

Agosto 2020
Núm. 372 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

CELEBREMOS A LOS ABUELOS

TRAMPANTOJOS
EN LA PANADERÍA Y
PASTELERÍA

ETIQUETADO DE
ALIMENTOS Y
BEBIDAS



HARINERA ANÁHUAC

Jorge Campos



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
f AnahuacHarinera i HarineraAnahuac

HACEMOS MÁS QUE HARINA

.....



★ HARINA DE TRIGO ★



SÚPER

INDEPENDENCIA

HARINA DE SELECCIÓN

MULTIUSOS PARA PANIFICACIÓN

HARINERA
ANÁHUAC

HARINA DE TRIGO A
ZINC



Pedidos: 7797969201 • 8005008500 • www.puratos.com.mx • [puratosmexico](https://www.youtube.com/puratosmexico)

Reconocido SABOR DEL AÑO

PHILADELPHIA®

PHILADELPHIA®
Creamy & Soft



Mondelēz
International
FOOD SERVICE
& SOLUTIONS



"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 litud 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 litud, 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 372



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

Buzón Tributario IMSS

7

JURÍDICO

Modificación a la Norma Oficial
Mexicana NOM-051-SCFI/SSA 1-2010
Etiquetado de alimentos y bebidas no
alcohólicas preenvasados

9

JURÍDICO

Servicios Electrónicos del Instituto
Mexicano de la Propiedad Industrial

18

HABLEMOS DE INGREDIENTES

El Teff

20

FINANZAS

¿Qué pasará con su dinero si su Banco
quiebra?

24

RECLUTAMIENTO

Cambio organizacional de la empresa

26

ESTADÍSTICAS

Consumo de pan en México

28

TECNOLOGÍA

Desafíos de fórmulas de tendencia
Pan de variedad

31

38

TENDENCIAS

Trampantojos en la panadería
y la repostería



INDICADORES FINANCIEROS

42

46

CONSEJO TÉCNICOS

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



PANES EMBLEMÁTICOS

Turulete

55

Acambaritas

56

PAN EN EL MUNDO

Isola del Piano

60

62

ESTE MES CELEBRAMOS

El Día del Abuelo



68

RECETAS

Pan Chapata



RECETAS

Cheesecake

69

PERSONAS DESAPARECIDAS

70

LE RECORDAMOS

71

INDICADORES AGRÍCOLAS

72



*Llegó el momento
de renovarnos.*

Estrenamos nueva imagen, nuevos empaques
y nueva planta.

Para ofrecer una mejor calidad
y un mejor servicio.



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

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

Editorial



No está siendo fácil para ninguno de nosotros, ni como industriales individualmente, ni como Cámara todos unidos. Hacer frente a la situación que la pandemia del Covid-19 está ocasionando, la cual, además de golpear nuestra salud, ha golpeado nuestra economía.

Está siendo éste, un periodo que ha puesto a prueba desde el primer momento la solidez de nuestra industria y de muchas más a nivel mundial, demostrando nuevamente la importancia de nuestra cadena productiva como generadora de puestos de trabajo y como proveedora de alimento y nutrición a lo largo del planeta.

En este número, además de otros muchos temas, le presentamos cómo afecta la modificación de la norma mexicana NOM 051 sobre el Etiquetado de Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados.

Con paso firme y con gran empeño seguimos adelante en este segundo semestre para mantener unida nuestra industria. Juntos hemos comprobado que el sector se fortalece con esfuerzos compartidos y estamos deseosos de que los tiempos venideros sean mejores para todos.

Quiero aprovechar esta tribuna que nuestra revista me ofrece, para recordar que debemos ser estrictos en la aplicación de las medidas establecidas para evitar contagios y contener la pandemia del COVID-19. No bajemos la guardia, para así proteger a nuestras familias, nuestro personal y a nuestros clientes.

Ing. Carlos Otegui Hernández

PRESIDENTE

DELEGACIONES CANAINPA

REPRESENTACIONES

CAMPECHE

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

REGIÓN OCCIDENTE (COLIMA, JALISCO Y NAYARIT)

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

MORELIA

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

MORELOS

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

OAXACA

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

AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES

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

PACHUCA DE SOTO, HIDALGO

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

TOLUCA DE LERDO, EDO. DE MÉXICO

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

TULA DE ALLENDE, HIDALGO

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

BUZÓN TRIBUTARIO IMSS

CONSULTORIO FISCAL



El Instituto Mexicano del Seguro Social continuando con el proceso de modernización de todos sus trámites administrativos, el pasado 25 de junio, en su página de internet publicó **“Buzón IMSS, nuevo paso hacia la modernización del Instituto”**, bajo el boletín de prensa número 429/2020, explica que se tratará de una herramienta que facilitará el retorno a la nueva normalidad tras la epidemia de COVID-19, y que empezará a funcionar a partir del mes de agosto.

Norma Gabriela López Castañeda, Directora de Incorporación y Recaudación del IMSS, describió esta herramienta como un canal eficiente de comunicación con el patrón, tanto para el envío de información con fines de difusión, como para la entrega de documentos y notificaciones.

Las características más importantes de este Buzón son las siguientes:

- Las consultas operarán las 24 horas del día.
- Se simplificará la carga administrativa, lo que reducirá los costos de operación del Instituto.
- El 100% de las solicitudes efectuadas a través de este Buzón, podrán ser notificadas.
- Se disminuirá el contacto presencial entre los notificadores del Instituto y los patrones, con lo que se continuarán privilegiando las medidas de sana distancia.
- Los patrones podrán recibir varias notificaciones a través del buzón, entre ellas, la EMA (Emisión Mensual Anticipada).

CONSULTORIO FISCAL

Los pasos para conseguir acceso a dicho buzón serán los siguientes:

- Registrar por lo menos un correo electrónico.
- Registrar también un teléfono celular.
- Realizar la manifestación de conformidad a través de la cual se autoriza al Instituto a realizar la transmisión y notificación de documentos digitales.



Ahora bien, una vez recibida la notificación, el patrón contará con tan solo tres días hábiles para abrir el correo y revisar la información contenida, por lo que se deberá estar al tanto, ya que en caso de que no se abriera el correo en este periodo, se entenderá que se llevó a cabo la notificación a partir del tercer día, entendiéndose que la notificación electrónica fue realizada al cuarto día hábil.

De acuerdo con la Mtra. López Castañeda, algunas notificaciones todavía se seguirán haciendo por medios tradicionales (de manera presencial). Pero eventualmente la tendencia será sustituir las notificaciones presenciales, por notificaciones a través de este Buzón IMSS.

“Sin embargo, lo que ahora sufrimos no es nada comparado con la gloria que él nos revelará más adelante. Rom. 8.18”.

COLABORACIÓN:

Lic. Israel Flores Ruz
Gerencia Fiscal, Administrativa y
de Seguridad Social
Tel. 5134 0500 ext. 131
fiscal@asemdelf.org

Operación y Arma de Doble Filo

El Seguro Social a través del Buzón IMSS, enviará al correo electrónico y teléfono proporcionados, diversas notificaciones en días hábiles en un horario de 9:30 a 18:00 horas; y es aquí donde se considera será un arma de dos filos, ya que estos serán los medios de comunicación formal que el Instituto utilizará, una vez que hayamos activado el referido Buzón IMSS.



MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ETIQUETADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS

JURÍDICO



El 8 de noviembre de 2019 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Salud, en materia de etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas, en específico el artículo 212, que establece un sistema de etiquetado frontal de advertencia.

Las normas oficiales mexicanas (NOMs) son disposiciones generales de tipo técnico expedidas por dependencias de la Administración Pública Federal. Su objetivo es establecer reglas, especificaciones, directrices y características aplicables a un producto, proceso o servicio, y son de observancia obligatoria.

El pasado 27 de marzo de 2020, la Secretaría de Economía, publicó en el Diario Oficial de la Federación la Modificación a la Norma Oficial Mexicana, en la que se contienen las Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no alcohólicas preenvasados.

Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado del producto preenvasado destinado al consumidor final, de fabricación nacional o extranjera, comercializado en territorio nacional, así como determinar las características de dicha información y establecer un sistema de etiquetado frontal, el cual debe advertir de forma

clara y veraz sobre el contenido de nutrimentos críticos e ingredientes que representan riesgos para su salud en un consumo excesivo.

Dicha Norma Oficial no se aplica a los alimentos y las bebidas no alcohólicas a granel y a los alimentos y las bebidas no alcohólicas envasados en punto de venta.

ALIMENTOS

La Norma 051, define al alimento como cualquier sustancia o producto sólido, semisólido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición y a la bebida no alcohólica como cualquier líquido natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición y que contiene menos de 2.0 % en volumen de alcohol etílico.

La norma en comento regula básicamente los siguientes aspectos:

1.- ETIQUETAS

La información contenida en las etiquetas de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto, empleando palabras, ilustraciones u



otras representaciones gráficas que se refieran al producto y pueden incorporar la descripción gráfica o descriptiva de la sugerencia de uso, empleo o preparación, a condición de que aparezca una leyenda alusiva al respecto.

No deben utilizarse palabras, textos, diálogos, ilustraciones, imágenes, denominaciones de origen y otras descripciones que se refieran o sugieran, directa o indirectamente a cualquier otro producto con el que pueda confundirse, o que pueda inducir al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto.

Los productos preenvasados que ostenten uno o más sellos de advertencia o la leyenda de edulcorantes, no deben incluir en la etiqueta personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, celebridades, deportistas o mascotas, elementos interactivos, tales como, juegos visual – espaciales o descargas digitales, que, estando dirigidos a niños, inciten, promueven o fomenten el consumo, compra o elección de productos con exceso de nutrimentos críticos o con edulcorantes.

2.- INGREDIENTES

En la etiqueta del producto preenvasado cuya comercialización se haga en forma individual, debe figurar una lista de ingredientes, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente y no incluya algún aditivo.

Los ingredientes compuestos deben declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vayan acompañados inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones. Cuando un ingrediente compuesto, constituya menos del 5 por ciento del producto preenvasado, no será necesario declarar los ingredientes que lo conforman, salvo los adi-

— LA PRÁCTICA HACE AL MAESTRO —

Ingredientes para seguir

CRECIENDO



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

Creamos momentos felices y memorias que duran por siempre.

www.dawnfoods.com

 @DawnFoodslatinamerica

 @Dawn_foodsmex

 @Dawn foodsmex

 800 696 0515

**Dawn**[®]

100
AÑOS
INSPIRANDO
la Panadería

tivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto terminado, o aditivos e ingredientes que se asocien a reacciones alérgicas. Se debe indicar en la lista de ingredientes el agua añadida por orden de predominio, excepto cuando ésta forme parte de un ingrediente compuesto, por ejemplo, de manera enunciativa más no limitativa: la salmuera, el jarabe o el caldo, empleados y declarado como tal en la lista y la que se utilice en los procesos de cocción y reconstitución. No es necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

Los azúcares añadidos se deben declarar, así como todos aquellos ingredientes o aditivos que pueden causar hipersensibilidad, intolerancia o alergia.



