del Seguro Social que sirve para determinar los importes para el pago de las cuotas obrero-patronales por los conceptos de seguro social, retiro, cesantía y vejez, así como Infonavit, de la información que se le proporcione.

Ahora bien, las empresas que cuenten con 5 o más trabajadores están obligadas a autodeterminarse o más bien a enterar el total de sus obligaciones con el IMSS a través de este programa (SUA); para el caso de los patrones que cuenten con uno o hasta 4 trabajadores, su uso será opcional.

El SUA contempla la captura de los siguientes conceptos:

- Cuotas obrero-patronales de las cuentas individuales de los trabajadores, por concepto del seguro de retiro, cesantía en edad avanzada y vejez; asimismo de riesgos de trabajo, enfermedades y maternidad, invalidez y vida y guarderías y prestaciones sociales.
- Las aportaciones patronales por concepto de vivienda, de las cuentas individuales de los trabajadores y,
- La amortización de los créditos asignados a sus trabajadores por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores.

Los patrones obligados se autodeterminarán con apoyo de la información de su sistema de nómina o de aquella que le fuera proporcionada por el IMSS, como la información comprobatoria de los movimientos e incidencias que afectan a sus trabajadores.

Las herramientas con las que cuenta este programa garantizan al patrón la correcta captura de su información y de la suma aritmética del entero de sus cuotas, así como del pago de las aportaciones individuales y las extemporáneas, lo que desafortunadamente le permite al Instituto actualizar de manera automática las tasas y los recargos correspondientes.

Además, determinará las diferencias generadas ya sea por omisiones o errores involuntarios. Y crea un catálogo de sus trabajadores, salarios, movimientos e incidencias.

Una vez que el patrón ha completado su autodeterminación, este sistema le generará un archivo electrónico que contendrá la información de las cuotas y aportaciones individuales de los trabajadores, con la finalidad de que la institución bancaria donde se pretenda realizar el pago de los enteros, pueda corroborar dicha información.

También permite crear un archivo que contenga los movimientos afiliatorios que los patrones presentarán ante las ventanillas de afiliación del Instituto.

Actualización del Sistema a la versión 3.5.9.

Como parte de una serie de medidas que se han implementado para enfrentar la actual emergencia sanitaria, el pasado mes de mayo el Gobierno Federal a través del IMSS, liberó en su portal oficial de internet, la nueva y mejorada versión de este Sistema Único de Autodeterminación bajo el número de actualización 3.5.9, del cual mencionaré las siguientes características.

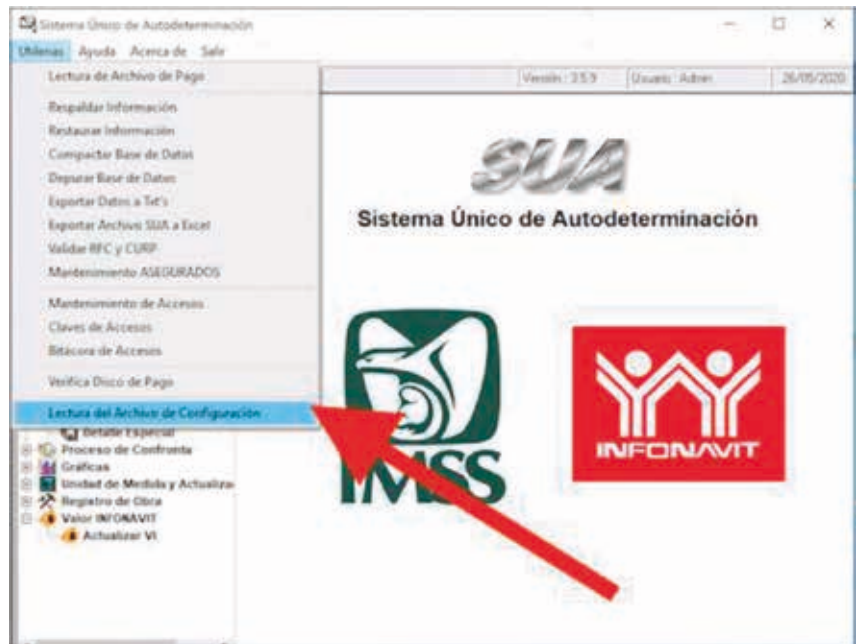


Ahora incluye diversas opciones para la captura de información de las medidas de apoyo por el Covid-19, otorgadas a los patrones por el INFONAVIT, destacando las siguientes:

- Validación de la captura de la Unidad Mixta Infonavit o UMI, que es un valor ajustado, para protección de los créditos de vivienda otorgados a los trabajadores, a efecto de que los mismos no se actualicen a través del Salario Mínimo General Vigente, lo que los mantiene en un valor de crecimiento anual menor.

Para obtener el valor de la UMI, se deberá comparar el porcentaje de incremento del salario mínimo vigente contra el porcentaje de la inflación del año anterior.

- Se incorpora la opción “Lectura del archivo de configuración” que leerá el archivo que proporciona el INFONAVIT a los patrones, a través de su Portal Empresarial y que se adhirieron a las medidas de apoyo por COVID-19.



- Se incluyó una ventana que señala: “Generar archivo SUA-INFONAVIT Medidas de Apoyo” con el objetivo de generar los archivos de pago por los conceptos de INFONAVIT, derivado de las medidas de apoyo por Covid-19, para los bimestres que se hayan convenido.

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2019

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%
Junio	0.38%

INFLACIÓN MENSUAL

(Junio)

0.38%

INFLACIÓN ANUAL

(JUNIO 19 - JUNIO 20)

2.84%

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)

Aunado a lo anterior, se incluye la validación de la captura de los valores de la Unidad de Medida y Actualización (UMA) que es la referencia económica en pesos para determinar el monto de los pagos de las obligaciones; así como la validación en la captura de los salarios mínimos vigentes a la fecha y la actualización de los factores de recargos para el periodo comprendido de julio 1997 a enero 2020.

Por último debemos informar que el IMSS no había dado una fecha exacta para la adopción de esta nueva versión del SUA, sin embargo el pasado mes de junio esta “actualización” presentaba un error en su rutina informática que lo volvía inservible, por lo que el IMSS, en respuesta a una pregunta expresa en su cuenta de twitter, recomendó no descargarlo si no hasta pasado el día 3 de junio, por lo que se aconseja de manera previa respaldar y guardar la información contenida en sus archivos RESPSUA.SUA antes de realizar cualquier actualización de este Sistema.

No apresuremos nuestra conducta, aprendamos a vivir con la experiencia adquirida y regresaremos fortalecidos.

COLABORACIÓN:

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



REGISTRO DE SIGNOS DISTINTIVOS

JURÍDICO



Dentro de los elementos relevantes en la operación de cualquier empresa está la comunicación con sus consumidores, misma que debe sustentarse en uno o varios signos distintivos que permita vincular su misión, visión o mensajes respecto al cumplimiento de su objeto -marcas, aviso comercial, nombre comercial o denominación de origen-.

Al respecto, cabe precisar que signos distintivos son todos aquéllos que se utilizan en la industria o en el comercio para diferenciar un producto, servicio o establecimiento de otros de su misma especie, clase o actividad en el mercado, acorde con lo siguiente:

- **Marca.** Todo signo visible que distinga productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado.
- **Aviso comercial.** Frases u oraciones que tengan por objeto anunciar al público establecimientos o negociaciones comerciales, industriales o de servicios, productos o servicios, para distinguirlos de los de su especie. Los avisos comerciales se pueden constituir de letras o palabras, así como aquellos signos ortográficos que auxilien a su correcta lectura.
- **Nombre comercial.** Aquél que identifica a una empresa o establecimiento industrial, comercial o de servicios.

- **Denominación de origen.** Nombre de una región geográfica del país que sirve para designar un producto originario de la misma, en razón de sus atributos inconfundibles (calidad o características), conferidos exclusivamente por el medio geográfico, los cuales se conforman por factores humanos y naturales.

Los signos distintivos pueden establecerse como el bien intangible más valioso de una empresa, ya que a través de éstos el público consumidor podrá identificar cierta calidad e imagen relacionadas directamente con los productos o servicios que se ofrecen en el mercado. Por ello es importante que el signo sea suficientemente distintivo entre sus competidores.

Los signos distintivos debidamente reconocidos tienen la capacidad de influencia en sus consumidores, así como de construir tendencias que cambien el mercado e incluso ayuden a validar la aparición de productos nuevos. Algunas marcas, incluso, llegan a tener mayor valor económico que los propios productos o servicios que representan.

Por ello, es conveniente llevar acabo el registro de los signos distintivos, el cual además de establecerse como un activo intangible de las empresas, otorga, entre otros derechos, utilizar los símbolos R (Registrada) o MR (Marca Registrada), otorgar Licencias de Uso de Marca, cobrar regalías a quienes les sea permitido su uso.

La autoridad en México encargada de tutelar los derechos relacionados con los signos distintivos

es el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Cabe precisar que para ser titular de los derechos relacionados con las marcas y avisos comerciales, es obligatorio que el propio Instituto conceda un Registro, y para el caso de los nombres comerciales, sean éstos publicados en la Gaceta del mismo ente público.

La vigencia de los derechos sobre la exclusividad de un signo distintivo es de diez años contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud, que podrá renovarse por periodos de la misma duración previa solicitud que se formule con seis meses antes o posteriores a la conclusión de la vigencia otorgada.

Para que los signos distintivos sean debidamente registrados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, éstos no deben ser similares en grado de confusión con algún otro, por lo que antes de presentar una solicitud que permita salvaguardar tus derechos sobre ellos, te sugerimos te acerques a la CANAINPA para que te asesoremos sobre el particular.



COLABORACIÓN:

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

— LOS MEJORES INGREDIENTES —

Para disfrutar el **VERANO**



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 EMERGENCIA SANITARIA-EFECTOS EN LOS CONTRATOS

JURÍDICO



La declaratoria de emergencia sanitaria, conlleva una serie de medidas que afectan de manera evidente las condiciones económicas y de trabajo de quienes intervienen en cualquier tipo de relaciones contractuales, mermando y en algunos supuestos haciendo nula la capacidad de los contratantes para cumplir con las obligaciones adquiridas al celebrar el correspondiente acuerdo de voluntades (convenio y/o contrato).

Por tanto, resulta de suma importancia efectuar un análisis respecto del trato que el derecho positivo en México consigna para los casos en que circunstancias como la declaratoria de emergencia sanitaria afectan de manera notoria las condiciones contractuales originales o imposibilitan el cumplimiento de las obligaciones a cargo de las partes en una convención regulada por normas de derecho privado.

En primer lugar es importante enunciar, que los artículos 1796 y 1797 del Código Civil Federal incorpora a nuestro sistema jurídico el principio general de derecho conocido como *pacta sunt servanda*, conforme al cual siempre debe estarse a lo pactado entre las partes.

De ese principio se desprende que los contratos legalmente celebrados deben ser fielmente cumplidos. Sin embargo, durante su ejecución es posible que sobrevengan circunstancias ajenas a los contratantes que a) imposibiliten el cumplimiento de los mismos o b) modifiquen las condiciones en que fueron originalmente pactados, generando un desequilibrio entre las partes.

Al respecto, dos figuras regulan, los casos en que aparecen dichos supuestos durante la ejecución de un contrato.

I. Caso fortuito o fuerza mayor. - Es la hipótesis normativa prevista en los artículos 2017 y 2111 del Código Civil Federal, conforme a la cual de actualizarse, se considera que el incumplimiento de una obligación determinada no es imputable al responsable de la misma, al haberse convertido ésta en imposible de cumplir.

En función de esta figura, ni el cumplimiento de la obligación establecida en el contrato, ni las consecuencias derivadas de la falta de éste podrán ser exigibles, siempre y cuando la imposibilidad sobrevinida no haya sido causada por el responsable de cumplir con la obligación pactada.

Ahora bien, para que esa hipótesis normativa se actualice deben reunirse al menos tres elementos; a saber:

A. Imprevisibilidad. Entendida como el hecho de que las circunstancias que dieron origen a la imposibilidad del cumplimiento de la obligación son: a) ajenas al deudor; b) posteriores al nacimiento de la obligación, y por lo tanto, c) no podían ser previstas, y en caso de sí poder preverse que resulte imposible impedir sus consecuencias.

B. Generalidad. Se refiere a que aquellas circunstancias que hacen imposible el cumplimiento, no afectan únicamente al deudor que pretende invocar el caso fortuito o la fuerza mayor, sino que éstas generen una imposibilidad para cualquier otra persona.

