

Enero 2021
Núm. 377 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

DÍA DE REYES

PAN DE
SALVADO

INVERSIÓN
EN LA BOLSA



*La Elección
Profesional*



*Feliz y próspero año,
les desea la familia
de Ilsa Frigo.*



CENTRO DE CAPACITACIÓN “ANTONIO ORDÓÑEZ RÍOS”



CURSOS PERSONALIZADOS



@CanainpaPanaderosdeMexico



canainpa_panaderosdemexico



CANAINPAoficial



*¡Decora tu
panadería!*

Pósters de venta en CANAINPA:

✉ **dpromocion@canainpa.com.mx**

☎ **Tel. 5551340500 Ext.102**

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

"EL MUNDO DEL PAN"

Revista mensual, Distribución Gratuita

Agremiados a CANAINPA

Oficinas: Dr. Liceaga No. 96,

Col. Doctores, Alcaldía Cuauhtémoc,

CDMX, C.P. 06720

Tel. 5551 34 05 00

e-mail: comunicacion@canainpa.com.mx

www.canainpa.com.mx

Año 31

Número 377



Venta de Espacios Publicitarios Tel 555134-0500 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



Jacobo Marquez Castro
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

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

Lic. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

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

Lic. Ricardo Avelino Olivera
Diseñador de la Comunicación Gráfica

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL

Comprobantes Fiscales Digitales por
Internet Globales

7

FINANZAS

Inversión en la Bolsa de Valores

10

JURÍDICO

Aspectos legales para iniciar un
negocio

14

JURÍDICO

Restricción del uso de bolsas y
productos de plástico

18

INDICADORES FINANCIEROS

19

PARA EMPRESARIOS

Guía ¿Qué hacer ante un incendio
y cómo prevenirlo?

21

PARA EMPRESARIOS

¿Es importante que su panadería esté
en Redes Sociales?

29

ESTADÍSTICAS

Consumo de Pan en México

32

TECNOLOGÍA

Acciones para el pan asimétrico:
greñado y desgarrado

36

40

HABLEMOS DE INGREDIENTES

Frutos secos



47

PANES EMBLEMÁTICOS

Pan de Boda

Una dulce tradición popular
en San Pablo Villa de Mitla



PAN EN EL MUNDO

Museo del Pan en Valladolid

54

58

ESTE MES CELEBRAMOS

Día de Reyes



63

RECETAS

Pan de salvado



RECETAS

Pan de dátil

64

Calendario de Obligaciones 2021

65

PERSONAS DESAPARECIDAS

70

EFEMÉRIDES

69

INDICADORES AGRÍCOLAS

72

ENTIDADES COLABORADORAS



La CANAINPA agradece a todas las empresas que la apoyan como Entidades Colaboradoras de la Cámara.



Otras entidades colaboradoras:

- AAK MEXICO, S.A DE C.V. • CHANTILLY, S.A DE C.V., • DULCES Y CHOCOLATES GALVEZTON, S.A DE C.V.
- 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

☎ 555134 0500 ext. 136

✉ brendagarcia@canainpa.com.mx

Editorial



Antes que nada, quiero agradecer su apoyo y fidelidad a todos los afiliados a nuestra querida CANAINPA.

Este año trae consigo muchos retos; lo comenzamos con ilusión renovada, aunque conscientes de las dificultades que trajo el 2020 y que todavía nos acompañan en nuestro trabajo diario.

En tanto la pandemia forme parte de nuestro día a día, la economía continuará operando en condiciones distintas a las que estábamos acostumbrados. Por tanto, debemos ser precavidos a la vez que innovadores para adaptar nuestro sector a lo que la situación y los clientes demandan.



Ahora más que nunca, nos vemos en la necesidad de abrir nuevos canales de comercialización de nuestros productos. Pequeños y grandes industriales de nuestro sector, deberemos adecuar nuestro modelo de trabajo a las nuevas tecnologías para aprovechar todo lo bueno que traen y subirnos a la ola que los clientes están utilizando para hacer sus compras.

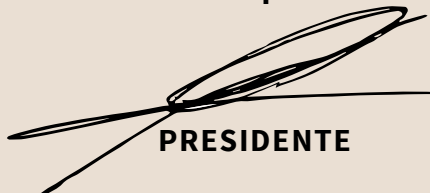
Creemos en la unión como la fuerza más importante de una organización y estamos seguros que como gremio, es precisamente esa nuestra mejor carta para mantener a la industria panificadora con un rumbo firme hacia el desarrollo y el éxito en este 2021.

Les deseo a todos, grandes éxitos profesionales en este año que comienza. Desde la CANAINPA, continuaremos mejorando y apoyando con nuestro esfuerzo el bien común de todos nuestros afiliados y nuestro sector.

FELIZ Y EXITOSO AÑO 2021

Atentamente

Jacobo Marquez Castro



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. 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. 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. 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. 777 320 4320
Correo electrónico: pan_pasteles_laconcha@live.com.mx

OAXACA

Palmeras No. 521, Col. Reforma,
C.P. 68050, Oaxaca, Oaxaca.
Tel. 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. 449 114 0185
Correo electrónico:
k.romero_15@hotmail.com

PACHUCA DE SOTO, HIDALGO

Abasolo No. 1100 I-B, Col. Centro,
C.P. 42000, Pachuca, Hidalgo.
Tel. 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. 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. 773 732 0825
Correo electrónico:
laflordehidalgo@yahoo.com

COMPROBANTES FISCALES DIGITALES POR INTERNET GLOBALES

CONSULTORIO FISCAL



Considerando el futuro endurecimiento en las actividades de fiscalización, que para este año se avecinan por parte de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, vía Servicio de Administración Tributaria, es que en esta ocasión hablaremos de la emisión de los Comprobantes Fiscales Digitales por Internet Globales.

Comencemos por mencionar que los CFDIs Globales, son una factura general integral para com-

probar nuestros ingresos por las ventas realizadas con el público en general, durante un determinado periodo de tiempo, que será emitida con un RFC genérico (XAXX010101000).

Ahora bien, para dichas ventas u operaciones celebradas con el público en general, debemos expedir comprobantes fiscales simplificados, los cuales contendrán como mínimo:

CONSULTORIO FISCAL

1. Clave del RFC,
2. Domicilio del local o establecimiento en el que se expidan los comprobantes fiscales (cuando se tengan más de un local o establecimiento) de quien lo expide,
3. El lugar y fecha de expedición,
4. El valor total de los actos o actividades realizados,
5. Unidad de Medida,
6. Cantidad de bienes o servicios y,
7. Número de folio o de operación.



Cantidad	Unidad	Descripción	Precio Unitario	Importe
1.00	EA	Derecho, impresión y montaje de lonas de 15 x .80 mts. para Puerto Gaitán	\$ 8,410.00	\$ 8,410.00
1.00	EA	Derecho, impresión y montaje de lonas de 2 x 2 mts. para Puerto Gaitán	\$ 5,970.00	\$ 5,970.00

Factura 177
FOLIO FISCAL (JURE)
NO. DE SERIE DEL CERTIFICADO DEL SAT
00001000000504317583
NO. DE SERIE DEL CERTIFICADO DEL EMISOR
00001000000410163001
FECHA Y HORA DE CERTIFICACIÓN
2020-10-31T10:37:59
RFC PROVEEDOR DE CERTIFICACIÓN
PJ03910100KJ
FECHA Y HORA DE EMISIÓN DE CFDI
2020-10-31T10:21:48
LUGAR DE EXPEDICIÓN
90230

Ahora bien y con relación a lo arriba mencionado, la regla 2.7.1.24 de la Resolución de la Miscelánea Fiscal, refiere que “Para los efectos de los artículos 29 y 29-A, fracción IV, segundo párrafo del CFF y 39 del Reglamento del CFF, los contribuyentes podrán elaborar un CFDI diario, semanal o mensual donde consten los importes correspondientes

a cada una de las operaciones realizadas con el público en general del periodo al que corresponda y el número de folio o de operación de los comprobantes de operaciones con el público en general que se hubieran emitido, utilizando para ello la clave genérica en el RFC a que se refiere la regla 2.7.1.26...”

Por lo anterior, nuestro CFDI Global deberá contener:

- **Los importes** correspondientes a cada una de las operaciones realizadas en el periodo.
- **Método de Pago:** en este caso debe ser PUE (Pago en una sola Exhibición).
- **Forma de Pago:** cuando la operación tenga más formas de pago, debemos registrar la que sea mayor.
- **Clave de producto y servicios:** “01010101”.
- **Número de identificación:** aquí registramos el número de folio o de operación en donde se realizó la venta con el público en general.
- **Cantidad:** debemos registrar el valor “1”.
- **Clave Unidad:** registramos la clave “ACT” Actividad.
- **Descripción:** en este campo, simplemente registramos “Venta”.

Ahora bien, los comprobantes globales pueden llegar a amparar una gran cantidad de comprobantes simplificados, por lo que es de preguntarse si podemos relacionarlos en grupo, por rangos (de A a Z, o de 1 a 10) o uno por uno, haciendo

que nuestra factura global parezca carta a los reyes magos; por lo que dicho cuestionamiento le fue planteado al SAT a través del programa de Síndicos del Contribuyente, a lo que la autoridad respondió que:

“El objeto de los comprobantes fiscales es la identificación de las operaciones comerciales, la información de un CFDI es específica, no cabe la posibilidad de anotar rangos de folios y suma total de operaciones, la información anotada de esa manera no ofrece transparencia contable y fiscal.”

“La regla 2.7.1.24. de la RMF para 2018, solicita los datos de identificación de la operación realizada con el público en general, entre otros datos, el folio consecutivo que identifique cada operación y su monto de manera individualizada.” (Sic.)

Por lo que, para la autoridad la única fuente de información fiable es el CFDI Global sin que exista margen para abreviaciones en esta obligación. En nuestra opinión nada afecta la transparencia de la información contenida si ésta es abreviada de alguna manera, ya que existen registros contables que la autoridad solicita para el cumplimiento en la emisión de CFDIs. Sin embargo, nada se puede hacer por el momento hasta que no se nos brinden mayores facilidades para el cumplimiento de nuestras obligaciones.

No omitimos mencionar que esta obligación será frecuentemente observada por la autoridad fiscal durante sus visitas de verificación, por lo que le sugerimos realizar todas las acciones tendientes a garantizar su debido cumplimiento.

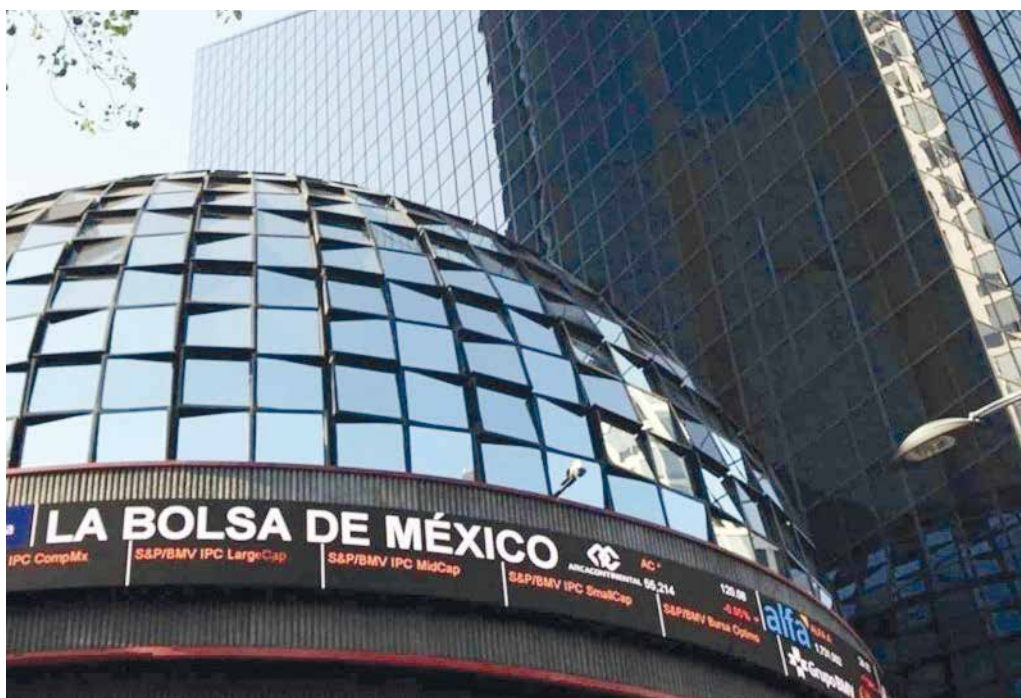


COLABORACIÓN:

Lic. Israel Flores Ruz
Gerencia Fiscal, Administrativa y de Seguridad Social
Tel. 555134 0500 ext. 131
fiscal@asemdelf.org

INVERSIÓN EN LA BOLSA DE VALORES

FINANZAS



Alguno de los mitos que tienen muchas personas es que la inversión en la bolsa es exclusiva para altos ejecutivos y reconocidas casas de bolsa; en realidad, cualquier persona, que tenga dinero y un poco de tiempo para gestionar sus inversiones puede participar e invertir.

