

Septiembre 2020
Núm. 373 Año 31

PAN

El mundo del

www.canainpa.com.mx



CANAINPA



*La Elección
Profesional*

*El noble oficio de la panadería,
más honorables y ancestrales*

*En Ilsa Frigo,[®] nos honra y es
de esta gran familia, que todos los días
que haya pan y deleite en las mesas*

*A Toda Nuestra Comunidad
¡Muchas Felicidades!*



*ría, es una de las labores
que realiza el ser humano.*

*motivo de orgullo ser parte
s días labora sin descanso para
esas de los hogares de México.*

querida Familia...

placidades!



INPA



O-tentic

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



Extracto activo de masa madre.

Es tiempo de volver a:

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

Puratos
Definición y pasión en alimentación

Septiembre 2020
Núm. 373 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

CELEBRA
CON NOSOTROS



CANAINPA

MUSEO DEL PAN
EN PORTUGAL

TENDENCIAS
EN REPOSTERÍA

“EL MUNDO DEL PAN”

Revista mensual, Distribución Gratuita

Agremiados a CANAINPA
Oficinas: Dr. Liceaga No. 96,
Col. Doctores, Alcaldía Cuauhtémoc,
CDMX, C.P. 06720
Tel. 51 34 05 00
e-mail: comunicacion@canainpa.com.mx
www.canainpa.com.mx

Venta de Espacios Publicitarios Tel 5134-0500 ext. 121

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

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

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

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

“AVISO DE PRIVACIDAD”

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

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

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

ATENTAMENTE
CÁMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA PANIFICADORA
Y SIMILARES DE MÉXICO

Año 31
Número 373



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@asemdelf.org

REVISTA EL MUNDO DEL PAN

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL

Reanudación de Plazos, Términos y
Labores en Materia Administrativa y
de Seguridad Social

7

INDICADORES FINANCIEROS

8

FINANZAS

¿Qué son y cómo sacar provecho
a las Sofipos?

10

75° ANIVERSARIO

Historia de la CANAINPA

13



Presidentes y Directores Generales
de la CANAINPA

1945 - 2020

26

Documentos Históricos Relevantes

28

Ubicaciones a lo largo de los años

30

CANAINPA siempre en apoyo
de los afiliados

31

Estampillas y Billetes de Lotería

32



Medallas Conmemorativas
de la CANAINPA

34



Carrera "El Pan por la Salud"

36

Logotipos de la CANAINPA

37



TECNOLOGÍA

Fallas de calidad en la producción
de galletas

39

TENDENCIAS

En repostería

43

Guía para saber qué hacer en caso
de sismo

48

PANES EMBLEMÁTICOS

Las Coyotas

55

Pan Colecto

56

PAN EN EL MUNDO

Museu do Pão

Museo del Pan en Portugal

57

ESTE MES CELEBRAMOS

Celebremos a México

61

RECETAS

Galleta de cacahuete

68

RECETAS

Macarrones

69

PERSONAS DESAPARECIDAS

70

LE RECORDAMOS

71

INDICADORES AGRÍCOLAS

72

ENTIDADES COLABORADORAS



La CANAINPA agradece a todas las empresas que la apoyan y da la bienvenida a PROLACNI al grupo de Entidades Colaboradoras de la Cámara.



Otras entidades colaboradoras:

- AAK MEXICO, S.A DE C.V.
- CHANTILLY, S.A DE C.V.
- FABPSA DIVIONPN NO CARNICOS
- INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A DE C.V.
- USA POULTRY AND EGG EXPORT COUNCIL INC.

Si quieres ser parte de nosotros comunícate con la Lic. Brenda García al

☎ (01+55) 5134 0500 ext. 136

✉ brendagarcia@canainpa.com.mx

Editorial



Estimado socio

Este es un mes especial para nosotros. Nuestra Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México, “la CANAINPA” o “la Cámara”, como con cariño nos referimos a ella, celebra su 75 Aniversario de existencia. Siempre luchando por defender nuestro gremio: las industrias, las personas y las tradiciones que nuestro sector atesora y aporta a México y a los mexicanos.

En mi nombre y en el de todos aquellos presidentes que me precedieron en esta honorable labor quiero compartir con todos ustedes, la dicha de este septuagésimo quinto cumpleaños de nuestra querida Cámara.

Es obligado, agradecer la dedicación y esfuerzo que los 25 presidentes que me precedieron en este cargo aportaron para habernos traído hasta hoy. Así mismo, quiero agradecer a los directores generales que a lo largo de esta singladura han ayudado a llevar a cabo el trabajo diario en la Cámara y a todos los trabajadores que en tantos años nos han acompañado.

No olvido a todos aquellos proveedores que siempre han estado cerca de nuestra Cámara, apoyando a nuestro sector. A muchos de ellos los vimos iniciarse y les hemos visto llegar a convertirse en grandes empresas de primer nivel mundial. Ojalá sigamos juntos haciendo crecer a nuestro gremio muchos años más.

Quiero reiterarle nuestro permanente esfuerzo para ayudar a nuestro gremio desde la CANAINPA y la ASEM. Les pido a nuestros afiliados, que transmitan a todos aquellos industriales panaderos que todavía no forman parte de nosotros, que se acerquen a la Cámara y sean uno más en nuestro esfuerzo común. Juntos somos más fuertes.

Por último, debido a las circunstancias, no puedo dejar de mencionar la complicada situación por la que estamos atravesando debido a la pandemia ocasionada por el SARS COVID-19. La cual ha provocado una recesión en la economía mundial y nacional, y que ha impactado duramente a nuestro sector. Así como pedirles a todos que no bajemos la guardia e insistamos con rigor en las medidas para protegernos todos: nuestras familias, nuestro personal, nuestros clientes y a nosotros mismos.

Reciba un cordial saludo y mis más sinceras felicitaciones por este 75 Aniversario.

Ing. Carlos Otegui Hernández

PRESIDENTE

DELEGACIONES CANAINPA

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

REPRESENTACIONES

AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES

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

PACHUCA DE SOTO, HIDALGO

Abasolo No. 1100 l-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

REANUDACIÓN DE PLAZOS, TÉRMINOS Y LABORES EN MATERIA ADMINISTRATIVA Y DE SEGURIDAD SOCIAL

CONSULTORIO FISCAL



En una pasada publicación, detallamos en este espacio, la suspensión en la atención de diversos trámites y procedimientos administrativos que decretó el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, a través de su acuerdo número ACDO.AS2.HCT.250320/99.P.DJ, derivado de la actual emergencia sanitaria que impera en el país; pues bien querido lector, esta suspensión ha concluido, ya que con fecha 13 de julio, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el acuerdo número ACDO.AS2.HCT.240620/169.P.DIR. en el que el referido Consejo Técnico, autorizó la

reanudación de los plazos y términos para los efectos de la práctica de actuaciones, diligencias, audiencias, notificaciones o requerimientos en el ámbito de competencia de la Dirección de Incorporación y Recaudación, de los Órganos de Operación Administrativa Desconcentrada Regionales y Estatales, así como Operativos del Instituto, respecto de aquellos patrones o sujetos obligados que reanudaron sus actividades en los términos que establecieron las autoridades sanitarias correspondientes.

HISTÓRICO
INFLACIÓN MENSUAL

2019	
Julio	0.38%
Agosto	-0.02%
Septiembre	0.26%
Octubre	0.54%
Noviembre	0.81%
Diciembre	0.81%

2020	
Enero	0.56%
Febrero	0.48%
Marzo	0.42%
Abril	0.05%
Mayo	1.01%
Junio	0.38%
Julio	0.66%

INFLACIÓN MENSUAL
(Julio)
0.66%

INFLACIÓN ANUAL
(JULIO 19 - JULIO 20)
3.62%

SALARIO MÍNIMO GENERAL
\$ 123.22

SALARIO MÍNIMO GENERAL
EN FRONTERA NORTE
DE MÉXICO
\$ 185.56

Fuente: BANCO DE MEXICO INPC
(INDICE NACIONAL DE PRECIOS
AL CONSUMIDOR)

Dicho Acuerdo incluyó, lo siguiente:

- Que a partir del 14 de julio, se reanudan plazos para las actuaciones, diligencias, audiencias, notificaciones y requerimientos de la Dirección de Incorporación y Recaudación, de los Órganos de Operación Administrativa Desconcentrada Regionales y Estatales del IMSS.
- Hasta el 20 de julio de 2020 vence el plazo para la presentación de las constancias de acreditación y membresía de contador público autorizado, así como, del aviso de dictamen por el ejercicio 2019 a través del Sistema de Dictamen Electrónico del IMSS (SIDEIMSS).
- Asimismo y hasta el 26 de noviembre de 2020 vence el plazo para la presentación del dictamen del cumplimiento de obligaciones ante el IMSS en el mencionado Sistema.



Por su parte las autoridades judiciales encargadas de la administración de justicia en materia administrativa, hasta el pasado 3 de agosto, finalmente reanudaron sus actividades jurisdiccionales, en los siguientes términos:

Tribunal Federal de Justicia
Administrativa

A partir del primer minuto del día 3 de agosto se levantó la suspensión de actividades jurisdiccionales en el Tribunal Federal de Justicia Administrativa, con lo que empezaron a correr los plazos y términos procesales correspondientes, de acuerdo con lo previsto por los artículos 282, 365 y 367 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria (que hablan respecto de la suspensión de dichos términos procesales), salvo en aquellos juicios en que se actualice alguno de los siguientes supuestos:

- “Que el demandante o demandantes; o, el tercero manifiesten, bajo protesta de decir verdad y acrediten por escrito que se encuentran imposibilitados de atender el cuidado de sus intereses en el litigio, por estar en uno de los supuestos previstos en el Acuerdo por el que se establecen acciones extraordinarias para atender la emergencia sanitaria generada por el virus SARS-CoV2 (COVID-19), emitido por la Secre-

taría de Salud, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 31 de marzo de 2020; y siempre que el juicio se encuentre en instrucción, lo que se hará constar en el expediente.

“El mencionado escrito podrá presentarse de manera física en las oficialías de partes de cada una de las Salas o de manera electrónica, a través de la Oficialía de Partes Común en Línea.

- *“Que la autoridad demandada se encuentre en suspensión de actividades con motivo de la emergencia sanitaria por causa de fuerza mayor, por la epidemia de enfermedad generada por el virus SARS-CoV2 (COVID-19), es decir, que no esté desarrollando de manera normal su actividad; y siempre que el juicio se encuentre en instrucción. Lo anterior deberá ser verificado por el Magistrado Instructor, con el fin de lograr un equilibrio procesal entre las partes dentro del juicio contencioso administrativo, ya que ambas deben estar en condición de atender los juicios en trámite.” (Sic.)*

También, las guardias temporales que estableció el Pleno General de la Sala Superior de este Tribunal, se dan por concluidas y que para el regreso de la actividad jurisdiccional y administrativa de manera ordenada, graduada, escalonada, controlada, responsable y segura, se deberán aplicar de manera estricta los lineamientos y protocolos aprobados por la Junta de Gobierno y Administración a través de los Acuerdos G/JGA/41/2020, G/JGA/42/2020 y E/JGA/26/2020.

Y para el regreso a la actividad jurisdiccional y administrativa de manera ordenada, graduada, escalonada, controlada, responsable y segura, se deberán aplicar de manera estricta los lineamientos y protocolos aprobados por la Junta de Gobierno y Administración a través de los Acuerdos G/JGA/41/2020, G/JGA/42/2020 y E/JGA/26/2020.

Tribunal de Justicia Administrativa de la Ciudad de México

La misma situación ocurrió con el Tribunal de Justicia Administrativa de la Ciudad de México, ya que con fecha 3 de julio, el Pleno General de la Sala Superior de dicho Tribunal, publicó en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, un Acuerdo a través del cual declaraba inhábil y no laborable el periodo comprendido del 1° al 31 de julio. En consecuencia el día 3 de agosto a través de una nota informativa en su página de internet informaron la reanudación de actividades, bajo el formato de agendar cita a efecto de presentar demanda o promociones, así como para revisión y lectura de expedientes.

Asimismo, cuentan con personal adscrito a dicho tribunal, afuera de sus oficinas que orientan de manera precisa al justiciable sobre el retorno y proceder de sus actividades jurisdiccionales.

De lo anterior puedo mencionar que después de más de cuatro meses, se reactivan las actividades para poder ejercer los medios de defensa idóneos, empujados a una nueva realidad laboral, enmarcada por la autodeterminación y el compromiso de cumplir con diversos lineamientos de “Nueva Normalidad” que serán la referencia de las autoridades administrativas (IMSS, SAT o INFONAVIT) para ejecutar futuros actos de fiscalización.

Sigamos las recomendaciones de las autoridades sanitarias, usemos cubrebocas, mantengamos la sana distancia y de ser posible quedémonos en casa.

COLABORACIÓN:

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

¿QUÉ SON Y CÓMO SACAR PROVECHO A LAS SOFIPOS?

FINANZAS



Cuando se piensa en entidades financieras, suele considerarse sólo a los bancos como tales, pero existen muchos más entes que vale la pena conocer, no sólo para tener más opciones, sino para saber cómo sacar mayor provecho de inversión.