C. Imposibilidad. Aun cuando la doctrina establece que ésta debe ser absoluta y definitiva, nuestros más altos tribunales han establecido que dicha imposibilidad puede ser parcial o temporal. En cualquier caso, para argumentar la aparición del caso fortuito o de la fuerza mayor no es suficiente que el cumplimiento de la obligación se haya vuelto más oneroso o complejo, pues eso, en su caso, generaría únicamente un desequilibrio

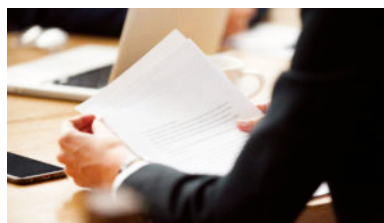
económico entre las partes, pero no propiciaría la imposibilidad del cumplimiento de la obligación pactada.

En relación con los efectos específicos que conlleva la actualización del caso fortuito o la fuerza mayor, resulta relevante apuntar que la imposibilidad absoluta y definitiva implica la liberación total de la obligación por parte del deudor. Sin embargo, tratándose de una imposibilidad parcial o temporal, únicamente conlleva la liberación parcial o temporal de la obligación, según corresponda.



Por lo tanto, en caso de imposibilidad parcial, se entiende que subsiste el resto de la obligación (u obligaciones) que no se vio afectada por el caso fortuito o la fuerza mayor.

En caso de imposibilidad temporal, la actualización de esa hipótesis normativa implica la suspensión del plazo del cumplimiento y de ese modo se suspende la posibilidad de incurrir en mora, evitándose así las consecuencias de ésta, como podrían



ser el pago de intereses moratorios, las penas convencionales y el pago de daños y perjuicios.

Finalmente, se destaca que existen excepciones a la hipótesis normativa del caso fortuito o de fuerza mayor, con base en las cuales sus consecuencias pueden no surtir efectos entre las partes de una fuente de obligaciones. Esas excepciones pueden

derivar tanto de una norma como de la propia voluntad de las partes.

Cuando esas excepciones provienen de una norma, en ésta se establece que aun existiendo caso fortuito o fuerza mayor el deudor responderá de la obligación pactada.

En cuanto hace a las excepciones contractuales, el deudor puede aceptar en el contrato correspondiente el cumplimiento de una obligación determinada, a pesar de la imposibilidad devenida, salvo que la propia norma lo prohíba de manera expresa.

Al respecto, resulta relevante mencionar que en muchas ocasiones, mediante la estipulación de ciertas cláusulas, distintas a aquellas que establecen la aceptación expresa del deudor de responder frente a la actualización del caso fortuito o la fuerza mayor, se busca prever las consecuencias que pudieran originar esos supuestos, como es la obligación a cargo del deudor de contratar un seguro para el caso de que la cosa debida se pierda a causa de algún acontecimiento natural. En esas circunstancias, en caso de omisión por parte del deudor de contratar el seguro respectivo, se entiende que éste no podría invocar el caso fortuito o la fuerza mayor para liberarse de su obligación.

II. Teoría de la imprevisión.- Establece que en el caso de que en una relación contractual surja una alteración sustancial no previsible, causada con motivo de algún acontecimiento extraordinario de carácter general, que genere un desequilibrio económico excesivo entre las partes, la que resulte afectada puede requerir la modificación de las condiciones del contrato a efecto de restablecer el equilibrio entre los contratantes. Nuestro sistema normativo en materia civil recoge esta teoría a través de diversas legislaciones locales. Si bien es cierto que no existe un tratamiento homogéneo de esa figura en los respectivos códigos estatales, la mayoría coincide en que para

que la misma pueda ser invocada deben reunirse al menos los siguientes elementos:

- a) Que la modificación en las circunstancias se dé con posterioridad a la celebración del contrato;
- b) Que esas circunstancias sean económicas y de carácter general;
- c) Que dichas circunstancias sean ajenas a las partes, es decir, que no están sujetas o vinculadas a la voluntad de éstas;
- d) Que como consecuencia de éstas exista una reducción o un aumento en el precio pactado;
- e) Que la obligación no haya sido cumplida totalmente, y
- f) Que por lo imprevisible de esas circunstancias no pudieron ser objeto de consideración al momento de la contratación.

Particularmente, el Código Civil de la Ciudad de México prevé la teoría de la imprevisión en sus artículos 1796 y 1796 bis, en los cuales establece la acción que tendrán los contratantes para modificar o resolver las obligaciones de los contratos civiles cuando como consecuencia de eventos nacionales extraordinarios y no previsibles se ocasione que las obligaciones de una de las partes se vuelvan significativamente más onerosas, generándose así un desequilibrio económico entre éstas.

En este sentido, para que en términos de la legislación civil de la Ciudad de México proceda la acción basada en la teoría de imprevisión es necesario que se reúnan los siguientes requisitos: a) que el contrato que pretende modificarse o resolverse sea conmutativo; b) que la obligación que pretende modificarse o resolverse se encuentre sujeta a plazo, condición o cumplimiento de tracto sucesivo; c) que las circunstancias que alteraron las condiciones económicas del contrato hayan sido supervenientes a éste; d) que esas circunstancias no hayan sido previsibles por ninguna de

las partes, y e) que el accionante no se encontrara en incumplimiento al momento de actualizarse dichas circunstancias.

Para ejercitar la acción tendiente a modificar o resolver las obligaciones de un contrato civil con

base en la figura de la teoría de la imprevisión, la parte interesada debe solicitar la modificación del contrato a su contraparte dentro del plazo de 30 días siguientes al evento nacional extraordinario que causó la alteración de las condiciones económicas.

Al respecto, es importante destacar que la simple solicitud a que se refiere el párrafo anterior no conlleva la facultad del deudor de suspender el cumplimiento de sus obligaciones.

En caso de que tras la notificación de la solicitud de modificación del contrato no exista un acuerdo entre las partes respecto de la modificación de las condiciones pactadas, la parte interesada deberá demandar la modificación o la rescisión del contrato, dentro de los 30 días siguientes a la fecha en que llevó a cabo la notificación de la solicitud referida.

Resulta relevante señalar en este punto que lo indicado antes resulta aplicable únicamente para los contratos civiles cuyo ámbito de aplicación material recaiga en la Ciudad de México (como podrían ser los contratos de compraventa de inmuebles, de arrendamientos, entre otros), por lo que para determinar la procedencia de esa acción en casos distintos, deberá analizarse la legislación local aplicable, además del clausulado del contrato específico.

Por lo anterior, para determinar la posibilidad de modificar o rescindir un contrato al amparo de la teoría de la imprevisión resulta primordial determinar el ámbito material de la norma jurídica que le resulte aplicable, así como el ámbito territorial de su aplicación.

En materia administrativa, la teoría de la imprevisión se encuentra contemplada en el artículo 44 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. De ese artículo se advierte la obligación que tienen las dependencias o entidades públicas consistente en que, ante situaciones económicas supervenientes de carácter general que modifiquen las circunstancias que sirvieron como base para determinar el precio de un contrato, deberán ajustar ese precio, ya sea reconociendo su incrementos o requiriendo su reducción.

En este sentido, para la actualización del supuesto previsto en el artículo señalado previamente se deben colmar los siguientes elementos: a) que la modificación en las circunstancias se dé con posterioridad a la adjudicación del contrato; b) que esas circunstancias sean económicas y de carácter general; c) que sean supervenientes; d) ajenas a las partes, es decir, que no están sujetas o vinculadas a la voluntad de éstas; e) que como consecuencia de éstas exista una reducción en el precio del servicio (en este punto es preciso atender la falta de necesidad del mismo); f) que los servicios aún no hayan sido entregados, prestados y pagados, y g) que por lo imprevisto de dichas circunstancias no pudieron ser objeto de consideración al momento de la contratación.

Por último, es importante reiterar que ante la actualización de la hipótesis normativa establecida en el artículo 44 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, las dependencias y las entidades deberán reconocer el incremento del precio o requerir su reducción, en los contratos que hayan celebrado con anterioridad a las circunstancias señaladas.

COLABORACIÓN:

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

¿CUÁL ES LA MEJOR CUENTA PARA NUESTRA PANADERÍA?

FINANZAS



Al abrir una cuenta bancaria para manejar las finanzas de nuestra panadería, o al realizar el cambio a una mejor, hay muchos aspectos a tomar en cuenta, como es la cercanía de una sucursal a su negocio, o los servicios que la institución bancaria le pueda brindar. Aunque nuestra decisión final dependerá de las necesidades e intereses de nuestra empresa, en ese sentido algunas de las características que cobran relevancia en la selección de la cuenta ideal para nuestra panadería, pueden ser:

1. Servicio de Banca de Electrónica

Hoy en día, la emisión de cheques se ha vuelto poco utilizada por los usuarios ya que ésta conlleva un proceso más complicado, desde la elaboración correcta del cheque, el proceso de firma, el proceso de entrega del cheque, el depósito en una sucursal bancaria y la espera de la aprobación del banco otorgante. Es por ésto que las transferencias han innovado el proceso de pago, siendo más eficiente, rápido, económico y seguro.





*Platillos
Tradicionales
para tu Negocio*



naturaldealimentos.com



/naturaldealimentos



800 201 20 73

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

Además de tener el servicio de dispersión de nómina con la Banca Electrónica e incluso el pago fácil de las obligaciones tributarias que se tengan.



2. Comisiones Bancarias

En este punto hay que prestar mucha atención ya que es la retribución que haremos al banco por los servicios prestados dependiendo por lo que utilicemos.

Existen hoy en día, un sin fin de comisiones que no prestamos atención como gastos operativos, estas pueden ser:

- Comisión por emisión de cheque sin fondos.
- Comisión por Transferencia (TEF o SPEI).
- Comisión por Uso de Banca Electrónica.
- Comisión por NO mantener el saldo mínimo requerido.
- Comisión por Consulta de Movimientos.
- Comisión por uso de tarjetas de crédito empresarial.
- Anualidad por derecho de cuenta.
- Comisión por cheque librado.

Para evitar alguno de estos cargos, es de suma importancia que antes de solicitar una cuenta con un banco, revise las condiciones generales del servicio por contratar y busque la cuenta que mejor se acomode a las necesidades de su panadería.

3. Tarjetas Empresariales de Débito o Crédito

Las tarjetas de débito y crédito de empresa serán vitales tanto en el comienzo como en el posterior desarrollo de nuestra panadería. Éstas pueden ayudarnos a administrar el flujo de efectivo de nuestro negocio, ya que con ellas podemos obtener un límite de crédito mensual que puede sernos muy útil en el caso de tener un desfase de caja. No obstante, el uso de este tipo de tarjetas también puede llevar asociada alguna comisión como lo mencionamos en el anterior punto.



4. Etapa de vida de la Panadería

Se debe de tomar en cuenta si su panadería está empezando o por el contrario ya está consolidada. A partir de aquí se debe definir qué es lo que busca: ahorro o rentabilidad.

- Cuando su negocio va empezando lo usual es que no produzca grandes beneficios, por lo cual es importante reducir gastos y minimizar la inversión hasta obtener ganancias. En ese momento se debe elegir una cuenta que tenga las comisiones muy bajas o no las tenga, que no le obligue a tener un saldo mínimo en la cuenta y que le dé la posibilidad de recibir préstamos.
- Si por el contrario su negocio ya está consolidado y busca rentabilidad para sus ingresos, es recomendable que equilibre el ahorro con la inversión. Existen tipos de cuentas que además de cobrarle comisiones le pueden dar rendimientos o intereses a favor por mantener su dinero en las cuentas; es importante mencionar que para llegar a un equilibrio en el escenario que sus rendimientos sean superiores a las comisiones se debe de tener una suma de ahorro significativa en su cuenta.