Lo primero que se tiene que tomar en cuenta es que se trata de su dinero, por lo cual habrá que acudir con un experto o asesor en Inversiones o financiero, además de estudiar de qué se trata una Bolsa de Valores. Antes de iniciar cualquier proceso, se deben de tomar en cuenta los elementos que la componen, su funcionamiento, las leyes que la regulan (Comisión Nacional Bancaria y de Valores) y la comunidad que la conforma.

Invertir en la Bolsa también es un proceso que realizan las empresas cuando necesitan capital para financiar su operación o sus planes de crecimiento y expansión. Este dinero puede ser obtenido cediendo parte de la empresa al público inversionista (vender acciones). De este modo la compañía pasará a ser propiedad de muchos accionistas, que tendrán derechos económicos y de decisión dentro de ella.

Así es como se convierte en un mercado de compra y venta de acciones de empresas de distintos giros y tamaños, cualquier emprendedor con un poco de capital puede convertirse en inversionista de la Bolsa de Valores. Lo que puede ser una buena forma de incrementar el capital.



EXTRA

Grasa para Panificación y Freído



**¡Felices
Fiestas!**

**Grasa para panificación y freído
100% vegetal. Sin hidrogenar.**

OLEOFINOS®

oleofinos.com.mx

ventas@oleofinos.com.mx

 [oleofinos](#)

 [oleofinos](#)

800 8224035

Actualmente en la Bolsa Mexicana de Valores existen 143 empresas enlistadas, de las cuales se puede hacer la compra directamente en ella, además de que se puede acceder a las diferentes bolsas de valores de otros países, con lo cual maximiza el mercado.

Entre las 143 empresas enlistadas en la BMV se encuentran entre las primeras diez con mejor índice de capitalización:

1.	Walmart de México
2.	América Móvil
3.	Fomento Económico Mexicano
4.	Grupo México
5.	Grupo Elektra
6.	Grupo Financiero Banorte
7.	Grupo Femsá
8.	Arca Continental
9.	Banco Santander México
10.	Grupo Bimbo

Se debe de considerar la inversión en acciones como de mediano y largo plazo. Sin embargo, se pueden vender las acciones en el momento que se desee o se necesite, pero el precio que se obtenga dependerá de la liquidez del mercado. Por lo que se podría recuperar menos dinero del que invirtió.

Para empezar a invertir en la bolsa, se necesita iniciar con un plan de inversión y fijar metas de rentabilidad, con esto se puede decidir cuánto invertir y en qué plazo, además de esto se debe de elegir el sector al cual se piensa invertir, con esto, antes de empezar se tuvo que haber revisado el

rendimiento histórico de los fondos o acciones definidas.

También con anterioridad, tuvo que haber decidido que Broker usar para la compra y venta de acciones.

Para profundizar en el tema, un Broker es un agente o empresa que se encarga de ejecutar las operaciones de compra o venta de instrumentos financieros que sus clientes le solicitan. Su función principal es la de actuar de intermediario entre sus clientes y el mercado encontrando un vendedor cuando su cliente le da una orden de compra o un comprador cuando su cliente le da una orden de venta.

Cada bróker ofrecerá a sus clientes una serie de instrumentos financieros sobre los que éstos pueden operar, por ejemplo, divisas, acciones, índices bursátiles, materias primas, metales preciosos y energías. Hasta hace pocos años, un inversor particular solo podía acceder a los mercados financieros a través de grandes bancos o ciertas instituciones financieras (Casas de Bolsa), pero con el avance de las nuevas tecnologías e Internet han surgido los Brokers Online que han revolucionado el sector, popularizando la inversión al permitir que cualquier persona pueda operar desde cualquier lugar, simplemente con una conexión a Internet, todo ello con unas comisiones bastante inferiores a la de los bancos tradicionales.



**CLASIFICACIÓN DE ACUERDO AL ARTÍCULO 204 BIS 1 DE
LAS DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL APLICABLES
A LAS CASAS DE BOLSA**

Cifras al 30 de junio de 2020

CASAS DE BOLSA REGISTRADAS ANTE LA CNBV	
	NOVIEMBRE de 2020
Casa de Bolsa	COMISIONES %
Actinver	18.22
Barclays Capital	22.40
BBVA Bancomer	32.50
BTG Pactual CB	45.00
Bursamétrica Casa de Bolsa	22.00
Casa de Bolsa Banorte	9.70
Casa de Bolsa Base	12.60
CB Ve por Más	12.22
CI Casa de Bolsa	8.34
Citibanamex Casa de Bolsa	49.80
Credit Suisse	11.20
Deutsche Securities	27.30
Evercore Casa de Bolsa	11.20
Finamex	49.40
GBM	0.25
Goldman Sachs CB	2.34
HSBC	9.13
InterCam	11.20
Inversora Bursátil	31.95
Invex	12.30
JP Morgan	2.40
Kuspit	3.70
Masari	8.80
Merrill Lynch	21.20
Monex	8.00
Morgan Stanley	7.20
Multiva	10.00
Punto Casa de Bolsa	31.30
Santander	45.80
Scotia Casa de Bolsa	12.32
UBS	33.30
Valmex	4.40

Esta tabla es expedida por la Comisión Nacional Bancaria y de Valores, para poder decidir la mejor opción para los inversores, además de tener la certeza que están regulados por la misma.

Además de considerar las comisiones, también es de suma importancia considerar los montos iniciales de apertura, que rondan desde los \$1,000.00 hasta los \$100,000.00

En conclusión, se puede decir que la Bolsa de Valores es el lugar donde se puede hacer o perder mucho dinero; todo dependerá de los conocimientos que se tengan sobre el comportamiento de la misma y sus activos, por lo tanto, es esencial saber qué es la Bolsa de Valores, cómo funciona y qué aspectos se deben tener en cuenta sobre los derivados y/o mercados que se relacionan con ella, como por ejemplo: los tipos de análisis bursátil, los productos financieros y los fondos de inversión.

COLABORACIÓN:

Juan Manuel Soriano García
Ingeniero en Gestión Empresarial
Tel. 555134 0500 ext. 119
juanmanuel@asemdelf.org

ASPECTOS LEGALES PARA INICIAR UN NEGOCIO

JURÍDICO



Para iniciar un negocio debemos conocer y aplicar los términos legales que nos ayudarán a darle estructura y formalidad. Si no observamos los instrumentos legales podríamos experimentar muchos problemas.

Por ejemplo, podríamos ser sujetos de procedimientos por parte de las autoridades administrativas, en que se impondrían sanciones que van desde multas excesivas hasta la clausura de nuestro establecimiento.

A continuación, comentaremos algunos aspectos legales que deben tomarse en consideración para iniciar un negocio, que le podrán evitar la imposición de alguna sanción o acto de molestia por parte de las autoridades administrativas de los gobiernos Federal y Local.

1. PROPIEDAD INTELECTUAL

En México, la nueva Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1° de julio de 2020, establece



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 19 99722-7294
camila@ramalhosbrasil.com.br

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

que podemos explotar las creaciones que hayamos registrado como propias, con aplicación industrial y comercial, por un periodo determinado. Las creaciones deben quedar registradas en el **Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial** (IMPI). Acuda a este organismo para registrar su marca, logotipo, patentes de diseños industriales, innovaciones tecnológicas o licencias, por mencionar algunos.

Contar con los derechos sobre sus registros le permitirá, en caso de que sea necesario, reclamar sus derechos.

2. ACTA CONSTITUTIVA

Este trámite es obligatorio para todas las empresas que se quieran establecer ya que acredita la legalidad de su conformación. En este se deben indicar los datos más relevantes de la sociedad, como el nombre, la nacionalidad y el domicilio de todas las personas que conforman la empresa.

El acta constitutiva incluye la estructura legal de la empresa. En ella se determina quienes la constituyen. Esta puede ser una corporación, una sociedad o de propiedad única, como las denominadas sociedades por acciones simplificadas.

Cuando se trate de sociedades o de corporaciones, se debe especificar el monto de la inversión de cada socio, su porcentaje de ganancias, autoridad y obligaciones que contraen. En el caso de las corporaciones, los accionistas que decidan invertir en la empresa también deberán estar especificados en la estructura legal con el monto de su inversión y el porcentaje de participación. Estos aspectos son regulados primordialmente en el Código de Comercio y en la Ley General de Sociedades Mercantiles, ambos ordenamientos de carácter federal y por ende aplicables en toda la República Mexicana.

No obstante lo anterior, existe la posibilidad de emprender la apertura de un negocio, sin constituir ningún tipo de sociedad, sino operándolo como persona física con actividad empresarial.

3. REGISTRO DE OBLIGACIONES FISCALES

Antes del inicio de operaciones, debemos generar nuestro Registro Federal de Contribuyentes (RFC), ya sea como persona física o empresa, ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT).



Registrarse ante el Servicio de Administración Tributaria tiene ventajas. La primera es que puede acceder a instrumentos financieros como préstamos, con los que podrá hacer crecer su negocio, o bien, a los programas de gobierno para Micro, Pequeñas y Medianas Empresas, tanto Federales como Estatales.

De igual forma, si alguno de sus clientes requiere de factura, estar registrado ante el SAT, le permitirá brindarles ese servicio. Además, el registro genera la confianza de que su negocio es seguro al estar establecido legalmente.

4. REGISTRO ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL (IMSS)

La Ley Federal del Trabajo, impone a los patrones diversas obligaciones en materia de salud y segu-

ridad social, en aspectos como lo son los ramos de aseguramiento de asistencia médica en caso enfermedad general y maternidad, enfermedades por accidente y/o riesgo de trabajo, cesantía en edad avanzada, vejez y muerte.

El Instituto Mexicano del Seguro Social se subroga al patrón en el cumplimiento de dichas obligaciones, mediante el enterro de cuotas obrero-patronales, por eso:

Para evitar multas o sanciones, debe registrar a todos sus trabajadores ante el Instituto Mexicano del Seguro Social. La Ley del IMSS establece que los empleadores tienen hasta cinco días para dar de alta a todos sus trabajadores, sin embargo, es recomendable que el mismo día en que el o los trabajadores inician la prestación de sus servicios, se encuentren dados de alta ante el IMSS, pues de no ser así existe la posibilidad de que le finquen un capital constitutivo en caso de algún accidente y/o enfermedad del trabajo. Aun cuando su compañía esté conformada solo por usted, debe registrarse para evitar multas.

Hacer el registro ante el IMSS permitirá que todos los empleados de la compañía y usted, como emprendedor, cuenten con la seguridad social que dicta la ley. Además, estará garantizando para todos la oportunidad de acceder a prestaciones de gobierno como créditos hipotecarios (INFONAVIT) o AFORES (administradoras de fondos de ahorro para el retiro).

5. CONTRATOS

En ocasiones, colaboramos con personas con las que pensamos que no hace falta realizar un contrato. Es fundamental que se firme un contrato con todas las personas con las que trabajamos.

Hay diferentes tipos de contratos. El contrato que firma con un cliente, proveedor o colaborador.



En los contratos con clientes y proveedores se estipulan las obligaciones que cada una de las partes asumen. En los contratos con sus colaboradores o trabajadores se estipulan las condiciones que han de regir la relación de trabajo, por cuanto a prestaciones, tales como salario diario, días de descanso, puesto y funciones, aguinaldo, vacaciones, prima vacacional, etc.