Los siguientes alimentos e ingredientes pueden causar hipersensibilidad y deben declararse siempre:

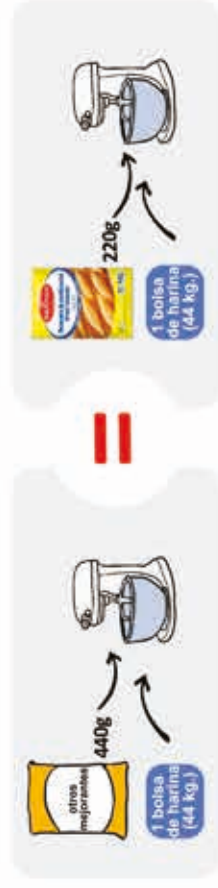
- Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y

productos de éstos). Se exceptúan: jarabes de glucosa a base de trigo (incluida la dextrosa), maltodextrinas a base de trigo, jarabes de glucosa a base de cebada.

- Huevos, sus productos y sus derivados.
- Crustáceos y sus productos.
- Pescado y sus productos. Se exceptúan: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas, aromatizantes o preparados de carotenoides.
- Moluscos y sus productos.
- Cacahuete y sus productos.
- Soya y sus productos.
- Leche, productos de la leche y derivados lácteos (lactosa incluida).
- Nueces de árboles y sus productos derivados, tales como las almendras
- Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

Si existe la posibilidad de contaminación durante el proceso de producción o elaboración hasta el envasado, por parte del fabricante, se deberá incluir al final de la lista de ingredientes, la siguiente frase: "Puede contener", con letra en negrilla, de igual o mayor tamaño a las letras de los ingredientes generales, indicando el alérgeno de que se trate.

Los saborizantes, saboreadores o aromatizantes pueden estar calificados con los términos "natural", "idéntico al natural", "artificial" o con una combinación de los mismos según corresponda, a menos que se destaque su presencia de alguna manera, lo cual obliga a la declaración con el término específico.



¿Cuáles son los beneficios para mi negocio?

- Es adecuado para masas saladas o con bajo contenido de azúcar.
- Proporciona volumen a nuestro producto final.
- Mejora la estabilidad de la fermentación de la masa y la textura interna.
- Sólo requiere de 5 gr; para 1 kg. de harina.



El mejorante que prefieren los expertos

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



3.- ETIQUETADO CUANTITATIVO DE LOS INGREDIENTES

En todo alimento o bebida no alcohólica preenvasado que se venda como mezcla o combinación, se declarará el porcentaje del ingrediente, con respecto al peso o al volumen que corresponda del ingrediente, al momento de la elaboración del alimento (incluyendo los ingredientes compuestos o categorías de ingredientes).

Debe declararse: El contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida, independientemente de que también pueda expresarse en otras unidades; nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto de manera enunciativa mas no limitativa: calle, número, código postal y entidad federativa en que se encuentre.

La etiqueta debe contener las instrucciones de uso cuando sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del producto preenvasado.

4.- ETIQUETADO NUTRIMENTAL

Se deben declarar los nutrimentos siguientes, excepto en el producto preenvasado regulado por otros ordenamientos jurídicos aplicables:

- a) el contenido de energía;
- b) la cantidad de proteína;
- c) la cantidad de hidratos de carbono disponibles;
- d) la cantidad de grasas;
- e) la cantidad de fibra dietética;
- f) la cantidad de sodio;

- g) la cantidad de cualquier otro nutrimento;
- h) la cantidad de cualquier otro nutrimento que se considere importante.

La declaración nutrimental debe hacerse en las unidades que correspondan al Sistema General de Unidades de Medida.

Debe incluirse la información nutrimental complementaria en la etiqueta de los productos preenvasados que:

- a) Contengan añadidos: azúcares libres, grasas o sodio; y
- b) El valor de energía, la cantidad de azúcares libres, de grasa saturada, grasas trans y de sodio.

Las Leyendas a usar son:

EXCESO CALORÍAS
EXCESO AZÚCARES
EXCESO GRASAS SATURADAS
EXCESO GRASAS TRANS
EXCESO SODIO

Quedan exceptuados de la información nutrimental complementaria los productos siguientes:

- a) Los productos que están exceptuados de la declaración nutrimental;
- b) Las fórmulas para lactantes con necesidades especiales de nutrición, las fórmulas de continuación y las fórmulas de continuación para necesidades especiales de nutrición;
- c) Los alimentos y las bebidas no alcohólicas para lactantes y para niños de corta edad que tengan especificaciones nutrimentales para

alguno de los siguientes nutrimentos: grasas, azúcares y sodio; conforme se establece en los ordenamientos jurídicos aplicables.

- d) Aceites vegetales, grasas vegetales o animales; azúcar, miel, sal yodada y sal yodada fluorurada, así como harinas de cereal.

El Sistema de etiquetado frontal incluye la información nutrimental complementaria y leyendas precautorias, que más adelante se enuncian.

Cuando se deban incluir más de un sello, el orden de inclusión debe ser de izquierda a derecha el siguiente:

1. EXCESO CALORÍAS
2. EXCESO AZÚCARES
3. EXCESO GRASAS SATURADAS
4. EXCESO GRASAS TRANS
5. EXCESO SODIO

Cuando proceda incluir las leyendas “CONTIENE CAFEÍNA EVITAR EN NIÑOS” o “CONTIENE EDULCORANTES - NO RECOMENDABLE EN NIÑOS”,



deben ir en la parte superior derecha de la superficie principal de exhibición y en caso de que el producto preenvasado tenga sellos, deben ir debajo de los mismos.

5.- PRESENTACIÓN DE LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS

Las etiquetas que ostenten los productos preenvasados deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento del consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo.

Cuando la información comercial obligatoria de los productos preenvasados que van destinados al consumidor final se encuentre en un envase múltiple o colectivo, no será necesario que dicha información aparezca en la superficie del producto individual. Sin embargo, la indicación del lote y la fecha de caducidad o de consumo preferente deben aparecer en el producto preenvasado individual. Además, en el producto preenvasado se debe indicar siempre en lo individual la leyenda "No etiquetado para su venta individual", cuando éstos no tengan toda la información obligatoria o una frase equivalente.

Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. El dato relativo al lote, fecha de caducidad o de consumo preferente puede ser colocado en cualquier parte del envase.

Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información aplicable, a menos de que la etiqueta del envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.



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.

Deben aparecer en la superficie principal de exhibición del producto cuando menos la marca, la declaración de cantidad, la denominación del producto preenvasado, el etiquetado frontal y aquella cuya ubicación se haya especificado.

6.- IDIOMA

El producto preenvasado debe ostentar la información obligatoria a que se refiere esta Norma Oficial Mexicana en idioma español, sin perjuicio de que se exprese en otros idiomas.

7.- VERIFICACION

Tendrá hasta el 1° de octubre de 2020 para implementar estas modificaciones, la verificación y vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana se llevará a cabo por la Procuraduría Federal del Consumidor, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y las dependencias competentes, en el ámbito de sus respectivas competencias, de acuerdo con la Ley Federal de Protección al Consumidor, la Ley General de Salud, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y demás ordenamientos jurídicos aplicables.

8. EVALUACIÓN DE CONFORMIDAD

La evaluación de la conformidad de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, objeto de esta Norma Oficial Mexicana, no es certificable y se puede llevar a cabo a través de un esquema voluntario, por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y su Reglamento, de acuerdo con lo descrito en el Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad que se contiene en la misma norma.

9.- EJEMPLO DE SELLOS FRONTALES

El objetivo del nuevo sistema de etiquetado frontal es mostrar de manera veraz, clara, rápida y simple cuando un producto preenvasado tiene exceso de nutrimentos críticos u otros elementos dañinos, asociados con enfermedades crónicas.

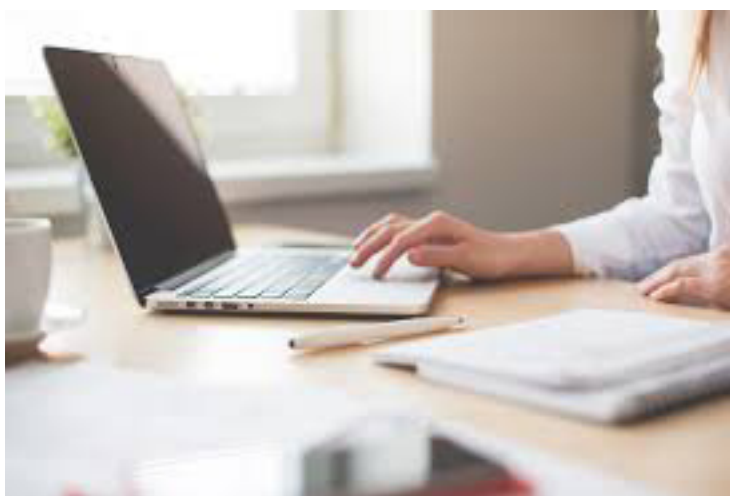


COLABORACIÓN:

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

SERVICIOS ELECTRÓNICOS DEL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

JURÍDICO



El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) con la finalidad de ofrecer una alternativa tecnológica que le permita presentar trámites sin necesidad de acudir a la ventanilla y con ello evitar aglomeraciones que pudieran comprometer el cumplimiento de las medidas de sana distancia establecidas con motivo de la Emergencia Sanitaria que con motivo de la Pandemia por COVID-19, mantiene a disposición de las personas interesadas en la realización de alguna gestión relacionada con la protección de la propiedad industrial, un portal de Acceso a Servicios Electrónicos, en el que respecto al rubro de marcas, se pueden encontrar las herramientas tecnológicas siguientes:

- **Marca en Línea.** Mediante esta herramienta puede llevarse a cabo el llenado de la Solicitud de Registro o Publicación de Signos Distintivos, de registro de marca, registro de marca colectiva, registro de aviso comercial, publicación de nombre comercial y registro de nombre comercial, así como recibir respuestas mediante notificaciones electrónicas.
- **Ventanilla Electrónica de Marcas.** Permite contestar cualquier requerimiento formulado por el IMPI respecto a la solicitud de registro de marca, mediante el envío electrónico en formato PDF del documento que contenga la respuesta.