Le mencionamos algunos ejemplos de cuentas para empresas proporcionado por el BANCO DE MEXICO:

Banco	Producto	Monto mínimo de apertura	Saldo promedio mínimo mensual requerido	Contratación y Situación de la cuenta					Banca por Internet				
				Renta o manejo de la cuenta	No mantener el saldo promedio mínimo mensual requerido	Reposición de plástico por robo o extravío	Cheque librado		Intento de sobre-giro por cheque devuelto en Ventanilla	Consulta de movimientos	Cuota por uso de Internet	Transferencia programada (CECOBAN)	Transferencia mismo día (SPEI)
							Cheques sin costo	Cheque adicional					
Afirme	Cuenta LIDER EMPRESARIAL MN	\$2,500.00	\$2,500.00	No Aplica	\$250.00	No Aplica	5.00	\$10.00	\$900.00	No Aplica	No Aplica	\$3.00	\$6.00
Azteca	Cuenta Empresarial Azteca Sin Intereses	\$5,000.00	\$5,000.00	No Aplica	\$200.00	No Aplica	5.00	\$5.00	\$500.00	No Aplica	No Aplica	\$6.00	\$8.00
Bajío	Clásica - Personas Morales	\$2,000.00	\$2,000.00	No Aplica	\$180.00	\$80.00	4.00	\$13.00	\$900.00	No Aplica	\$200.00	\$3.00	\$7.50
Banamex	Cuenta Productiva Moneda Nacional Personas Físicas con AE	\$1,500.00	\$4,500.00	No Aplica	\$250.00	No Aplica	0.00	\$15.00	\$900.00	\$2.50	\$250.00	\$4.00	\$6.00
Banco Autofin	Cuenta Empresarial BAM	\$10,000.00	\$5,000.00	No Aplica	\$250.00	No Aplica	5.00	\$5.00	\$850.00	No Aplica	2000 (Anual)	No Aplica	\$4.00
Banco Multiva	Cuenta MultiEmpresarial	\$10,000.00	\$5,000.00	No Aplica	\$150.00	No Aplica	8.00	\$5.00	\$800.00	No Aplica	\$250.00	No Aplica	\$5.00
Bancrea	Soy Bancrea	\$1,000.00	\$1,000.00	No Aplica	\$200.00	No Aplica	No Aplica	No Aplica	\$800.00	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica
Banjército	Cuenta de Cheques Tradicional Personas Morales	\$1,000.00	\$1,000.00	No Aplica	\$100.00	No Aplica	30.00	\$2.00	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica
Banorte	Cuenta Mujer Banorte Pago Fijo con Chequera	\$1,000.00	No Aplica	\$60.00	No Aplica	\$125.00	3.00	\$18.00	\$990.00	No Aplica	No Aplica	No Aplica	\$3.00
Banregio	Cuenta Maestra moneda nacional Personas Morales	\$5,000.00	\$2,000.00	No Aplica	\$200.00	No Aplica	0.00	\$15.00	\$800.00	No Aplica	\$230.00	\$0.00	\$6.00
Bansi	Cuenta Clásica	No Aplica	No Aplica	\$40.00	No Aplica	\$150.00	5.00	\$5.00	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica
BBVA Bancomer	Maestra Pyme Bancomer	\$1.00	\$12,000.00	\$300.00	\$410.00	\$125.00	0.00	\$16.00	\$969.00	No Aplica	\$420.00	No Aplica	No Aplica
CIBANCO	Cuenta de cheques sin intereses MXP (transaccional y pago de créditos)	No Aplica	\$100,000.00	No Aplica	\$100.00	\$75.00	5.00	\$10.00	\$100.00	No Aplica	No Aplica	No Aplica	\$3.00
FAMSA	Chequera BAF Maestra PM	\$5,000.00	\$5,000.00	No Aplica	\$100.00	\$25.00	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica	\$5.00
HSBC	Cuenta de Cheques Empresarial	\$3,000.00	\$20,000.00	No Aplica	\$300.00	No Aplica	0.00	\$16.00	\$990.00	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica
Inbursa	Cuenta Básica Empresarial	No Aplica	\$5,000.00	No Aplica	\$30.00	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica	2000 (Anual)	\$3.00	\$4.50
Mifel	Cuenta de Cheques sin Intereses	\$20,000.00	No Aplica	\$300.00	No Aplica	\$100.00	5.00	\$13.00	\$900.00	No Aplica	250 (Anual)	No Aplica	No Aplica
Santander	Cuenta Empresarial	No Aplica	\$10,000.00	\$175.00	\$200.00	No Aplica	0.00	\$15.00	\$950.00	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica
Scotiabank	Cuenta Única Empresarial	No Aplica	\$10,000.00	No Aplica	\$300.00	No Aplica	0.00	\$13.00	\$900.00	\$1.00	3500 (Anual)	\$3.00	\$7.00

Fuente:

Registro de comisiones relativas a créditos y servicios de pago del Banco de México.

No aplica: Indica que el banco no ofrece el servicio o no se considera para cobro de comisión.

Las comisiones no incluyen IVA.

NOTA: La información contenida en el cuadro puede variar, por lo que se recomienda al usuario verificar antes de celebrar cualquier operación con la institución elegida.

* De acuerdo a la circular 22/2010 del Banco de México, el banco no podrá cobrar comisión por retiro de efectivo y consulta de saldo en las ventanillas y en los cajeros automáticos a sus clientes.

Al contratar una cuenta en una Institución Bancaria, se debe de comparar las necesidades que requerimos, no sin antes también revisar los canales de información y atención, ya que muchas veces tenemos que acudir a una sucursal para resolver o aclarar alguna situación y otras veces podemos tener la atención electrónicamente o vía telefónica. Además de estar seguros que contamos

con una sucursal del banco que elegimos cerca de nuestra panadería, ya que esto implica mayor seguridad a la hora de realizar depósitos.

COLABORACIÓN:

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

"CAPACITACIÓN DENTRO DE MI EMPRESA"

RECLUTAMIENTO



En este artículo se van a abordar los aspectos más importantes sobre la capacitación, como: ¿qué es o a qué se refiere la capacitación en la empresa?, ¿cuántos tipos de capacitación hay?, ¿para qué nos ayuda la capacitación? y ¿qué beneficios vamos a obtener la capacitación?

Para empezar es importante mencionar que la capacitación es una herramienta fundamental para la administración de recursos humanos, ya que es una actividad planificada y su principal objetivo es modificar, mejorar y ampliar los conocimientos,

habilidades y actitudes del personal nuevo o del ya contratado.

Cuando se requiere realizar una capacitación hacia los empleados es necesario saber ¿qué es lo que se va a evaluar?, ¿a quién va a ir dirigido? para desarrollar el tema de una forma clara y concreta, y lo más importante que los trabajadores se involucren en el tema que se esta presentando.

A continuación, mencionamos los diferentes tipos de capacitación que nos ayudarán a elegir el más correcto hacia nuestro personal:

- **Capacitación por orientación.** Es para enseñar a los trabajadores nuevos productos o nuevas técnicas de trabajo.
- **Capacitación de Inducción.** Es una serie de actividades que ayudan a integrar al candidato a su puesto, a su grupo, a su jefe y a la empresa, en general.
- **Capacitación promocional.** Busca otorgar al trabajador la oportunidad de alcanzar puestos de mayor nivel jerárquico.
- **Capacitación en el trabajo.** Es una serie de acciones encaminadas a desarrollar actividades y mejorar actitudes en los trabajadores.

Después de elegir nuestro tipo de capacitación, es importante saber a quién va a ir dirigida para que el tema llegue lo más claro posible:

- Personal Operario.
- Supervisores.
- Jefes de línea.
- Gerentes.

Al momento de haber establecido a quién va dirigida y el tipo de capacitación, es necesario desarrollar una estrategia de capacitación por lo que se debe establecer un plan, el cual consiste en lo siguiente:

- Establecer áreas de acciones de la capacitación.
- Elaborar programas de capacitación.
- Ejecutar y evaluar los programas.
- Seguimiento y retroinformación.

El objetivo de la capacitación a nuestro personal es buscar incrementar la productividad, promover la eficiencia y el desempeño del trabajador y lo más importante realizar que los trabajadores tengan una mayor adaptabilidad, inspiración, compromiso, claridad y sencillez a nuestra empresa.



Para finalizar, es importante entender que al momento de que se implemente una cultura de capacitación dentro de nuestra empresa, se puede observar que el personal de nuevo ingreso o el que ya se encuentra laborando con nosotros, puede ser capaz de explicar y demostrar lo que queremos que se realice en nuestra empresa, ayuda a mejorar y a evaluar su desempeño laboral y que puedan ser capaces de realizar sus actividades sin tener tanta supervisión.

Fuente:

http://www.fidelmafca.weebly.com/uploads/4/0/4/7/4047781/_tema_2.pdf

COLABORACIÓN:

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

Control preventivo de moho en panificación

TECNOLOGÍA

El enmohecimiento es la alteración más frecuente en los productos de panificación. Las esporas de los mohos penetran al interior del pan o se depositan en su exterior después del horneo normalmente y se presentan ya en desarrollo en la corteza o entre las rebanadas del que se vende ya cortado.

Estamos entrando a la temporada de incremento de temperatura y humedad ambiental, esto es propicio para el desarrollo del moho en productos de panificación, generando un impacto importante en los resultados de la empresa, como lo son pérdidas y afectación importante a la marca por la alta devolución, incumplimiento de la vida útil, la falta de la calidad y la inocuidad del producto.

Aunque durante todo el año se debe contar con un Programa de Control Microbiológico y Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de la Panificación, deberíamos enfocar acciones desde la situación actual, que nos lleven a una mitigación del riesgo mediante la documentación e implementación de un Plan de Control Preventivo de Moho.



Este plan debería de cubrir los siguientes propósitos:

- Sensibilizar al personal en el impacto al negocio y a los clientes por una contingencia de contaminación con moho.
- Conocer los tipos, las características y riesgos de los mohos dentro de la Industria de los Alimentos.
- Comprender y evaluar los riesgos para definir los puntos críticos de control de las buenas prácticas de manufactura, el proceso y en formulación que mitiguen la contaminación con moho en el producto.
- Establecer los criterios del tiempo de vida útil en el producto.
- Aplicar una Auditoría interna que contemple una inspección detallada en planta de producción para elaborar un plan preventivo de control de moho.





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

100% vegetal. Sin hidrogenar

 oleofinos  @oleofinos 800 8224035

ventas@oleofinos.com.mx

OLEOFINOS 

oleofinos.com.mx

Aspectos más relevantes de considerar en planta para asegurar un control de moho.

El pan es un excelente medio para crecimiento del moho ya que prefiere temperaturas cálidas, con presencia de oxígeno, ligeramente ácido, y con humedad. Si el pan se produce sin el uso de inhibidores de moho, este puede aparecer en el producto en 3 a 5 días en almacenaje a temperatura ambiente. Si el producto es refrigerado o congelado se alargará el tiempo en el que aparezca el hongo; pero acelera el envejecimiento.

Para controlar el moho en el producto, la planta panificadora debería seguir estas etapas de control:

Reducir al mínimo la contaminación del producto con moho: básicamente se refiere a definir los puntos críticos de las buenas prácticas de manufactura.

Algunos importantes son:

- Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.
- Control de aire de ventilación y del equipo.
- Higiene y prácticas del personal.
- Manejo de la devolución en planta.
- Cintas rebanadoras sucias y contaminadas.
- Respeto a fórmulas y condiciones de proceso.
- Enfriamiento insuficiente o prolongado del pan.



Controlar los factores que favorecen el crecimiento y desarrollo de mohos:

- Una temperatura a 27°C y una humedad relativa de 80 % el moho se desarrolla mejor.
- Las altas temperaturas los destruyen.
- Valores de PH ligeramente ácidos (6-7) es muy favorable para el desarrollo del moho.
- La reducción de PH por adición de ácidos es una estrategia para inhibir el deterioro del pan. También se logra una mayor efectividad de los conservadores. El PH también puede ser reducido por procesos fermentativos.



- El incremento de actividad de agua (A_w) es un factor muy importante para el desarrollo de moho en el pan. Un moho puede crecer y desarrollarse en un rango de 0.8 a 1.0 de A_w .
- Se pueden considerar algunos ingredientes para reducir el A_w como pueden ser los polioles, el glicerol, azúcares de bajo peso molecular, entre otros.

Establecer claramente el tiempo de vida esperado:

- Establecer el tiempo de vida para proveer al consumidor un producto libre de moho. Si el producto va a ser consumido en 24 a 48 horas, entonces el riesgo de moho es mucho menor. Sin embargo, si se quiere que el producto dure más de ese tiempo, entonces se tendrá que hacer frente al moho.



El uso de inhibidores de moho:

- El uso de conservadores puede ser natural (como ejemplo, una masa madre que baja el pH o concentrado de jugo de pasas) y artificiales como el propionato de calcio.



- Los conservadores son sólo inhibidores, pero no sustituyen las "Buenas Prácticas de Manufactura". Por eso se debe evitar el uso excesivo que sólo afecta las características organolépticas del producto e incumplimiento a las normas vigentes.
- Otras opciones de control son a través de luz ultravioleta (PHI) o Absorbentes de oxígeno (OAs). Estos últimos muy utilizados en Japón.

Como hemos visto, en una planta panificadora pueden existir muchas condiciones durante las diferentes fases del proceso, que favorecen la contaminación del producto final o de los ingredientes. Es por esto que la conservación del producto depende del efectivo control que se tenga para prevenir y evitar el desarrollo moho dentro de las áreas de producción y distribución.

Para más información tenemos algunos programas de capacitación y asesoría especializada en Mejora de la Vida útil y el Control Preventivo de Moho en Panificación.

Póngase en contacto con nosotros mediante un correo a clientes@iqus.mx.



