

Octubre 2021
Núm. 386 Año 32

PAN

El mundo del



www.canainpa.org.mx

DÍA MUNDIAL DEL PAN



DISTINTIVO DIGITAL
PROFECO

**DÍA MUNDIAL DE
LA ALIMENTACIÓN**

AÑO 32 NO. 386 OCTUBRE 2021 isan 1405-1427W

ILSA
FRIGO

La Elección
Profesional

Ellos *también*
Disfrutan de



Calle San Andrés No.24, Col. San Andrés, Azcapotzalco, CDMX, C.P. 022

¡Bien de Nuestro Sabor



¡Visita nuestro Facebook!

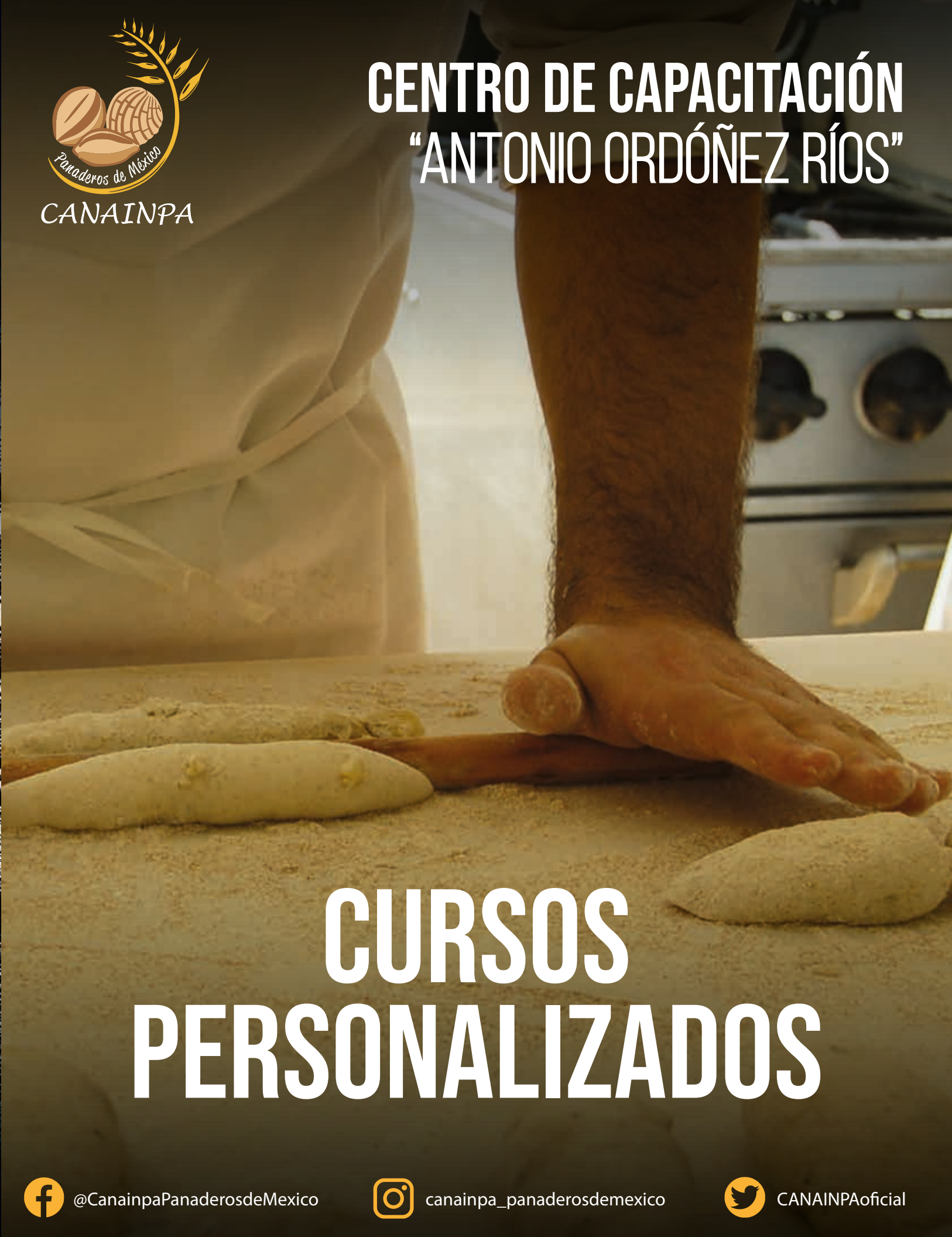
240. Tel. (55) 5383 4646, atencion@ilsafrigo.com.mx