- **Oficialía Electrónica de Marcas.** Posibilita el envío electrónico, en formato PDF, de solicitudes o escritos no disponibles en “Marca en Línea” o Ventanilla Electrónica de Marcas”, como son el de registro de marcas holográficas, sonoras, olfativas y de certificación; renovaciones, transmisiones de derechos, licencias de uso o franquicias, solicitudes de declaración de protección de denominaciones de origen e indicaciones geográficas, oposiciones y recursos de revisión, entre otros.

Todas las solicitudes o escritos podrán ser firmadas con la Clave Única de Registro de Población (CURP) o e-firma.

Las notificaciones que deban practicarse en relación a las solicitudes o promociones presentadas a través de la Oficialía Electrónica de marcas se realizarán en la Gaceta o, cuando así corresponda, mediante correo certificado con acuse de recibo o por publicación en el Diario Oficial

El lanzamiento de estas herramientas se suma a las diversas iniciativas que el IMPI ha promovido para facilitar a las personas creadoras y emprendedoras la protección de sus invenciones y negocios.

La forma de ingresar al Portal de Acceso a Servicios Electrónicos, es a través de la dirección electrónica impi.gob.mx/, en la cual deberá dar clic en “Tu Cuenta PASE”.



Para usar el portal de Acceso a Servicios Electrónicos sólo se necesita contar con la CURP, un correo electrónico y generar “Tu Cuenta PASE”. Una vez que concluya la suspensión de plazos y actividades, el IMPI dará seguimiento a las gestiones iniciadas a través de ella.

Con la finalidad de que cualquier gestión que quisiera realizar directamente en el portal de Acceso a Servicios Electrónicos del IMPI, respecto a la protección de propiedad industrial, le sugerimos se acerque a la CANAINPA para que le asesoremos sobre el particular y no tenga contratiempo alguno en ello.

COLABORACIÓN:

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

EL TEFF

HABLEMOS DE INGREDIENTES



El teff es un grano pequeño libre de gluten con una larga lista de beneficios para la salud.

Con un delicioso sabor y muy versátil en la cocina, tiene un gran valor nutricional y es rico en nutrientes, aminoácidos, vitaminas y minerales.

El teff es un grano fino del tamaño de una semilla de amapola, variado en colores desde el blanco al marrón, con un sabor muy suave similar a la nuez.

Una de sus ventajas y por la que ha aumentado su popularidad y consumo en todo el mundo, es que es libre de gluten, siendo un alimento apto para personas celíacas y aquellas con intolerancia al gluten.

El teff se da en África principalmente en Etiopía y Eritrea, siendo en muchas regiones de estos países el grano básico de sus cocinas y en forma de harina se utiliza para hacer el pan tradicional.

La manera más popular de consumir este cereal es en forma de harina para realizar la masa para pasteles, galletas y panes, pero también se puede consumir entero, al vapor, hervido, al horno, como guarnición, plato principal o en la misma forma que cualquier otro grano de cereal.

Sirve como una gran alternativa al trigo y cuenta con una gran cantidad de beneficios para la salud.

Propiedades y beneficios del teff

Este pequeño grano tiene una larga lista de beneficios para la salud, ya que puede equilibrar los niveles hormonales de forma natural, estimular la digestión, fortalecer los huesos y ayudar a perder peso.

Al no contener gluten como el trigo o el centeno y ser muy rico en nutrientes, es una deliciosa opción saludable para las personas celíacas. También está libre de ácido fítico; ya que este ácido evita la absorción de nutrientes importantes.

El teff es un alimento rico en fibra y una fuente importante de proteínas, manganeso, hierro y calcio.

De igual forma, es rico en fibra dietética que puede beneficiar la gestión de azúcar en la sangre, controlar el peso y mejorar la salud del colon, al ayudar a retardar la liberación de insulina en el torrente sanguíneo puede ayudar a las personas diabéticas.

Los hidratos de carbono en el teff son de absorción lenta lo que puede ayudar a evitar grandes fluctuaciones del nivel de azúcar en la sangre.



HABLEMOS DE INGREDIENTES

El teff se ha utilizado popularmente como un laxante natural debido al alto contenido de fibra dietética, que ayuda a la digestión y desintoxicación, estimulando el movimiento peristáltico, aumentando la regularidad y calidad de las heces. Es rico en aminoácidos incluyendo la lisina. Es rico en tiamina, la vitamina B1, que juega un papel importante en el buen funcionamiento nervioso y cardiovascular. A la tiamina se le conoce como la vitamina anti-estrés.

Al ser rico en vitaminas del grupo B y minerales esenciales, el teff estimula el sistema inmunológico contra las enfermedades.

Este grano es una gran fuente de calcio y manganeso lo que favorece una buena salud ósea.

También se recomienda para pacientes que sufren de anemia por ser rico en hierro, mineral clave para las células rojas de la sangre y en cobre, mineral que juega un papel importante en la producción de energía, las reacciones enzimáticas, la función del sistema nervioso y la creación de glóbulos rojos.

Debido a que el teff es un alimento de alto contenido en fósforo puede ayudar a equilibrar las hormonas de forma natural, por lo que sirve también como un remedio natural para el síndrome premenstrual.



Cómo cocinar el teff

Su pequeño tamaño significa que se cocina muy rápidamente. Es de rico sabor y muy versátil.

Puede utilizarlo en sus platos para sustituir los granos que contienen gluten como el trigo o el centeno y su harina es perfecta para hornear pan sin gluten.

Sin embargo, ésta no va a subir tanto al hornear como las harinas tradicionales con gluten, por lo que el pan será más compacto.

Además de ser utilizado para la preparación de pan sin gluten, es también un excelente espesante para la sopa y se puede utilizar en guisos, salsas y postres.

Es delicioso también en gachas y puede cocinarse sola o en combinación con otros granos y verduras. Su harina se puede utilizar también para pasteles, tortitas y galletas.

Cocinar el teff es similar a la preparación básica de la quinoa; se cocina de una forma rápida y muy fácil:

Añada 1 taza de teff y 3 tazas de agua a una olla de tamaño mediano, cuando el agua hierve a fuego lento.

Retire después de 15 a 20 minutos o cuando el agua se haya disuelto completamente.



Ya está listo para añadir a sus recetas favoritas sin gluten y deliciosas.

Para hacer el plato más sabroso puede especiarlo con canela, jengibre, ajo, albahaca o cilantro.

En Etiopía y Eritrea el teff se utiliza normalmente para hacer “Injera” que es un pan plano con una textura esponjosa, se elabora con harina de teff que se mezcla con agua y se deja fermentar durante varios días, una vez que se dejó reposar ya está listo para ser horneado en panqueques grandes y planos que se utilizan como base para recoger salsas, carnes y verduras, lo cual es fácil debido a su textura porosa.

FUENTE:

<https://www.vitonica.com/alimentos/todo-sobre-el-teff-propiedades-beneficios-y-su-uso-en-la-cocina>

<https://www.superalimentos.es/teff/>

<https://mejorconsalud.com/harina-de-teff-que-es-y-cuales-son-sus-cualidades/>

¿QUÉ PASARÁ CON SU DINERO SI SU BANCO QUIEBRA?

FINANZAS



Para poner en contexto el tema de que un Banco pueda declararse en quiebra, se necesita explicar primero que para que un banco pueda guardar dinero y emitir créditos, debe de estar autorizado por la Comisión Nacional Bancaria y de Valores (CNBV), que supervisa su correcto funcionamiento y, aquí está el detalle, su capacidad de operar.

El 30 de junio se publicó en el Diario Oficial una revocación de esta autorización de la CNBV al Banco de Ahorro Famsa por falta de flujo. En marzo, su índice capitalización se desplomó a -6.02%, lo que lo dejó fuera de parámetros de operación de la Ley de Instituciones de Crédito y el banco cerró sus puertas.

Desde ese momento entró en disposición el Instituto para la Protección al Ahorro Bancario (IPAB), que es la institución gubernamental que adminis-

tra el Seguro de Depósitos Bancarios. Este seguro está hecho específicamente para estos casos en los que un banco quiebra y los usuarios ya no pueden retirar su dinero.

El IPAB pagará a estos usuarios sus ahorros acumulados y luego éste se pone a mano con la institución, liquida sus bienes y repone lo perdido. Pero es de suma importancia que sepa que este seguro tiene un límite.

El IPAB garantiza los depósitos bancarios de las personas físicas o morales por hasta 400 mil UDIs (Unidades de Inversión) de forma automática. Al 30 de Junio cuando se publicó en el Diario Oficial la revocación de autorización al Banco FAMSA por la CNBV, esa cifra en UDIs se convirtió a 2,578,611.20 pesos. Es de recalcar que el excedente no está cubierto por el IPAB.

Una de las garantías del IPAB es su velocidad de respuesta, ya que aseguran que los afectados pueden recibir sus fondos de forma casi automática. En menos de dos semanas y sin pagar un deducible.

Si usted o su Panadería es de los afectados por el cierre de su Banco, a partir del 1 de julio se abrió un portal para que solicite su reembolso de fondos en la página del IPAB: <https://apps.ipab.org.mx/PCOP/forms/frmRegistro.aspx>

También el IPAB pone a su disposición el siguiente número de atención y correo electrónico para aclaraciones:

Centro de Atención Telefónica: (55) 7100-0000
Correo electrónico: aclaraciones@ipab.org.
¿Cuáles son los pasos para recuperar su dinero?

El IPAB tiene un protocolo de retorno de fondos que protege a los ahorradores. Si se tenía menos de 9,000 pesos en su cuenta, al hacer su solicitud de reembolso se generará un SMS con un código para que se pueda retirar su dinero en los cajeros de BBVA en menos de 24 horas.

Si se excede esa suma, en dos semanas máximo se recibirá en su domicilio fiscal un cheque válido por sus fondos totales, siempre y cuando sea menos de 400 mil UDIs. Este cheque estará a su nombre o Razón Social, se tendrá que activar por internet y depositarlo en otro banco a nombre solicitado del cheque. Cabe aclarar que no se puede cambiar, ni depositar a la cuenta de otra persona o razón social.



El IPAB protege a:

- Depósitos a la vista, como cuentas de cheques
- Depósitos en cuentas de ahorro
- Depósitos a plazo o retirables con previo aviso
- Depósitos retirables en días preestablecidos
- Depósitos en cuenta corriente asociados a tarjetas de débito

También hay que aclarar que si se tiene un crédito contratado con un Banco que cierra, éste no ha sido condonado. Se deberá llamar al Centro de Atención a Clientes del IPAB (818 299 8877) o a cualquier sucursal del banco para pedir su número de referencia y poder depositar su pago en BBVA o en OXXO.