PRÁCTICAS DE HIGIENE EN ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS

El objetivo principal de esta norma, es implementar los requisitos mínimos de buenas prácticas a lo largo del proceso y ahora nos enfocaremos en las medidas de las siguientes áreas:

ILUMINACIÓN



Esta deberá permitir realizar las operaciones de manera higiénica.

Los focos y lámparas deben contar con protección, ya que si se produce algún estallido, pueden contaminar los productos sin envasar.

VENTILACIÓN



Debe haber suficiente ventilación para evitar el calor y condensación de vapores excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.

El aire acondicionado, debe estar en perfectas condiciones de mantenimiento, ya que de lo contrario, podría producir goteras sobre las áreas donde las materias primas o productos están expuestos.

Con estas medidas, podemos ir mejorando de manera sencilla aquellos puntos a los que tenemos que darles la oportuna atención y cumplir de manera eficiente las disposiciones sanitarias que incluye la norma.

Si requiere mayor información, con gusto le atenderemos.

E PARA EL PROCESO DE PLEMENTOS ALIMENTICIOS

as de higiene que deben realizarse en los procesos de alimentos para evitar su contaminación



AGUA

El agua debe ser potable.

La cisterna y el tinaco deben tener paredes internas lisas, estar tapadas y protegidas contra la contaminación y corrosión, y tener un programa de limpieza anual.

Las tuberías por donde se transporta el agua potable, deben estar en perfectas condiciones de mantenimiento y debidamente identificadas.



TRANSPORTE

Los vehículos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado.

Éstos no deben utilizarse para transportar otros productos que no sean de grado alimenticio.

Los productos deben protegerse durante su transporte y estibarse de manera adecuada.

Si es un vehículo refrigerado, debe contar con un termómetro para checar continuamente la temperatura para la conservación de los productos.

COLABORACIÓN:

Brenda García Bermúdez
Dirección General Adjunta
Lic. en Administración de Empresas
Tel. 51340500 ext. 136
brendagarcia@canainpa.com.mx

EMBAJADOR DE ITALIA LUIGI DE CHIARA Y EL SR. FABIO LIBBRA

ENTREVISTA



En el marco de la gastronomía Italiana, el Embajador de Italia en México, Luigi de Chiara y Sr. Fabio Libbra, socio de la Forneria del Becco, nos contaron en entrevista para la revista El Mundo del Pan, sobre las costumbres, similitudes y diferencias entre la panadería italiana y mexicana.

1. ¿Embajador De Chiara, qué nos puede contar de usted y cómo llegó a México?

Luigi De Chiara: yo he llegado a México hace 8 meses, vengo de Roma con mi esposa que es española, hemos vivido cuatro años como embajadores de Italia en Bolivia, ya hemos hecho experiencia en América Latina y México era nuestra primera elección como destino, también porque desde un punto de vista profesional, la Embajada que tenemos aquí es muy importante por la relevancia de las relaciones económicas, comerciales, políticas y culturales entre Italia y México. Y lo que estamos descubriendo en estos primeros meses, sobre todo antes de la emergencia Covid, va mucho más allá de nuestras expectativas más positivas.

2. ¿Cuando llegó a México, cuál fue su impresión respecto a la variedad de pan en México?

Luigi De Chiara: primero tengo que decir que para un italiano es muy fácil integrarse socialmente en México porque los mexicanos son personas como nosotros, muy abiertas y cálidas, aquí estamos descubriendo un país que tiene una cultura tanto pre-colombiana como más contemporánea inmensa y, desde este punto de vista, nos encontramos en casa, como en Italia. Italia y México son países muy similares y lo son también gastronómicamente, porque tienen una cocina que no es una cocina nacional, sino una cocina territorial muy diversa y rica, además con código de sabores que creo que son muy compatibles. Y son dos países que tiene la base gastronómica en una comida familiar que está hecha a base de productos de pan, utilizando el trigo y el maíz.

3. ¿Cuál fue su impresión al ver el pan de dulce?

Luigi De Chiara: que es muy rico y que hay algunos tipos de pan dulce que nunca había probado antes y que hoy en día ya son un elemento fundamental en mi desayuno cada mañana. Me gusta mucho que te traigan a elegir el pan dulce a la mesa, es una cosa que normalmente en Italia no se hace, sobre todo panes dulces para el desayuno. Y me gusta que normalmente cuando te llevan el cesto de panes hay elección entre cinco o seis tipos diferentes. La producción mexicana es muy variada tanto de pan dulce como de croissants, que no son tradicionales de aquí.

4. Sabemos el papel que ocupa el pan en la gastronomía italiana, ¿pueden contarnos acerca de los panes que se acostumbra comer en Italia y cuál es el que más se come?

Luigi De Chiara: como decía antes, no hay una cocina italiana, es básicamente una cocina regional, es una cocina territorial porque en Italia,

debido a nuestra historia de desarrollo local, de un pueblo a otro que está a 10 kilómetros de distancia se habla de manera diferente, se piensa de manera diferente, se come de manera diferente. Es que hemos tenido gran parte de los últimos 2000 años una historia muy diferente, con varias comunidades locales que se han desarrollado de una manera totalmente autónoma y esto también explica la riqueza de nuestro patrimonio cultural, artístico y gastronómico. En Italia, según las tradiciones, los usos locales y también según el tipo de territorio hay panes diferentes, en cada región hay varios panes que se elaboran sólo ahí. Son panes que varían también en función del territorio, por ejemplo, las regiones del norte de Italia donde hay montañas no se usa trigo, porque no crece bien, se usa más bien centeno porque es más resistente al clima y a la temperatura. Hay panes diferentes que dependen también de la historia de la península a lo largo de los últimos 3000 años, en Cerdeña, por ejemplo, hay el *pan Carasau*: es un pan muy sutil y crocante que tiene sus orígenes en las dominaciones árabes. En el sur de Italia, en Calabria, hay panes que se llaman *Pita*, que vienen desde la Magna Grecia, de la tradición de la Antigua Grecia. Hay variedades de pan locales que han logrado una denominación de origen controlada y me sorprende mucho que, a veces, los encuentro aquí en las cadenas de los supermercados mexicanos, por ejemplo, el *pan de Altamira* que es un pueblito que está en Puglia, región del tacón de Italia o el *pan de Matera*. Es increíble como pueblos que tienen 20-30 mil habitantes han dado vida a una tradición en la panificación que hoy en día es reconocida y protegida a nivel internacional.

5. ¿Cómo ve el intercambio entre Italia y México?

Luigi De Chiara: lo que veo en México es que hay buenísimas capacidades, pero no se sabe tanto como añadir valor a los productos desde confectarlos y empaquetarlos bien, hasta hacer una buena promoción y un buen marketing para que

tengan éxito afuera de México. Desafortunadamente no hay muchos empresarios mexicanos que logren o que quieran llevar al extranjero productos locales, que trabajen para que la marca “hecho en México”, sea reconocida como un sinónimo de calidad y de éxito. Pongo un ejemplo, si yo busco en un supermercado en Roma una tortilla de maíz me cuesta mucho encontrarla y cuando la encuentro al fin no está hecha en México, está hecha en Estados Unidos, porque nadie invierte en la gastronomía mexicana en Italia, cosa que me parece gravísima. Nosotros estamos tan orgullosos de nuestras producciones que no sólo las promocionamos, sino que la protegemos también de intentos de imitación por parte de otros países.

A veces parece que México ni siquiera quiere exportar las cosas buenísimas que tiene, y la gastronomía es un ejemplo, y creo que la experiencia empresarial italiana en todo lo que se refiere a alimentaria y gastronomía, podría beneficiar mucho a México.

6. En Italia, ¿cuáles son los panes especiales para días festivos o temporadas?

Luigi De Chiara: la misma riqueza que hay en términos de hacer pan, la tenemos también en panes que son típicos de algunas fiestas, el Tortano napolitano, que es un pan circular napolitano que se hace entre carnaval y semana santa y que está relleno de salame, huevo y queso. Hay también dulces que son típicos de Nápoles como la



Pastiera, que también es reconocida a nivel internacional que es un típico dulce de Semana santa. Tenemos también el Panettone y el Pandoro que son panes dulces típicos de navidad y que ahora son producidos a nivel industrial y se encuentran fácilmente en México.

7. ¿Cuáles son los panes dulces que podemos encontrar en Italia?

Luigi De Chiara: tenemos panes dulces, pero ahí también tenemos una tradición territorial que se resiste a la globalización de la alimentación, en Roma, por ejemplo, una cosa muy típica es el *Maritzo*, un brioche que se corta a la mitad y se rellena de crema montada hecha al momento y es una delicia, en Nápoles es muy común desayunar con la *Sfogliatella*, un pan dulce de pasta fina relleno de queso dulce *ricotta*. La tradición de pastelería y pan dulce local no se limita al desayuno, por ejemplo, nosotros tuvimos una breve, pero significativa presencia francesa en Nápoles con Gioacchino Murat, un General de Napoleón, que nos ha dejado cosas maravillosas como el Baba' con ron, que es un dulce que ha tenido tanto éxito afuera, que ahora identifica a Nápoles, pero es algo que ha llegado desde fuera de Nápoles junto a las tropas revolucionarias y a las ideas de la Revolución Francesa.

8. ¿Hay algún pan que se considere un antojo callejero (ejemplo los churros en México o los gauffres o waffles en Bélgica)?

Luigi De Chiara: el concepto de Babà o de *Sfogliatella* hoy en día ha llegado a ser postre de calle, en el sentido de que son productos típicos y los turistas y los napolitanos también los disfrutan mucho, ahora a cualquiera hora, en las cafeterías o en los puestos muy pequeños de la calle venden el producto que está hecho al momento. Tenemos también una tradición bastante antigua de comida de calle, exactamente como aquí en México: por ejemplo, con la *Pizza*, que -debo decirlo- se originó en Nápoles. Era la comida de los pobres,

como aquí el taco, era pan con sobras, o con los alimentos que eran más económicos como los tomates. La Pizza aquí se come en los restaurantes en un plato, pero en Nápoles tú la puedes comer a cualquier hora del día, porque las pizzerías las venden, a un precio mucho más económico, dobladas “a cartera”; la doblas a la mitad y la tienes como si fuera una crepe que puedes consumir caminando, igual que los tacos mexicanos.

Sr. Fabio Libbra: muchos estudiantes, universitarios pasan por esa zona y compran una pizza de dimensiones pequeñas que se pueden comer de tres a cuatro bocados. Hay un mundo impresionante, hay una cantidad de puestos en Nápoles, Sicilia, donde la gente puede consumir algo, como las *Arancinas* que no cuestan mucho y que están muy bien.

Luigi De Chiara: y que tiene alimentos bastante elaborados: las *Arancinas* como las que mencionaba Fabio son bolas de arroz que están rellenas de carne, de mozzarella y con tomates, u otros vegetales, que te ofrece una variedad de posibilidades para tener una comida bastante equilibrada, nutritiva y en proporciones que son adecuadas

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

Luigi De Chiara: aquí en México, como en todo el mundo, hay dos tendencias, una que es la de la globalización que tiende a reducir un poquito la riqueza de la oferta en el sentido que hay tipos de panes que tienen más éxito con las masas de consumidores, por ejemplo, aquí yo veo las *Baguettes* francesas en cualquier panadería o supermercado, la Baguette no es típica de México. Tendencialmente es un riesgo porque tenemos que salvar la riqueza de los panes tradicionales como los que hay aquí en México. Y, por el otro lado, veo una tendencia en el mercado por lo que se refiere a la parte más alta y más rica de elaborar productos que ya existen, pero añadiéndoles cosas que



califican más al producto y ahí también me gusta mucho la innovación, pero ésta tampoco tiene que llegar a desnaturalizar totalmente la tradición en la preparación del pan.

10. Y para finalizar, ¿cuáles son sus panes favoritos de Italia y de México?

Luigi De Chiara: soy napolitano y mi pan favorito de Italia sería la Pizza, que más que un pan, es una comida. La considero un pan porque esa es la base de mi comida y hay restaurantes como la *Forneria del Becco* en Artz Pedregal en CDMX, que la hace muy bien y menos mal que los hay, así no me muero de hambre. Por lo que se refiere a México me gusta mucho la concha para el desayuno porque es una base que uno puede utilizar para poner poquito de mermelada, o para mí también se puede hacer lo que en Italia llamamos *zuppetta* (sopear en el capuccino): es fabuloso, y lo hago siempre, también en situaciones formales.

Sr. Fabio Libbra: por parte de nuestra cultura no está mal visto.

Sobre todo porque es muy bueno, ¿quieres añadir algo? Ya que tú eres el experto.