Además de los aspectos antes apuntados, debe tomar en cuenta la necesidad de obtener la autorización de uso de suelo, la declaración de apertura o licencia de funcionamiento, el aviso de inicio de actividades ante la instancia de salud competente en su entidad federativa, el programa interno de protección civil o su equivalente en el estado de su residencia.

Para cualquier inquietud o comentario estamos a su disposición en el teléfono 5551340500, extensiones 106 y 134, donde con gusto le atenderemos.

COLABORACIÓN:

Lic. José Roberto Sánchez
Director Jurídico de ASEM
Tel. 555134 0500 ext. 106 y 134
djuridica@canainpa.com.mx

RESTRICCIÓN DEL USO DE BOLSAS Y PRODUCTOS DE PLÁSTICO

JURÍDICO



A partir de 2020 empezó la restricción del uso de bolsas de plástico, lo cual desde un principio y hasta el día de hoy, se han generado muchas dudas sobre el particular, las cuales, se suman a las restricciones que respecto al uso de productos de plásticos inicia este 1o. de enero de 2021.

Como lo hemos señalado antes, si bien la restricción en el uso de las bolsas y productos de plástico en el país día con día se ha ido ampliando, lo cual, si bien es plausible al pretender disminuir su impacto en el medio ambiente, desafortunadamente

en su implementación se carece de estudios que otorguen certidumbre respecto a su impacto real en el medio ambiente y las cadenas productivas que implican su producción, conforme a los cuales pudiera establecerse medidas eficaces para disminuir cualquier impacto pernicioso en su utilización.

No obstante lo anterior, el objeto de brindar claridad sobre los alcances de las restricciones referidas, a continuación, se responden algunas preguntas más usuales sobre el tema:

■ ¿En qué consiste la restricción?

Se prohíbe comercializar, distribuir y entregar al consumidor en los puntos de venta de la Ciudad de México productos de plástico diseñados para su desecho después de un solo uso como lo son:

- (i) bolsas y
- (ii) tenedores, cuchillos, cucharas, palitos mezcladores, platos, popotes o pajitas, vasos y sus tapas, charolas para transportar alimentos.

■ ¿En dónde se establece la restricción de uso?

La restricción para el uso de bolsas de plástico en la Ciudad de México se establece en los artículos 25, fracción XI Bis, de la Ley de Residuos Sólidos del Distrito Federal y 35 Ter de su Reglamento.

■ ¿A partir de qué fecha inicia la restricción?

El uso de bolsas de plástico desde el 2020 y a partir del 1 de enero de 2021 los productos de plástico como, tenedores, cuchillos, cucharas, palitos mezcladores, platos, popotes o pajitas, vasos y sus tapas, charolas para transportar alimentos.



HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2019

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%
Agosto	0.39%
Septiembre	0.23%
Octubre	0.61%
Noviembre	0.08%

INFLACIÓN MENSUAL

(Noviembre)

0.08%%

INFLACIÓN ANUAL

(NOV 19 - NOV 20)

3.33%

SALARIO MÍNIMO GENERAL

\$ 141.70

SALARIO MÍNIMO GENERAL

EN FRONTERA NORTE

DE MÉXICO

\$ 213.39

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

■ ¿Existe alguna penalización por incumplir la restricción?

El Reglamento de la Ley de Residuos Sólidos del Distrito Federal en su artículo 102 establece que la infracción a la restricción de uso de bolsas de plástico podrá implicar la imposición de multas de 500 a 2,000 Unidades de Medida y Actualización.

■ ¿La restricción aplica en todo el país?

La restricción para el uso de bolsas y productos de plástico prevista en la Ley de Residuos Sólidos del Distrito Federal y su Reglamento aplica sólo para la Ciudad de México.

■ ¿Para qué productos aplica?

La prohibición del uso de bolsas de plástico aplica a todos los sectores de la actividad comercial, industrial y de servicios.

Por otra parte, si bien es importante no dejar de considerar en qué consiste la restricción referida, así como las implicaciones que tendría su incumplimiento, no debe pasarse de lado que en el Reglamento de la Ley de Residuos Sólidos del Distrito Federal se establece como excepción a la restricción de uso de bolsas y productos de plástico cuando los mismo son utilizados por razones de inocuidad, salud, salubridad o sanidad, y hasta en tanto no exista una alternativa tecnológicamente viable o compostable.

Conforme a lo cual, es importante reiterar que en opinión de la Secretaría de Medio Ambiente de la Ciudad de México -SEDEMA- **la prohibición no es aplicable a los productos panificables**, siempre que el uso de las bolsas y los productos de plástico tengan como fin **preservar su calidad**



sanitaria e inocuidad para la población, así como sus características físicas percibidas por los sentidos, como son su sabor, textura, olor, color o temperatura.

Para el caso de que tuviera alguna inquietud o pregunta sobre lo antes señalado, acérquese a la CANAINPA con la finalidad de que podamos brindarle mayor asesoría sobre la restricción para el uso de bolsas y productos de plástico.

COLABORACIÓN:

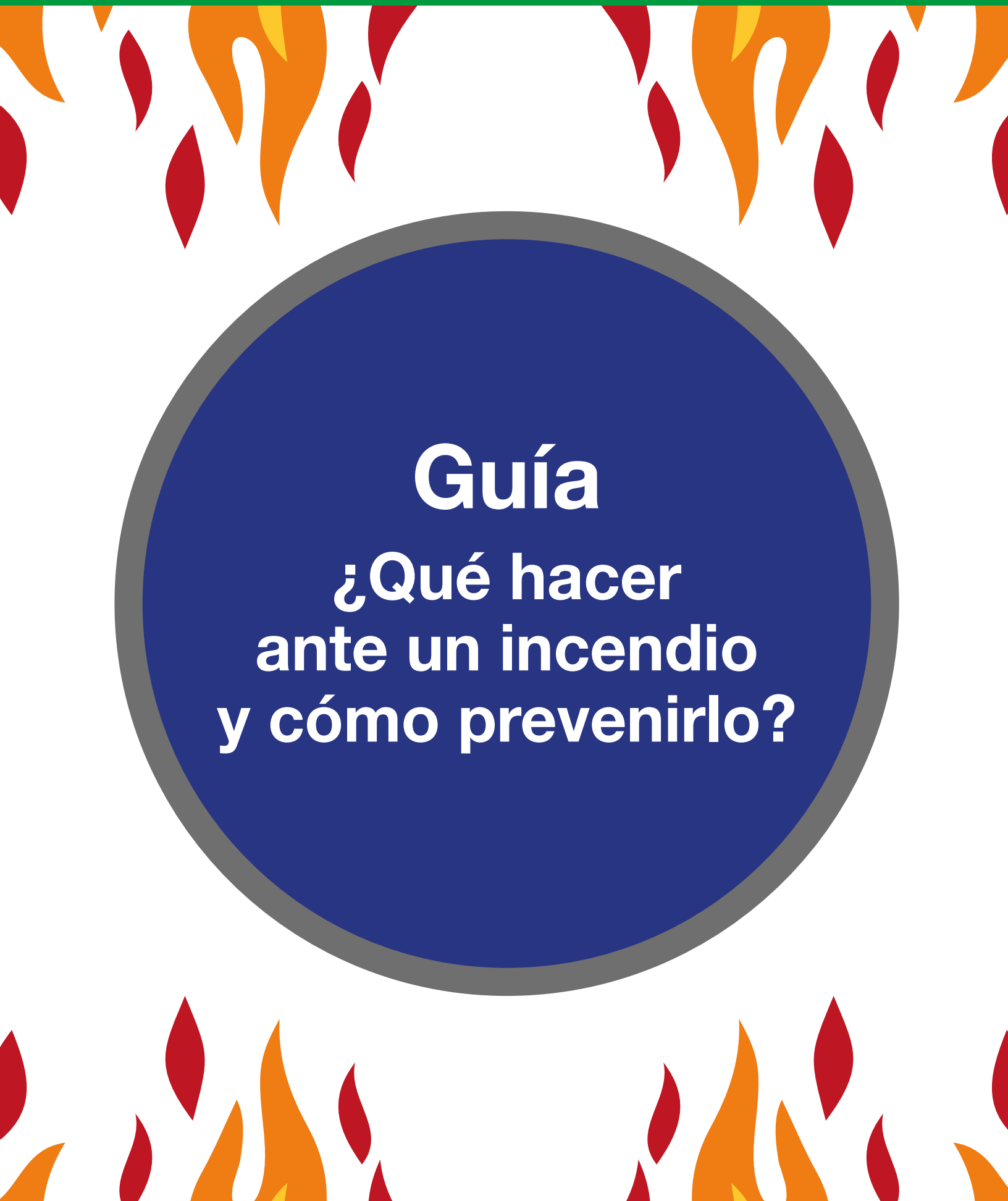
Lic. Héctor Velázquez Cano
Director Jurídico de la CANAINPA
Lic. en Derecho
Tel. 555134 0500 ext. 139
hectorvelazquez@canainpa.com.mx



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL






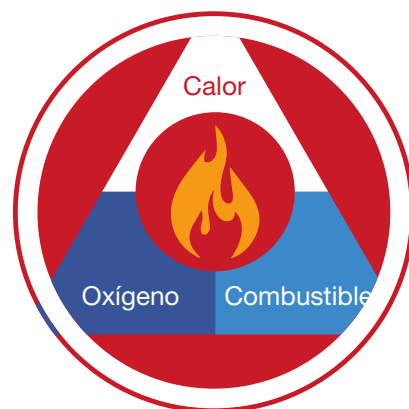
Guía

¿Qué hacer ante un incendio y cómo prevenirlo?




¿SABES QUÉ ES EL FUEGO?

-  Es una reacción química de oxidación rápida de los materiales combustibles con desprendimiento de luz y calor que genera gases y humo
-  Está compuesto por la combinación de tres elementos: oxígeno, combustible y calor. Si falta uno de ellos, el fuego se extingue
-  Al estar fuera de control, se transforma en un elemento peligroso con efectos destructivos y en ocasiones hasta letales para los seres vivos



¿QUÉ ES UN INCENDIO?

-  Fuego no controlado de grandes proporciones, el cual puede presentarse de manera instantánea o gradual, pudiendo provocar daños materiales, pérdida de vidas humanas y afectación al ambiente



FASES DEL INCENDIO



FUEGO INCIPIENTE O INICIAL

Es el inicio de un incendio que puede ser sofocado y controlado utilizando los extintores convencionales, generalmente de polvo químico seco (PQS)



FASE DE COMBUSTIÓN LIBRE

Es una etapa de máxima propagación y rápida destrucción. Si continúa el fuego sin control, el calor producido se transmitirá a todos los materiales combustibles del área, los cuales arderán violentamente al alcanzar altas temperaturas. En esta etapa el fuego sólo puede ser controlado mediante equipo especializado



FASE DE COMBUSTIÓN LATENTE

En esta etapa la llama se apaga si el área es cerrada suficientemente. A partir de ese momento la combustión es reducida e incandescente. El local se llena completamente con denso humo y gases, hasta un punto que se ve forzado a salir al exterior por el aumento de la presión. Estos gases combustibles serán añadidos a aquellos producidos por el fuego y posteriormente incrementarán el peligro de explosión





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

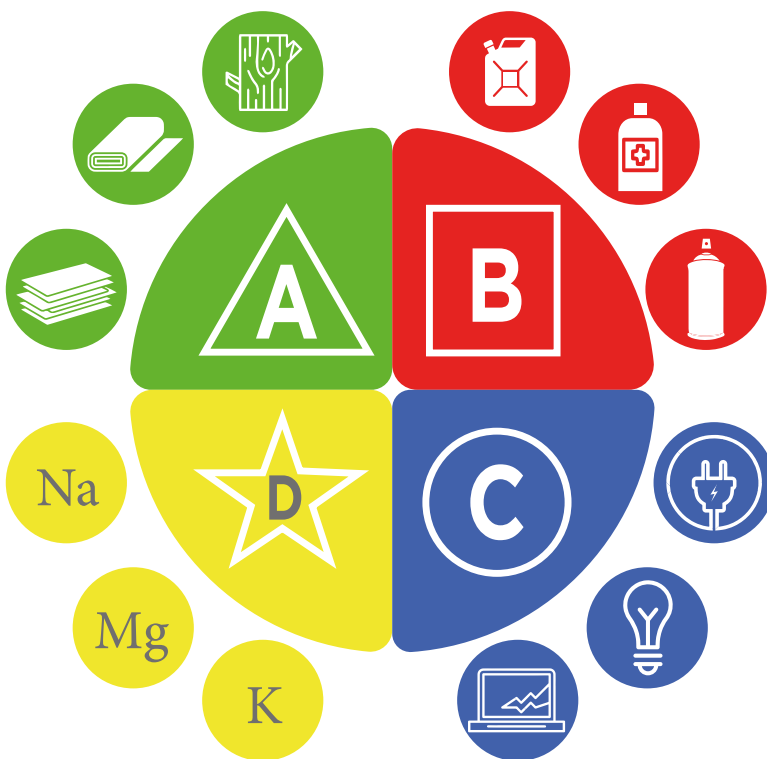


SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL

TIPOS DE FUEGO

Existen cuatro clases

Clase A: Se genera en material combustible sólido, generalmente de naturaleza orgánica, y cuya combustión se realiza normalmente con formación de brasas.