El IPAB está diseñado para proteger a los usuarios, ya sean personas físicas o morales, que tengan dinero en una institución financiera; sin embargo, quedan excluidos los accionistas, miembros del consejo de administración, funcionarios de altos niveles del banco, apoderados generales con facultades administrativas y gerentes generales, quienes tendrán que llevar otro proceso de reclamación de pagos y liquidación directamente con el Banco.

Esta situación por la que pasan algunos Bancos, no es para alarmarse y creer que a más Bancos les pasará lo mismo, este resultado fue medido y expuesto con sus estados financieros que están a la vista de cualquier usuario de meses anteriores y es resultado del porcentaje de falta de flujo a consecuencia de cartera vencida, por lo cual nos puede dar certeza de seguir teniendo nuestro dinero en otros bancos consolidados.

COLABORACIÓN:

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

CAMBIO ORGANIZACIONAL DE LA EMPRESA

RECLUTAMIENTO



En esta ocasión vamos a hablar sobre el cambio organizacional, por lo que vamos a explicar qué es, cómo surgen y los tipos de cambios que puede generar un mejor funcionamiento en nuestra empresa.

Actualmente, cada vez más organizaciones enfrentan un ambiente dinámico y cambiante que las obliga a adaptarse. “Cambiar o morir” es el grito de aliento entre los administradores de todo el mundo.

Un cambio es el que se define como la capacidad de adaptación a los diferentes tipos de transformaciones que existen y que pueden venir desde un

medio interno o externo, aprendizaje y/o en el conjunto de variaciones internas de orden estructural que sufren las organizaciones y que se traduce como un nuevo comportamiento organizacional.

Los cambios organizacionales surgen a través de la necesidad de romper con el equilibrio existente para poder transformarlo en otro con más provecho financieramente hablando. Durante este proceso se puede observar que la fuerza de cambio debe quebrar el equilibrio interno interactuando con la fuerza que trata de oponerse y cuando se gestan, se debe plantear un cambio en el conjunto de tareas para tratar de minimizar la interacción entre dichas fuerzas.

También tienen el objetivo de ayudar a las empresas a alcanzar sus metas y resolver los problemas a través de un enfoque global que aplica cualquier tipo de cambio.

Algunos factores externos que generan un cambio en nuestra empresa, son:

- Tecnología
- Crisis económica
- Competencias
- Tendencias sociales
- Política mundial

Además de existir cambios organizacionales por un contexto externo, también existe un cambio organizacional de forma predeterminada o planeada, esto quiere decir que son cambios intencionales y orientados a conseguir una meta.

Algunas tácticas que existen para implementar este cambio y generar menos resistencia por los empleados son:

- Educar y comunicar
- Participación de los empleados
- Obtener el apoyo y compromiso
- Implementación de cambios
- Seleccionar a las personas que acepten el cambio

Como conclusión, podemos observar que casi todas las organizaciones tienen que adaptarse a un entorno multicultural, que las políticas y prácticas de recursos humanos tienen que cambiar



para atraer y conservar una fuerza de trabajo más diversificada.

Además, en un cambio organizacional se puede ver una actividad imprevista, es decir, comienza en cierto momento, recorre varias etapas y culmina en algún resultado que los interesados esperan que signifique una mejora con respecto al punto de partida, esto con el objetivo de generar un cambio financiero y emocional en la estructura de la empresa, y se puede observar que el cambio de la empresa es bueno, porque ayudan a mejorar la dinámica de estar generando nuevos objetivos.

COLABORACIÓN:

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

FUENTE:

Stephen, Robbins; Comportamiento Organizacional;
Ed. Pearson.

https://www.researchgate.net/publication/327562389_CAMBIO_ORGANIZACIONAL

CONSUMO DE PAN EN MÉXICO

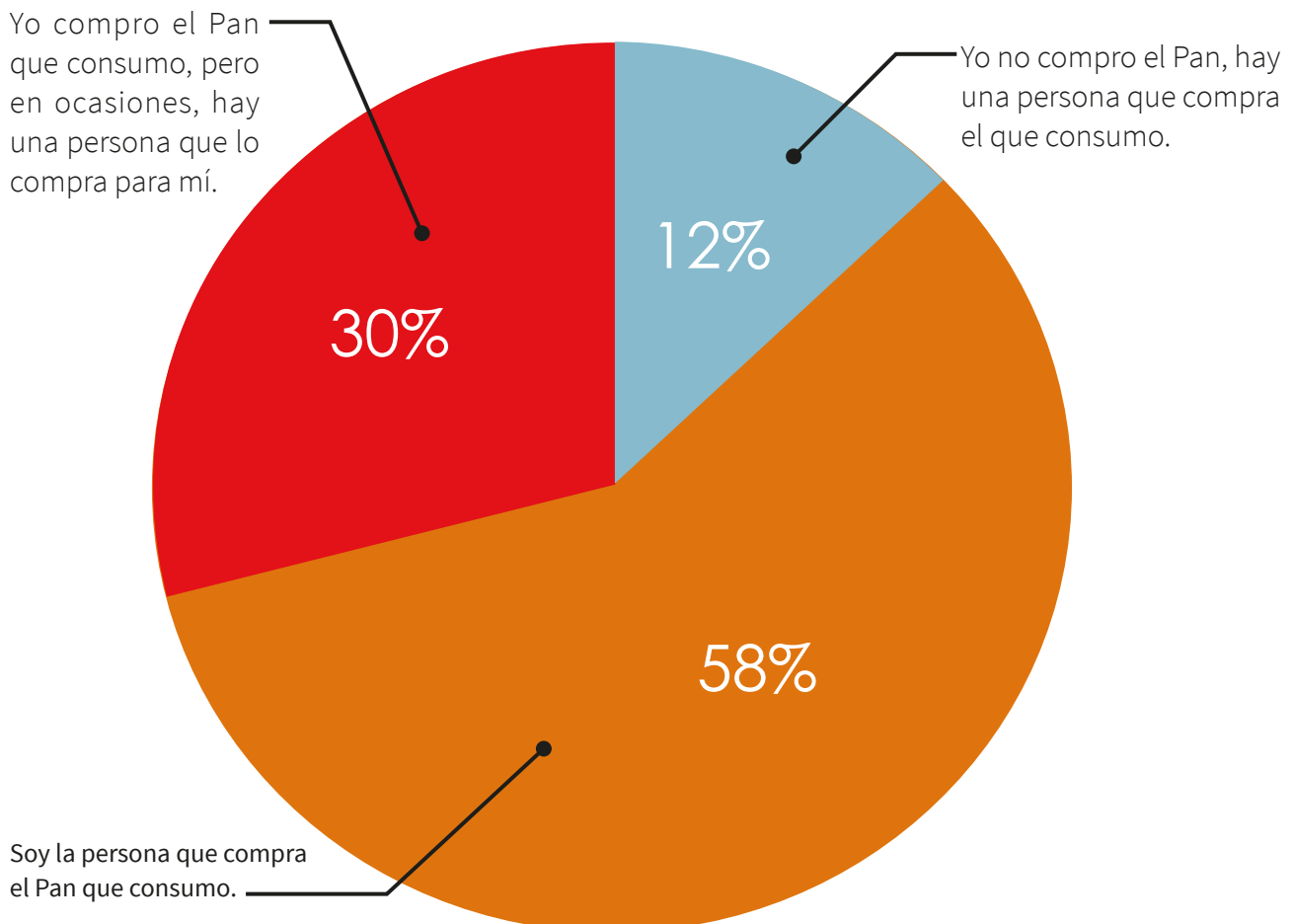
ESTADÍSTICAS

El consumo de Pan en el país depende de muchos factores, como son: sociales, culturales, económicos, etc. En esta ocasión nos enfocaremos en los tipos de compradores de Pan que existen clasificándolos por su edad.

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

Tipos de comprador de **Pan**

¿Me podría indicar con cuál de las afirmaciones se identifica más?



Tipo de comprador de **Pan** por edad

¿Me podría indicar con cuál de las afirmaciones se identifica más?

	Total	De 18 a 25 años	De 26 a 35 años	De 36 a 45 años	De 46 a 55 años	Mayor de 56 años
Soy la persona que compra el Pan que consumo	57%	44%	58%	53%	66%	67%
Yo no compro el Pan, hay una persona que compra el que consumo	12%	19%	10%	10%	11%	11%
Yo compro el Pan que consumo, pero en ocasiones, hay alguien que lo compra para mí.	30%	37%	31%	37%	23%	22%

Respecto al tipo de comprador de Pan por edades:

- ▶ Las personas con edades que van de los 46 a los 55 años y aquellas que son mayores de 56 años, son las que más compran el Pan que ellas mismas van a consumir, con un 66% y un 67% respectivamente.
- ▶ Las personas con edades entre los 18 y 25 años son las que manifiestan en mayor medida que otra persona compra el pan que ellos consumen, con un 19%.
- ▶ En ese mismo grupo de edad de entre 18 y 25 años, se da el mayor porcentaje de personas que manifiestan que tanto ellos mismos, como otras personas, compran el Pan que ellas consumen, con un 37%.

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

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

Agradecemos a Lesaffre por la información aportada

LESAFFRE 



CENTRO DE CAPACITACIÓN “ANTONIO ORDÓÑEZ RÍOS” CURSOS PERSONALIZADOS

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



Desafíos de fórmulas de tendencia:

Panes de variedad

TECNOLOGÍA

Las tendencias mundiales en panificación nos han llevado a modificar las fórmulas y complementarlas con ingredientes que aporten un valor importante a la salud del consumidor, así como también el desarrollo de nuevos productos con etiqueta limpia o granos enteros, usando una gran diversidad de cereales, leguminosas y semillas; sin embargo la planta de producción tiene desafíos en la calidad e inocuidad del producto y los indicadores operativos del proceso en planta.

Tecnología aplicada a la producción de panes y bollos

De las tendencias de mayor relevancia para la industria de la panificación, es lo relacionado a la fabricación de productos:

- Con granos enteros y con alta cantidad de fibra.
- Reducidos en azúcar o libre de azúcar.
- Libre de gluten.
- Bajo en calorías y libre de grasas trans.
- Enriquecidos con omega 3.
- Etiqueta limpia (Toda natural por fórmula y menos procesado).
- Bajo en sodio.
- Orgánicos.
- Enriquecidos con vitaminas y minerales.

Los panes de variedades son productos importantes en el portafolio de la industria de la panificación. Mientras el nivel de consumo del pan blanco se ha mantenido consistente. El consumo y aceptación de panes de variedad ha aumentado. Esto parece responder al interés del consumidor por el valor adicional que le aporta.