Sr. Fabio Libbra: sí, quiero añadir algo más porque se han estado tocando temas muy importantes, sobre todo por lo que se refiere a la

evolución del pan y de cómo comemos, porque en Italia defendemos mucho el discurso del pan salado del pan dulce, dos mundos completamente diferentes, en donde hay una cultura que va más allá de la fermentación, de la alta hidratación de las masas que nosotros utilizamos, por ejemplo, en este restaurant usamos como mínimo 30 horas para una *focaccia* y 72 horas de fermentación para el famoso pan para la pizza. Entonces estamos muy atentos a lo que es la alimentación sana, de alta digestibilidad, a utilizar harinas que son todavía producidas sin pesticidas, que son ricas en fibra, ricas en vitamina E. El pan es un alimento fundamental de nuestra alimentación, es como la pasta en la parte de la gastronomía, pero le damos mucha importancia y lo diferenciamos muchísimo.

Siento que en México, todavía en esta parte, falta darle el tiempo necesario para una buena fermentación, para que sea altamente digerible, esta



es una de las cosas que veo con la diferencia de darle el valor agregado al trabajo, justo para poder llegar a un producto terminado completamente diferente y hoy estamos descubriendo el regreso a los panes salados como el pane de *Altamura*, el pane *siciliano*, el pane de Matera D.O.P. de Origen Protegido Regional. Esta es la diferencia del pan de México en el tiempo de elaboración y hacer las cosas con un tiempo completamente diferente para poder llegar a un producto final completamente diferente culturalmente y en lo que se refiere a la cualidad.

Pero hay muchísimas cosas que a mí me llaman la atención de México, como la tortilla, realmente es un producto fantástico que puedes utilizar todo el tiempo, alto en proteínas, altamente saludable, el maíz, nosotros por ejemplo, casi no lo tocamos, en el sur de Italia y aquí me llamó mucho la atención como manejan tantas cosas en envolver un taco, utilizar el orgullo de México sería utilizar mucho más el maíz, en cómo manejan este producto, en hacer las famosas enchiladas, estas cosas que son maravillosas, de verdad. Dos culturas completamente diferentes, por los ingredientes, aquí el maíz, allá la harina de trigo, que aquí realmente se descubre con la llegada de los españoles, solo con ellos se llega a conocer el trigo y su funcionamiento.

Hubo un italiano que tiene una conexión con México desde hace muchísimos años; fue el primer dueño de El Globo, se llamaba Troncone, fue el primero en preparar un postre, que se llama *Gari-baldi*, que es un postre típico que se consume aquí con glasea de azúcar alrededor, se corta a la mitad y queda una mermelada de chabacano, así que hay una pequeña conexión con Italia. Pero México va por buen camino, se hablaba antes mucho del *bolillo*, a lo mejor prestar más atención a la evolución del producto final como quedaría, si le dan las horas de fermentación, la alta hidratación, para volver al pan realmente un producto. Yo siempre analizo un restaurant por dos cosas fundamentales: su pan y la limpieza de los baños, es un secreto

que digo ahora en voz alta porque es importante la limpieza que se le da al establecimiento y la importancia que se le da al pan.

Si creo que es fundamental esto, para nosotros el pan rústico, el pan casero, el pan tradicional es un acompañante fundamental para la cocina Italiana.

Luigi De Chiara: También los ingredientes y el proceso de fermentación son muy importantes, yo lo que digo siempre es que es como beber agua, si tú quieres beber agua quieres que ésta sea cristalina, limpia, bien caracterizada con todos sus componentes, el pan para los italianos es el representante sólido de la comida, es la base de todo, entonces nos cuidamos mucho de los panes que comemos.

Yo me acuerdo cuando mi madre hacía la pizza en casa, utilizaba la levadura empaquetada de industria, ahora es una época en la que se está redescubriendo el gusto por hacer pan como lo hacían antes, con la masa madre.

Sr. Fabio Libbra: Sí es lo que yo le decía hace un momento, que la masa madre es un fermento que viene aquí, pero nuestro panadero lo tiene desde hace siete años y lo trae a nuestro restaurante. Es un fermento que viene alimentado como un bebé, tiene sus horarios donde se alimenta con harina y agua para que este fermento siga vivo y se agarra una parte de este fermento para el pan que se va a realizar en el día y siempre con el mismo fermento enriqueciéndolo con harina. Es un fermento natural un poquito más ácido, por supuesto por el tiempo de fermentación, pero es mucho más sano y permite una fermentación natural y no con un producto químico que tiene conservantes o no se sabe qué. Aquí en este fermento sólo hay harina y agua, lo tenemos bajo control, es muy bueno porque se vuelve altamente digerible. Antes se mencionaba el famoso *fast food*, donde se utilizaba una cantidad de levaduras muy altas y esto hace que, como el estómago está muy

caliente, se siga fermentando y se siga inflando, por eso nosotros queremos que la gente coma con nosotros otro tipo de producto altamente digerible, porque cuando te encuentras con un fermento industrial, alrededor de siete gramos, cuando necesitas 0.07 gramos, tu estómago lo digiere en dos días. Aquí te comes una pizza entera y la digieres en 20 minutos.

11. Sr. Fabio Libbra, ¿cuáles es su pan favorito tanto mexicano como italiano?

Yo coincido con las conchas gourmet, es un producto que me llama muchísimo la atención y otra cosa, cuando llegué aquí hace 25 años, el croissant salado combinado en una panera, me impresionó bastante verlo, para mí un croissant es algo dulce y ver éste salado que se combina perfectamente con algunas cositas, se me hace muy interesante. Y sigo insistiendo con el tema de la tortilla, la tortilla azul, me llama mucho la atención, yo, extranjero, veo estas cosas, me llaman mucho más la atención, la manufactura, como en Sonora donde hacen esta tortilla que es mucho más grande que en otros estados, me llama mucho la atención porque no son parte de nuestra cultura y nunca lo habíamos visto.

Luigi De Chiara: El taco es fabuloso, porque es una comida simple que tú puedes manipular como quieras, que puedes comer por la calle, el taco protegido, podría ser el caballo de batalla de la gastronomía mexicana del mundo. Puede ser el vínculo a través del cual se diera una imagen más positiva del país e imponer una marca Hecho en México, así' como ocurrió con la Pizza y la Pasta con el Made in Italy.

Agradecemos al Embajador de Italia Luigi De Chiara y al Sr. Fabio Libbra, socio de la Forneria del Becco, por todas las atenciones prestadas para la realización de esta entrevista y por la deliciosa muestra de la gastronomía italiana que degustamos en la Forneria del Becco.

COMBINACIÓN DE PANES DULCES CON INGREDIENTES SALADOS

TENDENCIAS



Hoy en día, las redes sociales, la tecnología y la globalización están influyendo enormemente en el estilo de vida de las personas. En los últimos años, se ha despertado una conciencia global social sobre el cuidado del medio ambiente, la preocupación por la salud, la alimentación saludable, el veganismo, optar por lo natural, etc., como ya lo hemos hablado en los números anteriores de su revista El Mundo del Pan.

Debido a esto, diferentes mercados e industrias han tenido que adaptarse y crear nuevos conceptos para llegar a los consumidores. Así como muchos otros, el mercado de la panadería y la pastelería se ha sometido a un cambio en el que los productos están adquiriendo nuevos formatos, propuestas, ingredientes, técnicas y con ello, han nacido nuevas tendencias de panificación.

En este número queremos hablarle de la combinación de pan dulce con ingredientes salados y el sorprendente resultado que deleitará a su paladar.

CRUFFIN:

Brindando una textura crujiente y un sabor exquisito la combinación del croissant y el muffin han creado la nueva tendencia de la panadería internacional, éstos están rellenos de diferentes cremas o mermeladas y van decorados por fuera.



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



Escanea y encuentra
deliciosas recetas

#USAlamejorcalidad

Comparativo Girasol vs. Nueces por porción de 28g

	Selenio	Hierro	Folato	Vitamina E	Zinc
Girasol	16,87µg	1,92mg	64,46µg	11,34mg	1,43µg
Ajonjolí	1,62 µg	4,12 mg	27,41 µg	,64 mg	2,20 µg
Almendras	2,24 µg	1,22 mg	8,22 µg	7,42 mg	,95 µg
Avellanas	1,13 µg	1,33 mg	32,04 µg	4,31 mg	,70 µg
Nuez	1,70 µg	,72 mg	6,24 µg	1,04 mg	1,28 µg

Fuente: <http://nutritiondata.self.com>

**¡NO LO PIENSES
DOS VECES,
AGRÉGALAS!**



Para más información visita girasol-usa.com



DONAS AGRIDULCES

Estas donas se encuentran actualmente muy en tendencia dentro de la industria de la panificación y la repostería. Se trata de una dona glaseada con trozos de tocino por encima, salpicada con miel de maple o jalea de manzana, por ejemplo.

Hay muchísimas variantes como las donas de queso a la parrilla, donas glaseadas con pedazos de pollo frito encima, salpicadas con mantequilla y miel de maple y chile ancho, cubierta de pedacitos de red velvet y pimientos caramelizados, entre otras variantes.

CRONUT

Está hecho de una pasta híbrida entre croissant y donut. Fue inventado por el reconocido chef pastelero francés Dominique Ansel y puesto a la venta en mayo de 2013 en su pastelería en el barrio del SoHo, Nueva York. El modo de preparación consiste en hacer una masa de croissant para freírla creando las típicas láminas del croissant y se rellena con múltiples sabores e incluso se glasea.





DUFFIN

El *Duffin* es el resultado de la combinación de una dona con un muffin, esta idea se le ocurrió hace unos años a la panadera estadounidense Bea Vo, orgullosa propietaria de los tan admirados salones de té londinenses Bea's of Bloomsbury, cruzándolos resultó una dona tipo muffin rellena de mermelada.

Lo principal en esta tendencia es ofrecer productos únicos y sabrosos, así que atreverse a explorar muchas más variantes puede ser innovador y hacer que su negocio pueda ampliar su horizonte comercial.

Utilizar ingredientes y realizar combinaciones de productos y platillos regionales, le pueden dar un valor agregado a los productos de cada panadería.

Modernizar el catálogo de productos de su panadería es indispensable, ya que el comportamiento de los consumidores va cambiando constantemente.

Fuentes:

<https://www.theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/2013/oct/08/duffin-muffin-doughnut-cake-rage-starbucks>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Cronut>

<https://www.cmimolinosmodernos.com/blog-de-molinos-modernos/nuevas-tendencias-de-panificaci%C3%B3n-Croissant>

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

CONSEJOS TÉCNICOS



En la edición de Junio, el experto en panificación Josep Pascual, compartió en nuestra revista la primera parte de los Fundamentos de la Técnica de Fermentación Anaeróbica Resiliente y en esta ocasión presentamos los resultados de la técnica.

1. Masa utilizando *Saccaromyces Cerevisiae* (levadura de cerveza comercial) como iniciador.

ESTUDIO COMPARATIVO

La primera prueba que se hizo, era para buscar diferencias de cualquier tipo, entre los diversos sistemas de madurar una masa en bloque.

Se decide hacer esa prueba con levadura fresca, para evitar confusiones, a causa de la influencia de los diferentes tipos de masas madre que hay

en el mercado y sobre todo, buscar resultados que puedan ser reproducibles, por cualquiera que los quiera repetir.

Para ello se hace una prueba comparativa de las diferentes formas de hacer esas fermentaciones aeróbicas (con plástico y tela), anaeróbica y anaeróbica resiliente:

La receta que se usó fue la misma en los 4 casos, por lo que de una masa se hacen 4 partes y se reparte en los diferentes recipientes. Esa receta, es la siguiente:

1000 gr.	de harina de 220W
800 gr.	de agua
20 gr.	de sal
1 gr.	de levadura fresca

T. ambiente de 19°
T. agua 16°

Se amasó, se repartió en 4 recipientes, uno con plástico, otro con tela, otro hermético y otro en las condiciones de resiliencia.

Se dejó reposar 16 horas, se dividen piezas del mismo peso, boleamos y lo dejamos reposar 30 minutos.

Luego se forman y se dejan fermentar 1 hora más, en cámara a 24 grados.

Temperatura de cocción decreciente, con entrada a 240° C, diez minutos y el resto de la cocción a 200° C. Evidentemente, todas en el mismo horno y al mismo tiempo.

RESULTADOS DE LAS PRUEBAS COMPARATIVAS

Se valoraron 4 aspectos en las piezas:

ASPECTO VISUAL, ESTRUCTURA INTERNA, CORTEZA Y MASTICABILIDAD.

Nos vamos a centrar en los resultados, notablemente más diferenciados, que son en el apartado de la corteza y, sobre todo, masticabilidad.

En la corteza no hubo diferencia en el color, pero si en el grosor de la misma y masticación. La cubierta con plástico, corteza normal, dura. La de tela, corteza gruesa, cracker. La anaeróbica corteza gruesa, cracker y la AR corteza fina, cristal.