Clase B: Se presenta en líquidos y gases combustibles e inflamables.

Clase D: En él intervienen metales combustibles.

Clase C: Es aquel que involucra aparatos y equipos eléctricos energizados.



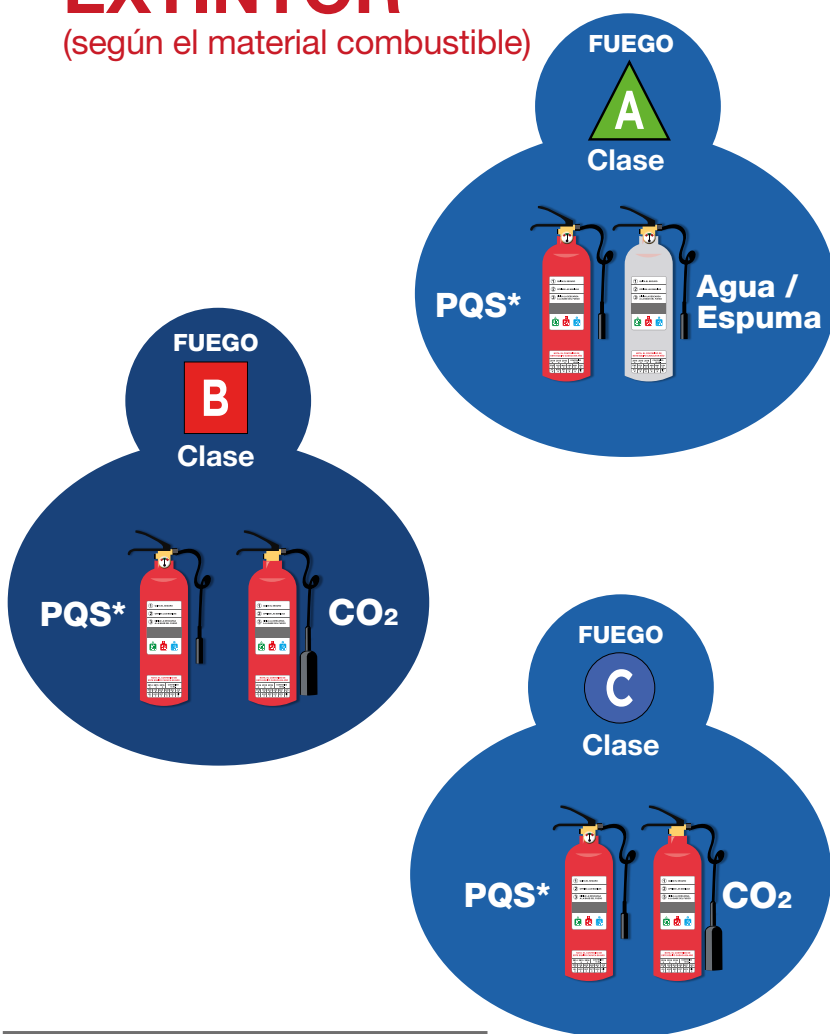
GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL

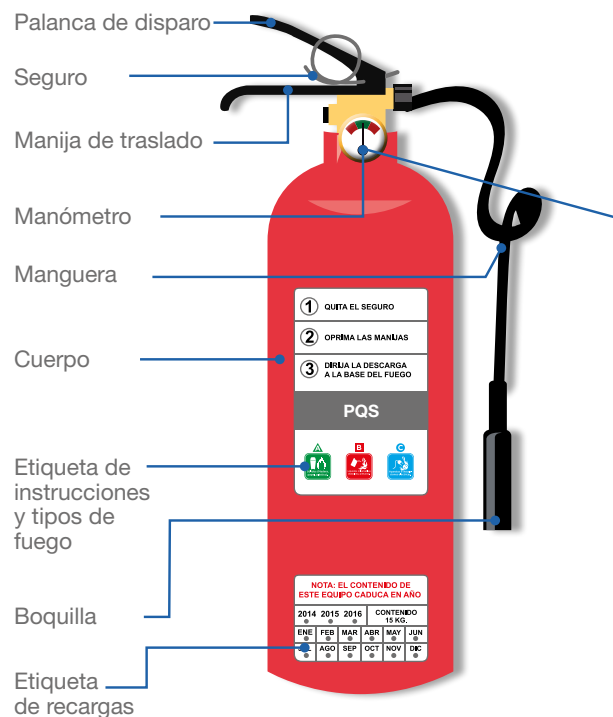
TIPOS DE EXTINTOR

(según el material combustible)



*Polvo Químico Seco. No es elemento tóxico, combustible ni inflamable.

SUS PARTES



MANÓMETRO
indica la presión
del extintor

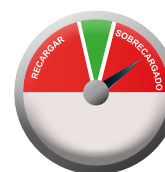
**Los de CO₂ no cuentan con manómetro.



Descargado
Avisar al responsable



Cargado
Apto para su uso

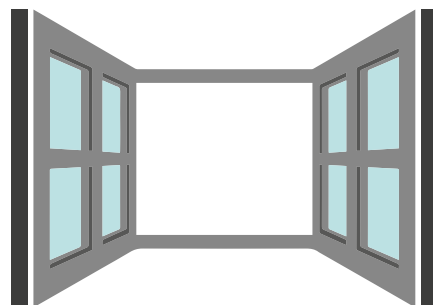


Sobrecargado
Avisar al responsable



CÓMO PREVENIR UN INCENDIO

- Recuerda que los lugares donde hay cocinas, calentadores o estufas de gas deben tener suficiente ventilación que comunique con el exterior, ya que en caso contrario hay peligro de intoxicación o de explosión si se produce una fuga de gas.



- Revisa periódicamente que los tanques, tuberías, mangueras y accesorios de gas estén en buenas condiciones. Coloca agua con jabón en las uniones para verificar que no existan fugas; si encuentras alguna, repórtala a los servicios de emergencia.

- En caso de fuga de gas, evita encender cerillos, así como apagar luces y ventila al máximo todas las habitaciones.



Recuerda tener actualizado y a la mano tu **Plan Familiar de Protección Civil**, lo puedes descargar gratuitamente en:
<https://www.proteccioncivil.cdmx.gob.mx/programas/programa/plan-familiar>



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL

SI HAY UN INCENDIO EN TU TRABAJO



Si detectas fuego o humo,
da la voz de alerta
inmediatamente.



Conserva la calma,
procura tranquilizar
a quienes estén
cerca.



Si el fuego apenas inicia y cuentas
con extintor, utilízalo. Si un aparato
eléctrico provoca el incendio NO
intentas apagarlo con agua;
te puedes electrocutar.



Si el fuego tiende a
aumentar, llama a los
servicios de emergencia
911 lo antes posible.



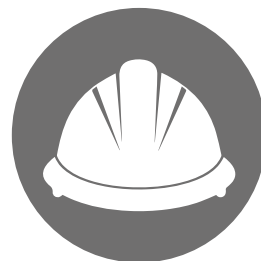
En caso de
evacuación.
no corras,
no grites,
no empujes.



No abras puertas ni
ventanas, porque el
fuego se extiende
con el aire.



Corta los
suministros de
energía eléctrica
y de gas.



Sigue las
instrucciones del
comité interno de
protección civil
(brigadas).



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL



Dirígete a la puerta de salida que esté más alejada del fuego siguiendo la ruta de evacuación.



En caso de existir humo, desplázate a rastras y de ser posible tápate nariz y boca con un trapo húmedo.



Antes de abrir una puerta, verifica que la perilla o manija y su superficie no estén calientes, si lo están no la abras, el fuego puede estar detrás de ella.



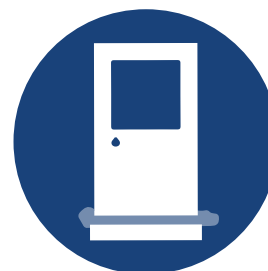
No uses los elevadores.



Una vez fuera del inmueble, aléjate lo más que puedas para no obstruir el trabajo de las brigadas de auxilio.



Si no puedes bajar, intenta subir hasta la azotea; deja abierta la puerta de acceso a la misma para que el humo no se acumule en el cubo de las escaleras



En caso de que el fuego obstruya las salidas, aléjate de las llamas, procura bloquear totalmente la entrada del humo, tapando las rendijas con trapos húmedos.

Fuente:
Centro Nacional de Prevención de Desastres

¿ES IMPORTANTE QUE SU PANADERÍA ESTÉ EN REDES SOCIALES?

PARA EMPRESARIOS



En la reciente situación que hemos vivido por el Covid-19, es cuando más se ha podido resaltar la verdadera importancia de tener un canal digital a través del cual poder comunicarnos directamente con nuestros clientes, bien sea para realizar ventas, resolver dudas o simplemente informar. La importancia de una comunidad online para los negocios es hoy en día un requisito indispensable para el éxito empresarial tanto del sector panadero como de cualquier otro.

Beneficios de utilizar las redes sociales

1. **Le ayuda a buscar clientes potenciales.** Es una forma rápida, fácil y económica de correr la voz sobre su negocio. Se pueden considerar como una herramienta de servicio al cliente.
2. **Le ayuda a atraer a esos clientes potenciales.** Es una gran herramienta de ventas. Ya que la gente tendrá un conducto directo hacia usted y usted hacia ellos.

3. Sirve para hacer publicidad rápida y fácilmente.

De una voz a su panadería, haciéndola llegar a un gran número de usuarios.



Los consumidores son más propensos a recomendar una marca a otros, si tienen una experiencia positiva con ella, en las redes sociales.

4. Mantiene el pulso sobre lo que está sucediendo dentro de la comunidad

(extremadamente importante no sólo como una panadería, sino también como un negocio local). Es una buena manera de estar al tanto de la retroalimentación que los usuarios den sobre nosotros y así poder hacer mejoras.

5. Establece la voz de su negocio a través de algo más que un sitio web y blog.

Esto hace que su panadería tenga una imagen más profesional y atractiva; demostrando que se encuentra activa para cualquier duda o consulta que sus clientes puedan tener.

6. Proporciona la oportunidad de conectarnos y comprometernos

con otros negocios locales, la clientela actual, etc.

7. Análisis de rendimiento en tiempo real.

Saber si su anuncio está funcionando o no, es fundamental para poder realizar mejoras. Con su publicidad online es fácil llevar un seguimiento y analizar los resultados.



Así como en una panadería se colocan productos frescos todos los días, se debe seguir la misma regla para las imágenes en Facebook e Instagram. Además, la calidad de las fotos reflejará la calidad de los productos para el cliente. Publicar fotos con regularidad le mantendrá a usted como marca en la mente de sus clientes, aunque hay que evitar saturar la cuenta con publicaciones enfocadas únicamente a la venta.

También se puede compartir contenido como imágenes del equipo de trabajo, del proceso de elaboración de un pastel, los ingredientes que se utilizan. También es importante identificar los *hashtags* más relevantes de su negocio. A continuación una lista de los diez *hashtags* más usados de panadería:



- #panadería
- #pastelería
- #repostería
- #pan
- #comida
- #panartesanal
- #pandulce
- #panadero
- #gastronomía
- #nutrición

Las redes sociales no han cambiado lo que hacemos, sino como lo hacemos. No han creado la necesidad de comunicarse. Nadie la ha creado, siempre ha existido.