CANAINPA

CENTRO DE CAPACITACIÓN “ANTONIO ORDÓÑEZ RÍOS”



CURSOS PERSONALIZADOS



@CanainpaPanaderosdeMexico



canainpa_panaderosdemexico



CANAINPAoficial



POSTERS DE VENTA EN CANAINPA

INFORMES:

DROMOCION@CANAINPA.ORG.MX

TEL: 55 51 34 05 00 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

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: Jacobo Marquez Castro. 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, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06720, Ciudad de México; de conformidad con lo dispuesto en la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, hace de su conocimiento lo siguiente:

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

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

**ATENTAMENTE
CÁMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA PANIFICADORA
Y SIMILARES DE MÉXICO**

Año 32
Número 386



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

REVISTA EL MUNDO DEL PAN

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

Lic. Ricardo Avelino Olivera
Diseñador de la Comunicación Gráfica

COLABORADORES

Lic. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

Lic. Israel Flores Ruz
Asesor Fiscal, Administrativo y
de Seguridad Social

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL Aclaraciones administrativas del IMSS

7

FINANZAS ¿Ser o no ser aval?

10

INDICADORES FINANCIEROS

13

JURÍDICO Breves consideraciones sobre el incremento de salarios

16

CURSOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2021

27

PROFECO Distintivo digital PROFECO

32

PARA EMPRESARIOS La importancia de las "soft skills"

35

41

PANES EMBLEMÁTICOS Pulla Pan dulce tradicional finlandés



PANES EMBLEMÁTICOS

Reikäleipä
La raíz del pan de centeno finlandés

42



PAN EN EL MUNDO

Museo Histórico e interactivo
"Del trigo al pan"

44

50

ESTE MES CELEBRAMOS

Día Mundial del Pan



59

Día Mundial de la Alimentación



63

COSAS DEL PAN

Historia de los repartidores
Oficio en peligro de extinción



OBLIGACIONES 2021

65

EFEMÉRIDES

69

PERSONAS DESAPARECIDAS

70

LE RECORDAMOS

72

INDICADORES AGRÍCOLAS

72

ENTIDADES COLABORADORAS



La CANAINPA agradece a todas las empresas que la apoyan.



Otras entidades colaboradoras:

- . AAK MEXICO, 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
☎ 55 5134 0500 ext. 136
✉ brendagarcia@canainpa.org.mx

Editorial



Después de pasar el fervor por el mes patrio, la industria panificadora está de fiesta, y es que nos toca a los panaderos de México celebrar al pan en su día.

Así es, nos referimos al 16 de octubre, **DÍA MUNDIAL DEL PAN** y que gracias al apoyo de todos los industriales, seguimos difundiendo la cultura del pan mexicano.



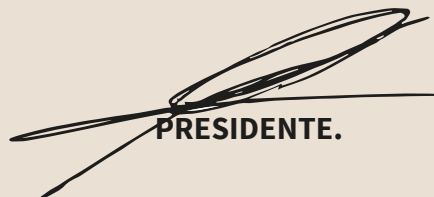
Dicha festividad se lleva a cabo en forma paralela al Día Mundial de la Alimentación, esto es muy importante porque se considera al pan como alimento necesario para una nutrición completa.

Sabemos que a pesar de las dificultades a las que nos estamos enfrentando, debido a la pandemia por el SARS-Covid-19, las panaderías mexicanas se esfuerzan para ofrecer productos de excelente calidad a los hogares.

¿Sabía que hay un Distintivo Oficial de la PROFECO en el cual los consumidores pueden identificar las plataformas, tiendas virtuales, páginas de internet o "apps", de aquellos proveedores que ofrecen bienes, productos o servicios, de forma segura y confiable? ¿Le gustaría obtener este distintivo para su panadería? Todo esto y más en esta edición.