En el sistema financiero mexicano existen entidades enfocadas a los sectores vulnerables de la población, que otorgan servicios similares a los otorgados por la banca comercial. Una de éstas son las Sociedades Financieras Populares, conocidas como SOFIPOS.

Las Sociedades Financieras Populares proporcionan en general, los mismos servicios que un Banco tradicional, estos son algunos ejemplos:

- Expedir y operar tarjetas de crédito, de débito y recargables.
- Otorgar préstamos o créditos a sus clientes.
- Acceso a servicios financieros para personas de bajos ingresos.

- Recibir depósitos de dinero, emitir órdenes de pago y transferencias.
- Fortalecer el sistema de protección de los ahorros del sector de micro finanzas.
- Operaciones de arrendamiento y factoraje financiero.
- Abono y descuento de nómina.
- Recibir pagos de servicios por cuenta de terceros.
- Distribuir seguros, fianzas, así como recursos de programas gubernamentales.
- Realizar la compra venta de divisas en ventanilla por cuenta de terceros o propia.
- Capacitación para el análisis de proyectos de inversión, asistencia técnica para elaborar planes de negocios y proyectos de comercialización.

Algunos de los beneficios que diferencian a las SOFIPOS de la banca tradicional es que otorgan a sus clientes acceso a microcréditos ajustados a la medida de los clientes, al mercado y a la región geográfica. En el caso de que esté interesado en

— INGREDIENTES QUE LLEVAN —

Gran sabor con **TRADICIÓN**



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

Creamos momentos felices y memorias que duran por siempre.

www.dawnfoods.com

 [@DawnFoodslatinamerica](https://www.facebook.com/DawnFoodslatinamerica)

 [@Dawn_foodsmex](https://www.instagram.com/Dawn_foodsmex)

 [@Dawn foodsmex](https://www.youtube.com/Dawn_foodsmex)

 800 696 0515

**Dawn**[®]

100
AÑOS
INSPIRANDO
la Panadería

FINANZAS

elaborar planes de negocios y/o proyectos de comercialización, dan asistencia técnica para poder llevarlo a cabo y viceversa, nos permite a nosotros como usuarios ser partícipes del financiamiento a un proyecto, siendo ventajoso ya que el interés de estos créditos que se financian con nuestro dinero nos los otorgan a nosotros como Financiadores o Prestamistas.

Actualmente existen 3 SOFIPOS que están al alza en su cantidad de usuarios según cifras de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores (CNBV) y son los más recomendados para invertir o conseguir el financiamiento.

- **Financiera Sustentable**
<https://inversionsustentable.com.mx/>
- **Supertasas** <https://supertasas.com/>
- **Kubo Financiero**
<https://www.kubofinanciero.com/>

En general, las SOFIPOS, buscan la superación económica y social, y el bienestar de las comunidades en donde éstas operan.

Además, los ahorros de los clientes quedan garantizados hasta por 25 mil UDIS, que representan aproximadamente 162 mil 985 pesos (*UDI: \$6.519404, al 25 de Agosto de 2020, Banxico).

Estas entidades atienden a más de 3 millones 862 mil clientes en México y cuentan con mil 204 sucursales; tienen más de 120 cuentas de depósito diferentes, entre ellas de ahorro y para menores de edad. Se tienen registrados más de 50 productos de crédito simple, destacando entre otros: los de consumo duradero, directos y con garantía prendaria, etc.

En conclusión las SOFIPOS del lado de inversión son una herramienta que tiene ventajas a la inversión en CETES (Certificados de La Tesorería) ya que éstos apenas reflejan un rendimiento sobre

los ahorros de un 4.5% anualizado, mientras que en las SOFIPOS podemos encontrar tasas más atractivas como es el caso de Financiera Sustentable que nos brinda el 11% anualizado sobre el ahorro.

En un ejemplo a continuación se puede apreciar con una inversión inicial de \$100,000.00 el resultado:



	CETES	FINANCIERA SUSTENTABLE
TASA DE RENDIMIENTO	4.5%	11%
INVERSIÓN	\$100,000.00	\$100,000.00
RENDIMIENTO	\$4,500.00 en un año	\$11,000.00 en un año
AHORRO TOTAL	\$104,500.00	\$111,000.00

Claramente las SOFIPOS son una herramienta de inversión más redituable que los CETES; sin embargo, hay que tener claro que los CETES tienen mayor seguridad ya que éstos están respaldados por el Banco de México, y las SOFIPOS solo tienen un respaldo de hasta 25 mil UDIS por el IPAB.

Para conocer la información respecto a la oferta de los productos de las SOFIPOS, le recomendamos visitar el Buró de Entidades Financieras en www.buro.gob.mx, en la sección del Catálogo Nacional.

COLABORACIÓN:

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

HISTORIA DE LA CANAINPA



ORÍGENES

Hablar de la historia de la CANAINPA es entrelazar el testimonio de sus fundadores con los datos del desarrollo económico de México, ir de la biografía a la macroeconomía, de las batallas personales a las grandes guerras, de los recuerdos a los documentos.

Todo inició en el cuarto año del gobierno del presidente Lázaro Cárdenas cuando los propietarios de panificadoras y expendios se reunieron bajo la convocatoria de los señores José Mazondo y José María Rodríguez para constituir de acuerdo con la Ley Federal del Trabajo, una agrupación patronal que tuviera personalidad ante las diversas autoridades y que representara a la industria de la panificación en defensa de los intereses de los patrones y los trabajadores. Esta organización fue denominada Departamento Especializado de Panificación.

El Departamento Especializado de Panificación comenzó una ardua labor de organización de los industriales que, a finales de los años treinta y principios de los cuarenta, dirigían pequeñas organizaciones en las que la producción del pan se hacía de un modo artesanal.

Posteriormente el 28 de septiembre de 1945, Don José García Cruz citó en punto de las siete de la noche, en Lucerna No. 19, a 70 propietarios de fábricas de pan en la Ciudad de México con el objetivo de constituir la Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares del Distrito Federal.

Necesitaban dotarse de un organismo representativo, autónomo, con personalidad jurídica propia, que les permitiera establecer un diálogo con el Estado, en beneficio de los consumidores, pero sobre bases sanas para evitar la quiebra de las panificadoras y los subsecuentes problemas de encarecimiento y escasez de pan.

El primer consejo directivo de la CANAINPA fue encabezado por Don José García Cruz, mediante una votación unánime de setenta votos.

Sin embargo, esa noche para Don José García Cruz y para los panificadores que habían asistido a la asamblea constitutiva, la lucha por la unificación no se había iniciado esa noche de septiembre, sino que se remontaba casi una década atrás y tenía por delante muchas batallas que librar.



HISTORIA DE LA CANAINPA

LA CRISIS DE 1948

La CANAINPA comenzó a funcionar con grandes perspectivas y las mayores ambiciones. La conveniencia de participar en una Cámara que funcionara como interlocutor de los Gobiernos de la República y las Secretarías del Poder Ejecutivo Federal, se hizo patente y entre 1945 y 1947, el Centro Mexicano de Productores y Expendedores de Pan y la Unión Sindical de Propietarios de Panaderías en el Distrito Federal acordaron que sus miembros entraran como socios activos de la CANAINPA, sin que se perdiera la autonomía de cada una de las organizaciones patronales.

En 1946 la CANAINPA ocupa los pisos 11 y 12 del edificio de Aquiles Serdán No. 29, en donde permanece unos cuantos meses para mudarse el 24 de octubre de ese mismo año a las oficinas de Bucareli 174. El Departamento Especializado de Panificación facilitó tanto los recursos monetarios como el mobiliario para hacer las adaptaciones.

Se aproximaban tiempos difíciles para la industria, en los que la CANAINPA no solo tendría que defender los intereses de los industriales y de los trabajadores, las batallas se iban a librar también contra una serie de acontecimientos económicos que pondrían en peligro a la industria misma.

En diciembre del 1946 se suprimió el subsidio al precio de la harina de trigo y el 1° de enero de 1947 se decretó el mercado libre de esta materia esencial para la industria de la panificación. El costal de 44 kg. subió inmediatamente su precio.

La situación de la industria panificadora era muy delicada y para septiembre de ese mismo año se agudizó la escasez de harina de trigo y se incrementaron los ataques contra los panificadores al grado que el presidente de la República tuvo que salir en defensa de la industria con una declaración contundente: *“En ningún país del mundo, excepción hecha en México, es factible adquirir piezas de pan de 40 grs. por un dólar, que es el equivalente de nuestra moneda de cinco centavos”*.

El 19 de enero de 1948 se renovó el consejo directivo de la CANAINPA, Don Victoriano Gavito Collado es elegido presidente para el bienio 1948-1949. Este mes también se inicia la publicación de *El Panadero*. Desde esta tribuna, Eulogio Perera Cano, perteneciente a la Asociación Mexicana de Periodistas y director de *El Panadero* inicia una serie de artículos de análisis de la situación de la industria para demostrar que los ataques que recibe son injustificados. Señala que no hay subsidio para la harina y que la industria está en libertad de vender su producto como convenga a sus intereses.

En el mes de mayo de ese mismo año, el Departamento Especializado de Panificación y el Centro Mexicano de Productores de Pan, acuerdan una serie de normas para la comercialización, cuyo objetivo fue garantizar el abasto y proteger a la industria mediante la unificación de las ganancias que obtenían los intermediarios.

Sin embargo, la situación se vuelve tan grave que en agosto sobreviene el cierre de más de



HARINA DE TRIGO



HARINA DE SELECCIÓN

MULTIUSOS PARA PANIFICACIÓN

HARINERA
ANÁHUAC

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

CONT. NET. 44 KG



HARINERA
ANÁHUAC

Poniente 150 No. 731, Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, CDMX, Delegación Azcapotzalco.
Tels.: (55) 6720 8100 con 30 líneas. LADA sin costo 01 800 711 3834 www.harineraanahuac.com.mx
f AnahuacHarinera i HarineraAnahuac



HISTORIA DE LA CANAINPA

40 panaderías y para el mes de septiembre, los representantes de los sindicatos de panaderos formularon un pliego petitorio. Y en octubre del mismo año emplazan a huelga a los propietarios de panaderías. En el pleno petitorio destacó la demanda de un aumento del 5% en las rayas de pan blanco y repostería y 3% en pastelería.

La huelga marcó el momento más grave de la crisis que vivió la industria panificadora en 1948. En enero de 1949, las autoridades decretaron la congelación de rentas para establecimientos dedicados al comercio y a la industria, y poco tiempo después se autorizó el incremento en el precio del pan que permitió a la industria iniciar la mecanización de la producción e incrementar la producción.

LOS AÑOS CINCUENTA

Durante la década de 1950 a 1959 la industria de la panificación vivió una profunda transformación cuyos rasgos esenciales fueron el cambio al auto-servicio y la mecanización de la industria.

En 1950 y 1951 las elecciones en la CANAINPA, llevaron nuevamente a Don José García Cruz al máximo puesto de la representación de los industriales. Durante estos años, Don José García Cruz encabezó las negociaciones con las autoridades para lograr que la supervisión y el control sobre los precios de hicieran adecuadamente.

Parte de la modernización fue la aparición de las básculas *Detecto-Matic* que se suspendían del techo, de modo que la harina no llegaba al meca-

nismo. Así como en 1955, se inauguró *La Flor de Puebla*, una panificadora totalmente mecanizada. El acto fue relevante porque en este establecimiento se instaló el primer horno automático *Petersen-Simet*, construido en México por la casa *T. de la Peña e hijos*.

La mecanización de la industria implicó un cambio fundamental, no solo en los procedimientos de elaboración del pan, sino también en la mentalidad de los dueños de las panificadoras que ahora debían aprender a administrar sus negocios incorporando conceptos como el costeo de bienes de capital, el cálculo de la depreciación de la maquinaria, la planeación de inversiones, etc.

Para la segunda mitad de la década de los años cincuenta, la CANAINPA ya estaba planteándose la necesidad de incorporar a los panificadores de los Estados de la República. Para este fin se iniciaron los trabajos de consulta con el objetivo de conocer la opinión de los panificadores de toda la República sobre la ampliación de la jurisdicción de la Cámara a nivel nacional.

LOS AÑOS DE EXPANSIÓN

El 15 de noviembre de 1960, la CANAINPA obtuvo la autorización de la Secretaría de Industria y Comercio para ampliar su jurisdicción a toda la República Mexicana y en solo un año la Cámara abrió siete delegaciones (Morelos, Mexicali, Puebla, San Luis Potosí, Ciudad Juárez, Aguascalientes y Chihuahua) para atender a los

HISTORIA DE LA CANAINPA



industriales de la panificación en ocho estados de la República.

No solo mediante la creación de delegaciones la CANAINPA vivió años de expansión durante la década de los sesentas, también en el plano internacional intensificó los contactos con organismos afines.

LOS AÑOS SETENTA

La CANAINPA seguía avanzando en el proceso de ampliación y consolidación de su estructura nacional, así como para lograr un acuerdo con las autoridades en el que los mecanismos de supervisión de precios y pesos de los panes controlados fueran eficientes y justos.

Gracias a la intervención de la CANAINPA, por fin, después de 19 años de haberse congelado el precio del pan se logra la autorización oficial para actualizarlo.