NUEVA IMAGEN
Mismo sabor, misma calidad

¡Tradición de Familia!

Natural
de alimentos



f i g p /naturaldealimentos

www.naturaldealimentos.com

☎ 800 201 20 73

Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

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

¿Qué nos permiten las redes sociales? Estar conectados con nuestros clientes de forma constante, inmediata, audiovisual, en cualquier lugar y momento.

Y ahora es cuando podemos responder a la pregunta: **¿es importante que su panadería este en Redes Sociales?** La respuesta es: sí, para poder hacer lo de siempre, pero de otra forma que ha de ser mejor para su negocio: más económico, eficiente, exitoso y efectivo.

¿Qué necesita una panadería para vender más?, que sepan que existe, que la conozcan y así la elijan antes que a su competencia.

Además de la presencia en redes sociales, es importante contar con **tecnologías avanzadas e innovadoras** que le permitan trabajar de una manera más rápida y cómoda, tanto para usted como para sus propios clientes.

Actualmente no hay mejor escaparate para cualquier negocio que las redes sociales ya que son un medio de comunicación económico y directo que gestionado de una manera correcta, puede tener un gran alcance que se traduzca en ventas.



FUENTE:

<https://www.grupoendor.com/redes-sociales-emprendedores/>
<https://isu.edu.mx/3-estrategias-de-marketing-para-redes-sociales/>
<https://soy.marketing/redes-sociales-para-la-reposteria/>
<https://www.il3.ub.edu/blog/por-que-una-panaderia-necesita-una-pagina-web/>

CONSUMO DE PAN EN MÉXICO

ESTADÍSTICAS

Tipo de **Pan** preferido por perfil o segmento
Pan de caja

	Total	Fanático	Amante	Panero	C. Regular	C. Antojadizo	C. Indulgente
Blanco	6.6	7.1	6.9	6.2	6.0	6.6	6.0
Integral	7.1	6.9	7.1	7.4	7.5	7.1	7.0
Multigrano/semillas	7.3	6.7	7.3	7.7	7.6	7.5	7.6
Pan tostado	7.3	7.2	7.3	7.1	7.0	7.5	7.6

¿Qué tanto te gustan esos tipos de pan?

Pregunta multirrespuesta no suma 100%

La columna TOTAL, es una media de las demás columnas

Lugar de compra por perfil o segmento
Pan de caja - Multigrano

	Total	Fanático	Amante	Panero	C. Regular	C. Antojadizo	C. Indulgente
En un supermercado o club de precios	72%	60%	82%	84%	67%	66%	81%
Tienda de abarrotes	41%	52%	50%	13%	33%	36%	18%
Tienda de conveniencia	21%	21%	20%	14%	9%	27%	11%
Panadería tradicional	10%	10%	14%	4%	7%	7%	11%
En la vía pública	7%	9%	7%	8%	3%	7%	1%
En una cafetería	5%	10%	4%	0%	0%	7%	4%
Otro lugar	2%	0%	5%	2%	3%	1%	2%

Diferencias significativas

T=Total

A=Fanático

S=Amante

P=Panero

M=Regular

F=Antojadizo E=Indulgente

Pregunta multirrespuesta no suma 100%

La columna TOTAL, es una media de las demás columnas

Como muestra la tabla, el cliente, sea cual sea su perfil, elige la opción del supermercado para la compra del pan de caja en sus diferentes variedades.

La panadería tradicional, se sitúa en la cuarta opción para que los diferentes perfiles de clientes adquieran este tipo de panes. Después de los supermercados, las tiendas de abarrotes y las tiendas de conveniencia.

Tipo de **Pan** preferido por perfil o segmento

Pan blanco o salado

	Total	Fanático	Amante	Panero	C. Regular	C. Antojadizo	C. Indulgente
Baguette	6.7	7.0	6.9	6.2	6.9	6.8	6.8
Bolillo o telera	8.0	8.2	8.1	8.0	7.8	8.2	7.6
Chapata	7.0	7.6	6.8	7.1	6.7	7.1	6.6
Rústico	6.4	6.6	6.4	6.0	6.5	6.2	6.7

¿Qué tanto te gustan esos tipos de pan?

Pregunta multirrespuesta no suma 100%

La columna TOTAL, es una media de las demás columnas

Lugar de compra por perfil o segmento

Pan blanco o salado - Bolillo o telera

	Total	Fanático	Amante	Panero	C. Regular	C. Antojadizo	C. Indulgente
Panadería tradicional	60%	64%	65%	57%	55%	54%	72%
En un supermercado o club de precios	38%	44%	36%	20%	25%	43%	55%
Tienda de abarrotes	32%	26%	31%	22%	30%	39%	22%
En la vía pública	8%	18%	6%	7%	6%	6%	2%
Tienda de conveniencia	5%	3%	5%	2%	2%	6%	9%
En una cafetería	3%	6%	4%	3%	1%	2%	9%
Otro lugar	2%	0%	4%	1%	1%	2%	0%

Diferencias significativas

T=Total

A=Fanático

S=Amante

P=Panero

M = Regular

F=Antojadizo

E=Indulgente

Pregunta multirrespuesta no suma 100%

La columna TOTAL, es una media de las demás columnas

Todos los perfiles de clientes, eligen la opción de la panadería tradicional para la compra del pan blanco o salado.

Para este tipo de pan, el supermercado, se sitúa como segunda opción para que los clientes realicen sus compras.

Tipo de **Pan** preferido por perfil o segmento Pan dulce

	Total	Fanático	Amante	Panero	C. Regular	C. Antojadizo	C. Indulgente
Bizcocho	8.0	8.6	8.2	7.3	7.4	8.1	7.3
Danés	7.7	8.4	8.0	7.2	7.1	7.8	7.3
Galletería	7.2	8.3	7.2	5.4	6.7	7.4	6.4
Hojaldre	7.5	8.1	7.7	7.3	7.2	7.5	6.7
Otros	7.7	8.6	7.8	7.0	7.4	7.9	7.7

¿Qué tanto te gustan esos tipos de pan?

Pregunta multirrespuesta no suma 100%

La columna TOTAL, es una media de las demás columnas

Lugar de compra por perfil o segmento Pan dulce - Bizcocho

	Total	Fanático	Amante	Panero	C. Regular	C. Antojadizo	C. Indulgente
Panadería tradicional	72%	75%	76%	72%	73%	66%	63%
Tienda de abarrotes	31%	35%	31%	12%	29%	31%	49%
En un supermercado o club de precios	27%	32%	32%	10%	19%	26%	11%
En la vía pública	16%	27%	13%	10%	15%	13%	11%
Tienda de conveniencia	9%	12%	9%	11%	8%	9%	8%
En una cafetería	7%	7%	6%	6%	4%	9%	4%
Otro lugar	2%	7%	1%	2%	0%	1%	0%

Diferencias significativas

T=Total

A=Fanático

S=Amante

P=Panero

M=Regular

F=Antojadizo E=Indulgente

Pregunta multirrespuesta no suma 100%

La columna TOTAL, es una media de las demás columnas

Todos los perfiles de clientes, eligen la opción de la panadería tradicional para la compra del pan dulce, muy por delante de la segunda opción que es la tienda de abarrotes.

Para este tipo de pan, el supermercado, se sitúa como la tercera opción para que los clientes realicen sus compras.

Agradecemos a Lesaffre por la información aportada

LESAFFRE



Gana más dinero haciendo lo mismo

Con sonect puedes convertir tu caja registradora en un cajero automático.

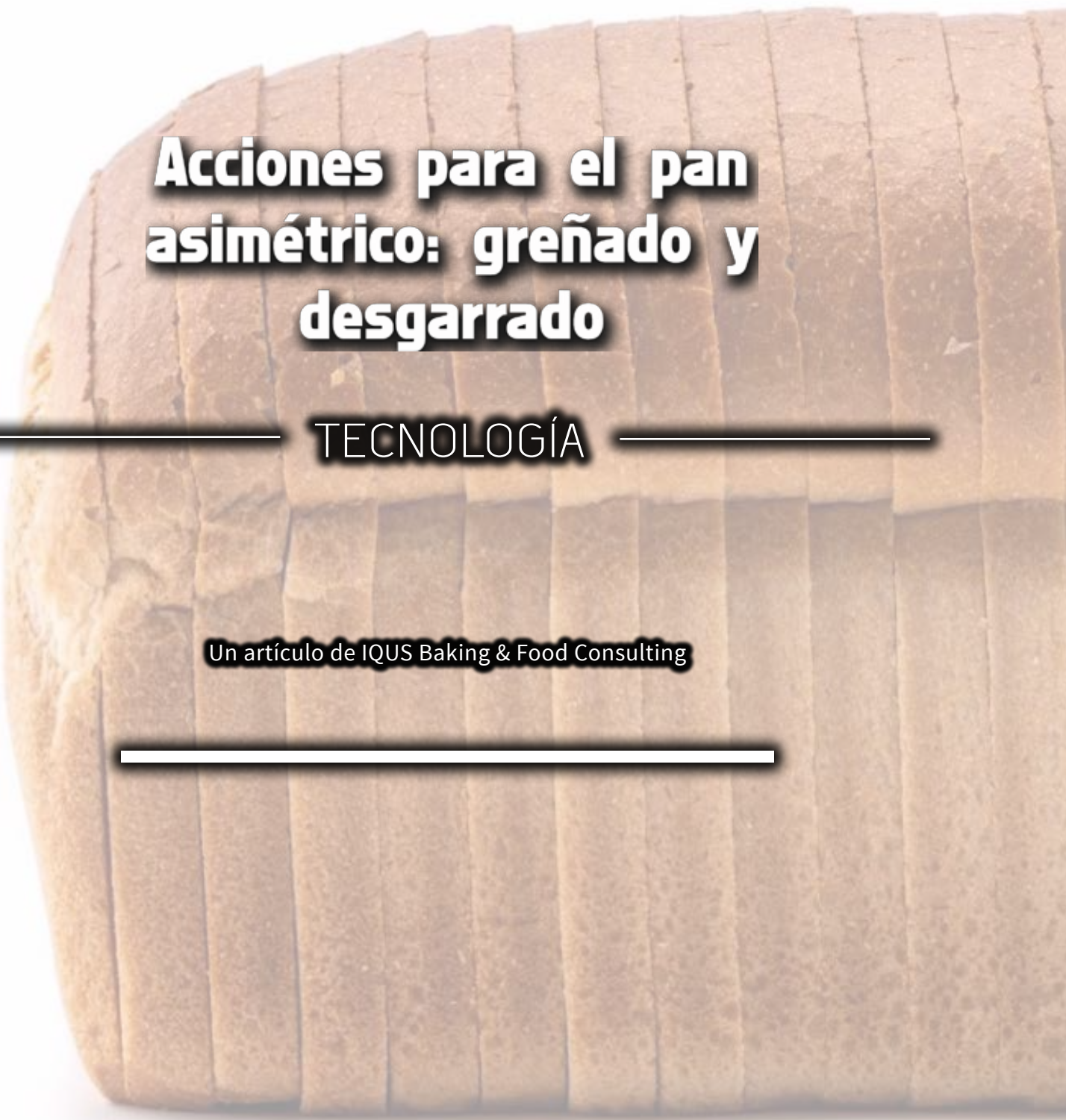
Tú le entregas el dinero en efectivo a tus clientes y en la noche ya tienes tu dinero de vuelta en tu cuenta bancaria.

Entra a sonect.mx y conoce más.



Para más información escanea el código QR y reserva tu demo gratis.

Demo exclusivo para miembros CANAINPA.



Acciones para el pan asimétrico: greñado y desgarrado

TECNOLOGÍA

Un artículo de IQUS Baking & Food Consulting

Ciencia y tecnología aplicada a la panificación.

Es importante revisar que la absorción sea la suficiente y que no quede por debajo de lo requerido; además el exceso de oxidación (ácido ascórbico por ejemplo) y tenacidad puede ocasionar un “greñado” o desgarre excesivo del producto final.

Otra de las causas es cuando no se da el mezclado suficiente a la masa para su desarrollo óptimo, además de la falta de humedad relativa y de tiempo en la cámara de fermentación.