Finalmente le pido su apoyo para que no bajemos la guardia, sigamos cuidándonos y con esfuerzo y trabajo constante salgamos adelante, que la creatividad e ingenio de los panaderos mexicanos sea la bandera del éxito frente a las adversidades.

**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) DELEGACIÓN INACTIVA,

Favor de comunicarse a la CANAINPA al teléfono
55 51340500 ext. 108.

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

DELEGACIÓN INACTIVA,

Favor de comunicarse a la CANAINPA al teléfono
55 51340500 ext. 108.

OAXACA

Heroico Colegio Militar No. 411, int. B, Col. Reforma,
C.P. 68050, Oaxaca, Oaxaca.
Tel. 951 2168677
Correo electrónico: canainpaoax2@hotmail.com

REPRESENTACIONES

AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES DELEGACIÓN INACTIVA,

Favor de comunicarse a la CANAINPA
al teléfono
55 51340500 ext. 108.

PACHUCA DE SOTO, HIDALGO

Abasolo No. 1100 l-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

ACLARACIONES ADMINISTRATIVAS DEL IMSS

CONSULTORIO FISCAL



La Ley del Seguro Social, así como su reglamento, confieren al Instituto Mexicano del Seguro Social, la facultad de emitir cédulas de liquidación, derivado de posibles omisiones en los pagos correspondientes a las obligaciones obrero patronales.

Normalmente, nos enteramos de la existencia de estos créditos fiscales, cuando nos son notificados, al momento de que personal adscrito al Instituto, pretende llevar a cabo un procedimiento administrativo de ejecución, en el que se vislumbra

la posibilidad de que ciertos bienes puedan ser embargados, contemplando defendernos a través de los medios jurídicos correspondientes como un recurso de revocación o el propio juicio de nulidad. Sin embargo, previo a los medios de defensa antes mencionados, la misma Ley que faculta al Instituto para cobrar dichos créditos fiscales, también prevé que el patrón pueda solicitar una aclaración de los mismos.

Dicha aclaración administrativa ante el IMSS, se tramita para corregir errores numéricos, meca-



Este deberá ser dirigido al Titular de la Subdelegación correspondiente, con atención a la oficina de emisión y pago oportuno de esa Subdelegación, precisando como asunto que se trata de una aclaración administrativa por concepto de retiro, cesantía o vejez (RCV) o cuotas obrero patronales (COP) según sea el caso.

También se debe hacer referencia de la fecha en que se presenta dicha aclaración y el municipio al que se pertenece, asimismo, se precisará la Razón Social,

el Registro Patronal, el domicilio y los créditos fiscales que se quieren aclarar, precisando los periodos a los que corresponden y el monto de los mismos, distinguiendo qué monto corresponde a la obligación supuestamente omitida y la multa que le ha recaído.

nográficos, avisos afiliatorios presentados por el patrón, certificados de incapacidad o cualquier tipo de suceso que no implique conflicto legal, pudiéndolo gestionar el patrón, a través de su representante legal.

Dicho trámite se presenta de manera presencial en la Subdelegación u Oficina Administrativa del IMSS que controle el registro patronal del sujeto obligado, a través de un escrito libre con firma autógrafa.

Dicha solicitud estará fundamentada en los previsto por el artículo 39 D de la Ley del Seguro Social y 151 segundo párrafo del Reglamento de la Ley del Seguro Social, en materia de Afiliación, Clasificación de Empresas, Recaudación y Fiscalización, aclarando la fecha en que fue notificada la Cédula de Liquidación por la que supimos del crédito fiscal.

Ahora bien, la documentación que deberá acompañarse al escrito libre es:

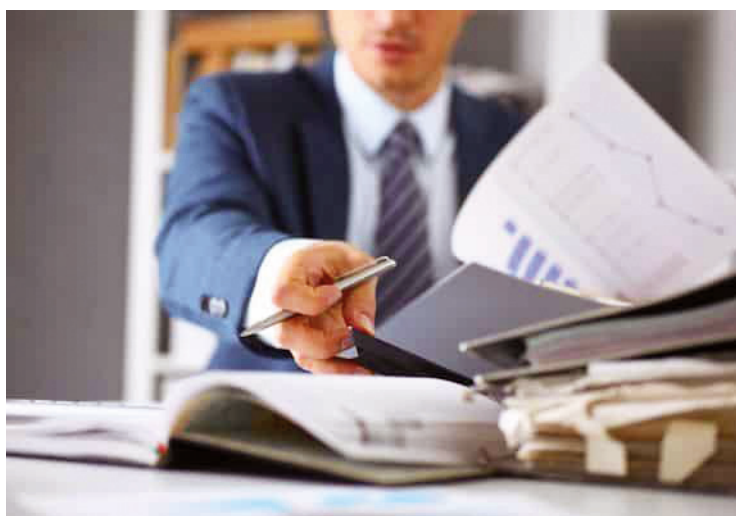
- Tarjeta de identificación patronal;
- Identificación oficial vigente;
- Poder notarial del representante legal;
- Cédula de liquidación con la que le fue notificado al patrón el crédito fiscal.





Asimismo, se deberá acompañar la documentación que respalde la aclaración que se quiere hacer valer, como lo puede ser el certificado de movimientos afiliatorios, resolución sobre la prima del seguro de riesgos de trabajo o la clasificación de la empresa, nóminas correspondientes donde se refleje el ausentismo, incapacidades de trabajadores expedidas por el IMSS, entre otras.

El término previsto en la Ley para realizar dicha aclaración es de cinco días hábiles a partir de que se tiene conocimiento del crédito fiscal, por lo que se recomienda verificar los plazos establecidos para el cumplimiento de las obligaciones obrero patronales, independientemente de ello, la autoridad se encuentra obligada a emitir una respuesta a dicha aclaración en un término de 20 días hábiles, independientemente del crédito fiscal de que se trate.



COLABORACIÓN:

Lic. Israel Flores Ruz
Asesor Fiscal, Administrativo y de Seguridad Social
israelflores.ruz@gmail.com

¿SER O NO SER AVAL?

FINANZAS



Posiblemente después de leer este artículo, algunas amistades o familiares le dejen hablar; pero la realidad es que siempre es mejor pensar en su tranquilidad financiera y la de su familia antes de quedar bien con otra persona, y de paso terminar con una mancha en su historial crediticio. “La familia está para apoyarte” un conocido dicho mexicano que, a veces, es un arma de doble filo, más cuando se trata de dinero.

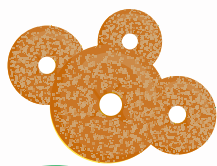
Para tener un mejor contexto, debe saber que el 29.4% de los mexicanos tiene una nota mala en el Buró de Crédito por ser aval de un conocido, de acuerdo con un sondeo realizado en 2017 por la comparadora de servicios financieros Coru.com y la encuestadora Brad.Feebbo.

Pero vamos por partes...

¿Qué es un aval?

Legalmente, un aval es una persona física o moral, que asegura que la deuda será saldada. Esto quiere decir que si la persona o empresa que contrajo la deuda no paga, la institución que dio el préstamo tiene el derecho de exigir al aval que cubra la deuda e incluso puede ejecutar acción legal en contra de éste.

Así como lo leyó, al fungir como aval la deuda pasa a su nombre y tiene la obligación de pagarla aunque no haya recibido ni gastado ese dinero.



Donuts-Pro®

Grasa especializada para freído.

Ideal para freído profundo de donas y churros.

Grasa baja en saturados y sin procesos de hidrogenación.



✉ ventas@oleofinos.com.mx

🐦 [oleofinos](#)

🌐 www.oleofinos.com.mx

📘 [oleofinos](#)

OLEOFINOS®

PEDIDOS AL:

800 8224035



a un embargo en contra del aval, en caso de que éste carezca de recursos para enfrentar sus obligaciones se procede a retener sus bienes.

Una vez que la deuda ha sido liquidada, la persona que fungió como aval puede tomar acciones legales contra el deudor, sin embargo, implica un proceso que no garantiza el pago correspondiente.

Otra consecuencia negativa en caso de impago por parte del deudor y el aval, es que ese atraso se reporta para ambos ante el Buró de Crédito, con una mala nota ante otras entidades financieras.

¿Por qué solicitan el aval?

Debe saber que para que una institución financiera otorgue un crédito primero realiza un estudio socioeconómico a la persona que lo solicita, esto con el fin de verificar que podrá pagar el monto del dinero solicitado y que exista la garantía de que cumplirá con el contrato.