Debido a un fuerte temblor en las costas de Guerrero, la CANAINPA tuvo que mudar sus instalaciones a la calle de Ajusco No. 5, Col. Portales, en los altos, precisamente de la panificadora *Ajusco*, propiedad de José Lasso. Sin embargo, la Cámara continuó avanzando en las tareas de asesoría técnica y capacitación, contando con la colaboración de diversas instituciones a nivel internacional.

Para el bienio de 1978-1979, durante la presidencia de Javier Liñero Santisteban se inició la construcción de la nueva sede de la CANAINPA.

UN NUEVO EDIFICIO Y UN GRAN TERREMOTO

El 21 de febrero de 1981, la CANAINPA estrenó un nuevo edificio ubicado en la calle Doctor Liceaga No. 96, de la colonia Doctores de la Ciudad de México. Don Albino Sánchez Tielas, presidente de la Cámara, fue el encargado de cortar el listón e inaugurar el edificio.

En el año de 1982, mediante la celebración de un convenio con el Instituto del Seguro Social (IMSS), la CANAINPA abre su primer Centro de Capacitación, en la Avenida Hidalgo, a espaldas del Palacio de Bellas Artes.

Ese mismo año también se realiza en Pachuca el Primer Congreso Nacional de la Industria Panificadora Artesanal y se crea el primer logotipo de la CANAINPA.



A pesar de que hubo grandes avances en la industria de la Panificación, ésta también pasó por momentos difíciles durante ese año. El aumento de costos ponía en riesgo a la industria y gracias a las gestiones permanentes de la Cámara, la Secretaría de Comercio autorizó el 5 de julio de 1983 el nuevo precio de 2 pesos por la pieza de bolillo y

HISTORIA DE LA CANAINPA

telera de 70 grs. Desafortunadamente el proceso inflacionario continuó, por lo que la Cámara mantuvo un trabajo permanente de estudio de costos para fundamentar las solicitudes de aumento en los precios de pan controlado.

El 19 de septiembre de 1985 la Ciudad de México se despertó con una de las más grandes tragedias de su historia. Cientos de edificios se derrumbaron a consecuencia de un sismo de gran magnitud que causó miles de muertos y cientos de miles de damnificados.

La Cámara trasladó temporalmente sus oficinas a la panificadora América, ubicada en Allende No. 5, Coyoacán, donde Juan Bautista Otegui cedió gran parte de sus oficinas y de inmediato comenzó a organizarse el apoyo que los industriales darían a la población y al gobierno. Además de la distribución de pan, los industriales aportaron cuotas extraordinarias para el Fondo de Reconstrucción y para el Centro de Capacitación de la Cámara, que había sido dañado por los sismos.

PROYECCIÓN INTERNACIONAL DE LA CANAINPA Y LA INTEGRACIÓN A LA CONFEDERACIÓN LATINOAMERICANA DE LA INDUSTRIA DEL PAN

Aunque la CANAINPA había mantenido, como lo hemos visto a lo largo de esta historia una relación de apoyo mutuo con organizaciones latinoame-

ricanas de industriales de la panificación, no fue sino hasta 1985, siendo presidente de la CANAINPA Juan Bautista Otegui y del DEP, Emilio González cuando se formaliza la incorporación de la Cámara a la Confederación Latinoamericana de la industria del Pan (CLAIP).

En 1986 la CANAINPA realizó la Primera Convención Nacional de la Industria Panificadora en el marco de las celebraciones por los cuarenta años de fundación de la Cámara, que incluyó la inauguración de un nuevo local para el Centro de Capacitación y Adiestramiento ubicado en la planta baja del edificio de la calle Doctor Liceaga 96.

Tres años después del ingreso de la CANAINPA a la CLAIP, siendo presidente del consejo directivo de la Cámara Don Ernesto García Cachafeiro, correspondía a México organizar la Reunión Alternativa del Comité Ejecutivo de la Confederación que se celebró del 2-6 de octubre de 1988. Asistieron representantes de Paraguay, Uruguay, Argentina, El Salvador, Perú, Brasil y México.

Otro elemento fundamental para sortear la crisis de finales de la década de los ochenta fue la estrecha colaboración entre los industriales de la panificación y sus proveedores. Esta colaboración se expresó claramente en el equipamiento y apoyo al Centro de Capacitación y Adiestramiento de la CANAINPA. El cual fue inaugurado formalmente el 28 de octubre de 1988 con la develación de una placa de agradecimiento a los proveedores del ramo de la panificación. También la asistencia a ferias del sector y a la Segunda Convención Nacional representó una oportunidad para consolidar la colaboración entre industria y proveedores.



**Pan-Pro®**

EXTRA

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

HISTORIA DE LA CANAINPA

En 1989 la CANAINPA obtuvo un importante logro, se inició la publicación mensual de la revista *El Mundo del Pan*, órgano informativo oficial de la CANAINPA, que, además de mantener al día a los asociados sobre las actividades y servicios de la Cámara, se convirtió en una fuente para la historia de la panificación en México y en un espacio abierto para las manifestaciones de lo que podríamos llamar “la cultura del pan”, tanto en México como en el extranjero.

La organización de los industriales de la Panificación vivió importantes transformaciones durante la década de los noventa. El 6 de noviembre de 1990, el Departamento Especializado de Panificación, cambió su nombre para transformarse en la Asociación de Servicios Empresariales Múltiples del Distrito Federal (ASEM).

La CANAINPA y el DEP participaron en los trabajos de preparación del acuerdo de libre comercio de Norteamérica desde 1990, año en que la Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN) comenzó a reunirse para evaluar los costos y beneficios de la creación de la zona de libre comercio más grande del mundo.

Durante la celebración del Sexto Congreso en Paraguay, México solicitó ser la sede para la realización del Séptimo Congreso de la CLAIP en 1991. Durante los trabajos del Séptimo Congreso y en reunión del Comité Ejecutivo presidido por Carlos Fontclara Báez, de Paraguay; los asistentes eligieron a los directivos de la CANAINPA para que presidieran la Confederación. El Lic. Agustín Otegui Galindo, quién entonces era presidente de la Cámara, fue elegido presidente de la CLAIP; el Ing. Enrique

Ramírez Allende, que era secretario del DEP, como secretario de la Confederación; Don Ángel Álvarez Rodríguez, presidente del DEP, como tesorero de la CLAIP y al Lic. José Luis Valenzuela Arce, director de la Cámara, como secretario técnico de la CLAIP.

A propuesta de México, desde 1991, las cuotas que las organizaciones de industriales de América Latina pagaban a la CLAIP, comenzaron a ser ahorradas para el fortalecimiento de la Confederación y el país que asumía la presidencia de la organización, asumía también los gastos de la CLAIP.

Sería prácticamente imposible reseñar el amplísimo trabajo que ha realizado el Centro de Capacitación de la Industria Panificadora (CECAINPA) desde su creación hasta la fecha. La diversidad de los cursos impartidos, la atención a los panificadores asociados, a los niños en situación de calle, a los jóvenes y niños con problemas de aprendizaje, la capacitación a trabajadores desempleados, la atención a las delegaciones de la CANAINPA, a los dietistas del sector salud y a visitantes de América Latina, los Estados Unidos y Europa, convirtieron al CECAINPA en un centro de proyección internacional y en una alternativa de capacitación y aprendizaje para miles de personas. El CECAINPA creó 33 manuales de capacitación y desarrolló técnicas innovadoras como la de producción de bolillo integral o iniciativas comerciales como la del “pan para el compadre”.

Hacia 1991 la Industria Panificadora agrupaba a más de 18,000 establecimientos productores y expendedores de pan, pasteles y derivados, que generaron 70 mil empleos de los cuales dependían alrededor de dos millones de mexicanos. Cada panificadora tiene en promedio 50 diferentes

HISTORIA DE LA CANAINPA



proveedores de materias primas y servicios. Estos datos formaron parte de las deliberaciones durante la Tercera Convención Nacional de la CANAINPA.

Durante 1992, la CANAINPA trabajó intensamente en la Asesoría a los Industriales de la Panificación para cumplir adecuadamente con las obligaciones derivadas de las modificaciones fiscales, entre otras, la relacionada con la utilización de las máquinas registradoras de comprobación fiscal y el cambio en el sistema monetario mexicano que entró en vigor el primero de enero de 1993 al adoptarse «Nuevo Peso».

Entre 1994 y 1995, y como parte de la estrategia de capacitación permanente de la CANAINPA, se firmó un convenio con el Instituto Interamericano de Estudios Internacionales para la realización del diplomado en Administración Industrial para la Industria Panificadora. Al hacer el balance del trabajo realizado, Leopoldo González Casas, señaló que la clave del éxito fue el esfuerzo continuo y el trabajo en equipo.

La Reunión Alternativa del Comité Ejecutivo de la CLAIP celebrada en Río de Janeiro, Brasil, del 10 al 12 de noviembre de 1994 fue fundamental para la integración de la industria panificadora de todo el continente al incorporar a la *Retail Bakers of America*, una organización de los Estados Unidos. En esta misma reunión, México propuso el cambio de nombre de CLAIP a Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN) que fue aprobado por mayoría de votos. También a propuesta de México se cambió el logotipo y se acordó que la papelería oficial de la CIPAN se imprimiera en tres idiomas: español, portugués e inglés. El primer Congreso Interamericano de la Industria del Pan

se celebró en 1995 en Perú con la asistencia de la directiva de la CANAINPA que hizo entrega de la presidencia de la CIPAN a la Asociación de Industriales de panadería de Lima.

Para el 50 Aniversario de la CANAINPA, Don Antonio Novoa quería que fuera algo muy especial, se cambió el logotipo y para eso se hizo un concurso con una Universidad. Ese logotipo se utilizó por 1 año y los festejos culminaron con una gran cena de gala en el MUNAL (Museo Nacional de Arte) donde se reconoció a todos los fundadores y los Presidentes que hasta la fecha habían tenido la Cámara.



Poco después se publicó el libro "El pan nuestro de cada día", se entrevistó a muchos Presidentes, se vieron todos los consejos directivos hasta esa época y además se contó con la colaboración de Paco Ignacio Taibo I, Sonia Iglesias, entre otros.

A lo largo de toda esta historia, el respaldo familiar y particularmente el papel de las mujeres, ha sido fundamental en el desarrollo de la Industria de la Panificación en México, ya sea como industriales, como parte de los equipos de trabajo en cada panadería, como organizadoras en las empresas o como esposas y madres de familia.

Don Carlos Sánchez, en su periodo como Presidente de la Cámara, canalizó todos sus esfuerzos a crear la Cadena Trigo-Harina-Pan, con el fin de

HISTORIA DE LA CANAINPA

defender a la industria en todos sus niveles. Para lograrlo convocó a los principales proveedores de Industria Panificadora para fomentar la unión en toda la cadena, reactivar a la Industria y determinar en conjunto los principales problemas relacionados con el Tratado de Libre Comercio, la globalización y, en general, la apertura comercial.

Como resultado de la creación de la Cadena Trigo-Harina-Pan, en el entendido de que en esta cadena están considerados todos los proveedores y personas que de alguna forma están relacionados con la fabricación del pan, hablese de maquinaria o cualquier tipo de insumo que se requiera para el proceso, distribución o elaboración del producto, en 1997 la CANAINPA lanzó, por primera vez, una campaña publicitaria sobre el pan tradicional.

Con el lema *Crujiente, Nutritivo, Calientito y del Día «Sólo en tu Panadería»*, la CANAINPA realizó una intensa campaña publicitaria de cuatro meses de duración con presencia en televisión y radio, en medios de transporte y con los llamados "Anuncios Espectaculares". El objetivo de campaña fue promover el aumento en el consumo de panificables con un enfoque en la panadería tradicional, es decir, ampliar el mercado sin atacar a nadie.

El éxito de la Campaña animó a los industriales de la Cadena Trigo-Harina-Pan, a darle continuidad mediante la firma de un convenio entre la CANAINPA y la Asociación Nacional de Proveedores de la Industria del Pan, Repostería y Similares, A.C. (ANPROPAN), en el cual se acordó que la Campaña para promover el consumo de los productos del

sector, se realizará anualmente. La unión de los Industriales de la Cadena se manifestó también en este mismo Convenio en el cual ANPROPAN y la CANAINPA, acordaron la celebración conjunta de la primera y las subsecuentes Ferias denominadas «MEXIPAN 98 Mega Expo Internacional», que se llevaría a cabo cada dos años. La confianza de los Proveedores hacia la CANAINPA, se plasmó en diferentes proyectos, como es el de la Publicación del Primer Directorio de Proveedores de la Industria Panificadora en diciembre de 1997. Sin duda que la integración de la Cadena Trigo-Harina-Pan, significó el pasaporte del pan tradicional mexicano para el próximo milenio.

EL NUEVO MILENIO

En el bienio 2000-2001 presidido por Alfonso Garrido Cerdeira la Cámara logró preservar la tradición del pan mexicano. Era un punto que habían discutido siempre, porque hay muchas variedades de pan que han desaparecido, entonces participaron en la Mega Ofrenda en el Zócalo e hicieron un museo con todos los panes de muerto, al que el Gobierno llamó "El Panódromo".