Cuales serían algunas de las acciones que se deberían de tomar para resolver este problema:

- Contar con una especificación de harina con un buen balance de extensibilidad y elasticidad (W, P/L), evitando un excesivo uso de oxidantes y una mezcla adecuada de harinas o trigos por el molino.

- Antes de usar cualquier mejorador de pan, se debería de revisar la especificación de las harinas y evitar sobredimensionar de agentes oxidantes y fortalecedores. Considerando a la harina como la principal materia prima del pan y nos dé el resultado esperado.

- En el mezclado, revisar que los tiempos de limpieza ("clean up") estén en el objetivo para la absorción óptima; si el tiempo de limpieza se presenta antes o es muy rápido, es señal de una baja absorción. Se debería de considerar incrementar el tiempo de mezclado.

- En la Cámara de fermentación establecer los ajustes correctos en cuanto a la humedad y/o temperatura.

En IQUS estamos ofreciendo servicios de Asesoría y Entrenamiento virtual y presencial, donde podemos apoyarle a resolver cada una de las fallas que se le presenten en la calidad de sus productos y el proceso. Póngase en contacto con los expertos de IQUS a clientes@iqus.mx.



PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS

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

ILUMINACIÓN



Esta deberá permitir realizar las operaciones de manera higiénica.

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

VENTILACIÓN



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

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

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

Si requiere mayor información, con gusto le atenderemos

E PARA EL PROCESO DE PLEMENTOS ALIMENTICIOS

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



AGUA

El agua debe ser potable.

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

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



TRANSPORTE

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

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

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

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

Colaboración:

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

Tel. 55 5134 0500 ext. 136
brendagarcia@canainpa.com.mx

FRUTOS SECOS

HABLEMOS DE INGREDIENTES



La **Rosca de Reyes** es una deliciosa tradición que se consume cada mes de enero. Año con año los hogares mexicanos disfrutan de este delicioso postre. **Sin embargo, muy pocos saben de los alcances nutricionales que puede tener esta rosca y se encuentran en los frutos secos que componen este pastel.**

Entre los frutos secos que contiene la Rosca de Reyes se encuentran: los higos, las cerezas, las naranjas, limones y piña, que como sabemos todos estos frutos secos tienen muchos beneficios para la salud.



Los frutos secos de la Rosca de Reyes aportan al organismo minerales necesarios como el calcio, magnesio, potasio, sodio y zinc. Además de vitamina A y complejo B.

Los frutos secos resultan bastante nutritivos debido a que al secarse se concentran al máximo los nutrientes que contienen como las vitaminas, los hidratos de carbono, la fibra, proteínas y minerales.

Generalmente se considera a los frutos secos como un alimento natural debido a que no se encuentran refinados ni están sometidos a procesos de fabricación industrial, por lo que generalmente no poseen algún tipo de aditivo artificial.

De hecho fuera de la tradicional Rosca de Reyes es especialmente sano consumir frutos secos por lo rico que son en vitaminas. **Dependiendo del caso pueden tener vitaminas A, B1, B2, B3, B5, B6, D y E, esto convierte a los frutos secos en un aliado ideal para una sana alimentación.**

Si bien los frutos secos son uno de los protagonistas en la Rosca de Reyes, no significa que no se pueda consumir durante el resto del año, ya que tiene varios beneficios como: la fácil conservación, su gran variedad, su adaptabilidad, sus beneficios nutricionales y su valor como un alimento que ayuda a las funciones del organismo.





ASEM
DESPACHO JURÍDICO, CONTABLE

**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.asemdelfdf.org



servicios@asemdelfdf.org



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

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

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

(SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL)



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



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

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



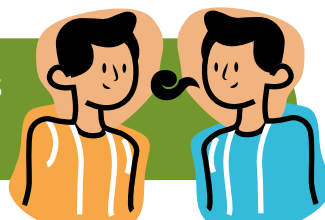
4.-Hacer uso de la palabra en el acta de inspección y que se asiente en la misma lo que desee aclarar.

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



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

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



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

HABLEMOS DE INGREDIENTES



Los frutos secos son una de las mejores opciones para revitalizar el organismo. Estas semillas se caracterizan por tener bajo contenido en agua y un importante porcentaje en grasas.

Tienen entre 100 y 180 Kcal por 100 gramos. Sin embargo, **estas grasas son saludables, es decir monosaturadas y poliinsaturadas, lo que ayuda a disminuir los niveles de colesterol LDL.**

Aunque han ganado mala fama por su alto contenido de grasas, los frutos secos aportan más beneficios a su salud que problemas. **Podrá encontrar una amplia variedad de frutos secos como almendras, anacardos, avellanas, cacahuetes, nueces, piñones, pistachos o las**

pipas de girasol. Sí, una variedad deliciosa pero que muchas veces evitamos comer porque se consideran muy calóricos. Sin embargo, si sabe optimizar lo que consume no tiene por qué tener ningún problema.

FUENTE:

<https://www.clikisalud.net/beneficios-de-la-fruta-seca-de-la-rosca-de-reyes/>

<https://www.accu-chek.com.mx/nutricion-y-recetas/origen-y-propiedades-de-la-rosca>

<https://www.enfemenino.com/salud/beneficios-frutos-secos-s1620839.html>



 HARINERA
ANÁHUAC

HACEMOS MÁS
QUE HARINA

.....

 FSSC 22000

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

 AnahuacHarinera  HarineraAnahuac

CENTRO DE CAPACITACIÓN "ANTONIO ORDÓÑEZ RÍOS"



CURSOS PERSONALIZADOS

INFORMES:

☎ 55 5134 0500 EXT. 118

✉ capacitacion-cursos@canainpa.com.mx

📍 55 16 17 89 90

Dr. Liceaga No. 96, Col. Doctores,
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06720, CDMX.
[www. canainpa.com.mx](http://www.canainpa.com.mx)



CANAINPA

PAN DE BODA

UNA DULCE TRADICIÓN POPULAR EN SAN PABLO VILLA DE MITLA

PANES EMBLEMÁTICOS



La Villa de Mitla se ubica en los valles centrales a 45 km de la ciudad de Oaxaca, en lo que se conoce como Valle de Tlacolula. Catalogada como pueblo mágico, Mitla es una comunidad de habla zapoteca de reconocidos artesanos textiles, mercaderes, panaderos, hojalateros y carpinteros. Es un importante centro comercial para la zona, ya que de aquí parten mercaderías a los diferentes pueblos de la Sierra Juárez y Sierra Sur y al interior de la República. Sus artesanías son distribuidas en todo México y en EE.UU.

El sitio arqueológico de Mitla es de los mas bellos de Mesoamérica con sus palacios decorados con

muy variados tipos de grecas, que lo hacen único. La importancia que tiene para comprender el desarrollo cultural de Oaxaca,” ... *Como una región que ha sido cuna de civilización, en la que sucedieron eventos comparables con los que dieron origen a las culturas autóctonas de la región del Nilo en Egipto, de la antigua Mesopotamia, del Valle del Indo y de China. La antigua cultura originada en la región de Mitla ha experimentado un trayecto continuo desde la prehistoria hasta nuestros días, pasando por todas las épocas del desarrollo de las culturas de América..*¹

¹ Nelly Robles: *Mitla. Su desarrollo cultural e importancia regional*. FCE

PANES EMBLEMÁTICOS



El pueblo de Mitla, es de tradiciones ancestrales, se resiste a la modernidad y respeta la costumbre, donde la muerte es una fiesta. Su panadería es de las mas reconocidas en la región, ya que desde siempre el pan mitleño fue comercializado en los pueblos serranos; antes de que llegaran las carreteras, las recuas de mulas llevaban el pan a los diferentes pueblos que se trocaban por productos locales y éstos a la vez se comercializaban en el mercado grande de Tlacolula por dinero.

Los panes más conocidos son el bizcocho, el bollo, el pan picado, el pan blanco, el marquesote, la azucena, el pan de mantequilla, el pan tendido también llamado de leche, pan de muerto, tarazón, costra, capricho, regañada y pan amarillo.

Cada uno de estos panes se sirven en ocasiones especiales, nacieron para ser consumidos con café o con chocolate; o por ejemplo, en una visita a enfermos se lleva el tarazón, que es un pan de doble cocci3n; primero se elabora un pan alargado salpicado de ajonjolí, que una vez frio se rebana y va de regreso al horno para que quede dorado, es un pan bajo en grasa y azúcar. El pan blanco se acostumbra en la semana mayor y en las fiestas decembrinas; el pan tendido, es el pan de los viajeros, es un pan de larga vida, pues llega a durar hasta un mes sin descomponerse; el pan amarillo, la regañada, el capricho, el bizcocho y la azucena son los panes cotidianos; el de mantequilla es para ocasiones especiales, como con la llegada de un nuevo miembro de la familia; se ofrece cuando alguien visita al recién nacido; la costra es un pan alegre de doble cocci3n, que se parte a la mitad, se vuelve a hornear y se decora con unas rayas de azúcar roja y blanca; el pan de muerto es de temporada, se elabora con pan de yema y pan corriente², su característica es que va pintado³ con betún, se decora con flores y lleva dos palmas que representan la puerta al inframundo, el cliente elige su pan según el color de la piel de su difunto: morenos o claros; el pan de velorio se ofrece con una taza de chocolate de agua y con un bizcocho. Hay también los panes de compromiso, los panes de grandes ocasiones, el pan de fiesta: el de yema de mantequilla y el marquesote.

² Se le llama corriente, porque no lleva huevo y se elabora a mediados de octubre ya que a partir del día 28 solo se elabora el de yema, que lo pintan con betún y el de mantequilla que no va pintado.

³ Cuentan que un chalan que tenia que cuidar la horneada, se durmió y cuando despertó el pan ya estaba muy morenito, lo saco y para evitar el regaño, comenzó a decorarlos con grandes flores y grecas.

El marquesote no es un pan cotidiano, solo se consume en las grandes ocasiones, como las bodas, pues son compromisos grandes. Es el padre del novio quien corre con el gasto, cuando su hijo le anuncia la fecha de la boda, comienzan los preparativos; contactan a la señora de la comida, al cuetero, al camarero y al panadero, este último prepara la lista de ingredientes para preparar el marquesote: huevos, almidón y leña para el horno; el almidón se compra en el pueblo de San Gabriel Etla⁴, los huevos se consiguen en las comunidades aledañas, pues se prefiere el huevo criollo al huevo de caja. Se corren las invitaciones, se visita a todos los amigos y familiares que asistirán a la fiesta, a cada uno de los futuros asistentes se le entrega un cigarro. En la panadería, cuando se entregan los insumos, el panadero le pide ayuda al casero⁵, y este último le pide ayuda a sus amigos y cuando te dicen ¡vas al horno! Ya sabes que en la víspera te toca estar todo el día en el horno y las mujeres en casa de la fiesta ayudando con los preparativos. El trabajo en el horno es hacer los moldes de papel de estraza, mover muebles, limpiar, lavar las ollas, quebrar los huevos, separar las claras, ponerlas en la olla y empezar el batido, todo se hace bajo la supervisión del maestro panadero, quien ya tiene contratado a los especialistas del batido, de los que llegan para ayudar, al de manos calientes se

le retira de la casa, porque puede cortar el batido. Estar en el horno es empezar la fiesta, ya que las cervezas y el mezcal son omnipresentes. A la hora de la comida el casero envía la sequeza, y una persona de edad llega para recibir la prueba del marquesote que se servirá en la fiesta, es la misma persona a la que el panadero entregará las cuentas de los panes, pues es quien paga el trabajo. “El pastel en una boda, es producto de la modernidad, el marquesote es el pan de boda, de la fiesta de 15 años o bautizos⁶”.

Cuando eres invitado de mesa entera, llegas a las 8 de la mañana, pasas al altar de la casa donde el casero recibe tu regalo y convives con los demás invitados, se te invita a la mesa y allí se te sirve una taza de chocolate con dos bizcochos, te ofrecen chicharrón, o biuses⁷, tortillas y

⁴ “El almidón de san Gabriel Etla, solo hay dos personas que lo hacen, es de trigo, se pone el trigo en agua durante 5 días, para que se ablande, ya que se hace una como masa, se pasa al molino, y sale como atole, se pasa a unas ollas grandes con mas agua y toda la basura que flota se retira, se deja que se asiente, cuando esta asentado el trigo se retira el agua y la masa se pone a secar al sol en unas tablitas y luego ya revienta se escoge el que es como amarillito ese es de segunda y el blanco ese es de primera y ya se encostala, ya está listo”. Don Darío Hernández Pérez.