En cuanto a la masticabilidad era donde había un resultado diferente a los demás, ya que tenía una disolución en boca rápida, prácticamente fundente y amplificado sabor malteado.

2. Masa obtenida usando masa madre natural, como iniciador.

Medición del pH de la masa madre, igual a 3,85. Masa con harina de trigo blando tipo 1 W 270, 20%

de masa madre, 75% de hidratación, 2% de sal. Autólisis 1 hora, masa en batidora planetaria, pH 5,26 al final del amasado.

La masa se dividió en 4 partes de igual peso, colocadas en 4 recipientes de vidrio idénticos, diferenciados por el tipo de cierre. El primero cubierto por un paño, el segundo por una bolsa de plástico con una banda de goma, el tercero sellado con junta y tapa y el cuarto con válvula Airlock para la fermentación anaeróbica resiliente.

Esperando a que la masa doble, lo que ocurrió al mismo tiempo para las 4 muestras, con evidente condensación en los vasos privados de suministro de oxígeno.

Después de 4 horas a 22°C se midió el pH de la masa fermentada: la masa cubierta por un paño (pH 4,58 y temperatura 26°C), la masa cubierta por una bolsa de plástico con un elástico (pH 4,06 y temperatura 26,8°C), la masa sellada con junta y tapa sin fuga de gas (pH 4,02 y temperatura 26,7°C) y la masa con válvula Airlock para la fermentación anaeróbica resiliente con fuga de gas (pH 3,99 y temperatura 26,7°C).

Por lo tanto, la temperatura era inversamente proporcional al pH. Una disminución de los valores de pH corresponde a un aumento de la temperatura, una posible indicación de una fermentación más vigorosa. Con bolsas de aire evidentes y pronunciadas en todas las muestras de masa. Preformas con pliegues, formando y dejando a 4°C TC durante 12 horas.

Cocer con vapor en un horno, máximo a 250°C durante los primeros 3 minutos y luego bajando temperatura a 210° C. Después de 20 minutos, la temperatura interna era de 99° C, por lo que, finalizamos la cocción.

CONSEJOS TÉCNICOS

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

Se refrescaron 200 gramos de masa madre natural líquida, con 100 gramos de harina de tipo 1 220 W y 200 gramos de agua y se introdujo en un recipiente herméticamente cerrado con válvula de esclusa para una fermentación anaeróbica resiliente. La duplicación tuvo lugar en 4 horas a una temperatura de 27°C.

Se usó luego para amasar un pan, en un porcentaje del 20%.

Desarrollo de las conclusiones de los beneficios en la masa madre, al final del estudio.

Posibles aplicaciones del proyecto y conclusiones:

El objetivo de este trabajo era verificar si el método de fermentación anaeróbica resiliente, aplicado a 3 sistemas diferentes, aportaba mejoras de calidad al producto final.

En el experimento nº 1, se evaluaron los parámetros, el aspecto visual, la estructura completa, la corteza y la masticabilidad. Las diferencias más relevantes se encontraron en la corteza y la masticabilidad.

Aunque no había diferencias de color, la corteza del pan hecho con la masa fermentada en el recipiente cubierto de plástico era normal, dura. El

que está en el recipiente cubierto con la tela es grueso y crujiente. El que está en el recipiente con el cierre hermético, grueso y crujiente. Mientras que el que está en el recipiente sometido a una fermentación anaeróbica resiliente es fino y crujiente, casi cristalino.

La masticación y la disolución rápida en boca, son los aspectos donde las diferencias son mayores, ya que el pan elaborado con esa masa, sometida a fermentación AR, tenía una rápida disolución, dando la sensación de derretirse en la boca.

En el experimento nº 2, las 4 muestras produjeron panes de forma regular, con sección uniforme y bien desarrollados (ligeramente superior el desarrollo de los 3 panes en diferentes condiciones anaeróbicas). Corteza dorada, tendiendo a marrón, delgada, quizás un poco más oscura en el pan con la masa cubierta de tela (quizás más azúcar disponible, gracias a la presencia de oxígeno).

Miga de color crema, homogénea en todas las masas, con un alveolado mediano pero irregular en los 3 panes en condiciones anaeróbicas, más estrecho y regular en el pan cubierto con tela.

El olor es a trigo, se puede percibir la diferencia de acidez en el pan con masa sometida a fermentación AR, con un carácter más marcado y ligeramente picante (ácido láctico), pero para nada desagradable. La AR, también mostró menos resistencia al partir la pieza y a la mordedura que las otras muestras.



En la boca se derrite, hay una rápida disminución de volumen con poca saliva, no es pegajosa ni pastosa. Las otras mezclas también tenían una excelente masticabilidad pero la diferencia era perceptible.

En el pan con masa sometida a fermentación AR se encontró un peso final ligeramente inferior y una mayor pérdida por evaporación.

En el experimento nº 3, aplicación de la técnica en la masa madre, y en la valoración del producto acabado, se encontró más suavidad y una acidez más marcada. La diferencia más importante aquí se puede ver en la VIDA ÚTIL, ya que después de 6 días el pan estaba perfectamente conservado.

La degradación de las moléculas y, en particular, de las proteínas de los cereales en la fermentación de los productos de panadería, es un fenómeno relacionado con la acidez. La acidificación y la reducción de los enlaces de disulfuro de proteína aumentan la actividad de las proteasas de los cereales y la accesibilidad del sustrato.

Las condiciones absolutas de la anaerobiosis resiliente podrían ser la base de un metabolismo de fermentación óptimo, en el que se amplifiquen los procesos de descomposición y fermentación que darían lugar a un producto horneado con cualidades organolépticas excepcionales. El sistema de escape de la esclusa de aire protegería contra la acumulación de gas, que en ciertas concentraciones podría tener el efecto contrario, es decir, inhibir la propia fermentación.

Por otra parte, los importantes efectos de la acidificación en la masa se muestran también, en los sistemas de fermentación con masa madre y levadura natural, en los que la acción del ácido láctico y del ácido acético produce profundos cambios reológicos.

El sistema de fermentación anaeróbica resiliente, aplicado a la masa madre, determina una mayor producción de ácido láctico y aumenta el metabolismo de fermentación de las levaduras, como se confirma en la experimentación sobre la masa fermentada, con la masa madre sólida de la prueba nº. 2 realizada por la bióloga Silvia Marras. Involucrada en la experimentación y en la formulación de una hipótesis que puede explicar los procesos en la base de este innovador sistema, que encuentran una mayor confirmación de una óptima acidificación en la prueba nº. 3 sobre la masa madre, llevada a cabo por el panadero Domenico Pezzimenti, profesional del sector desde hace 35 años. En este caso en el que una vida prolongada del producto, se correlaciona con una mayor acidificación.

Sin embargo, la contribución que el proceso podría hacer a la calidad del producto, en sistemas basados en *Saccaromyces Cerevisiae*, por lo tanto en la prueba nº 1, realizada por el creador Josep Pascual, permite aplicaciones universales y ventajosas en cualquier entorno de producción, yendo a aumentar significativamente la calidad del producto final.

Podrían lograrse mejoras significativas en la calidad nutricional y la digestibilidad aplicando el método a una amplia gama de productos en base a masas fermentadas, desde el pan dulce, panes comunes, hasta las pizzas y los productos derivados de las masas enriquecidas, tipo brioche, hamburguesas, etc.

Aunque se desconoce en parte el mecanismo de este efecto en la reología de la masa, algunos estudios sugieren que los metabolitos secundarios, en particular los ácidos orgánicos, son elementos clave de un producto fermentado, de calidad superior.

COLABORACIÓN:

Josep Pascual
Experto en panificación

**¿QUIERES OIR LOS
SECRETOS DE
LA GRANDEZA?**



Flex®

Insuperable Calidad

¡TE AYUDA A DESCUBRIRLOS!



MASAS CONGELADAS PASTELES, MASAS DULCES, DANÉS Y BOLLOS CONGELADOS (PRIMERA PARTE)

CONSEJOS TÉCNICOS



Una panadería debe preparar un buen surtido de panes y bollos. Con las masas congeladas también se pueden hacer diferentes tipos de bollos, simplemente dándole diversas formas, cortes o utilizando diferentes decorados. También se puede usar para incrementar el surtido. Los bollos se pueden hacer con masa de centeno, harina integral, así como francesa, vienesa o italiana.

MASA CONGELADA PARA BOLLOS

Las condiciones de la cámara de desarrollo, 32°C - 43°C y una humedad relativa de 70-75%, tienen un marcado efecto sobre el volumen, las estructuras de las celdas y la corteza de los bollos terminados.

Algunos panaderos tienden a darle demasiado desarrollo, optando por una unidad de mayor tamaño, cuando en realidad esto resulta en un limitado crecimiento en el horno, en celdas de estructura áspera y en una reducción sustancial del tiempo de vida.

La prueba de la marca consiste en presionar la masa suavemente con el dedo, ésta vuelve a retomar su forma lentamente. Controlando adecuadamente la temperatura y humedad de la cámara de fermentación, los bollos terminados tendrán un volumen óptimo.

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



Las condiciones ideales de horneado para los bollos blandos dependen principalmente del tamaño de la unidad individual y de la riqueza de la masa.

Recuerde cuanto más grande es la unidad o cuanto más rica es la masa, más baja debe ser la temperatura y más largo el tiempo de horneado. Y al contrario, cuanto más pequeña es la unidad o cuanto más ligera es la masa, más alta debe ser la temperatura y más corto el tiempo de horneado.

Como guía se recomienda 193°C - 210°C por 10-15 minutos.

Las dos fallas más comunes en el desarrollo son la falta y el exceso del mismo.

CONSEJOS TÉCNICOS

- Las masas de pan **carente de desarrollo** resultan en hogazas con **poco volumen, cor- tezas duras**, una corteza superior de **color rojizo** y con los **lados reventados**.
- El sobre-desarrollo da como resultado **hoga- zas más grandes** de lo normal, con un **grano muy abierto y áspero**. Aunque las masas sobredesarrolladas muestran un buen volu- men y crecimiento inicial en el horno, el pan resultante puede colapsar posteriormente. El sobre-desarrollo también es responsable de la textura con tendencia a desmoronarse, corteza de color pálido, mala calidad de conservación y sabor desagradable. El rebanado y embolsado de las hogazas sobredesarrolladas puede ser un serio problema y una fuente continua de mermas.

Los panes de molde deben desarrollarse hasta que llenen las esquinas y los bordes del molde, y la superficie superior se extienda por encima de la parte alta del molde para poder obtener uniformidad y mantener la calidad.

Durante el horneado de una masa a una tempe- ratura elevada pueden ocurrir varias reacciones.

- Primero se aceleran todas las reacciones de fermentación.
- Se produce dióxido de carbono rápidamente y se crea una presión del vapor de agua. Esto resulta en una rápida expansión de la masa, produciéndose el crecimiento en el horno.
- El almidón de la masa se gelatiniza antes de desactivarse con el calor del horno.
- Luego de alcanzar una temperatura elevada, la proteína del gluten se coagula, formando la estructura básica del pan.

El pan que sale del horno debe enfriarse hasta que su temperatura interna llegue a 32°C - 38°C, antes de rebanarlo y/o embolsarlo. El pan debe colocarse sobre estantes para evitar la conden- sación de humedad en el fondo de las hogazas, y en un área libre de corrientes de aire, ya que estas conducen a la formación de grietas y quebraduras en la corteza.

Es imperativo que este tipo de áreas se limpie meticulosamente para mantener al mínimo el crecimiento microbiano que conduce a la forma- ción de hongos.

PANES DE CENTENO

Los panes de centeno deben hornearse en un horno relativamente caliente a aproximadamen- te 204°C - 227°C. El horno debe saturarse con vapor húmedo de baja presión antes de llenarse y apagarse después de unos minutos, luego de completar la carga.

El vapor es responsable de la buena simetría de la hogaza, volumen, color y brillo de la corteza, lo cual es muy deseable en el pan de centeno.



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

CONSEJOS TÉCNICOS

Cuando no hay disponibilidad de vapor es necesario bañar las hogazas antes de ponerlas en el horno. Algunas reglas generales para hornear el pan de centeno son:

- Las masas de centeno más claro pueden hornearse a temperaturas más altas.
- Las masas de centeno oscuro tienden a colorearse rápidamente y por eso deben hornearse a temperaturas más bajas.

MASA DULCE CONGELADA

Con una masa dulce se pueden elaborar muchos productos de distintos tamaños y formas y la única limitación es la imaginación del panadero. También están disponibles muchos rellenos y decorados, aumentando aún más la variedad de productos de masa dulce.