Acudieron entre 3 y 4 millones de personas. Había un constante tránsito de ciudadanos, viendo cómo hacían el pan, que después era cocido en los hornos calabaceros; lo repartían a los niños y a la tercera edad, pero en realidad era una entrega testimonial porque no se daban abasto. Estas noticias le daban la vuelta al mundo y era una muy buena manera de difundir la panadería mexicana. También montaron la Monumental Rosca de Reyes en el Zócalo de la Ciudad de México.

HISTORIA DE LA CANAINPA



En el año 2004 se realizó en Acapulco Guerrero, el Congreso Mundial del Pan de la UIBC (Unión Internacional de Panaderos y Confiteros). La convivencia que hubo entre empresarios nacionales, socios, proveedores y panaderos de muchas partes del mundo, incentivó a que otros países se unieran a la UIBC.

Se firmó, junto con Grupo Bimbo, un convenio en Los Pinos, donde la Industria Panificadora se comprometió a reducir en un 10% el uso de la sal en sus fórmulas. La difusión fue muy grande y durante algún tiempo los medios estuvieron hablando del pan, la industria y las ventajas de este convenio.

Tanto los Presidentes, como las diferentes Comisiones Ejecutivas negociaron muchas cosas, firmaron convenios como el Pacto de Solidaridad en el sexenio de Carlos Salinas de Gortari. Les pidieron que la industria empezara a usar gas en lugar de diésel para contribuir a bajar los índices de contaminación. También lograron que sus camionetas de reparto circularan todos los días.

Han trabajado mucho para evitar clausuras, para condonar multas, han negociado amparos contra impuestos como el IETU. Han ido a dialogar hasta la misma Cámara de Diputados, reuniones con Senadores y Delegaciones Políticas.

Sin embargo, también está la otra cara de la moneda; los ambulantes. Esa competencia desleal que ha hecho mucho daño a la industria; trabajan con malas prácticas de manufactura y sobre todo no pagan impuestos.

En el año 2006, la Secretaría de Salud, la Cámara Nacional de la Industria Molinera de Trigo (CANIMOLT), algunos laboratorios farmacéuticos y la CANAINPA iniciaron un proyecto para agregarle micronutrientes (vitamina B1 la tiamina, vitamina B2 la riboflavina, vitamina B3 la niacina, ácido fólico y zinc) a la harina para que llegaran a toda la población. Fue un proyecto muy ligado a la campaña nacional del ácido fólico.

En la celebración de los 70 Años de la CANAINPA y para homenajear al pan tradicional mexicano, se realizó un Sorteo Mayor Conmemorativo. Se seleccionaron solamente 20 piezas entre las miles que caracterizan a la panadería mexicana.



Con el objetivo de fomentar el deporte y de explicarle a la gente que el pan va de la mano con la salud; proveedores e industriales apoyaron a la CANAINPA para realizar las *Carreras por la Salud*. Se realizaron desde 2013 hasta 2016.

En 2016, se publicó el recetario de "Panadero a Panadero" un libro en el que se plasmaron las emociones de los maestros panaderos y de otros colaboradores como Cristina Pacheco, Benito

HISTORIA DE LA CANAINPA

Taibo y Cristina Barros acerca de esta deliciosa tradición.

También se reinauguró el Centro de Capacitación Antonio Ordóñez Ríos de la CANAINPA, al cual asistió Don Antonio Ordóñez Ríos, fundador y ex-presidente de la Cámara y por quien fue nombrado así el Centro.

A partir de esta remodelación, han sido constantes los diversos cursos y talleres que se han impartido y cuyo fin ha sido involucrar, enriquecer y generar conocimientos dentro del sector panadero.



En 2017, mientras cientos de personas habían perdido su patrimonio, a familiares, se recuperaban en hospitales y algunos perecían entre los escombros tras los sismos del 7 y 19 de septiembre, la ayuda de la CANAINPA no se dejó esperar. Fueron días de arduo trabajo para producir pan y llevarlo a las personas que más lo necesitaban.



En ese mismo año México fue el país designado para ser sede del 77º Congreso Mundial del Pan. Alrededor de 200 personas, entre Presidentes de las Cámaras y Asociaciones de los países miembros de la UIBC de los 4 continentes, propietarios y panaderos de nuestro país, directivos de empresas proveedoras del sector, funcionarios de los tres niveles de gobierno se reunieron para abordar las diferentes estrategias para afrontar los nuevos desafíos que planteaban el mercado en un mundo globalizado.



En 2018, se llevó a cabo la MexiPan, la feria más grande dedicada al pan, repostería, chocolate y helado en México y Latinoamérica. En su 15 edición participaron más de 250 expositores para dar a conocer lo más reciente en innovación, preparación, materia prima y servicio.

HISTORIA DE LA CANAINPA



La CANAINPA trajo de invitado al Panadero Mundial 2017, Jordi Morera para que en varias conferencias, compartiera su experiencia a lo largo de los años.

CANAINPA tiene muchas cosas en donde apoyarnos, pero no solo es la Cámara, somos todos los que a lo largo de estos 75 años, hemos sido partícipes de su historia. Nos queda un largo camino por recorrer pero con la unión y el apoyo de todos lograremos dejar un legado muy importante para los que en el futuro, nos sigan en el sector.



naturaldealimentos.com



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



800 201 20 73

Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

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

A lo largo de estos primeros 75 Años de historia de esta honorable Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México (CANAINPA), 26 industriales han ostentado el cargo de Presidente de la misma. Con su compromiso altruista, han dedicado tiempo y esfuerzo, restándolo a sus familias y negocios, para que nuestra querida Cámara haya llegado hasta hoy. Siempre con la vista puesta en cumplir su misión de representar, defender y fomentar los intereses generales de la Industria Panificadora ante organismos públicos y privados, tanto nacionales como internacionales, así como contribuir al desarrollo económico y social de nuestro sector.



Don José García Cruz



Don Victoriano Gavito Collado



Don José Mazondo Amorena



Don Javier García Coss



Don Severiano García García



Don Félix Díaz Posada



Don Albino Sánchez Tielas



Don Antonio Ordóñez Ríos



Don Florencio Barberena Iriberri



Don Javier Liñero Santisteban



Don Tomás Salmón Pérez



C.P. Juan Bautista Otegui Gutiérrez



Ing. Emilio González Martínez



C.P. Ernesto García Cachafeiro



Lic. Agustín Otegui Galindo



Don Ángel Álvarez Rodríguez



Act. Leopoldo González Casas



Lic. Carlos Sánchez Latisnere



Don Antonio Novoa García



Act. Alfonso Garrido Cerdeira

DIRECTORES GENERALES CANAINPA 1945 - 2020



Lic. Víctor Gavito Baranda



Don Juan Carlos Otegui Usaola



Ing. Antonio Arias Ordóñez



Lic. Francisco Galindo Rodríguez



Ing. Erick Navarrete Aguilar



Ing. Carlos Otegui Hernández

Acompañando a los sucesivos Presidentes, siete Directores Generales han implementado las estrategias que desde la cúpula directiva de la CANAINPA se establecían.



Lic. Eulogio Perera Cano



Lic. Marcelino Castilla Ramos



Lic. José Manuel Mendoza Alcá



Lic. José Luis Valenzuela Arce



Lic. Emilio Jonás Murillo González



Lic. Claudia Isabel Ramos Fló

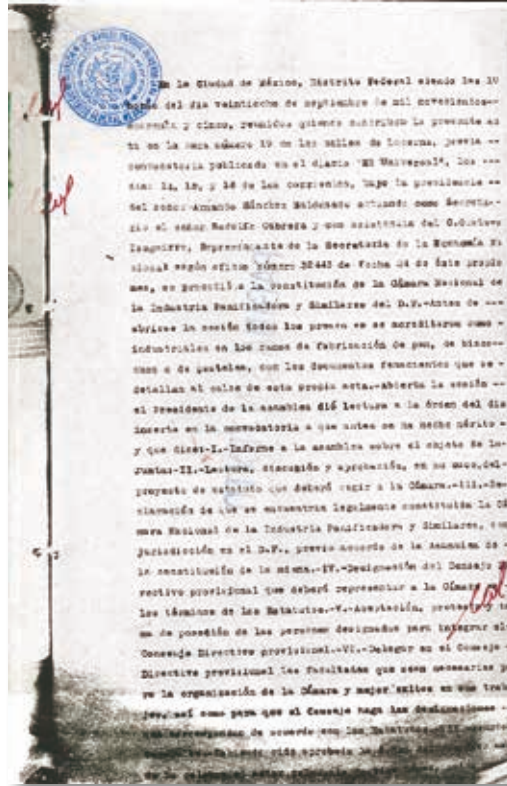


Lic. Borja Esteban Martínez

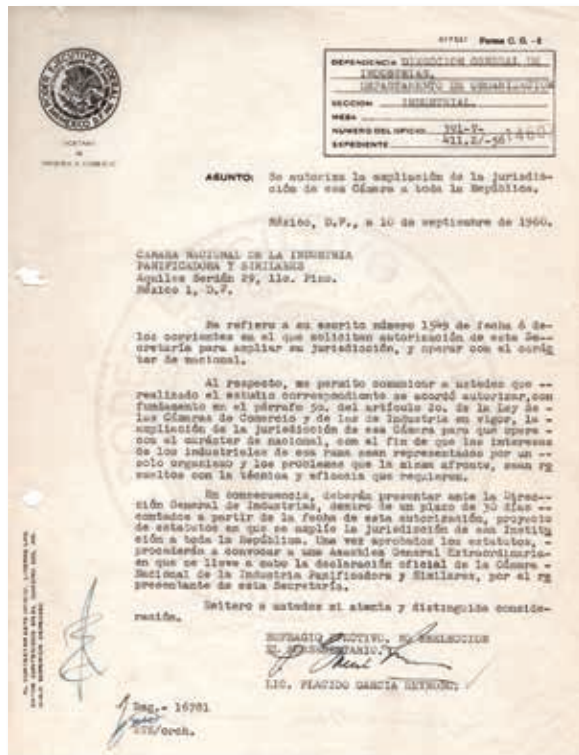
Es por eso que en estas páginas de nuestra revista “El Mundo del Pan”, queremos conmemorar la gran labor de los Presidentes, así como el esfuerzo de todos los trabajadores de la CANAINPA y la ASEM, que a lo largo de los años han conformado los equipos de trabajo dedicados a proporcionar los servicios oportunos, eficientes y profesionales que los agremiados requerían y requieren en cada momento.

DOCUMENTOS HISTÓRICOS RELEVANTES

Acta Constitutiva de la Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares



Otorgamiento de Jurisdicción Nacional



Modificación del nombre para denominarse
"Cámara Nacional de la Industria Panificadora
y Similares de México"





¿Cuáles son los beneficios para mi negocio?

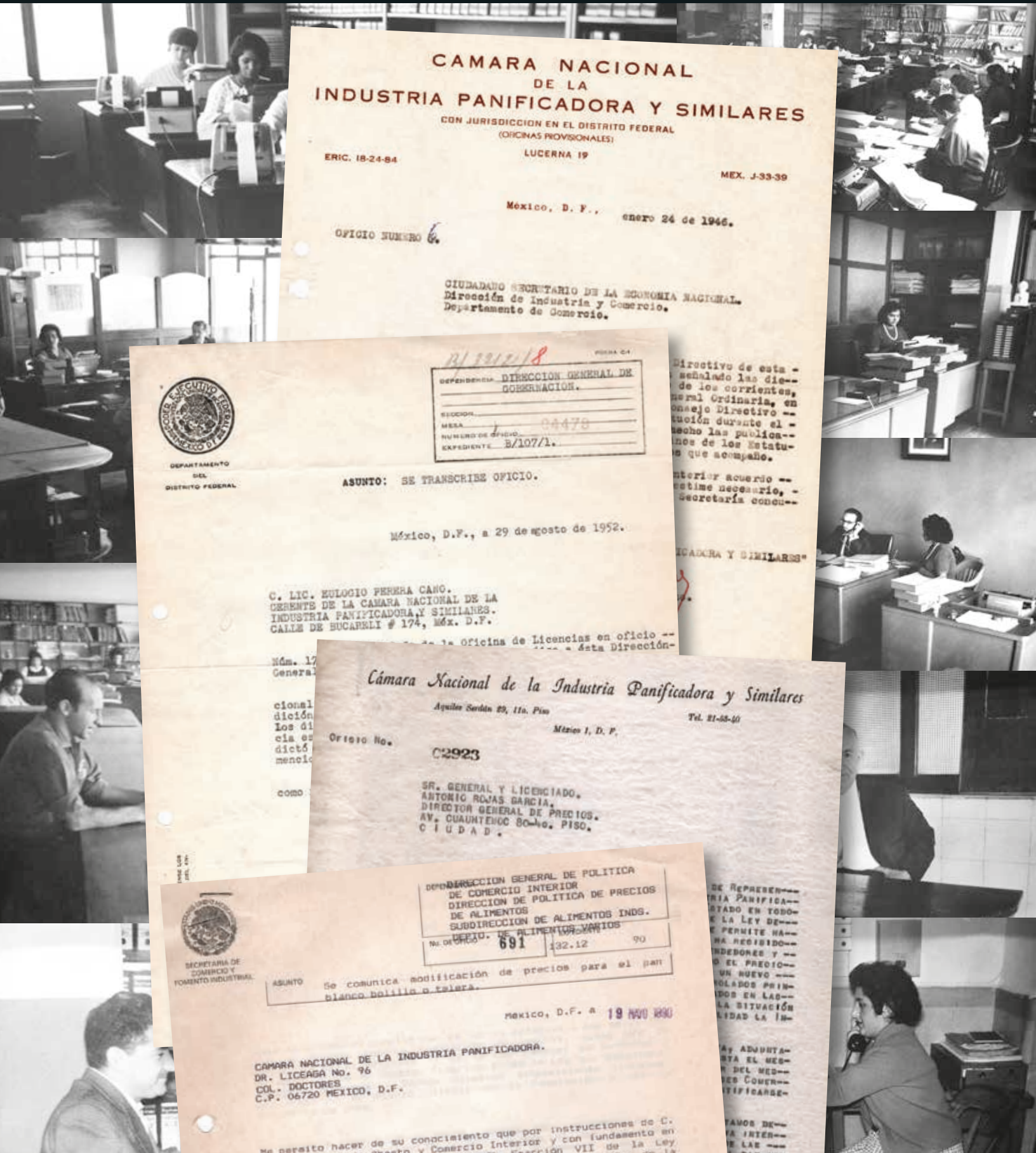
- Es adecuado para masas saladas o con bajo contenido de azúcar.
- Proporciona volumen a nuestro producto final.
- Mejora la estabilidad de la fermentación de la masa y la textura interna.
- Sólo requiere de 5 gr; para 1 kg. de harina.