⁵ El casero es como se le llama al padre del novio que hizo el compromiso.

⁶ Comentario de Mario Alberto González.

⁷ Los biuses, es el gordito del puerco frito como el chicharrón.





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

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



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

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



cas de Higiene ón de Alimentos



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

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



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

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



PANES EMBLEMÁTICOS



un atole. A las 12 se te invita a pasar a la mesa para almorzar, se te sirve un chocolate de agua, con un bollo y un bizcocho, tu marquesote y tu pan grande, que es de yema. También te sirven los higaditos, tortillas, y de colofón se te sirve un chocolateatole⁸ con un pan picado. Luego se acompaña al novio a la iglesia, donde al final de la ceremonia religiosa el padrino de bautizo en el altar pondrá al novio un collar, el cual le impide al novio tomar bebidas alcohólicas durante la

fiesta. De regreso a la casa se espera la llegada de los *guzah* —los consuegros—, se te vuelve a invitar a pasar a la mesa y se te sirve chocolate de agua pan picado, pan capricho, y un caldo de res, chocolateatole y un marquesote. Con esto se te agradece y ya te retiras de la casa, para llevar a tu casa todo lo que no te comiste y regresar mas tarde al fandango, que puede durar tres días, con el recalentado y el lavado de ollas.

⁸ El chocolate-atole, también llamado chocolate de espuma, es un atole blanco y la espuma es cacao con cacao blanco; es pataxte, la semilla se fermenta por 6 meses en ceniza y se torna blanca. estos cacaos se tuestan y muelen con arroz, trigo y canela, la pasta se mezcla con agua y se bate con el molinillo, dando una abundante espuma que corona el atole.

“El pan es primordial en una fiesta, tu como casero compras el pan, eso de los padrinos de todo llega con la modernidad; si tu organizas la fiesta corres con todos los gastos, el pan es insustituible con todo y moda, si la fiesta es en un salón, se te da una bolsa con chocolate y allí va tu pan el bollo, el marquesote para tu casa.

Al mayordomo que le tocaba la fiesta de San Pablo, le tocaba hacer el fandango, hacer la comida, ofrecer el pan en su casa, donde invitaba a su gente e iban las autoridades. El mayordomo era quien hacía el gasto. Para los difuntos, había las velas, había pan bizcocho y bollos, y ahora se incluye el pan capricho; pan dulce porque te dan de tomar chocolate. Para las fiestas grandes; si te ofrecen chocolateate, entonces hay pan grande, de yema o marquesote, que es el símbolo de la fiesta, porque el marquesote no lo encuentras mas que en la fiesta.”



COLABORACIÓN:

Antrop. Julio Cesar Flores R.
antrop.juliocesar@gmail.com

Agradezco la ayuda para realizar este artículo a:

Arq. Mario Alberto González, Expresidente Municipal de Mitla.

Panadería el Calvario; Don Darío Hernández Pérez y su hijo Joaquín Hernández J.

Panadería Nän Alis; Sr. José Patricio.

Sr. Rutilio Martínez Quero, custodio del sitio arqueológico de Mitla INAH.

Fotos: Manuel Jiménez.

⁹ Palabras del Arq. Mario Alberto González.

MUSEO DEL PAN DE VALLADOLID

PAN EN EL MUNDO



El pan forma parte de nuestra cultura y está presente en nuestra alimentación desde tiempos inmemoriales. Conocer mejor este producto, sus variedades, sus procesos de elaboración, su presencia en otras culturas, su evolución a lo largo de la historia, son algunos de los muchos aspectos que giran en torno a este alimento y que desconocemos.

El **Museo del Pan de Valladolid** forma parte de una iniciativa de la Diputación de Valladolid. Dentro de su política turístico-cultural, se ha planteado la creación de un museo dedicado al pan, con un doble objetivo, por un lado que la gente de la zona pueda conocer mejor este alimento en todos sus aspectos, que son muchos y muy variados, determinante del paisaje, generador de riqueza y



cultura, elemento básico en nuestra dieta diaria, etc. y por otro dar a conocer el pan de Valladolid fuera de la provincia.

Este Museo del pan está ubicado en la Iglesia de San Juan, en la localidad de Mayorga de Campos, en Valladolid. El proyecto de integración del museo dentro de la iglesia fue concebido por el arquitecto institucional de la Diputación Roberto Valle, quien consiguió el primer premio de la IV edición del prestigioso Premio de Arquitectura Enor, de Castilla y León.

Se trata de una iniciativa del Museo do Pao de Portugal, con la participación de la Fundación Española de Cardiología, la Fundación Española de diabéticos junto a la Fundación Portuguesa de Cardiología y la Sociedad para la Protección de los Diabéticos en Portugal.

Este proyecto se centra especialmente en promover y comercializar un pan saludable, dirigido primordialmente a personas diabéticas y/o con problemas de salud cardiovascular.

El Museo del Pan es un proyecto didáctico donde el visitante no solo contempla la historia del producto origen del mismo, sino que también asiste a una parte práctica que le permite descubrir por completo la esencia del Museo.



ITINERARIO POR EL INTERIOR DEL MUSEO



PLANTA TERCERA: LOS CEREALES.

Se inicia la visita con un viaje sensorial descubriendo el mundo de los cereales.



PLANTA SEGUNDA: LA MOLIENDA.

Pasamos al mundo del molinero y los diferentes tipos de molinos, desde los más sencillos y antiguos hasta los de la tecnología más moderna.





PLANTA PRIMERA: LA PANIFICACIÓN.

Recorrido histórico sobre la fabricación del pan y descubriremos el mundo de los hornos de pan y de los panes.

PLANTA BAJA:

Recorrido del mundo cultural que ha ido conformando la cultura del pan: refranes, curiosidades científicas, la dieta y su valor nutritivo, la presencia del pan en la religión y sus manifestaciones. Presentación de la elaboración del pan en el obrador totalmente equipado para las dos producciones de pan fundamentales: el pan de flama y el pan candeal.

DIRECCIÓN

Carretera Sahagún 47
47.680 Mayorga
Teléfono: +34 983 751 625
infoyreservas.museodelpan@dipvalladolid.es

HORARIO

De octubre a marzo
De jueves a domingo y festivos de
10:30 a 14:00 hrs. y de 16:00 a 18:00 hrs.

De abril a septiembre
De martes a domingo y festivos de
10:30 a 14:00 hrs y de 16:30 a 20:00 hrs.

El centro permanece cerrado el 24, 25 y 31 de diciembre, y 1 y 6 de enero.

FUENTE:

https://www.tripadvisor.com.mx/Attraction_Review-g2463253-d8145928-Reviews-Museo_Del_Pan-Mayorga_Province_of_Valladolid_Castile_and_Leon.html

<https://www.artesblancas.com/museo-del-pan-de-valladolid/>

DÍA DE REYES

— ESTE MES CELEBRAMOS —



Aunque la tradición de recibir al niño Dios en la noche del 24 de diciembre ha ganado fuerza en las últimas décadas, México reivindica las viejas tradiciones y el Día de Reyes sigue siendo una de las citas más esperadas en las diferentes festividades de la Navidad.

La tradición de los Reyes Magos de Oriente es una de las más antiguas en México desde tiempos de la colonización española y aún hoy en día muchas familias siguen celebrando esta

jornada tan especial donde los niños son, sin duda, los máximos protagonistas. Y eso pese a que en los últimos años el personaje de Santa Claus ha adquirido gran relevancia.

Cada 6 de enero celebramos en México el llamado Día de Reyes donde los pequeños amanecen muy temprano y corren a abrir los regalos que los Reyes Magos de Oriente han dejado a los pies del árbol de Navidad o cerca de la representación de Belén. Un día festivo de juegos y reuniones en

familia donde todo es especial y donde los niños siguen creyendo en la magia de una Navidad que con este día se despide hasta el próximo año.

El día 5, los Reyes Magos dejan los regalos mientras los niños duermen, para que el 6 se celebre en familia un día muy especial y donde se reparte **la tradicional Rosca de Reyes**, acompañada por un espumoso y aromático chocolate.

La Rosca de Reyes es un pan con forma circular y con un agujero en medio, elaborado en base a masa dulce, adornada por frutas secas y que esconde una particular sorpresa: la figura de un niño. El o la afortunada a quien le toque esta figura tendrá que pagar o invitar los tamales el Día de la Candelaria.

La tradición de comer una rosca los primeros días de enero la retomó la iglesia católica de las celebraciones romanas de la Epifanía, que recuerda la revelación de Jesús a los Reyes Magos.

No obstante, para algunos de nosotros el significado de la rosca de reyes es la representación del momento en que María esconde al niño Jesús para que éste no sea asesinado a manos de los soldados del Rey Herodes.

Sin embargo, no siempre se escondió un muñeco, ni la rosca tuvo la forma que ahora le conocemos. En Francia en siglo XVI se acostumbraba comer un pan en forma octagonal, en el que estaba escondida un haba o confite, para quien tuviera la semilla, ésta tenía un buen augurio.

Sin ir más lejos en nuestro país, años atrás se acostumbraba poner un dedal y una argolla, el o la afortunada en sacar la argolla se casaría pronto. No así para quien tuviera el dedal pues esto significaba un año de soltería.

Por otro lado, esta preparación incluye ingredientes benéficos para la salud, por ejemplo la elaboración de la rosca puede ser a base de harina



ESTE MES CELEBRAMOS

de trigo como tradicionalmente se hace, o de otro cereal integral para que conserve su aporte de ácido fólico, zinc, tiamina, riboflavina y niacina.

Otros ingredientes son:

- **Higo:** rico en fibra y antioxidantes, es utilizado dentro de la medicina tradicional para el tratamiento de problemas gástricos, cáncer, enfermedades respiratorias, inflamación, hipoglucemia e infecciones microbianas.
- **Membrillo:** es una fruta que tiene la habilidad de estimular la circulación, fortalecer el sistema inmune y promover la salud digestiva.
- **Huevo:** es una fuente rica de proteína animal, el cual tiene nutrientes como colina, vitamina B7, vitamina D, vitamina B12 y ácidos grasos.
- **Leche y la mantequilla:** productos lácteos ricos en calcio y fósforo, los cuales contribuyen a la salud de los huesos. Además de vitaminas A, E Y K, así como grasas saturadas que el cuerpo requiere para la producción de hormonas y el buen funcionamiento de la tiroides.
- **Ralladura de limón o naranja:** cítricos cuyos beneficios se asocian a su alto contenido de vitamina C que actúa como un potente antioxidante.

Actualmente como ya lo mencionamos, la tradición manda esconder un niño Dios como figura principal, generalmente fabricado en plástico. Y quien lo encuentre debe invitar **a los presentes** el 2 de febrero, el **Día de la Candelaria, deliciosos y ricos tamales. Este día se conmemora a la Virgen María, madre de Dios.** En su pesebre, en Belén, recibió hace ya más de 2.000 años a los 3 Reyes Magos que con sus camellos vinieron a agasajar a Jesús, con incienso, oro y mirra y de ahí la celebración del Día de Reyes en México cada 6 de enero.

Como ve este año podemos dar un nuevo giro a nuestras rosas de día reyes, preparemos la rosca para los y las solteras. Dirigida a los jóvenes, pues las nuevas generaciones lo que buscan es una nueva forma de celebrar nuestras tradiciones.

O que tal crear la rosca para la buena suerte, si existen las galletas de la buena suerte porqué no una rosca, claro si desea cambiar la semilla de haba por otro objeto lo puede hacer, sólo piense en algo que le de suerte.

Lo que no debe dejar de lado es planear lo que quiere para usted y su negocio, tomando en cuenta la capacidad de producción que tiene y aprovechando al 100 por ciento el material mecánico y humano que tiene.





Sabemos que han sido tiempos muy difíciles en estas fiestas decembrinas y en la rosca de reyes, pero es el momento de seguir resguardados. Sin embargo, tanto la Navidad como la celebración de la rosca de reyes no se cancelan, sólo se adaptan. La alegría y la calidez de la gente que vive dentro de una misma casa, no tiene por qué restringirse. Si no se puede salir, habrá que darle vida al interior de nuestros hogares y esperar mejores tiempos en los que podamos abrazarnos.