El consumo promedio per cápita de panes de variedades es menor que el de panes blancos. Sin embargo, muchos panaderos ven la oportunidad de desarrollar nuevos panes de variedad que normalmente vemos en los supermercados. A nivel global, los consumidores ven en los panes de variedad como alternativas; esto basado en sus niveles más altos de granos enteros, fibra dietética y posible reducción de calorías.

Algunos ejemplos de panes de variedad son:

- Pan con harina Integral.
- Grano entero (trigo u otros granos enteros, como la avena).
- Multigranos (algunos con semillas).
- Centeno.
- De frutas (uva pasas).
- Pan con fibra.

Cuando se desarrolla la formulación de un producto debería considerarse un propósito funcional para el consumidor. Esto se refiere por ejemplo, para el caso de alergias e intolerancias al gluten. Es una razón de inocuidad, diferente a un tema de considerar la adición de quínoa en el pan para fines de nutrición.

Pueden ser también aspectos de textura como puede ser la cebada o de disponibilidad del grano que influye en el costo de la fórmula.





Las ventajas que ve la industria de la panificación en este tipo de panes son:

- Salud y Nutrición de granos enteros.
- Ofrecer variedad a los clientes y consumidores.
- Crecimiento del negocio en el mercado.
- Ventaja competitiva.



Cuando se usa otro tipo de harinas diferentes al trigo o el mismo trigo pero integral, nos encontramos con retos que se tienen que tomar en cuenta, como es la falta de proteínas que forman el gluten, la granulometría (hojuelas, grano entero o quebrado grueso), el sabor, el color y la afectación a la capacidad de la línea de producción; así como temas de vida útil y seguridad alimentaria (por ejemplo, micotoxinas).

El gluten se desarrolla principalmente durante trabajo mecánico del amasado y se busca que tenga la mejor hidratación para un mayor desempeño reológico de la masa dando como resultado una mejor funcionalidad en la retención de gas y elasticidad esperada.

Los métodos fermentativos o pre-fermentos también aportan un desarrollo bioquímico para acondicionar el gluten. Existen equipos de nuevas tecnologías de hidratación de gluten rápida, continua y alta-

mente eficientes, lográndose por el impacto de agua a alta presión sobre las harinas o granos con resultados muy satisfactorios en la calidad del producto, como puede ser el volumen.

Algunos ajustes tendrán que ser considerados en la formulación de estos panes de variedad, como el incremento de la absorción y la adición de gluten de trigo vital. Así como algunos ajustes en los porcentajes de los otros ingredientes mayores y apoyarse con ingredientes menores como las enzimas, pensando en mejorar la vida útil y la calidad del producto final.

Pero también, si la empresa ya está adoptando las tendencias de etiqueta limpia, implicará remover algunos ingredientes menores sintéticos y los altamente procesados de preocupación, como son algunos tipos de oxidantes, reductores, conservadores, grasas hidrogenadas, sabores y colores artificiales, entre otros.

Para mayor información sobre una asesoría o cursos relacionado a este tema y otros similares, favor de contactarnos mediante un correo electrónico a: clientes@iqu.mx



Cada uno de estos ingredientes removidos, tienen una importante función en el proceso y la calidad del producto, como puede ser el volumen, vida útil, textura, desempeño reológico de la masa, entre otros.

De ahí que se deriva en buscar esa funcionalidad a través de otros ingredientes de fuentes naturales, como ejemplo, las enzimas (amilasas, glucosa-oxidasas, xilanasas, proteasas, lipasas), extractos de levadura, algunos emulsificantes, entre otros.

Sin embargo, no todo es formulación, el proceso o cambios en el proceso nos puede llevar a mejorar algunas de las funciones de ingredientes sustituidos

Como por ejemplo, un proceso fermentativo o prefermento, como la esponja que promueve la actividad amilásica y nos da beneficios de textura y de vida útil, al reducir el PH que nos lleve a ser más efectivos en el control del moho.

En los panes de variedad también tendremos que adecuar las condiciones o estándares de proceso, ya que tendremos una masa con menos tolerancia. Algunos ejemplos serían los ajustes en la velocidad y el tiempo de mezclado, así como las condiciones de la cinética de fermentación de esponja o prefermento usado y el tiempo de cámara de crecimiento de manera importante en los perfiles de horneado.

Tenemos una masa más densa que influye de manera importante en los perfiles de horneado, así como los cambios en PH y Aw que tiene que ser tomados en cuenta por vida útil, ya sea por efectos de envejecimiento del pan o de la aparición más temprana de los mohos.

Como conclusión, los consumidores quieren panes y bollos de variedad, pero el producto aún necesita tener el mejor:

- Sabor y aroma
- Apariencia
- Textura
- Frescura
- Costo
- Conveniencia
- Estándar de inocuidad

Siendo la mayor experiencia al consumirse como se tiene del original, aprovechando estas tendencias positivas y de la gran disponibilidad que se tiene de ingredientes funcionales innovadores de tendencia y la tecnología de vanguardia en el proceso productivo.

Para más información, tenemos algunos programas de capacitación y asesoría especializada en la formulación y producción de panes de variedad, así como sus principales problemas y soluciones.

Póngase en contacto con los expertos de IQUS al correo: clientes@iqus.mx



CONSTRUIMOS,
TRANSFORMAMOS Y
EMPODERAMOS A LA
INDUSTRIA DE LA
PANIFICACIÓN Y SUS
PROVEEDORES EN UN
MERCADO GLOBAL
ALIMENTICIO

30 libras



versátil

3 libras



cremoso

8 kg



provechoso



**Quesos Crema
Santa Cruz**



distribucionessantacruz.com
sin costo: 800 788.0934

PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUP

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:

Lic. Brenda García Bermúdez
Dirección General Adjunta
Lic. en Administración de Empresas

Tel. 5134 0500 ext. 136
brendagarcia@canainpa.com.mx

TRAMPANTOJOS EN LA PANADERÍA Y LA REPOSTERÍA

TENDENCIAS



Últimamente, se está hablando de platos a los que llaman trampantojos, podemos encontrarlos en noticias por internet o en los concursos de cocina y que poco a poco han ido llegando a la industria de la panificación y repostería, pero ¿qué son los trampantojos, y en qué consisten?

A nivel general, un trampantojo es una «trampa ante el ojo», y se refiere a una técnica artística para esas pinturas o murales que gracias a su gran realismo y a la perspectiva, engañan a la vista haciendo creer que hay más espacio del real o que existen elementos arquitectónicos (como columnas o pilares) cuando solo hay una pared pintada.

En cocina se utiliza para sorprender al cliente, a veces como un juego creativo y otras para aumentar la sorpresa con sabores y texturas diferentes a las esperadas.

Es una técnica que, aunque no es nueva, está siendo muy bien acogida por los consumidores. La finalidad del trampantojo es divertir, sorprender a los clientes con la vista, tratando de elaborar algo que parezca, pero no es y que cuando se coma cumpla las expectativas iniciales y supere el sabor.

**Semillas de
Girasol**
#elcrunchsaludable

#USAlamejorcalidad

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



19
min



12
min



9
min

¡UN VALOR AGREGADO PARA TUS PANES!

El uso de las Semillas de Girasol suele ser frecuente en la industria de panificación y repostería como un ingrediente decorativo que ofrece una gran vista a los productos, les da una textura crujiente y otorga un sin número de beneficios nutrimentales.



Escanea y encuentra
deliciosas recetas



Para más información visita girasol-usa.com

TENDENCIAS

En Internet podemos encontrar una buena muestra de trampantojos culinarios que, cuando menos, resultan sorprendentes como chocolate con churros a base de crema de morcilla, hamburguesas dulces, piedras de queso, sushi dulce, etc.

La industria del pan y de la repostería no se podían quedar atrás y han comenzado a incursionar

en esto, que hasta ahora sólo se había visto con pan a la inversa, es decir, un postre que parecía un pan.

Como es el caso del famoso Trampantojo de 'pa amb tomàquet' con fuet de David García, chef de group Tomás, en *Palà de Torroella*, Barcelona, ganador de la segunda edición de Top Chef.



Pero ahora ya no hay alimentos que parecen panes, sino panes divertidos que parecen otras cosas y el maestro panadero Daniel Jordá es el abanderado de esta tendencia con sus panes creativos.

En su Masterclass para el Campeonato *Demos la vuelta al día*, Jordá elaboró un pan de sandía, pero no un pan con sabor a sandía, sino un pan que parece una sandía.



Otro personaje que se ha unido a esta tendencia, pero en repostería es Elda Esparza, una artista en la creación de pasteles.

Con sus manos moldea y pinta esculturas comestibles que van desde la cabeza de Frankenstein hasta un hot-dog, una cebolla o un plato de pozole hechos de pan, fondant y chocolate moldeable.

Para la mexicana de 29 años, hornear y decorar un pastel de pan y betún convencional no le parecía gran cosa, por eso, la exploración, el juego y la “prueba y error” la llevaron a probar cosas distintas para lograr piezas únicas.

O las torrijas del pastelero José Fernández, que decidió darle una curiosa vuelta a las torrijas más clásicas. Su idea fue darles el aspecto de rebanadas de pan y colocar sobre ellas distintos ingredientes en apariencia salados, pero que en la boca tienen un sabor dulce.

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2019

Junio	0.06%
Julio	0.38%
Agosto	-0.02%
Septiembre	0.26%
Octubre	0.54%
Noviembre	0.81%

2020

Enero	0.56%
Febrero	0.48%
Marzo	0.42%
Abril	0.05%
Mayo	1.01%
Junio	0.38%
Julio	0.55%

INFLACIÓN MENSUAL

(Julio)

0.55%

INFLACIÓN ANUAL

(JULIO 19 - JULIO 20)

3.33%

SALARIO MÍNIMO GENERAL

\$ 123.22

SALARIO MÍNIMO GENERAL

EN FRONTERA NORTE

DE MÉXICO

\$ 185.56



Por ejemplo, lo que a la vista parece un huevo frito de codorniz, es en realidad un fondant de chocolate blanco, que sería la clara y una crema de limón y leche que simula la yema. Lo que creemos que es un pedacito de morcilla, es realmente un ganache de chocolate con arroz crujiente.

Esta tendencia es un juego totalmente vanguardista que nos demuestra, una vez más, que la cocina es un arte y que podemos hacer algo realmente fascinante si ponemos a funcionar nuestra creatividad.

FUENTE:

<https://mx.hola.com/cocina/escuela/galeria/2013032263962/receta-torrijas-semana-santa/1/>

<https://foodloversblog.es/que-son-los-trampantojos/>

<http://www.demoslavueltaaldia.com/articulo/reportaje/el-pan-nuestro-de-cada-dia-es-tendencia>

<https://cobertura360.mx/2020/06/28/sonora/un-pozole-de-postre-reposteria-sonorense-imprime-realismo-a-sus-pasteles/>



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

En este verano **Primavera**
te acompaña con este
delicioso pastel



Sugerencia de uso



El delicioso sabor
para profesionales.