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



El mejorante que
 prefieren los expertos

UBICACIONES A LO LARGO DE LOS AÑOS



CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA PANIFICADORA Y SIMILARES

CON JURISDICCION EN EL DISTRITO FEDERAL
(OFICINAS PROVISIONALES)

ERIC. 18-24-84

LUCERNA 19

MEX. J-33-39

México, D. F., enero 24 de 1946.

OFICIO NUMERO 6

CIUDADANO SECRETARIO DE LA ECONOMIA NACIONAL.
Dirección de Industria y Comercio.
Departamento de Comercio.



DEPARTAMENTO
DEL
DISTRITO FEDERAL

DEPENDENCIA	DIRECCION GENERAL DE GOBERNACION.
SECCION	
MESA	04478
NUMERO DE OFICIO	5/107/1.
EXPEDIENTE	

ASUNTO: SE TRANSCRIBE OFICIO.

México, D.F., a 29 de agosto de 1952.

C. LIC. EULOGIO FERRERA CANG.
GERENTE DE LA CAMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA PANIFICADORA Y SIMILARES.
CALE DE BUCARELI # 174, Méx. D.F.

Méx. D.F., a 29 de agosto de 1952.
Oficina de Licencias en oficio --
Esta Dirección

Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares

Aguilón Sardin 25, 11a. Piso

Tel. 21-55-40

México 1, D. F.

Oficio No.

C2923

SR. GENERAL Y LICENCIADO.
ANTONIO ROJAS GANCIA.
DIRECTOR GENERAL DE PRECIOS.
AV. CUAUHTEMOC 80mo. PISO.
C I U D A D .



SECRETARIA DE
COMERCIO Y
FOMENTO INDUSTRIAL

DEPENDENCIA	DIRECCION GENERAL DE POLITICA DE COMERCIO INTERIOR
	DIRECCION DE POLITICA DE PRECIOS DE ALIMENTOS
	SUBDIRECCION DE ALIMENTOS INDOS.
	DEPTO. DE ALIMENTOS VARIOS
NUM. DE OFICIO	691
	132.12
	90

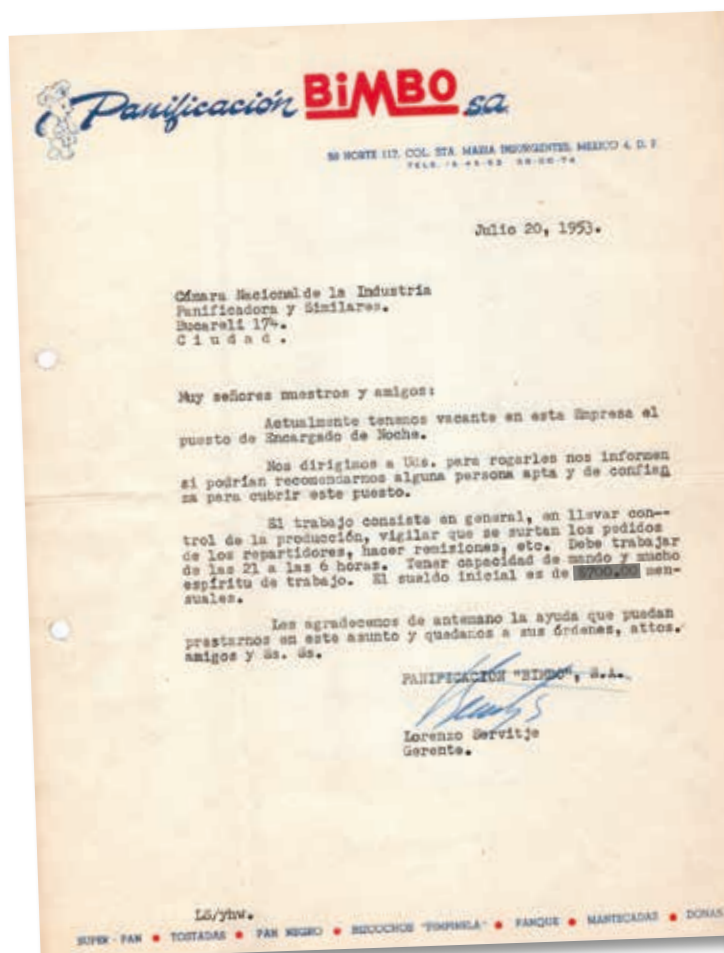
ASUNTO Se comunica modificación de precios para el pan blanco bolillo o telera.

México, D.F. a 19 Mayo 1950

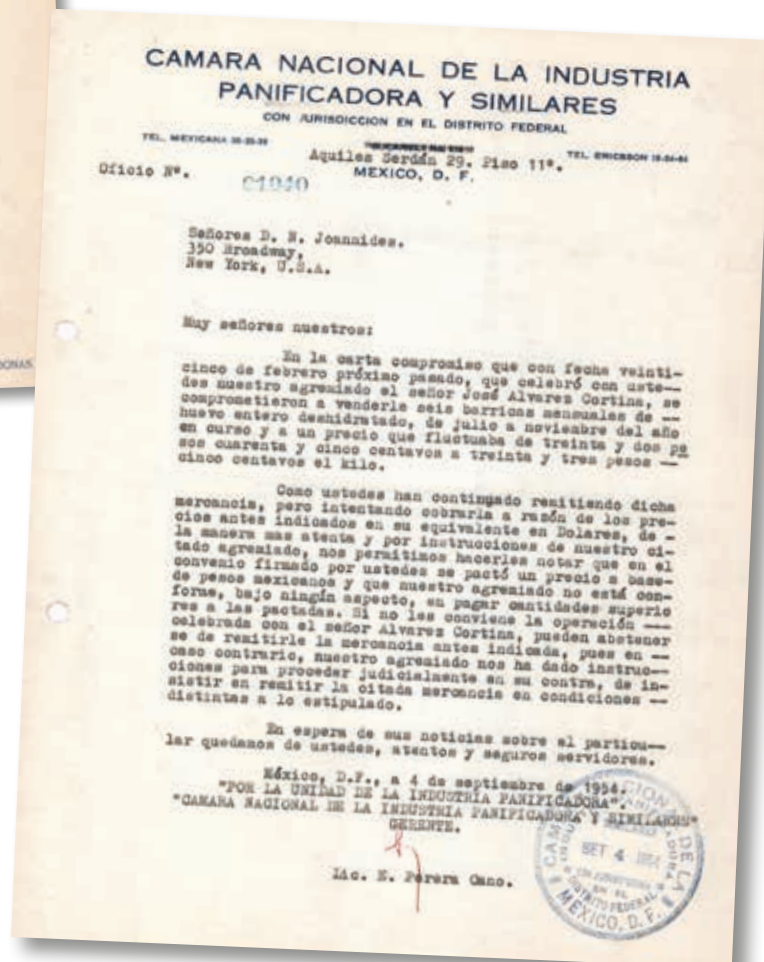
CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA PANIFICADORA.
DR. LICEAGA No. 96
COL. DOCTORES
C.P. 06720 MEXICO, D.F.

Me permito hacer de su conocimiento que por instrucciones de C. de la Secretaría de Comercio Interior y con fundamento en la Ley de Precios Máximos y Mínimos, se ha establecido el precio máximo para el pan blanco bolillo o telera, en la siguiente forma:

CANAINPA SIEMPRE EN APOYO DE LOS AFILIADOS



La CANAINPA siempre ha cumplido con la vocación de apoyo al industrial socio de la Cámara.



Estampillas Conmemorativas de escenas de la panadería emitidas por el Servicio Postal Mexicano, en reconocimiento a la labor realizada por la CANAINPA.

Anverso

Reverso



"Cámara Nacional de la Industria Panificadora"

DISEÑADOR: BARRANCA / VANDEMBROUCK
 TÉCNICA: POR COMPUTADORA
 TINTAS UTILIZADAS: AMARILLO, CYAN, MAGENTA Y NEGRO
 TIPO DE IMPRESIÓN: OFFSET
 TAMAÑO: 40 x 24 mm.
 PERFORACIÓN: 13 1/2, DE CAJA
 HORAS CCM: 45 ESTAMPILLAS Y CINCO ETIQUETAS
 SIN VALOR
 PAPEL: COUCHÉ BLANCO BRILLANTE, UNA CADA
 ENGOMADO DE 100 gms./m²
 IMPRESA POR: GRUPO GRÁFICO ROMO
 TIRAJE: 300,000 DE CADA UNA (3 DIFERENTES)
 VALOR FACIAL: \$ 2.30 CADA UNA

SERVICIO POSTAL MEXICANO

Folio: 0733

La Cámara Nacional de la Industria Panificadora (CANAINPA), ha significado por más de 50 años, ser el Organismo representativo de los Industriales de la Panificación en México, fue fundada el 25 de septiembre de 1945, como un Organismo con autonomía y personalidad jurídica propia.

Esta agrupación reúne a industriales del Distrito Federal, por lo que el 15 de noviembre de 1960, se gestionó ante la Secretaría de Industria y Comercio, la autorización para ampliar la jurisdicción a toda la República Mexicana.

Surgida del Organismo conocido como Departamento Especializado de Panificación, CANAINPA, se dedica a fomentar la cultura del pan mexicano dentro del país y en el mundo.

La variedad del pan mexicano no tiene igual en el mundo, hay casi mil variedades diferentes. México, como un país con una exquisita tradición culinaria impulsa a esta industria a seguir día a día creando nuevas variedades, y rescatando las que han caído en el olvido.

Como una sólida industria, la

panadería mexicana, es fuente generadora de impuestos y puestos de trabajo; se calcula que de cada establecimiento dependen entre 15 y 30 familias. Es decir que de las 22,000 panaderías que existen en nuestro país, 280,000 personas directamente aportan sus conocimientos a la industria y dependen económicamente de ella, así como 760,000 indirectos.

La industria panificadora, es el resultado de muchas generaciones de trabajo, con representatividad en toda la República Mexicana a través de sus 25 Delegaciones y 6 Representaciones de CANAINPA, Organismo perteneciente a la Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN), y en el extranjero, mediante la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN), cuya sede ha tenido México en el periodo 1992-1995 y que integran países como Argentina, Brasil, Chile, Paraguay, Perú, Uruguay, Venezuela y Estados Unidos.

Como reconocimiento a la labor realizada por la Cámara Nacional de la Industria Panificadora, el Servicio Postal Mexicano, emite una serie de 3 estampillas especiales.

BILLETES DE LOTERÍA



Para el 27 de septiembre de 2016 y con motivo del 70 Aniversario de la CANAINPA, se emitió un Billeto de Lotería con diferentes panes tradicionales de México.



MEDALLAS CONMEMORATIVAS



1995



1998



2002



2003



2005



2006



1995



Con motivo del 50 Aniversario de la CANAINPA, se decidió emitir una medalla para celebrar el primer medio siglo de la Cámara.

Desde ese momento se han emitido diversas medallas con el fin de conmemorar momentos importantes, como Celebraciones de Muertos y Ferias de Panificación, entre otros.

EVAS DE LA CANAINPA



2000



2001



2004



2006



2008



2010



2012



CARRERA

EL PAN POR LA SALUD

Con el fin de reflejar el compromiso de la Cámara con la salud de la población; la CANAINPA organizó la carrera “El Pan por la Salud”.

Algunos ejemplos de las medallas que se les otorgaron a todos los participantes.



1ª Carrera



2ª Carrera



3ª Carrera



4ª Carrera

LOGOTIPOS DE LA CANAINPA



LOGO INICIAL



LOGO ACTUAL



LOGOS CONMEMORATIVOS



Hornos modulares electricos Ramalhos

Bajo consumo enfocado a la alta eficiencia energética, ideal para laboratorios, hotelería, confitería, pizarias y panaderías.