El desarrollo de la masa dulce varía de acuerdo con el tamaño y la forma de las unidades. Si la masa es rica, no es práctico darle a las unidades

un completo desarrollo; un menor tiempo de fermentación asegurará un buen pan. Las condiciones óptimas durante el desarrollo incluyen una temperatura de 32°C - 35°C y una humedad relativa aproximada de 70-75%

Dependiendo de la riqueza y del color de la corteza deseado, se puede aplicar una baño de huevo. Este baño debe aplicarse uniforme y cuidadosamente, antes del desarrollo o antes del horneado.

El tiempo y la temperatura de horneado para los productos de masa dulce varían también con la forma y tamaño de la unidad, así como con la riqueza de la masa.

La producción de una corteza con un buen color tanto en la parte superior como inferior es esencial para la buena calidad de los productos terminados. Mayores cantidades de azúcar y otros ingredientes enriquecedores necesitan hornos con temperaturas inferiores. Sin embargo un horno muy frío puede resecar el producto, por este motivo es recomendable un horneado de 185°C - 204°C.





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



NOM-035-STPS

FACTORES DE RIESGO PSICO

¿QUÉ ES?

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

LOS TIEMPOS DE LA NOM 035

23 Oct 2018

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

Oct 2019

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

Oct 2020

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

Obligaciones del Trabajador

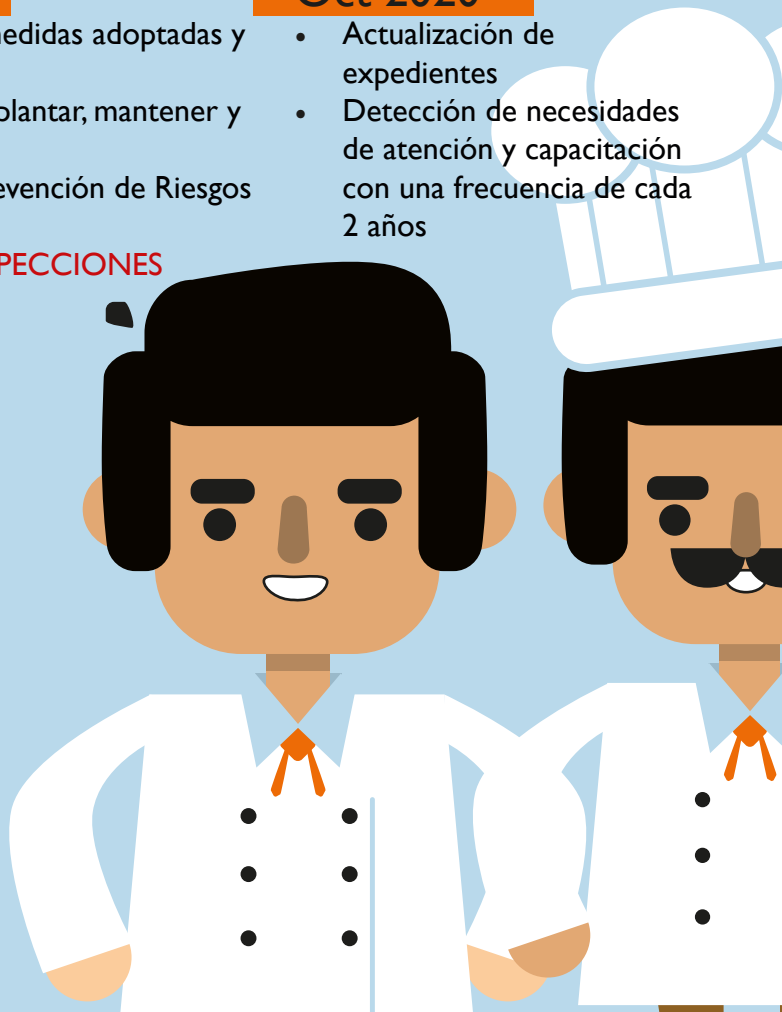
1.- Evitar daños que afecten el entorno organizacional favorable.



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

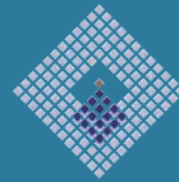


3.- Cumplir con la política de prevención de riesgos psicosociales en el trabajo.



PSICOSOCIAL EN EL TRABAJO

Identificación, Análisis y Prevención



ASEM

ASOCIACIÓN DE SERVICIOS EMPRESARIALES MÚLTIPLES DEL D.F.

Obligaciones generales

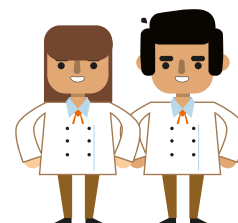
- 1.- Establecer mecanismos de recepción de quejas.
- 2.- Identificar a trabajadores sometidos a un acontecimiento traumático y canalizarlos para atención médica.
- 3.- Proporcionar información a los trabajadores sobre políticas de prevención de riesgos psicosociales.
- 4.- Informar a los trabajadores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

Obligaciones del patrón

Dependiendo del tamaño del centro de trabajo

Hasta 15 empleados:

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



De 16 a 50 empleados

Aplicar cuestionarios para identificar los valores de riesgo psicosocial.



Más de 50 empleados

Todas las disposiciones de la norma.



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

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

(SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL)



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



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

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



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

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



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

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



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

CANILLA Y TINGÜINDÍN

PANES EMBLEMÁTICOS



Uno de los productos tradicionales de Veracruz es la 'canilla', un pan delicioso elaborado en tierras jarochoas que es consumido principalmente en el desayuno o la cena.

Amanecer en Veracruz es acudir a la panadería más cercana y comprar alguna delicia, sin poder faltar la 'canilla' que acompañada con café o leche, es el gusto culinario de niños y adultos.

Aunque los orígenes de este pan no se encuentran concretamente definidos, en otros países como Austria, España, Costa Rica, Francia y Estados Unidos, llaman 'canilla' a los panes conocidos nacionalmente como baguettes, sin embargo, en forma éstos pueden parecerse.

La canilla veracruzana es una especie de palito de pan tostado y alargado, su forma es trenzada y dependiendo el gusto del cliente, ésta puede ser horneada con ajonjolí.

Su tamaño es aproximado de 20 centímetros, es delgado y su textura crujiente. Se vende en cualquier panadería local y es uno de los panecillos más consumidos en cafeterías.

Otro de los sitios donde es vendido este producto es en el Café de La Parroquia de Veracruz, el cual en su menú ha diseñado un lugar especial para la 'canilla', gozando de un distintivo que lo enmarca como un producto tradicional, vendido en el lugar por decenas de años atrás.

La próxima vez que visite Veracruz, disfrute de una 'canilla' y acompáñela con un rico cafecito, verá que su despertar será placentero recordando la marimba, alegría y tradición del pueblo jarocho.

Fuente:

<https://elgourmeturbano.blogspot.com/2015/01/canilla-el-pan-tradicional-para.html>



CANAINPA

¡Decorar tu panadería!

Pósters de venta en CANAINPA:

✉ rogeliolorenzo@canainpa.com.mx

☎ Tel. (01+55) 51340500 Ext.102

📍 Dr. Liceaga No.96, Col. Doctores,

Alcaldía Cuauhtémoc,

C.P 06720,

CDMX.



TINGÜINDÍN



Una muestra de la panadería artesanal mexicana, es el pan de Tingüindín, elaborado con piloncillo, aguamiel y canela. Su origen se remonta a la Conquista y es típico de la cocina purépecha.

La creencia popular afirma que Vasco de Quiroga, primer obispo de Michoacán, fue quien asignó al pueblo de Tingüindín, la actividad panadera, misma que en ese tiempo era completamente novedosa en estas tierras, pues el trigo era un cultivo recién llegado en América.

A finales del siglo XIX, los comerciantes arrieros, en mulas, llevaban piezas de este pan envueltas en hojas de vástago, hasta lugares relativamente remotos.

Hoy en día las cosas no son tan distintas, salvo que en ocasiones son los propios viajeros quienes, ya no en mula, sino en auto, aprovechan su paso por el lugar para llevar esta delicia.

Este pan artesanal tiene tres variedades: en primer lugar se encuentran las esponjosas aguácatas (la variedad más conocida en México) elaboradas con harina de trigo, granillo, azúcar y levadura para la fermentación; después vienen las aromáticas cemas chorreadas de piloncillo o azúcar y, por último, las empanadas de chilacayote endulzadas con piloncillo.

¿Cómo se elabora este pan?

La mezcla base se prepara con azúcar, sal, agua, levadura y manteca vegetal, se deja reposar toda la noche en una artesa de madera.

Posteriormente se enciende el horno de barro con leña de encino, pues el pan se cuece con el calor que resulta después de que se extingue la flama. Después se combina la masa base con el piloncillo, la canela y el aguamiel, en el caso de las empanadas. Entre tanto, el panadero calienta el horno para obtener la temperatura adecuada, una vez preparado el horno, comienza la cocción.

Primero van las empanadas, a las que se les hacen pequeñas perforaciones para evitar que se deformen por el calor, luego las aguácatas y al final las cemas.

Fuera del horno el pan se cubre con una ligera capa de manteca de cerdo para protegerlo de la humedad y puede durar hasta 20 días en buen estado.

Fuente:

<https://blog.seccionamarilla.com.mx/pan-de-tinguindin-tradicion-purepecha/>

<https://www.mexicodesconocido.com.mx/el-pan-de-tinguindin-michoacan.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.



cas de Higiene ón 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.



EL MUSEO DEL MANTECADO

PAN EN EL MUNDO



En el corazón de Andalucía -Estepa-, existen infinitas recetas artesanales. Estas especialidades son para este lugar, productos tradicionales con más de un siglo de antigüedad ya que para los estepeños trabajar estos productos es producir obras de arte.

“El Mantecado” está dentro de esas especialidades que caracterizan el pueblo de Estepa. Este producto con una gran variedad de presentaciones, ha sido un pan de peculiar tradición y una de las obras más importantes del pueblo de Rute.

El municipio cordobés de Rute, es famoso porque además de contar con diversas posibilidades de ocio y entretenimiento, alberga entre sus opciones, la novedad del Museo del Mantecado de Rute.

La tradición se remonta a más de un siglo, aunque los orígenes de la empresa familiar La Flor de Rute se ubican en 1960, cuando J. Rafael Garrido C., inicia su camino independiente y funda un pequeño obrador situado en el centro del pueblo. Posteriormente para el año de 1996, La Flor de Rute financia la apertura del Museo del Mantecado.

Su inauguración fue en 1996; dicho espacio es ya un importante foco de turismo, conformado por una oferta muy difícil de resistir y fundado por la empresa del Sr. J. Rafael Garrido Cordón.

El Museo del Mantecado es un espacio distinto, que incluye degustaciones y un particular punto de venta de gran éxito y gracias a la reproducción de esta antigua industria familiar de mantecados,

se puede dar un ameno recorrido por la historia de los dulces de navidad.

El Museo del Mantecado, permite al visitante, notar la evolución del sector en las ultimas décadas, también apreciar numerosos objetos y utensilios que se utilizaron en la elaboración de estos productos, cuenta además con muñecos de tamaño natural y documentos de todo tipo.

Sin duda alguna, este es un lugar repleto de detalles, sorpresas y curiosidades en las que se pueden leer las felicitaciones de escritores como Camilo José Cela, Rafael Alberti, Pablo García Buena y Fernando Quiños, por supuesto que estamos hablando de personalidades que son consumidores frecuentes del producto.



El lugar se distingue por tres salas, sin embargo, resalta una sala donde hay una exposición permanente que tiene por nombre “Andalucía en Azúcar y Chocolate”, donde el visitante se deleita al contemplar una representación de todas las provincias andaluzas a través de sus monumentos más emblemáticos, a los que se han unido figuras a tamaño real de los pintores Dalí y Picasso. Todo ello es posible gracias a la mano creativa y primorosa del maestro pastelero catalán Lluís Muixí, una persona “cuya calidad humana es mayor aún que la artística”, en palabras de Andrés Garrido, hermano de Juanjo y responsable también de la buena marcha de la firma.

PAN EN EL MUNDO

Las otras dos salas tienen también su propio atractivo. Así, la de la entrada recrea una industria doméstica de dulces de navidad de hace un siglo, con ninots elaborados por un maestro fallero valenciano. Este salto atrás en el tiempo continúa en la segunda sala, llena de maquinaria de hace más de un siglo. Para Andrés Garrido, su interés reside en que gusta “a todos los segmentos de edad, las personas mayores recuerdan cómo se hacía en su casa, los de mediana edad recuerdan su niñez y los pequeños descubren cómo vivían sus padres”.



El Museo del Mantecado de La Flor de Rute, ha ampliado en últimas fechas el número de figuras expuestas. Además de que, en este año se han incorporado representaciones en azúcar, de Los Leones (Granada), El Cristo de los Faroles (Córdoba) y La Puerta del Palacio de la Mezquita de Córdoba. Esta última gran obra se le debe al maestro pastelero D. Luis Muixi.