NAKED CAKE

Batido

- 500 g harina de trigo
- 400 g azúcar
- 400 g Margarina Primavera*
- 400 mL huevo en cascarón
- 100 mL agua
- 100 mL aceite
- 20 g polvo para hornear
- 10 mL esencia de vainilla

Cremaquilla

- 250 g Margarina Primavera*
- 175 g azúcar
- 50 g agua

Procedimiento Batido

1. Colocar en una batidora con paleta: harina, azúcar, polvo para hornear y mezclar a velocidad baja durante 5 min o hasta obtener una pasta friable.
2. Adicionar poco a poco a velocidad baja el huevo hasta incorporarlo en el batido.
3. Retirar la paleta y colocar el globo para batir y adicionar aceite, agua y esencia, continuar batiendo a velocidad alta hasta obtener un batido brillante, ligero y homogéneo.
4. Depositar 600 g de batido en un molde redondo previamente engrasado.
5. Hornear 30 min a 180°C.
6. Desmoldar y dejar enfriar para posterior decoración.

Procedimiento cremaquilla

1. Colocar a fuego lento el agua y azúcar en una cacerola hasta soltar hervor, reservar sin dejar enfriar.
2. Crear en una batidora con globo la Margarina Primavera* y adicionar poco a poco el jarabe anterior y la esencia de vainilla hasta que se obtenga un betún blanquecino. Reservar para decoración.
3. Emparejar los batidos con la finalidad de que se tenga un pastel prolijo, colocar la cremaquilla en el medio y colocar el siguiente batido rasar la cremaquilla sobrante a fin de que los batidos queden semi cubiertos.
4. Decorar con frutos rojos, flores comestibles, macarrones, etc.

* Con Primavera® logra Pasteles esponjosos y deliciosos.

* Mayor suavidad por más tiempo.

* Experimenta el poder del cremado y lleva tu negocio a la excelencia.

* El sabor que ya conoces sin colesterol ni grasas trans.

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

CONSEJOS TÉCNICOS



Continuando con la segunda parte de Masas Congeladas sigamos con la Masa Danesa y Bollos Congelados.

MASA DANESA CONGELADA

La masa danesa es una masa leudada con levadura que contiene gran cantidad de grasa incorporada por el laminado y doblado de la masa, formando así las capas características de este tipo de producto.

Las condiciones de desarrollo de esta masa son muy importantes y difieren de las condiciones de desarrollo de otros tipos de masa dulce.

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

Una cámara de fermentación con una temperatura muy alta es perjudicial, ya que derrite la grasa del laminado haciendo que se filtre entre las capas.

La temperatura debe estar por debajo del punto de fusión de la grasa de laminado, es decir, en un rango deseable de 32°C - 35°C con una humedad relativa de 70-75%.

La humedad debe ser lo suficientemente alta como para prevenir la formación de la corteza en la superficie de la masa. La formación de una corteza durante el desarrollo no sólo produce un color pálido, sino también reduce el tamaño del producto terminado.

Las masas danesas manipuladas adecuadamente tienen un crecimiento rápido y, por lo tanto, sólo requieren la mitad a tres cuartos de desarrollo antes de colocarlas en el horno.

Una masa sobre-desarrollada hará que la grasa se filtre entre las capas durante el horneado, dando como resultado un producto duro y con poco volumen.

Las masas danesas, así como otros productos de masa dulce, se cuecen en un horno moderadamente caliente a 185°C - 204°C. Las unidades grandes y las masas ricas necesitan temperaturas más bajas, mientras que las unidades más pequeñas y las masas ligeras necesitan temperaturas más altas. El acabado de las masas danesas debe ser similar al de las masas dulces.

PASTELES CONGELADOS SIN HORNEAR

Es importante dar a conocer lo referente a pasteles congelados, motivo por el cual presentaremos los conceptos básicos que deben seguirse para poder hornear pasteles congelados de calidad.

Cuando se hornean pasteles congelados, el horno desempeña un papel importante en la producción de un producto de calidad. Cada horno tiene sus propias características y el pastelero debe familiarizarse con las peculiaridades del horneado en dicho horno.



También es de vital importancia controlar periódicamente la temperatura con un buen termómetro de mercurio. Tener una buena temperatura puede hacer que su producto sea maravilloso, pero por el contrario las variaciones de temperatura pueden hacer de los mejores pasteles un producto invendible.

Es importante que usted conozca los diferentes tipos de rellenos para poder desarrollarlos a la perfección. Están clasificados como rellenos con fruta o natilla.

El objetivo principal de hornear los pasteles con fruta es el de hornear la corteza. Los pasteles con relleno de natilla, sin embargo, tienen un procedimiento diferente de horneado. Los pasteles con natilla se hornean con el fin de hornear la corteza y cocinar la natilla, hasta que el relleno obtenga la consistencia deseada.

Un horneado adecuado produce una corteza suave, seca, crocante, escamosa, de color peculiar y con una liberación de sabor que se mezcla perfectamente con el relleno del pastel. Una corteza horneada adecuadamente no se parte y el relleno no se escapa al hervir.

La corteza de un pastel de fruta regular de 20.3, 22.9, 25.4 cm debe dorarse apropiadamente, antes que el relleno llegue al punto de hervor y empiece a burbujear.

Pasteles con fruta de corteza doble;

El primer paso es fijar la temperatura del horno, retirar los pasteles del congelador y colocarlos en bandejas forradas con papel, este evitará que cualquier derramamiento de fruta se convierta en un proyecto de limpieza.

Antes de pasar a la siguiente etapa, se debe arreglar cualquier evidencia de pedazos de masa sueltos o rotos.



Haga unos cortes en la parte superior de la corteza para permitir que el vapor escape durante el proceso de horneado. El número o estilo de los cortes servirá para identificar los tipos de relleno. Puede darle un baño a la corteza superior con una brocha, para ello puede usar huevo, aceite, leche, y azúcar/agua.

Posteriormente hornee siguiendo las instrucciones o hasta que la corteza tenga un color marrón dorado. Después de retirar los pasteles del horno, déjelos enfriar antes de ponerlos en sus cajas o en las vitrinas. Los pasteles tibios humedecen la vitrina, creando un ambiente propicio para el crecimiento de hongos.

Pasteles con natilla; Vale la pena mencionar nuevamente que la razón de hornear los pasteles con natilla congelados es la de hornear la corteza y cocinar el relleno hasta que éste obtenga la consistencia deseada. Por lo general a este tipo de pastel no se le aplican baños de huevo, ni se le hacen cortes. La temperatura de horneado generalmente es ligeramente menor que la que se usa para los pasteles con fruta congelados.



FALLAS DE LOS PASTELES CONGELADOS

1. Una de las fallas más comunes de los pasteles congelados con fruta se conoce como “escape de hervor”. Esto es cuando la parte líquida del pastel “hierve” y sale a través de la corteza superior; esto sucede frecuentemente cuando la temperatura del horneado es muy baja. Existe un delicado balance entre “el hervor” y el dorado adecuado de la corteza, que está relacionado directamente con la temperatura del horno y el tiempo de horneado.

2. Otra falla común en los pasteles congelados es cuando la parte inferior está cruda y la parte superior cocida, esto se debe a que el calor del horno es muy elevado, calor muy bajo en la parte inferior, o un horno que no ha sido precalentado.

Cualquier molde o bandeja con muchas acumulaciones de carbón proveniente de los horneados anteriores, tenderá a aislarlos de la corteza del pastel. Es más, si los pasteles se colocan muy juntos en el horno, no habrá una buena circulación de calor, lo cual también ocasionará que el fondo quede crudo y que la parte superior se hornee en exceso.

3. Una falla común de los pasteles con natilla es cuando el relleno no cuaja adecuadamente durante el ciclo de horneado. Esto puede ser resultado de un horno con temperaturas muy altas o bajas – el pastel no se ha horneado lo suficiente o la corteza se ha dorado antes que la natilla se haya cocido.

4. El Centro Quebrado es otro problema que puede producirse al sacar muy pronto el pastel del horno, antes que el centro del relleno se haya cuajado completamente.

5. Relleno Hundido en el centro o aguado después del horneado; esta condición generalmente se produce por un horneado muy largo. Para probar si la natilla de un pastel se ha horneado adecuadamente, es bueno revisar si el centro del pastel ha cuajado durante los últimos 5 a 10 minutos de horneado y luego ajustar el tiempo según se necesite.

Estas son las características básicas de la masa congelada utilizada en pasteles, masas dulces, danés y bollos.

Inspira tus Recetas!!

Natural
de alimentos



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

naturaldealimentos.com



[/naturaldealimentos](https://www.facebook.com/naturaldealimentos)



800 201 20 73

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

PROTECCIÓN CONTRA EL FRÍO

La elección de un envase apropiado es esencial a la hora de congelar estos productos. Los recipientes de papel aluminio son especialmente útiles para congelar fondos de tartas de frutas y tartaletas ya horneadas. También es una buena idea forrar con papel aluminio el molde en que se hornean estas costras para luego facilitar su envoltura y congelación. A la hora de descongelar, se quita la envoltura y se vuelve a colocar en el mismo molde.

Para conservar estas masas más de 1 mes deben envolverse dos veces, para que no se resequen.



FUENTE:

<https://www.directoalpaladar.com/tecnologias-de-conservacion/consejos-para-congelar-masas-dulces-y-saladas>

AIB, Applied Baking Technology.
American Institute of Baking.



NOM-035-STPS

FACTORES DE RIESGO PSICO

¿QUÉ ES?

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

LOS TIEMPOS DE LA NOM 035

23 Oct 2018

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

Oct 2019

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

Oct 2020

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

Obligaciones del Trabajador

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



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



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



PSICOSOCIAL EN EL TRABAJO

Identificación, Análisis y Prevención

Obligaciones generales

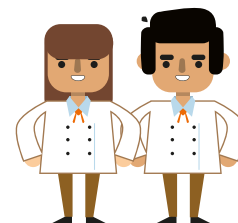
- 1.- Establecer mecanismos de recepción de quejas.
- 2.- Identificar a trabajadores sometidos a un acontecimiento traumático y canalizarlos para atención médica.
- 3.- Proporcionar información a los trabajadores sobre políticas de prevención de riesgos psicosociales.
- 4.- Informar a los trabajadores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

Obligaciones del patrón

Dependiendo del tamaño del centro de trabajo

Hasta 15 empleados:

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



De 16 a 50 empleados

Aplicar cuestionarios para identificar los valores de riesgo psicosocial.