Su cocción estática mediante resistencias tubulares de última generación proporciona un producto final inmejorable y un bajo costo de mantenimiento.

Puede ser equipado con accesorios como cargadores, estufa de fermentación directa, cámaras de diferentes alturas y comandos digitales o LCD.

Habla con nosotros!

Camila Santana
+55 1999722-7294
camila@ramalhosbrasil.com.br

Leopoldo Berlanga
+52 1 55 1019 8349
leopoldoberlanga@cobeli.com.mx



Fallas de calidad en la producción de galletas

TECNOLOGÍA

El tipo y las características de las galletas son el resultado de la maquinaria que se usa durante la producción, pero la calidad depende de la conformancia de los ingredientes, de una formulación balanceada y sobre todo el aseguramiento de las condiciones del proceso.

Cualquier desviación en los estándares establecidos tendrá como consecuencia una falla en la calidad del producto.

Fallas de calidad en la producción de galletas

Los tipos de galletas más comunes en el mercado son:

- **Cortada con alambre:** La masa es forzada o empujada por dos rodillos de presión hacia una boquilla, siendo ésta cortada por un alambre. La masa tiene una consistencia suave y con suficiente cohesividad para mantener la forma. Ejemplos son las chocochispas o el polvorón de naranja.
- **Depositada:** La masa es demasiado fluida con poca cohesividad y es depositada directamente sobre una charola o la banda del horno. Como ejemplo las galletas de mantequilla.
- **Molde rotativo:** Una masa polvosa por la poca grasa y azúcar es forzada por un rodillo de presión a otro rodillo con un molde grabado. Como ejemplo las galletas tipo sándwich rellenas de crema y animalitos.

- **Extruída:** Es una masa coextruída con un relleno que puede ser de mermelada o chocolate. La masa es algo dura y con cierto desarrollo de gluten. Como ejemplo están las barras de higo o fruta.

- **Laminadas:** Pueden ser dulces o saladas. Es una masa con más agua y menos grasa para desarrollar las propiedades reológicas del gluten. Para el desarrollo de la extensibilidad o acondicionamiento del gluten en la masa, se puede lograr por medios químicos, enzimáticos o fermentativos, así como combinaciones entre ellos. Ejemplo son las Marías y las Crackers.

También podemos incluir otros que son muy populares pero que normalmente los clasifican por aparte como son los wafers y los brownies.

En una planta de producción de galletas, en un mundo ideal, solo se elaborarían productos iguales con la misma calidad, entonces todos los clientes estarían totalmente satisfechos; sin embargo, en el mundo real la variación es inevitable y tenemos que trabajar para reducirla a los límites aceptables. Tendremos que medir las variaciones del proceso para controlarlo y alcanzar una mejora continua, hasta el punto de





que el consumidor no perciba las variaciones. Pero antes es importante establecer una especificación control que describa la calidad de una galleta.

Los atributos de calidad que normalmente se evalúa en una galleta son:

- **La apariencia:** Por el exterior corresponde al color superior e inferior, el brillo y la textura de la superficie, simetría, tamaño y forma. Por el interior nos referimos a la estructura del grano.
 - **El sabor:** Está relacionado con el aroma, el sabor inmediato y el residual.
 - **Textura:** Como ejemplo puede ser dura o suave, húmeda, polvosa, entre otras.
- **Calidad de los ingredientes:** Por ejemplo, si la harina llega con una mayor cantidad de proteína y/o cenizas tendremos una galleta cortada con alambre con menos diámetro o extensión, así como los efectos que da con el cambio de granulometría del azúcar.
 - **Condiciones o estándares del proceso:** Por ejemplo, en el proceso de elaboración de esponjas de una línea de producción de crackers, el pH al final de la fermentación es clave en el color, sabor y textura del producto. La importancia de la viscosidad del batido de wafers para un depositado uniforme en las planchas para hornear. La diferencia en los perfiles de horneado en los diferentes tipos de galletas al inicio de la cocción, muy diferente entre una galleta depositada y una crackers que busca hojuelas.

Realizando ejercicios de evaluación sistemática de producto en planta, considerando los atributos anteriores dentro de una especificación, se pueden encontrar las fallas de calidad en el producto antes de que llegue al consumidor o que nos ayude a tomar las mejores decisiones en la solución de problemas cuando éste ya representa una queja de clientes internos o externos de la empresa. Entonces las causas principalmente de las fallas o problemas los vamos a encontrar en desviaciones de estos elementos:

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

- **Factores de calidad en la distribución:** Cuando las temperaturas son altas en el interior de un transporte de galletas con malvavisco, puede cambiar su consistencia de manera importante, que afecta las características al consumo y su apariencia. Seguir las buenas prácticas de almacenamiento.
- **La vida útil o cambios del producto con el tiempo:** Un pH alto en una galleta puede abrir demasiado el grano y esto hace que pierda humedad más rápido. También el efecto de cambios químicos como la rancidez, así como el efecto de la retrogradación.

En conclusión, para solucionar los problemas en galletas es importante definir los estándares de calidad en insumos, proceso y producto, monitorear y registrar las variaciones y corregir en caso de desviación, seguirle con actividades de verificación al sistema implementado y ejecutar las acciones correctivas, continuando con un proceso de mejora, revalidando los resultados de los indicadores de calidad.

Pero, sobre todo, lo más relevante es contar con un equipo de profesionales altamente competentes para tomar las mejores decisiones cuando las oportunidades de mejora se presenten.

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 a
clientes@iqus.mx***



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

EN REPOSTERÍA

TENDENCIAS



A sí como el mundo de la panadería se ha ido adaptando a los nuevos hábitos de consumo, también lo ha hecho el de la repostería, ya que es muy importante mantenerse a la vanguardia, es por eso que le hablaremos de las tendencias de la repostería que se han seguido en 2020.

Fusión de dulce y salado

Las fronteras entre dulce y salado se difuminan y las recetas dulces ya no quedan para ser los últimos platillos. El orden tradicional de los platos se altera para dar mayor libertad tanto a cocineros como a consumidores, y pueden aparecer aperitivos y platos en los que lo dulce y lo salado se combina. Esta mezcla, ya presente en platos más tradicionales como el melón con jamón o aperitivos como el queso



EN ESTAS FIESTAS PATRIAS
✱ ✱ ✱
COMPARTE MOMENTOS
DE TRADICIÓN

Sugerencia de Uso

Carrancedo
La Tradición del buen Pan



COME BIEN



CON MÁS DE 80 AÑOS EN EL MERCADO **CARRANCEDO**[®] HA SIDO “EL GUARDIAN DE TUS RECETAS CON TRADICIÓN”.

La línea completa de Carrancedo[®] ofrece una excelente calidad y sabores de herencia que te ayudarán a mantener ese toque especial en toda tu panadería.

Prueba cada una de nuestras margarinas especializadas.



con uvas, se intensificará uniendo por ejemplo chutneys de frutas a la carne, coco a los huevos, las donas rellenas de huevo con tocino y explorando las posibilidades de sabores como el chocolate con carnes y pescados.

Ingredientes de temporada

Consumidores, pasteleros y reposteros están cada vez más preocupados por la sostenibilidad y por hacer un consumo responsable. Esto afecta también a los ingredientes utilizados, priorizando los productos de proximidad e ingredientes de temporada (castaña y calabaza en otoño, frutos rojos en primavera, etc.), que permiten hacer un consumo mucho más eficiente de los recursos y, a la vez, ahorrar costos.



Más especias

Una de las tendencias que ha estado muy presente es el uso de las especias, ya que es una de las opciones saludables para endulzar sus creaciones. Especias como la canela, la vainilla o matalahúga con las que podrá conseguir elaboraciones más aromáticas y de sabores más exóticos.



Auge de lo local

En un mundo cada vez más globalizado, los pasteleros reivindican las elaboraciones de siempre, pero adaptadas al siglo XXI, recuperando así las identidades locales y regionales como forma de diferenciarse ante un mercado cada vez más saturado.

Postres con base de verduras

La alimentación sana y el deporte han entrado de lleno en la sociedad actual, ahora pensamos más qué comer y cómo. Tal vez por esta razón, las verduras han ido adquiriendo cada vez más protagonismo, incluso en los postres. Las verduras son un alimento esencial en nuestra alimentación, por lo tanto, los postres a base de verduras también benefician a nuestro organismo.

Son postres muy coloridos y la variedad de sabores entre las verduras hace que la oferta de postres a base de vegetales sea extensa y muy sabrosa.

Éstos pueden ayudar a las personas que no comen habitualmente vegetales, incorporando de esta manera las hortalizas en su dieta. La repostería puede contar con verduras frescas para su elaboración, pero también con las verduras congeladas que retienen perfectamente las vitaminas, fibras y minerales gracias al proceso de ultracongelación.



Algunos ejemplos son:

Tarta de zanahoria: la zanahoria se ha usado en pasteles dulces desde la Edad Media, época en la que los endulzantes eran escasos y caros, mientras la zanahoria, que contiene más azúcar que cualquier otra verdura a excepción de la remolacha azucarera, era mucho más fácil de encontrar, por lo que se usaba para elaborar postres dulces. De ahí surgió el famoso “*carrot cake*”, que pasaría a convertirse en una de los pasteles más populares.

Red velvet de betabel: se añade una remolacha cocida y machacada y se combina con una masa de *cupcakes*.

Pay de calabaza: es muy dulce, aporta una textura muy suave y, además, es fuente de fibra, un excelente aporte de antioxidantes que cuenta con muy pocas calorías.

Solo para adultos

Las expectativas con los dulces están cambiando y ahora se prefieren sabores más adultos, como el alcohol, que aporten complejidad a los postres.



Creatividad

El principal reto de la repostería es seguir creciendo como una disciplina artística. El objetivo es conseguir que, además de sabor, los dulces y postres también cuenten con una dimensión estética que los haga más atractivos para los clientes, sobre todo en el caso de los postres tradicionales, que regresan con nuevas y sorprendentes presentaciones.



El 2020 sigue trayendo importantes novedades para el mundo de la repostería que están directamente relacionadas con la calidad y el origen de los ingredientes utilizados y puede mezclarlos con una dosis de creatividad y prepararse para conseguir resultados de éxito en sus recetas de repostería.

FUENTE:

<https://actualfruveg.com/2017/07/17/postres-originales-base-hortalizas/>

<https://quescrem.es/tendencias-reposteria-2020/>

https://www.foodretail.es/trendrinks/tendencias-dulces-postres-espirituosos-informe-baileys_0_1412558759.html

GUÍA para saber qué hacer en caso de sismo



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL

¿Qué hacer durante el alertamiento sísmico?



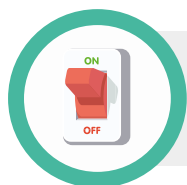
Al sonar la alerta sísmica, mantén la calma y si te encuentras en pisos bajos y te es posible, evacúa el inmueble y sigue las rutas de evacuación previamente establecidas



En caso de encontrarte en un piso alto y no tienes tiempo de salir, colócate en la zona de menor riesgo previamente establecida



Implementa tu Plan Familiar o sigue los protocolos de tu Programa Interno de Protección Civil y acata las indicaciones de los brigadistas



Si puedes, apaga interruptores de luz, cierra llaves de paso, de agua y gas



No corras, muchos accidentes ocurren durante una evacuación desordenada



No grites, contagias a otras personas y eso puede generar pánico y caos durante la evacuación



No empujes, puedes lesionar o lastimar a las personas que van evacuando, dales tiempo de salir

PREPARACIÓN

¿Qué hacer durante el movimiento sísmico?



Si no evacuaste a tiempo, repliégate a la zona de menor riesgo más cercana



Aléjate de ventanas, muebles, espejos, plantas u otros objetos pesados que puedan caer



Si hay infantes, personas de la tercera edad o personas con discapacidad, ayúdales a replegarse o a mantenerse de pie en la zona de menor riesgo



Durante el sismo, no hagas uso de las escaleras ni de elevadores



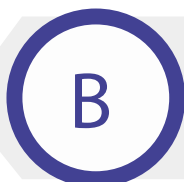
Evacúa el inmueble hasta que el movimiento telúrico haya concluido, si la ruta de evacuación lo posibilita

RESPUESTA

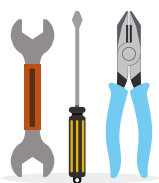
¿Qué hacer después del movimiento sísmico?



En caso de haber replegado a zonas de menor riesgo durante el sismo, evacúa el inmueble hacia un punto de reunión



Mantén la calma y atiende las indicaciones de brigadistas, cuerpos de rescate y autoridades de gestión integral de riesgos y protección civil



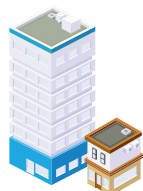
En caso de que no haber realizado la interrupción de los servicios de gas, agua y electricidad, realiza el corte de suministro lo más pronto posible.



Utiliza celular solo para emergencias o lo mínimo posible



Utiliza redes sociales para avisar que estás bien



Una vez terminado el temblor verifica el estado estructural del edificio, instalaciones hidrosanitarias y eléctricas

Sugerencias después del movimiento sísmico



G

No regreses al inmueble en caso de detectar algún daño estructural y pide una revisión a las autoridades competentes.