La Flor de Rute es una empresa acreditada como miembro de la LANDALUZ, Asociación de Empresas de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía; así mismo gracias a su labor de apoyo a diversas actividades culturales en la localidad de la Estepa, se le otorgó en 1989, un diploma como benefactor cultural

Este lugar da muestra de una tradición que es en sí, una obra de arte.



Fuente:

[https://cordobapedia.wikanda.es/wiki/Museo_del_Mantecado_\(Rute\)](https://cordobapedia.wikanda.es/wiki/Museo_del_Mantecado_(Rute))

<https://www.laflorderute.es/>



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.

Llegó el verano

ESTE MES CELEBRAMOS



El solsticio de verano ocurre entre el 20 y 22 de junio de cada año, es una de las fiestas más antiguas conocidas, pues los humanos ya celebrábamos el día más largo del año desde la Edad de Piedra.

Éste ocurre cuando el Polo Norte se inclina más hacia el sol que el resto del año. Debido a este fenómeno natural, el sol parece ser el más alto en el cielo, y la luz del día es la más larga (mientras que la noche es la más corta).

Aunque el verano ya ha llegado desde el mes pasado, éste durará hasta el 21 de septiembre, y ya que en junio se celebra el Día del Padre, julio es el mejor mes para aprovecharlo.

La panadería y pastelería también se puede saborear en días de verano, pero conviene hacer algunas variantes en los ingredientes. Los clientes quieren productos más ligeros y frescos, por lo tanto se recomienda incorporar frutas de la estación como: mango, maracuyá, naranja, ciruelas, papaya, frutos rojos, durazno y pera.

Para realzar el concepto de frescura se deben utilizar frutas frescas, al mismo tiempo de tener

nuevas propuestas para presentarlos de una manera distinta, en un ambiente ligero que invite a los clientes a entrar y mirar las opciones. También el uso de complementos, como los helados son muy importantes para esta temporada.

Es por eso que queremos recomendarle las siguientes ideas que puede implementar para mantener a sus clientes satisfechos.

EL DONUT HELADO

Esta puede ser una combinación muy sorprendente para algunos, pero con un sabor delicioso, ya que combina dos alimentos favoritos como lo son las donas y el helado. Calientes por fuera pero frías por dentro, el dúo perfecto para sorprender a tus clientes en esta temporada de calor.



PASTEL CON HELADO

Siguiendo con los helados, ¿qué le parecería incluir en su catálogo el rico rollo de pastel de helado?, puede ser el clásico de chocolate o si prefiere, puede agregarle trozos de fruta fresca y utilizar diferentes sabores de helados para darle gusto a todos.



SÁNDWICH DE HELADO

Y si sus clientes son más de texturas crujientes, puede implementar el exquisito sándwich de helado combinando sabores, como galleta de chocolate con helado de limón.



PARFAIT

El *parfait* de procedencia francesa, se usa para denominar a un tipo de postre helado. Sin embargo, en la gastronomía estadounidense es una combinación de frutas y helado que se acostumbra servir en copas alargadas con los ingredientes en capas claramente visibles, para hacerlo más interesante. Si quiere hacerle una variación, puede agregarle cuadros de bizcocho.





ASEM
DESPACHO JURIDICO CONTABLE

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

**Soluciones en
servicios:**

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

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

Administrativos
(Nómina e IMSS)

Bolsa de Trabajo
(Exámenes Psicométricos y
Estudios Socioeconómicos)

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



www.asedelf.org



servicios@asedelf.org



(55) 5134 0500
ext. 105 y 119

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



GELAPASTEL DE FRESA

Si usted cuenta con clientes que les agrada los postres originales, éste les encantará.

El Gelapastel tiene dos sabores y texturas ya que cuenta con gelatina de crema con fresas, gelatina con fresas y bizcocho de pastel.

MOUSSE DE MANGO

No podíamos olvidarnos de los deliciosos mousses, ni mucho menos de una de las frutas favoritas del verano, como lo es el mango, a éste le puede poner una base de bizcocho o galleta para lograr el postre fresco que todos buscan en esta temporada.



Aunque esta estación puede ser un poco agobiante por el calor, no dude que puede tomarlo como una gran oportunidad para implementar estas ideas y poder mejorar sus ventas.

Fuente:

https://mundo965.fm/index.php/2018/06/21/la-historia-del-solsticio-de-verano/?__cf_chl_jschl_tk__=9826917ac2c9f7968265831800dc541e82ec7812-1591300341-0-ASn9Q94s2NnQuPK-NZjEMN5GL4nbYSnVECiY13xEOMIS7gnITEvZB3o-23yWcStmHqd8-9pg7x3USUbGifnemSmRn9NYcgl6USin74JsaRVP8mrpPTtp7uqWxV8qrK6BLI50erzwXPWyn7LTo_Y_aGLbUuNpdxEXDCwRlBzcTNNuu1H5-csScdgH5plYfpAxr-0map4YcVgXt6f4JPfBftcR5dWm4lcqZGe8kMOTlI0ERjpcpnOXSKVD8w3aBMm0SRZea-Yf2wbsjs04kCF4VnwppfSPsun1le-isLInSjJg_cU5hyzK2md7xJv7YrhQQfQWzsrnNS54D9or-3f28Xz723ZdBThNwrwdB5qBkpmkMr5X

PANQUÉ DE ELOTE

RECETAS



Ingredientes:

240 gr. Aceite vegetal
370 gr. Granos de elote
375 gr. Leche condensada
50 gr. Maicena
7 gr. Polvos para hornear
160 gr. Huevo

Tip:

Si se utiliza elote natural se pone el gramaje total y en caso de usar elote en lata, se tiene que drenar el elote hasta obtener el gramaje deseado.

Total de batido: 1206 gr.
Esto alcanza para 2 piezas
de 600 gr. c/u

Procedimiento:

1. Colocamos el aceite, los granos de elote, la leche condensada y el huevo en un vaso de licuadora.
2. Lo licuamos durante 1 minuto aproximadamente y nos aseguramos que los granos de elote no se mueva mucho, para que nuestro panqué tenga granos de elote uniforme.
3. Incorporamos la maicena y los polvos para hornear, lo licuamos solo para integrar los polvos aproximadamente 20 segundos y lo reservamos un momento.
4. Con la ayuda de un molde de 18 pulgadas previamente engrasado y enharinado vertimos la mezcla a $\frac{3}{4}$ partes del molde. El resto que sobra lo podemos utilizar para panqués que de igual manera deben ser llenados a $\frac{3}{4}$ partes del capacillo.
5. Calentamos nuestro horno a una temperatura de 180°C a 190°C (esta temperatura depende de nuestro horno).
6. Horneamos nuestro panqué a baño maría por un tiempo aproximadamente de 35 a 45 minutos.
7. Una vez cocido nuestro panqué esperamos a que se enfríe durante 15 minutos, desmoldamos y decoramos al gusto.

OJO DE BUEY

RECETAS

Ingredientes:

400 gr. Azúcar
650 gr. Huevo
400 gr. Leche
c/s Vainilla líquida
4 gr. Levadura fresca (opcional)
40 gr. Polvo para hornear
1 kg. Harina
2 gr. Sal
200 gr. Leche en polvo
300 gr. Aceite
300 gr. Agua

Procedimiento:

1. Colocar en el recipiente de la batidora el azúcar y el huevo, con el globo batir en tercera velocidad hasta que doble su volumen.
2. Parar la máquina, agregar la leche, el aceite, vainilla y seguir batiendo en segunda velocidad, solo incorporar.
3. Detener la máquina, añadir el resto de los ingredientes de forma envolvente con la mano. Si quedara muy espesa, añadir un poco de agua para aligerar.

Procedimiento:

1. Mezclar todos los ingredientes secos en primera velocidad, después incorporar el líquido y seguir trabajando.
2. Cambiar a segunda velocidad y dar 4 minutos más, incorporar poco a poco la manteca hasta formar una mezcla elástica.
3. Dividir en porciones de 50 gramos, estiramos con la ayuda de un rodillo y doblamos por la mitad y finalmente realizamos otro dobles por la mitad.

Ingredientes base:

1 kg.	Harina
7 gr.	Sal
500 gr.	Manteca vegetal
650 ml.	Agua
50 gr.	Azúcar
10 gr.	Malta

4. Barnizamos con un poco de aceite y espolvoreamos con azúcar. Colocar en charolas y vaciamos el batido.
5. Hornear a 210 °C durante 22 minutos.
6. Presentar.



PERSONAS DESAPARECIDAS



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



@RegresoACasa_mx



@RegresoACasa

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

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

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



Norma García Cortés

Edad: 43 años

Complexión: Robusta

Estatura: 1.45 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Cicatriz quirúrgica en el abdomen, lunar en el tórax, lunar en el labio superior derecho, cicatriz por herida en el hombro derecho por quitarse un tatuaje.

Historia: Salió de su domicilio a un convivio que se celebró dentro de la misma unidad en donde ella vivía con sus compañeros de trabajo, los cuales la acompañaron a tomar un pesero rumbo a Zumpango siendo las 10:30 de la noche, ya no se supo más de ella.

Lugar y fecha de extravío: Conjunto Habitacional Paseos de San Juan, Municipio de Zumpango de Ocampo.

16 de agosto de 2019.

Adrián Alejandro Martínez López

Edad: 25 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.70 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Cicatriz del lado izquierdo del labio inferior.

Historia: El joven trabajaba en una mueblería llamada "Las Américas" ya no se supo más de él.

Lugar y fecha de extravío: Villas de San Juan, León Guanajuato.
22 de junio de 2020.



Carlos Adolfo Castro Buñuelos

Edad: 33 años

Complexión: Robusta

Estatura: 1.73 mts.

Color de piel: Blanca

Señas particulares: Tatuaje de una llave en el pie izquierdo.

Historia: Salió de su domicilio, le dijo a su mamá que iría a Guadalajara a buscar trabajo, lo último que se supo es que se trasladaría a Monterrey con su novia, ella dijo que no llegó.

Lugar y fecha de extravío: Aeropuerto de Guadalajara, Jalisco
14 de marzo de 2020.

Junio 2020
Núm. 370 Año 31

PAN

El mundo del

www.canainpa.com.mx



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

**¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

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

comunicacion@canainpa.com.mx

POSTRES
EN FRASCOS

FESTEJA A PAPÁ
CON BOTANAS SALADAS

**EL DERECHO DE LOS
CONSUMIDORES**

LE RECORDAMOS

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

SEPTIEMBRE

- 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	SEP	NOV	ENE
(dls. por ton.)	1,164	1,184	1,206
AZUCAR 11	OCT	MAR	MAY
(cts. por lb.)	12.04	12.56	11.61
AZUCAR 16	SEP	NOV	ENE
(cts. por lb.)	25.95	26.20	26.65
AZUCAR 5	AGO	OCT	DIC
(dls. por ton.)	371.20	360.60	354.80
CACAO ICE	SEP	DIC	MAR
(dls. por ton.)	2,270	2,245	2,236
MAIZ CBOT	SEP	DIC	MAR
(dls. por bushel)	3.36	3.43	3.54
SOYA CBOT	NOV	ENE	MAR
(dls. por bushel)	876.00	879.25	875.00
HARINA CBOT	DIC	ENE	MAR
(dls. por bushel)	2.95	2.96	2.95
ACEITE CBOT	DIC	ENE	MAR
(cts. por lb.)	0.29	0.29	0.29
TRIGO CBOT	SEP	DIC	MAR
(dls. por bushel)	4.89	4.98	5.08
J. DE NARANJA	SEP	NOV	ENE
(cts. por lb.)	120.40	122.95	125.50
AVENA CBOT	DIC	MAR	MAY
(dls. por bushel)	2.80	2.83	2.84
ARROZ CBOT	SEP	NOV	ENE
(cts. por lb.)	12.08	11.89	12.04
ALGODÓN ICE	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	59.52	60.22	60.73
RES CME	AGO	OCT	DIC
(cts. por lb.)	96.10	99.4	103.28
CERDO CME	AGO	OCT	DIC
(cts. por lb.)	53.48	51.18	52.40

ACTUALIZADO AL 19 DE JUNIO DE 2020



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

Mejores harinas, mejores resultados.®

www.harinaselizondo.com

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

 @fabricadeharinaselizondo

 @HarinasElizondo

 @harinaselizondo



*Llegó el momento
de renovarnos.*

Estrenamos nueva imagen, nuevos empaques
y nueva planta.

Para ofrecer una mejor calidad
y un mejor servicio.

**Nueva
Imagen**

CREMA VEGETAL BATIDA
FRIGO CHANTILLY®.



CREMA PASTELERA
manga de 1 kg.



MAMONES de 8 y 10 pulgadas.

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