FUENTE:

<https://www.mundocuervo.com/esp/blog/2018-01/como-se-celebra-el-dia-de-reyes-en-mexico/#:~:text=Este%20d%C3%ADa%20se%20conmemora%20a,M%C3%A9xico%20cada%206%20de%20enero.>

<https://www.accu-chek.com.mx/nutricion-y-recetas/origen-y-propiedades-de-la-rosca#:~:text=La%20tradici%C3%B3n%20de%20partir%20la,de%20manera%20simb%C3%B3lica%2C%20como%20rey.>

<https://www.animalgourmet.com/2020/01/02/historia-receta-rosca-de-reyes/>



DE VENTA EN CANAINPA

PANADERITOS ARTESANÍA

Para más información:

☎ 5551340500 Ext. 102 @ dpromocion@canainpa.com.mx

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

PAN DE SALVADO

RECETAS

El salvado tiene propiedades curativas por su riqueza en fibras no solubles. Algunas de las principales propiedades curativas son:

- Control del colesterol en la sangre
- Tratamiento de la acidez estomacal
- Control del estreñimiento
- Control del nivel de azúcar en la sangre



Ingredientes

800	gr.	Harina de Trigo
200	gr.	Salvado
40	gr.	Azúcar
50	gr.	Grasa
20	gr.	Leche en polvo
30	gr.	Levadura fresca
600	ml.	Agua
400	gr.	Masa fuerte
10	gr.	Mejorante

Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes secos durante un 1 minuto en 1era velocidad.
2. Incorporar el agua y seguir mezclando por 4 minutos más, incorporar la grasa al final.
3. Refinar por un tiempo de 7 minutos en 2da velocidad.
4. Pesar las piezas según tamaño deseado.
5. Formar piezas y fermentar durante 40 minutos a 35°C.
6. Hornear 30 minutos a 210°C con vapor.



PAN DE DÁTIL

RECETA DE PAN DULCE DE BAJA CALIFORNIA SUR

INGREDIENTES

2 tzs. Harina Integral
1.5 tzs. Azúcar mascabado o piloncillo
rallado
½ cdta. Sal
1 cdta. Canela molida
1 cdta. Nuez moscada
Una pizca de clavo
4 Huevos
1 tz. Aceite de maíz
½ tz. De pasitas
2 tzs. Dátil troceado
10 gr. Bicarbonato
10 gr. Polvos de hornear

PROCEDIMIENTO

- 1.- Batir el aceite y los huevos, posteriormente agregar todos los ingredientes secos.
- 2.- Incorporar al último las pasitas y los dátiles.
- 3.- Batir un poco más para que quede homogénea la mezcla.
- 4.- Hornear a 175°C, durante 30 o 40 minutos.



Agradecemos la participación del Chef Luis Gonzalez, quien aportó esta receta a través de la Representación del ESTADO DE BAJA CALIFORNIA SUR en la CDMX.

OBLIGACIONES 2021

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

ENERO

- Comienza periodo de calibración de básculas. 1
- PROFECO intensifica la Verificación y Vigilancia de precios de la rosca de reyes. 4, 5 Y 6
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del mes inmediato anterior. 17
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC. 17
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior. 17
- Pago bimestral inmediato anterior (noviembre-diciembre 2020) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez. 17
- Fecha límite para pago de Impuesto Predial en la CDMX con descuento del 8%. 31

FEBRERO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior. 17
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del mes inmediato anterior. 17
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC. 17
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior. 17
- Fecha límite para presentar en el IMSS la determinación de la prima de grado de riesgo. 28
- Fecha límite para pago de Impuesto Predial en la CDMX con descuento del 5%. 28

MARZO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior. 17
- Pago bimestral inmediato anterior (enero-febrero 2021) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez. 17
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC. 17
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior. 17
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX). 17
- Fecha límite para presentación de declaración anual del Impuesto Sobre la Renta para personas morales. 31



OBLIGACIONES 2021

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

ABRIL

- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX).
- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Fecha límite para enviar la balanza (contabilidad electrónica) correspondiente al cierre del ejercicio 2020 de las personas morales.
- Fecha límite para presentación de declaración anual del Impuesto Sobre la Renta personas físicas.

17

17

17

17

20

30

MAYO

- PROFECO intensifica la Verificación y Vigilancia de precios de pasteles y gelatinas (día de las madres).
- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del mes inmediato anterior.
- Pago bimestral inmediato anterior (marzo-abril 2021) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Fecha límite para enviar la balanza (contabilidad electrónica) correspondiente al cierre del ejercicio 2020 de las personas físicas.
- Fecha límite para el pago de utilidades a trabajadores que prestan servicios a personas morales.

9 Y 10

17

17

17

17

17

24

30

JUNIO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del mes inmediato anterior.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Fecha límite para el pago de utilidades a trabajadores que prestan servicios a personas físicas.

17

17

17

17

29



OBLIGACIONES 2021

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

JULIO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago bimestral inmediato anterior (mayo-junio 2021) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.
- Fecha límite para el pago de Tenencia en la CDMX.

17

17

17

17

17

31

AGOSTO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.

17

17

17

17

SEPTIEMBRE

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago bimestral inmediato anterior (julio-agosto 2021) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.

17

17

17

17

17

OCTUBRE

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.

17

17

17

17



OBLIGACIONES 2021

MES	OBLIGACIÓN	DÍA
NOVIEMBRE	● PROFECO intensifica la Verificación y Vigilancia de precios pan de muerto.	31, 1 Y 2
	● Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.	17
	● Pago bimestral inmediato anterior (septiembre-octubre 2021) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez.	17
	● Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.	17
	● Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.	17
DICIEMBRE	● Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.	17
	● Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.	17
	● Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.	17
	● Fecha límite pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.	17
	● Fecha límite para el pago de aguinaldo 2021.	20

CALIBRACIÓN DE BÁSCULAS (PROFECO)

Los instrumentos de medición (básculas) con una antigüedad menor a 10 años, tienen que verificarse una vez al año, durante el periodo del 1° de enero al 31 de mayo.

Si el instrumento tiene más de 10 años deberá de realizar la calibración cada 6 meses, la primera calibración del 1° de enero al 31 de marzo y la segunda del 1° de julio al 30 de septiembre, de cada año.

SECRETARÍA DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL (STPS)

Puede realizar inspecciones todo el año y son de:

- Condiciones generales de trabajo.
- Capacitación y adiestramiento.
- Seguridad e higiene.

Así como también, inspecciones extraordinarias a consecuencia de la contingencia por Covid-19.

SECRETARÍA DE SALUD

Puede realizar verificaciones sanitarias a nivel local y federal, de esta última la autoridad competente es la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

INSTITUTO DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA DE LA CDMX (INVEA)

Realiza inspecciones todo el año, de forma ordinaria o derivadas de una denuncia ciudadana.



EFEMÉRIDES



DÍA MUNDIAL DE LA TARTA DE CHOCOLATE / 27 DE ENERO

Se trata de una tradición nacida en Estados Unidos como fiesta nacional, pero que ya se ha extendido al resto del mundo, y es que, son pocos los que pueden resistirse a celebrarlo.

Al parecer, la receta de tarta de chocolate más antigua se publicó en Filadelfia en 1847, dentro de uno de los libros de cocina más importantes de la historia: Ladies Receipt Book, de Eliza Lesley. Hoy en día existen al menos 162 recetas originales.

DÍA MUNDIAL DEL CROISSANT / 30 DE ENERO

El origen del croissant data de finales del siglo XVII, en Viena. Existen distintas historias y leyendas; una de ellas destaca la figura de un tal Kolschitzky, un soldado que gracias a su dominio del idioma turco consiguió infiltrarse en el ejército enemigo y conocer cuáles fueron sus planes. Esto hizo posible que se derrotase a los turcos y para celebrarlo los panaderos vieneses crearon el Halbmond, actual croissant.

El término "croissant" en francés quiere decir "creciente", en el sentido de "cuarto creciente lunar", fase creciente de la Luna.



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



Cristian Jocsan Uribe Hernández

Edad: 3 años

Complexión: Mediana

Estatura: 90 cms.

Color de piel: Apiñonada

Historia: La madre del menor lo saca del domicilio conyugal diciendo que va a casa de sus padres, regresa al día siguiente por ropa de ambos para lavar en casa de sus padres y ya no regresaron. Los padres de la madre niegan saber donde están.

Lugar y fecha de extravío: Cto. Miraflores, Lote 6, mz. 385, Col. Valle de las Fores, Cuautitlán Izcalli, Edo. de México.
24 de agosto de 2019.

Eduardo Ramírez González

Edad: 27 años

Complexión: Robusta

Estatura: 1.78 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Tatuaje en brazo derecho de "Adrian", perforación en ceja izquierda, estrías en el estómago.

Historia: Salió a un bar llamado Zona Flow en compañía de su tío Marcos González García, el día 20 de septiembre y desde ese día no se sabe de su paradero.

Lugar y fecha de extravío: Pólvora esq. con Galeana, pueblo Santa Fe, Alcaldía Álvaro Obregón, CDMX.
20 de septiembre de 2020.



Marcos González García

Edad: 36 años

Complexión: Robusta

Estatura: 1.77 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Tatuaje en brazo izquierdo con el nombre de Michelle Dayana, tatuaje en pantorrilla derecha con la imagen de un bufón.

Historia: Salió a un bar llamado Zona Flow en compañía de su sobrino Eduardo Ramírez González, el día 20 de septiembre y desde ese día no se sabe de su paradero.

Lugar y fecha de extravío: Pólvora esq. con Galeana, pueblo Santa Fe, Alcaldía Álvaro Obregón, CDMX.
20 de septiembre de 2020.

Diciembre 2020
Núm. 376 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

FEI 17

**¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

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

comunicacion@canainpa.com.mx

AÑO 31 NO.376 DICIEMBRE 2020 isnn 1405-1427W

PAN DE BORREGO

PANETTONE

LE RECORDAMOS

ENERO

- 1-8 PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 11 PAGO DE CUOTAS
- 18 PAGO DE IMPUESTOS

FEBRERO

- 1-5 PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 11 PAGO DE CUOTAS
- 17 PAGO DE IMPUESTOS

MARZO

- 1- 5 PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 11 PAGO DE CUOTAS
- 17 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	ENE	MAR	MAY
(dls. por ton.)	MAR	MAY	JUL
AZUCAR 11	1,378	1,388	1,403
(cts. por lb.)	MAR	MAY	JUL
AZUCAR 16	14.49	13.85	13.56
(cts. por lb.)	MAR	MAY	JUL
AZUCAR 5	28.35	28.85	28.95
(dls. por ton.)	MAR	MAY	AGO
CACAO ICE	398.80	393.00	388.00
(dls. por ton.)	MAR	MAY	JUL
MAIZ CBOT	2,517	2,465	2,445
(dls. por bushel)	MAR	MAY	JUL
SOYA CBOT	4.27	4.3	4.31
(dls. por bushel)	MAR	MAY	JUL
HARINA CBOT	1,188	1,189.75	1,187.50
(dls. por bushel)	MAR	MAY	JUL
ACEITE CBOT	3.94	3.91	3.90
(cts. por lb.)	MAR	MAY	JUL
TRIGO CBOT	0.39	0.38	0.38
(dls. por bushel)	MAR	MAY	JUL
J. DE NARANJA	5.99	6.00	5.95
(cts. por lb.)	MAR	MAY	JUL
AVENA CBOT	120	124.45	123.75
(dls. por bushel)	MAR	MAY	JUL
ARROZ CBOT	3.36	3.33	3.30
(cts. por lb.)	ENE	MAR	MAY
ALGODÓN ICE	12.34	12.51	12.64
(cts. por lb.)	MAR	MAY	JUL
RES CME	75.65	76.43	77.11
(cts. por lb.)	FEB	ABR	JUN
CERDO CME	113.78	117.83	113.58
(cts. por lb.)	FEB	ABR	MAY
	65.98	69.33	74.00

Fuente: EL FINANCIERO



HARINAS
ELIZONDO®

**MEJORES
HARINAS,
MEJORES
RESULTADOS.**



www.harinaselizondo.com





*Distingue tus recetas
con el sabor
de los expertos.*



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