H

Si los servicios de luz siguen interrumpidos, usa linternas de baterías. No uses velas, evita explosiones por fugas de gas y evita fumar, hasta verificar que no haya fuga de algún combustible.



I

Ayuda a calmar a quienes tienen crisis nerviosa.



J

Si estás con infantes, explícales de manera sencilla lo que pasó y diles qué deberán hacer a continuación para cuidarse. Hazles saber que estarás ahí para escucharles cuando así lo requieran.



K

Mantente informado y espera las indicaciones de personal operativo de emergencias.

Colores de identificación de brigadas



BRIGADA DE
PRIMEROS AUXILIOS



BRIGADA DE PREVENCIÓN Y
COMBATE DE INCENDIOS



BRIGADA DE REPLIEGUE
Y EVACUACIÓN



BRIGADA DE
COMUNICACIÓN

INFORMES Y DATOS

Teléfonos: 55 56 15 79 70, 55 56 83 22 22
www.proteccioncivil.cdmx.gob.mx
email: proteccioncivil@cdmx.gob.mx



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL



ASEM

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.asedelf.org



servicios@asedelf.org



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

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

LAS COYOTAS Y PAN COLETO

PANES EMBLEMÁTICOS



Las coyotas son un postre tradicional de Sonora. Se elaboran con harina de trigo, manteca vegetal, leche, azúcar y rellenas de piloncillo, amasadas y extendidas a mano, horneadas en leña y suelen prepararse con un diámetro de 10 a 15 cm. Con el tiempo se ha ido innovando el relleno y ahora también se pueden encontrar de jamoncillo, cajeta, jamoncillo de nuez y guayaba.

Existen variedades de este postre en los estados de Baja California y Sinaloa, diferenciadas en la mayoría de las ocasiones por la forma y su relleno. Su historia comienza en la década de los 50 en el viejo Hermosillo, cuando Doña María Ochoa González solía hornear pan para regalar a sus vecinas. Una de ellas, la española Agustina de Araiza, le compartió una receta que cambiaría su vida y la historia de su pueblo.

Al postre, en forma de tortilla rellena, lo llamaron “coyota”, que significa hija de india y español.

En 1954, Doña María estableció un negocio dónde vender sus deliciosas coyotas cerca de la Iglesia de la Candelaria, logró popularizar este rico platillo. A partir de ese momento pudo pasar a manos de 3 generaciones su receta y tradición que traspasó fronteras, ya que sus descendientes lograron que el gobierno de Estados Unidos autorizara la importación de este producto a Arizona.

FUENTES:

<https://ukuleleria.com/blogs/coyoteria/historia-de-la-coyota>

<https://www.jornada.com.mx/2008/02/28/index.php?section=gastronomia&article=a08n1gas>

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

PAN COLETO



Dentro de la gastronomía de Chiapas, a unos 40 minutos de la capital, se sitúa el municipio de San Cristóbal de las Casas, un pintoresco pueblito con mucha historia y cultura, es donde encontramos la elaboración de panes tradicionales, los famosos panes coletos.

La historia del pan coleta comienza a partir del Siglo XIX, época en la que se dan los primeros cultivos de trigo. Esto dio pie a que décadas más tarde se incursionara en su producción, elaboración y desarrollo dentro de los hornos de ladrillo, hasta que finalmente estas piezas alimenticias llegaban a la mesa de las familias.

Sin embargo, la elaboración de estos peculiares y deliciosos panes coletos es un proceso que algunas personas han desertado, y pocas familias aún conservan la receta familiar para elaborarlo de manera tradicional que consiste desde la obtención de la levadura, el mezclado y amasado a mano, hasta el horneado con leña.

Quienes aún conservan esta tradicional elaboración del pan coleta, comienzan sus actividades desde tempranas horas de la madrugada hasta las 10 de la mañana que es la hora cuando se empiezan a hornearlos.

Parte importante del proceso de elaboración es el pesaje de los ingredientes, que se realiza con pesas o básculas antiguas, de lámina, madera y piedras de río de diversos tamaños y equivalentes a $\frac{1}{4}$ de kilo, medio kilo, dependiendo de las proporciones. En ella, se pesa la harina, la manteca de puerco y la levadura.

En el proceso artesanal, “el secreto de este pan es el amasado, aunque parezca fácil, no lo es puesto que hay que calentar la masa para que no pierda su tamaño y sabor”.

Otro dato interesante es que los ingredientes involucrados son originales de la región y se pueden encontrar o hacer ahí mismo, para no perder la enseñanza que traen desde sus antepasados los originales creadores del pan de San Cristóbal.



Existen hasta 15 tipos de panes coletos, siendo los más comunes las cazuelejas, rosquillas y tortas, y aunque todos salen de la misma masa, cada uno lleva algún ingrediente diferente que los distingue de manera particular; cada uno tiene su sabor característico. En su próxima visita a San Cristóbal no olvide probar la variedad de pan coleta, toda una tradición en la gastronomía de Chiapas.

FUENTE:

<https://chiapadeliciate.wordpress.com/2018/04/08/pan-coleta-tradicion-en-la-gastronomia-de-chiapas-neca/>

<https://oyechiapas.com/estado/san-cristobal/27161-pan-coleta-una-tradicion-para-el-paladar.html>

MUSEU DO PÃO

MUSEO DEL PAN EN PORTUGAL

PAN EN EL MUNDO



El oficio de elaborar pan, así como la misma pieza terminada llegan a tener una importancia significativa que se muestra de maneras distintas, una de las más atractivas ocurre en Portugal donde en el mes de septiembre del año 2002 fue abierto el Museo del Pan en una región montañosa cercana al pueblo de Seia.

El museo está construido sobre 3,500 metros cuadrados, dentro del cual se realizan exposiciones sobre las antiguas tradiciones de la elaboración del pan portugués; las escenas montadas en este museo reúnen desde las herramientas utilizadas para la siembra de trigo, hasta las “canciones” que se distinguían durante la molienda de granos.

PAN EN EL MUNDO



Este museo, curiosamente, tiene una sección especial dirigida a los niños traviesos, esta parte hace la diversión de los pequeños a través de marionetas de masa animadas, las cuales ayudan a los inquietos visitantes en la elaboración de recuerdos hechos a base de pan y listos para llevar a casa.

Este Museo del Pan en Portugal es una de las principales atracciones de la región, sin lugar a duda, una de las razones es el significado que guarda el pan en este lugar. En Portugal el pan es símbolo de independencia nacional.

De acuerdo con un registro histórico, la importancia que se le otorga al pan es tal que el primer panfleto oficial emitido por un partido político portugués, después del derrocamiento de la dictadura derechista en 1974, antepuso el tema del pan al de Libertad.

El folleto del partido comunista, del cual se conserva y exhibe una copia en el museo, publica lo siguiente en un tono muy firme: “saludos a los habitantes del sur del país (es enaltecida) su pela por el pan, por la independencia nacional y la paz.”

En otra sección del museo, los visitantes pueden disfrutar de un sabroso platillo típico, en el restaurant del lugar, decorado de una manera muy apropiada con figuras y arte hechos con pan barnizado. En esta área del museo se puede tener una vista general del paisaje en donde se contempla la cordillera más alta de Portugal, considerado lugar único para practicar esquí.

Con el propósito de brindar una visión sobre la relevancia del pan para Portugal, el museo también dedica un espacio a la leyenda de la panadera de Aljubarrota. La versión conocida dice que hubo

una mujer que ayudó al ejército portugués, rebasado en número, a derrotar a los invasores españoles en el año de 1385, utilizando como arma, únicamente una cuchara para hacer pan.

Portugal cuenta con una variedad compuesta de más de 100 piezas de pan, éste acompaña, como ingrediente clave, una cantidad importante de los principales platillos y postres populares. Uno de los más conocidos es el “acorda” el cual es preparado, desmoronando pan añejo en agua caliente con hierbas, aceite de olivo y mariscos para crear un platillo típico.



El pan de las sencillas ciudades de Portugal, varía en su método de cocción; se encuentra aquel que se prepara con la ayuda de madera y ladrillo o que se elabora en hornos de piedra que poseen una corteza oscura y un interior áspero para recibir el pan de maíz con levadura conocido como “broas” el cual es parte importante de la dieta de los portugueses.

PAN EN EL MUNDO

Los principales visitantes de este museo son portugueses, seguidos de turistas españoles, franceses, otros provenientes de países como Holanda y Dinamarca; sin embargo, la mayor parte de los visitantes la conforman los grupos escolares.

En el caso de la época decembrina este museo prepara una exposición de 34 bustos de monarcas portugueses elaborados con masa y envueltos para ser mostrados al público, con lo cual se espera atraer un mayor número de visitantes.



De tal manera que este museo es una novedosa opción y brinda un panorama cultural diferente acerca de un alimento tan bienpreciado que se le dedica un espacio para destacar, aún más su importancia. Una grandiosa idea que podría adaptarse a una realidad mexicana.

FUENTE:

https://www.museudopao.pt/index_es.html

<https://www.todoportugal.com/2008/01/el-museo-del-pan-en-seia-serra-da.html>

<http://www.dendecaguelu.com/2011/03/museo-del-pan-en-seia-portugal.html>

CELEBREMOS A MÉXICO

— ESTE MES CELEBRAMOS —



Estamos de gran celebración, ya que este es el mes patrio, en el que festejamos nuestro origen y lo orgullosos que estamos de él.

Como cada año, los mexicanos festejamos las tradicionales fiestas mexicanas, en recuerdo de aquellos que la madrugada del 16 de septiembre de 1810, dirigidos por el cura Don Miguel Hidalgo y Costilla, iniciaron la gesta para obtener el reconocimiento de México como nación libre y soberana.

Así, desde 1940 el Presidente Lázaro Cárdenas inició el tradicional “Grito de Independencia” desde

el atrio de la iglesia de Dolores, tal como lo hizo el cura Hidalgo.

Estás fiestas nos encanta celebrarlas con deliciosos platillos de origen mexicano y tal vez, dadas las circunstancias, no podamos reunirnos con toda la familia, pero si podemos tener un buen menú para festejar solos o con las personas con las que compartimos hogar.

Es por eso que queremos compartirles algunos platillos en donde es indispensable el papel del pan en ellos, así como su historia.

Pambazos

Uno de los protagonistas de las mesas cada 15 y 16 de septiembre, de ferias y mercados, es el pambazo.

Un antojito mexicano que a simple vista, parece una torta; sin embargo éste es relleno con una mezcla de papas con chorizo y cubierto por una caldosa salsa de chiles guajillos.

Y aunque su relleno varía en cada región de México, lo cierto es que el origen del pambazo hace referencia a un pan liso muy parecido a la telera, que en la región istmeña se elabora a partir de una masa hecha con harina, agua, azúcar, manteca y levadura.

Su origen se remonta al virreinato, cuando se instauró la producción del “pan basso”, realizado con distintas mezclas de harina de baja calidad y que hace alusión con lo “bajo”, es decir, que carece de refinación.

Por lo cual fue considerado como un pan económico, ideal para personas de escasos recursos, pues las de la clase alta consumían sólo pan de harinas de alta calidad.

Aunque también existe otra versión, la cual indica que su origen se dio en Xalapa, Veracruz y fue creado en honor a la Emperatriz Carlota, esposa de Maximiliano de Habsburgo, por un cocinero de nombre Josef Tüdös, quien se inspiró en las formas del volcán Citlaltépec (mejor conocido como Pico de Orizaba).

Sin embargo, la forma más popular que conocemos se originó en la Ciudad de México, donde se venden principalmente como antojito callejero, al que se sumerge en una salsa de chile rojo, se rellena de papas, chorizo y lechuga picada; y a la vez, se fríe en un comal con aceite o manteca y se acompaña con crema, salsa verde y queso rallado. Así que este delicioso pan no puede faltar en su catálogo.



Tortas



Las tortas son otro platillo que no puede faltar en la llamada “noche mexicana” ya que su origen es 100% mexicano y tiene muchísimas variedades, así que usted debe prepararse ya que es segura la demanda del bolillo.

La torta tiene una interesante historia ya que se originó durante una época en la que había que ingeniársela para comer sabroso y barato. Sin llegar a competir con la tortilla mexicana, su invención llegó a revolucionar la forma en la que se concebía el pan y los bolillos en México.

Según el historiador Ricardo Candia Pacheco, hay quienes han situado el origen de la torta en la ciudad de Puebla en una época anterior a la invasión de Estados Unidos (1846-1848). Una de las menciones más antiguas sobre la torta se encuentra en la publicación del 8 de febrero de 1864 en el periódico El Pájaro Verde en la que se menciona la existencia de la “torta compuesta”.

Sin embargo, la mayoría de las versiones apuntan a un hombre de la Ciudad de México llamado Armando Martínez Centurión. Incluso el escritor guanajuatense Jorge Ibargüengoitia le dedicó varios párrafos en “La torta de Armando y otras tecnologías”, un artículo publicado en el periódico Excélsior de 1972.

Según sus familiares, Don Armando era un hombre humilde que en 1892 colocó un puesto en su zaguan para vender bolillos rellenos de lo que tenía a la mano; después introduciría otros ingredientes como el jamón de pierna, el queso de puerco y las sardinas.