Más de 50 empleados

Todas las disposiciones de la norma.



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

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

TURULETE Y ACAMBARITAS

PANES EMBLEMÁTICOS



El turulete es un tipo de galleta de maíz cocida y horneada en forma de rombo que a veces se acompaña con atole agrio o dulce, café, chocolate o refresco natural. Este último puede ser preparado con frutas exóticas como mango, tamarindo, guayaba, guanábana. Son protagonistas de ferias, celebraciones y hogares del estado de Chiapas.

Su delicioso sabor, se puede encontrar comúnmente en los mercados como el de Gustavo Díaz Ordaz y el de Juan Sabines Gutiérrez.

La masa se prepara con maíz molido y mezclado con piloncillo, azúcar, manteca de cerdo y huevo. Una vez que se tiene el maíz cocido, se deja enfriar, luego se le agrega agua, se deja reposar y al día siguiente se lleva al molino.

Cuando se obtiene el polvo se le agrega mantequilla, manteca, bicarbonato y sal, una vez hecha la mezcla se revuelve poco a poco, se le agrega una porción de miel o panela para darle sabor.

La masa con todos los ingredientes, se elabora en forma de chorizo, se cortan en rebanadas y después se prepara en rombos.

Una vez que se obtienen las figuras empanizadas se colocan en comales de lámina, se prepara el fuego ya sea en horno de tierra o de la estufa, donde se colocan los moldes por un lapso de 30 minutos.

Cuando el producto se retira del fuego, recupera el color amarillo del maíz, al enfriarse se colocan en bolsitas de nailon y generalmente se acomodan 10 piezas por paquete.

FUENTE:

<https://mas-mexico.com.mx/turulete-un-postre-tradicional-con-todo-el-sabor-chiapaneco/>

<https://laroussecocina.mx/palabra/turulete/>

<https://www.sinembargo.mx/29-03-2015/1296586>

ACAMBARITAS



En Acámbaro el pan conocido como ‘acambaritas’ o pan de Acámbaro se ha convertido en un símbolo de identidad no solo para los originarios de este municipio, sino también para Guanajuato.

El pan de Acámbaro fue el resultado de la combinación del trigo traído por los primeros Franciscanos y las hábiles manos de los artesanos alfareros de la región. Es excelente por su sabor y fresca conservación al que ahora agregan frutas secas. Su variedad va del especial, el tallado, el ranchero de leche, el de huevo hasta las figuritas de animales.



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

También se fabrican dulces cubiertos de chocolate, azúcar, cocadas, ates, duraznos, bolitas de leche y jamoncillos. Dentro de sus presentaciones se puede degustar en ingredientes como ‘acambarita’ con nieve, con crema, como la ‘acambaburger’, como una torta, ‘acambarita’ con cajeta, su producción data de los años 80.

Las diferentes historias que existen sobre los orígenes del pan de Acámbaro nos permiten suponer que hubo una gran cantidad de comerciantes y panaderos michoacanos que fueron llegando por la misma época a esta tierra, del mismo mundo que las familias Silvia y Loeza.

Se dice que en el año en el que estalla la Revolución Mexicana Don Merced Loeza, oriundo de Cuitzeo, Michoacán, instaló en Acámbaro una

panadería, en la que su hija aprendió su oficio convirtiéndose en una experta repostera.

Actualmente las ‘acambaritas’ son uno de los productos más demandados y se hacen en algunas panaderías hasta veinte bultos de harina por día.

En su figura, muchos coinciden en decir que su antecedente es la famosa papa o incluso el chivo: bolitas de pan, como una especie de bollo pero que al cambiar de formulación dieron origen a las ‘acambaritas’.

FUENTE:

<https://www.kioscodelahistoria.com/gastronomia-acambaro>

<https://gourmetdemexico.com.mx/turista-gastronomico/panes-mexicanos-por-regiones/>



- ▶ 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.



ISOLA DEL PIANO

PAN EN EL MUNDO



El museo Isola del Piano se encuentra en el monasterio de Montebello, Italia; fue fundado en el año de 1970 por Gino Grolomoni. En un inicio, el museo mostraba la vida cotidiana de la región y sus diferentes actividades; pero con el tiempo se fue recolectando la información de la vida de las regiones circundantes, desde la civilización de Etrusca hasta la de hoy en día.

La historia del Museo "En las huellas de nuestros padres" es la de la experiencia de la administración municipal de Isola del Piano, que administró el municipio de 1970 a 1980 y que de 1973 a 1978 emprendió una serie de iniciativas sobre la cultura campesina y el papel actual del campo y los agricultores.

Toda esta investigación se recopiló en 1980 en el volumen "Estudios e investigación para una nue-

va sociedad rural" y que tal vez se pueda resumir en esta conclusión: "si nuestros padres vivieran en estos lugares sin electricidad, sin carreteras, sin agua en las casas, sin teléfono, sin créditos, logrando vivir y envejecer, nosotros que tenemos todas estas cosas, ¿es posible que no podamos vivir allí? En esta investigación quedó claro que el problema del campo antes de lo social y económico era cultural.

Desde entonces, el trabajo de la cooperativa y la Fundación Alce Nero muestra que la intención era posible siempre que se redescubrieran sus raíces, redescubriendo los valores de nuestros padres, incluida la sabiduría, la capacidad profesional de cultivar buenos alimentos respetando la tierra, solidaridad diaria. No envenenaron nada, no produjeron residuos. Cuando nuestros padres terminaron sus días, no tuvieron que arrepentirse de nada.

El museo está dividido en tres salas donde es posible observar las herramientas y utensilios agrícolas utilizados en el campo en el siglo pasado.

La primera cuenta la historia y la arqueología de la región e incluye hallazgos de cerámica, mapas y testimonios de las personas que se sucedieron en el área, provenientes del área de Le Cesane (entre Fossombrone, Urbino, Isola del Piano).

La segunda sala presenta las diversas actividades que se realizan en la cultura agrícola. Cuenta con herramientas visibles para los oficios de la sociedad campesina (birocci, buggy, bodega, arados de madera, herrero, alfarero, zapatero, albañil).

Y en la tercera sala hay una exposición fotográfica de algunos ciudadanos del pasado de Isola del Piano y sus alrededores.

Dentro de sus actividades agrícolas se encontraba la recolección de diversos granos y cereales, los cuales eran ocupados para la elaboración del pan utilizando los hornos de piedra.

Aún se conserva en exhibición uno de estos hornos, el cual sirvió como utensilio para la elaboración de alimentos de los grupos de la región.



En el interior del museo se encuentra una panadería en donde se pueden adquirir productos tales como pastas, harina, pan de la región, etc.; además, como actividad complementaria del museo, la historia es contada por una guía de turistas.



A lo largo del año, en el antiguo monasterio se realizan diversas actividades culturales que sin lugar a dudas lo acercarán a esta desconocida más no poco interesante civilización.

El museo Isola del Piano está abierto de lunes a domingo de 3pm a 6:30 pm.

Ubicación:

Via Montebello 1
61030 Isola Del Piano
Pesaro Urbino, Italia.
Teléfono: +39 (0)721 720 334
Fax: +39 (0) 721 720 326
Página Web: www.alcenerocooperativa.it
e-mail: fondazione@alñecenerocooperativa.it

FUENTE:

<https://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Cultura/Ricerca-Musei/Id/205/ISOLA-DEL-PIANO-Sulle-Tracce-dei-Nostri-Padri>

<http://www.lavalledelmetauro.it/contenuti/carnevale-feste-tradizioni-lavoro/scheda/10404.html>

EL DÍA DEL ABUELO

— ESTE MES CELEBRAMOS —



El 28 de agosto es el día en el que los mexicanos celebramos a los abuelos, aquellos que con la experiencia que han adquirido nos ofrecen su sabiduría y nos ayudan con sus consejos.

Este día busca darle a los más grandes el lugar que merecen en el cuidado de la familia y sirve para recordar que son la semilla del fruto que ahora se tiene y a no dejarlos fuera de las nuevas tareas que se adquirieron, ya que su experiencia es clave para el desarrollo de su descendencia.

Pero antes de comenzar nos gustaría ahondar en la historia de este día. Debemos decir que el origen de esta fecha no es muy exacto y no existe una versión oficial acerca del Día del Abuelo, pero las distintas versiones sobre su origen son interesantes.

En muchos países de habla hispana y de tradición católica, como España y otros países de América Latina, a los abuelos se les festeja su día el 26 de julio, que en la liturgia católica corresponde a la fiesta de San Joaquín y de Santa Ana, padres de la Virgen María y, por lo tanto, abuelos de Jesús.

Sin embargo, en México es diferente. Algunas fuentes señalan que en nuestro país, durante el Porfiriato, se celebraba a los abuelos el 28 de julio porque coincidía con la fiesta de San Agustín de Hipona, Doctor de la Iglesia. Por otra parte, se señala que durante el gobierno interino de Abelardo Rodríguez, entre 1932 y 1934, fue que se instituyó en nuestro país el Día del Abuelo, festividad que sería ratificada durante el sexenio del presidente Lázaro Cárdenas, de 1934 a 1940, aunque las fechas en que se celebraba difieren según la fuente.

ESTE MES CELEBRAMOS

También hay quien dice que en 1957 tuvo lugar en México el primer Congreso Panamericano de Gerontología, presidido por el doctor Manuel Payno y en el que el colombiano Guillermo Marroquín Sánchez propuso que en América Latina se celebrara a los abuelos y las abuelas el 28 de agosto de cada año.

Finalmente, existe una versión muy socorrida que apunta a que el origen del Día del Abuelo fue hace

apenas dos décadas, en un programa de radio conducido por el locutor Edgar Gaytán Monzon. Según esta versión, dicho programa, titulado La Hora Azul, se transmitía en Chihuahua y estaba dirigido a adultos mayores que gustaban de los tríos, los boleros y la música de la época de oro del cine mexicano. Gaytán habría instituido el 28 de agosto como un día para festejar a los abuelos, los cuales muchas veces no llegaban a los 50 años de edad.

Sin importar cuál fue su verdadero origen, este día representa la oportunidad de rendir homenaje a los abuelos de su familia compartiendo con ellos y ofreciéndoles regalos. Usted puede aprovechar para brindar su servicio y que sus clientes contemplen su negocio para conseguir el regalo perfecto para sus seres queridos.

Aquí le compartimos algunas ideas que pueden ayudarle.

Pan para diabéticos

Como sabemos, entre más crecemos más cuidadosos debemos ser con nuestra salud, ya sea que se tenga alguna enfermedad o no, es por eso que no hay nada más delicioso que volver a probar su pan o pastel favorito y que sea apto para diabéticos. Incluir estos productos en su catálogo demuestra que está al pendiente de las necesidades del consumidor orientadas a la salud.