El puesto de Don Armando se encontraba en la calle Coliseo Viejo, actualmente calle 16 de Septiembre. Se dice que entre sus clientes se encontraban Agustín Lara, Cantinflas, Francisco I. Madero, entre otras personalidades que no se resistieron al sabor de dicho manjar.



¡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

Molletes

Los molletes son un platillo con base de bolillo tostado y varios ingredientes, tanto salados como dulces. Se preparan haciendo un corte longitudinal a un bolillo, tomando cada mitad y poniéndola en el comal o en el horno para calentarla y tostarla. Se le unta frijoles refritos, se le coloca una rebanada de queso y se deja en el comal hasta que el queso gratine, o bien, se introduce al horno. En ciertos restaurantes, adicionalmente, se le sirve con tocino, jamón, salchicha, chorizo o pico de gallo. Regularmente se comen en el desayuno. Es particularmente un platillo de la Ciudad de México.

En el estado de Querétaro, también son preparados con mantequilla y azúcar, siendo dicho platillo, por su elaboración, preferido en desayunos, al combinarse con leche o atole, y son llamados molletes con mantequilla.

En Sonora, se les agrega carne deshebrada con chile, y son llamados molletes con carne. Es un desayuno muy común en los restaurantes de comida casera.

En Coahuila se acostumbra servirlos con un guiso de los que se preparan para rellenar las gorditas, que pueden ser papas en salsa verde, papas en salsa roja, huevo con chile, rajas, milanesa, chicharrón prensado, asado verde y rojo, carne deshebrada, chorizo y barbacoa.

En la Ciudad de México existe otra variación, en la cual, a los molletes, se les pone encima chilaquiles, que pueden ser de salsa roja o de salsa verde, llamados comúnmente tecolotes.



Cemitas

La cemita tiene historia propia, es en gran parte ibérica e hija de dos variedades de pan que durante la Colonia eran entregadas en tributo a la corona española por la ciudad de Puebla: un bizcocho de sal largo y duro y un panecillo o galleta hueca parecidas al pambazo.

Ambos panes, elaborados para conservarse y ser consumidos en los largos viajes de navegación a España y Filipinas, podían durar de 4 a 8 meses, se hacían con distintas clases de harina de Atlixco, entonces el “granero de México”, municipio que junto con San Martín Texmelucan, Cholula e Izúcar de Matamoros, conserva la tradición de la cemita. El nombre tiene relación con el pan sin levadura de origen judío (semita) cultivado en España por la población sefardita (judío-española) desde el Imperio Romano. Puebla pagaba a La Corona con toneladas de panes, seis veces al año, para abastecer sus tripulaciones de altamar en los océanos Atlántico y Pacífico.

La cemita surge a mediados del siglo XIX, en coincidencia con la consolidación de los talleres de cerámica de talavera, la industria textil y la producción artesanal de vidrio en el Valle de Puebla.

Solía ser alimento de obreros y artesanos, el típico itacate de la clase popular, un tentempié

que se compartía, fácil de guardar y transportar, pues se come frío, es rendidor y barato.

De ese mismo periodo, 1913, data el adorno del pan con dibujos con ajonjolí, en cuya cubierta los artesanos alcanzaron gran destreza en el trazo: flores, estrellas, animales, frases, nombres y paisajes. En Puebla, es célebre una comida que el general Maximino Ávila Camacho brindó en Teziutlán, en la que las cemitas consumidas tenían dibujado el escudo de armas de ese municipio.

Actualmente se prepara con queso, aguacate, frijoles, jitomate, chipotles y algo de vinagre, además el principal ingrediente es el pápalo, hierba fresca típica.



Y como postre...

Capirotada



Como muchos de los platillos nacionales, la capirotada tiene sus orígenes en la Conquista, fue traída por los españoles que la preparaban de dos formas; a la francesa, que utilizaba carne y embutidos y la clásica que era una especie de budín aderezado, no necesariamente dulce. Esta última era típica de cuaresma y así siguió hasta las generaciones de mitad del siglo XX.

Como todo mestizaje, la receta evolucionó en el Nuevo Mundo, la primera innovación fue remojar el pan viejo en una salsa con jitomate, especias y piloncillo, y poco a poco se transformó más en un postre que en un platillo salado.

Siguiendo con la tradición cristiana, hay quien argumenta que los ingredientes tienen interpretaciones religiosas: el pan como el cuerpo de Cristo, la miel su sangre, la canela recuerda la madera de

la cruz y los clavos de olor a los que se utilizaron para crucificarlo.

El motivo por el cual se llama capirotada es por ser un homenaje al típico gorro, llamado capirote, utilizado por las cofradías religiosas que hacían procesiones durante Semana Santa.

La capirotada tiene un primo lejano español llamado torrijas éste consiste en remojar el pan viejo en leche aromatizada con cítricos para después freírse y espolvorearse con azúcar y canela.

Estos son algunos platillos que suelen ser muy usuales en la celebración de estas fechas patrias y usted puede sacarle provecho elaborando las bases de éstos para aumentar sus ganancias.

FUENTE:

<https://www.animalgourmet.com/2019/01/04/capirotada/>

<https://www.yosoypuebla.com/2011/07/%C2%BFhambre-un-poco-de-historia-cemitas-poblanas/>

<https://www.mexicodesconocido.com.mx/el-origen-de-las-tortas-y-el-amor-de-los-mexicanos-por-ellas.html>

[https://www.cocinadelirante.com/guarnicion/historia-del-pambazo#:~:text=Te%20sorprender%C3%A1%20saber%20cu%C3%A1l%20es%20el%20origen%20de%20los%20PAMBAZOS&text=Su%20origen%20se%20dio%20en,conocido%20como%20Pico%20de%20Orizaba\).](https://www.cocinadelirante.com/guarnicion/historia-del-pambazo#:~:text=Te%20sorprender%C3%A1%20saber%20cu%C3%A1l%20es%20el%20origen%20de%20los%20PAMBAZOS&text=Su%20origen%20se%20dio%20en,conocido%20como%20Pico%20de%20Orizaba).)

GALLETA DE CACAHUATE

RECETAS



Ingredientes:

300 gr. Mantequilla
300 gr. Azúcar granulada
150 gr. Huevo
225 gr. Crema de cacahuete
15 ml. Vainilla
420 gr. Harina
3 gr. Bicarbonato
3 gr. Polvo para hornear
3 gr. Sal

Procedimiento:

1. Con la ayuda de la batidora cremar la mantequilla y el azúcar hasta suavizar.
2. Integrar el huevo y la crema de cacahuete hasta que se incorporen con la mantequilla y el azúcar.
3. Incorporar la harina, el bicarbonato, el polvo para hornear y la sal, evitando que la pasta se ligue (sólo incorporar y que no queden grumos).
4. Por último, agregar la vainilla (sólo para darle sabor a la galleta).
5. Refrigerar la pasta aproximadamente 1 hora.
6. Sacar del refrigerador, extender con un rodillo, agregar un poco de harina para que no se pegue y realizar la figura.
7. Hornear a 177°C por 12 minutos aproximadamente.
8. Dejar enfriar durante 10 minutos.
9. Presentar.

MACARRONES

RECETAS

Ingredientes:

Para la base

250 gr. Almendra en polvo
250 gr. Azúcar glass + 1 cucharada
90 gr. Clara de huevo
Color vegetal en colores (verde, rosa, morado, amarillo, etc.)

Merengue italiano

90 gr. Claras de huevo
120 ml. De agua
250 gr. Azúcar

Relleno para macarrones

240 ml. Crema para batir
40 gr. Glucosa
15 gr. Azúcar invertido
2 Vainas de vainilla
200 gr. Manteca de cacao
440 gr. Pasta de almendra
30 gr. Pistaches sin sal
20 gr. Jalea de frambuesa
20 gr. Blueberries
7 ml. Esencia de café

Procedimiento de la base:

1. Mezclar la almendra en polvo con el azúcar glass. Molerla en un procesador y cernirla para obtener un polvo muy fino. Después incorporar con las claras hasta que se integren.
2. Dividir la mezcla en 5 porciones y colorear 4 de ellas con alguno de los colorantes vegetales. Reservar.

Procedimiento del Merengue Italiano:

1. Batir las claras con $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar hasta formar picos suaves.
2. Mientras las claras se batien, hervir el agua con el azúcar hasta obtener un jarabe que alcance punto de bola suave.
3. Verter el jarabe poco a poco sobre las claras, sin dejar de batir y continuar batiendo hasta que el merengue se enfríe y dividirlo en 5 porciones.
4. Mezclar con movimientos envolventes una tercera parte de una porción de merengue con una de las bases. Una vez integrados, incorporar el resto de merengue. Hacer lo mismo con las 4 porciones restantes de merengue y de las bases.
5. Vaciar las mezclas en las mangas. Formar círculos pequeños sobre las charolas y dejarlos reposar durante 30 minutos.
6. Hornear los círculos a 150 °C durante 18 minutos o hasta que estén cocidos.

Relleno:

1. Rellenar los macarrones de acuerdo al color y el relleno correspondiente. Dejarlos secar durante 2 horas a temperatura ambiente y presentar.

Nota:

Los sabores y colores pueden ser al gusto.



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



Iker Baca Villegas

Edad: 3 años **Complexión:** Delgada

Estatura: 1.15 mts. **Color de piel:** Morena clara

Historia: La señora Nelvi de Lourdes Villegas Selvas, se lo llevó sin el consentimiento de su padre quien ejerce la guarda y custodia otorgada por el juez de lo familiar.

Lugar y fecha de extravío: Col. Izcalli Cuauhtémoc 2, Municipio de Metepec, Edo. de México
18 de enero de 2020.

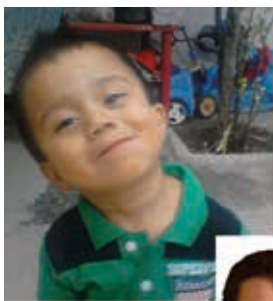
Paola Itzel Tolentino González

Edad: 4 años **Complexión:** Delgada

Color de piel: Morena clara

Historia: El señor Erik Tolentino Sánchez, aprovechando que le tocaba la visita se llevó a la menor, sin el consentimiento de la autoridad, ya que la madre ejerce la guarda y custodia.

Lugar y fecha de extravío: San Felipe de Camargo Chapa de Mata.
Julio de 2020.



Johan Gael Cardona de la Cruz

Edad: 3 años **Complexión:** Delgada

Estatura: 60 cm. cuando desapareció

Color de piel: Morena clara

Historia: Los padres del menor acudieron al panteón en compañía de familiares, se percataron que entró primero un vehículo marca Jetta y al poco tiempo un taxi, dejaron al menor en su vehículo para recoger unos frutos que se dan en la zona, cuando la madre se percata que el menor ya no estaba y le grita a su esposo preguntándole si esta con él, fue negativo y desde ese momento no se volvió a saber de él.

Lugar y fecha de extravío: Esmeralda, municipio de Galeana, Nuevo León.
04 de octubre de 2015.

Agosto 2020
Núm. 372 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

**¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

**CELEBREMOS
A LOS ABUELOS**

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

comunicacion@canainpa.com.mx

**ETIQUETADO DE
ALIMENTOS Y
BEBIDAS**

LE RECORDAMOS

SEPTIEMBRE

- 4-8 PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 12 PAGO DE CUOTAS
- 14 PAGO DE IMPUESTOS

OCTUBRE

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

NOVIEMBRE

- 2-6 PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 11 PAGO DE CUOTAS
- 13 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	DIC	MAR	MAY
(dls. por ton.)	2,460	2,448	2.442
AZUCAR 11	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	63.67	64.69	65.63
AZUCAR 16	SEP	NOV	ENE
(cts. por lb.)	121.70	124.45	126.45
AZUCAR 5	NOV	ENE	MAR
(dls. por ton.)	27.65	27.00	27.00
CACAO ICE	DIC	MAR	MAY
(dls. por ton.)	0.32	0.32	0.32
MAIZ CBOT	DIC	MAR	MAY
(dls. por bushel)	3.40	3.53	3.61
SOYA CBOT	SEP	NOV	ENE
(dls. por bushel)	12.24	12.36	12.43
HARINA CBOT	NOV	ENE	MAR
(dls. por bushel)	914	920	921.75
ACEITE CBOT	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	2.63	2.62	2.63
TRIGO CBOT	SEP	DIC	MAR
(dls. por bushel)	5.22	5.29	5.33
J. DE NARANJA	OCT	MAR	MAY
(cts. por lb.)	13.24	13.76	13.43
AVENA CBOT	DIC	ENE	MAR
(dls. por bushel)	3.03	3.04	3.04
ARROZ CBOT	SEP	NOV	ENE
(cts. por lb.)	1,384	1,391	1,403
ALGODÓN ICE	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	1.19	1.21	1.22
RES CME	OCT	DIC	FEB
(cts. por lb.)	110.83	113.80	116.05
CERDO CME	OCT	DIC	FEB
(cts. por lb.)	52.55	53.58	61.15

ACTUALIZADO AL 20 DE AGOSTO DE 2020



HARINAS
ELIZONDO®



Festejemos a México con su mejor harina.

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



*Los complementos que enaltecen la dedicación
para producir panadería de excelencia,
son la Calidad y el Prestigio.*



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