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

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

Soluciones en servicios:

Jurídicos

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

Contables

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

Administrativos

(Nómina e IMSS)

Bolsa de Trabajo

(Exámenes Psicométricos y Estudios Socioeconómicos)

WWW

www.asedelfdf.org



servicios@asedelfdf.org

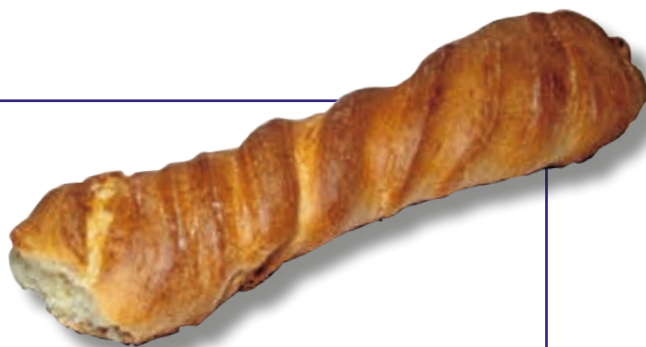


**(55) 5134 0500
ext. 105 y 119**

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

Los clásicos

Como sabemos, los abuelos suelen sentir mucha nostalgia por su juventud y que mejor que recordárselo teniendo a la venta sus productos de siempre, como el clásico cocol, la concha e incluso puede optar por preparar los Panes Olvidados, las recetas las puede encontrar en nuestros números anteriores de su revista *El Mundo del Pan*.



Canasta de pan

No hay nada más llamativo que una canasta de pan muy bien decorada, pero sobre todo, con los panes preferidos de la persona a la que se le va a festejar, es por eso que le recomendamos ofrecer este servicio desde unas semanas antes, para que sus clientes tengan la oportunidad de personalizar las canastas eligiendo los panes favoritos de sus abuelitos. Esto le dará un gran valor agregado, haciendo que sus clientes se sientan especiales y no sólo uno más.





¡Decora tu panadería!

Pósters de venta en CANAINPA:

✉ dpromocion@canainpa.com.mx

☎ Tel. (01+55) 51340500 Ext.102

📍 Dr. Liceaga No.96, Col. Doctores,
Alcaldía Cuauhtémoc,

C.P. 06720,
CDMX

Ramo de pan

Otra de las ideas que le ofrecemos es llevarles un “ramo de pan”, para compartirlo en la celebración de una ocasión especial como ya se lo recomendamos en el número de mayo de su revista *El Mundo del Pan*, los ramos son una idea muy original, puede realizar ramos con panes de pasta danesa hasta baguete o bollitos.



Pasteles

Por último pero no menos importante, los pasteles, éstos siempre son uno de los favoritos para compartir con la familia, ya sea que se esté festejando o no, así que no olvide incluir alguno con temática para festejar este día, puede incluso hacer una línea para diabéticos o el *Naked Cake*, un pastel sin cobertura, para el relleno se puede utilizar cualquier ingrediente que tenga consistencia de corte ya que éste se verá.

Estas son algunas recomendaciones que usted puede implementar para festejar con mucho cariño a sus clientes más sabios.

FUENTE:

<https://plumasatomicas.com/explicandolanoticia/porque-dia-abuelo-28-agosto/>

<https://www.milenio.com/cultura/dia-del-abuelo-2019-que-es-y-cuando-se-celebra-en-mexico>

PAN CHAPATA

RECETAS



Procedimiento:

1. Mezclar todos los ingredientes secos e incorporar el aceite y la mitad de agua, a baja velocidad durante 5 minutos aproximadamente.
2. Refinar durante 10 minutos a velocidad media, e incorporar poco a poco el resto del agua, hasta formar una masa homogénea.
3. Reposar 45 minutos a temperatura ambiente, en el tablero enharinado y extender dando un grosor de 2 cm.
4. Cortar piezas rectangulares o cuadradas y poner en charolas.
5. Fermentar 50 minutos a 35°C con poca humedad y hornear a 230°C con vapor durante 25 minutos.
6. Presentar.

Ingredientes:

1 kg. Harina de trigo
20 gr. Sal
50 gr. Aceite de oliva
30 gr. Levadura seca
100 gr. Masa madre
750 ml. Agua



CHEESECAKE

RECETAS

Ingredientes:

90 gr.	Mantequilla fundida
30 pzas.	Galletas molidas
570 gr.	Queso crema a temperatura ambiente
1 lata	Leche condensada
2 pzas.	Limón (la ralladura y el jugo)
20 gr.	Grenetina previamente hidratada
1 lata	Leche evaporada

Decoración:

100 gr.	Fresas
50 gr.	Frambuesa
50 gr.	Zarzamora
30 gr.	Mora azul

Nota:

Todas las frutas
previamente lavadas
y desinfectadas.



Procedimiento para la base:

1. Mezclar la mantequilla con las galletas hasta obtener una mezcla moldeable, vaciar en un aro forrado con papel aluminio y cubrir el fondo con la mezcla de la galleta.
2. Para el relleno, batir el queso crema con la batidora hasta que se suavice, sin apagar la batidora, agregar la leche condensada, la leche evaporada, la ralladura de limón y el jugo hasta que se incorporen todos los ingredientes.
3. Incorporar la grenetina poco a poco con los demás ingredientes.
4. Verter la mezcla sobre el aro forrado y refrigerar durante 2 horas (este tiempo depende de la potencia del refrigerador).

Decoración:

1. Desmoldar el cheesecake del aro con la ayuda de un cuchillo o con un soplete.
2. Decorar con las fresas, frambuesas, zarzamoras y moras azules y refrigerar 30 minutos.
3. Presentar.

Nota:

Si lo desea puede
agregar un poco de frutos
rojos al momento de vaciar
la mezcla de queso
al molde.

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



Dafne Vela Martínez

Edad: 12 años

Complexión: Robusta

Estatura: 1.55 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Lunar de lado izquierdo de la nariz.

Historia: Su mamá salió de compras, le dijo que la acompañara, la menor no quizo argumentando que se quedaría a bañar y desayunar, la señora Maricela (madre) cuando regresó ya no la encontró.

Lugar y fecha de extravío: Unidad C.T.M. San Pablo Tultepec, Estado de México.

1° de julio de 2020.

Josué David Bruno García

Edad: 2 meses

Complexión: Delgada

Color de piel: Blanca

Historia: La madre vende en un tianguis de Huehuetoca, llegó una mujer de aproximadamente 40 años, le dijo que deseaba cargar al bebé y se lo llevó.

Lugar y fecha de extravío: Huehuetoca, Estado de México.

06 de junio de 2020.



René Avendaño Grande

Edad: 51 años

Complexión: Robusta

Estatura: 1.70 mts.

Color de piel: Morena

Señas particulares: Cicatriz en el cuello por cirugía de lado derecho, lunar en la parte final de la fosa nasal de lado izquierdo y barba completa, cuenta con una corona en el molar inferior.

Historia: El señor salió de su domicilio, indicándole a su esposa que sería intermediario en la venta de un terreno, esto aconteció a medio día y alrededor de las 23:00 hrs. éste se comunicó con su esposa diciéndole que no tardaría en llegar a su domicilio; desde ese momento no se sabe más de su paradero, ni del vehículo en el que se transportaba modelo tsubame nissan.

Lugar y fecha de extravío: Poniente 29, No. 417 Colonia La Perla Ciudad de Nezahualcoyotl, Estado de México.

2 de junio de 2020.



Julio 2020
Núm. 371 Año 31

PAN

El mundo del

www.canainpa.com.mx



LAS MEJORES DELICIAS

**¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

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

comunicacion@canainpa.com.mx

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

**MASAS
CONGELADAS**

LE RECORDAMOS

AGOSTO

- 2-7 PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 10 PAGO DE CUOTAS
- 14 PAGO DE IMPUESTOS

SEPTIEMBRE

- 1-7 PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 11 PAGO DE CUOTAS
- 15 PAGO DE IMPUESTOS

OCTUBRE

- 1-9 PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 12 PAGO DE CUOTAS
- 15 PAGO DE IMPUESTOS

IMPORTANTE

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

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

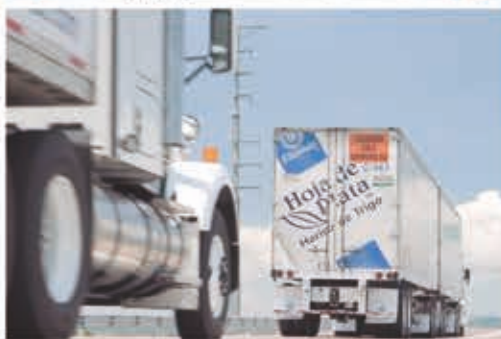
NOTAS:

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

INDICADORES AGRÍCOLAS

ROBUSTA	SEP	DIC	MAR
(dls. por ton.)	2,160	2,169	2,169
AZUCAR 11	JUL	OCT	DIC
(cts. por lb.)	61.94	62.63	63.27
AZUCAR 16	JUL	SEP	NOV
(cts. por lb.)	127.30	128.80	130.85
AZUCAR 5	SEP	NOV	ENE
(dls. por ton.)	26.51	26.63	26.65
CACAO ICE	JUL	AGO	SEP
(dls. por ton.)	0.31	0.31	0.31
MAIZ CBOT	JUL	SEP	DIC
(dls. por bushel)	3.40	3.5	3.56
SOYA CBOT	JUL	SEP	NOV
(dls. por bushel)	11.83	11.72	11.86
HARINA CBOT	JUL	AGO	SEP
(dls. por bushel)	895	899.25	896
ACEITE CBOT	JUL	SEP	DIC
(cts. por lb.)	2.71	2.74	2.77
TRIGO CBOT	JUL	SEP	DIC
(dls. por bushel)	5.35	5.41	5.46
J. DE NARANJA	JUL	OCT	MAR
(cts. por lb.)	11.73	12.43	12.21
AVENA CBOT	JUL	SEP	DIC
(dls. por bushel)	2.94	2.95	2.95
ARROZ CBOT	JUL	SEP	NOV
(cts. por lb.)	1,293	1,305	1,308
ALGODÓN ICE	JUL	SEP	DIC
(cts. por lb.)	1.02	1.05	1.07
RES CME	AGO	OCT	DIC
(cts. por lb.)	106.88	110.7	113.78
CERDO CME	JUL	AGO	OCT
(cts. por lb.)	51.08	52.28	60.38

ACTUALIZADO AL 20 DE JULIO DE 2020



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



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