En caso de que detecte una insuficiencia económica o falta de patrimonio como garantía del crédito, entonces solicita un aval.

¿Le pueden embargar por ser aval?

La posibilidad de un embargo es muy probable. La ley ampara el pago de la deuda e incluso puede llegarse

¿Qué hacer?

Si le han solicitado ser aval de alguien, primero infórmese. Antes de tomar una decisión considere lo siguiente:





1. Investigue a quién se lo está solicitando

Conozca lo más que pueda de la persona que le pide ser su aval; sin importar si se trata de familiares, amistades o personas conocidas; verifique que sea alguien responsable y formal, puede checar sus hábitos de pago al preguntar a otras personas sobre su comportamiento y formalidad.

2. ¿Sabe el tipo de crédito que desea contratar?

Tome en cuenta que la deuda podría llegar a ser suya en caso de que se incumpla con el pago de la misma, por eso infórmese sobre los detalles por cualquier contingencia que llegara a presentarse.

3. Indague sobre sus ingresos

Asegúrese de que los ingresos de la persona que desea el crédito sean estables y no tenga otras deudas para cumplir con sus obligaciones.

4. ¿Y usted tiene algún respaldo económico?

Recuerde que necesitará estar preparado o preparada en caso de que su avalado necesite ayuda con su préstamo y así evitar problemas con la institución financiera.

5. ¿Qué tipo de comunicación tiene con la persona interesada?

Tener una buena comunicación y acercamiento con la persona acreditada puede evitarle muchos problemas en un futuro.

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2020

Junio	0.38%
Julio	0.66%
Agosto	0.39%
Septiembre	0.23%

2021

Enero	0.86%
Febrero	0.63%
Marzo	0.83%
Abril	0.33%
Mayo	0.20%
Junio	0.53%
Julio	0.59%
Agosto	0.19%

INFLACIÓN MENSUAL

(Agosto)

0.19%

INFLACIÓN ANUAL

(AGO 20 - AGO 21)

5.59%

SALARIO MÍNIMO GENERAL

\$ 141.70

SALARIO MÍNIMO GENERAL

EN FRONTERA NORTE

DE MÉXICO

\$ 213.39

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



¿Qué hago si ya no quiero ser aval?

Aunque existen algunas alternativas para deslindarse de esta responsabilidad, no es un proceso sencillo. Muchas veces, el contrato que regula el préstamo establece las condiciones de la deuda. Si bien existe la posibilidad de renunciar a seguir siendo aval, la institución que otorgó el préstamo o crédito es la única figura encargada de autorizar este cambio.

¿Sabía que....

En México ya se puede embargar parte del salario para el pago de deudas, siempre y cuando sea dictaminado por un juez, es decir, no lo pueden

hacer cobradores ni abogados, sino que debe existir una orden judicial.

Así que ya sabe, si firma como aval podría responder por esa persona cuando no pague. Antes de aceptar, analícelo, y tenga presente que en algún momento puede poner en riesgo su patrimonio y el de su familia.

FUENTE:

<https://revista.condusef.gob.mx/2020/06/ser-o-no-ser-aval/>

<https://www.dineroenimagen.com/blogs/tus-finanzas-en-facil/por-que-no-debes-ser-aval-de-un-conocido-o-familiar/103232>

Hornos modulares electricos Ramalhos

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

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

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

Habla con nosotros!

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

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

BREVES CONSIDERACIONES SOBRE EL INCREMENTO DE SALARIOS

JURÍDICO



Como cada año, se aproxima la fecha en la cual deberá realizarse una revisión del Contrato Colectivo y en particular, la del incremento de salarios.

Circunstancia que, si bien como industriales se sabe que en el mes de noviembre y diciembre de cada año se realizan las pláticas relacionadas con dicho tema, es importante destacar el papel relevante que juega la Comisión Nacional de los Salarios Mínimos, mejor identificada por su acrónimo CONASAMI.

La CONASAMI es un organismo público descentralizado creado conforme a las disposiciones establecidas por la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y la Ley Federal del Trabajo, constituido como órgano tripartito, en el cual se encuentran representados el gobierno federal, el sector privado y el de los trabajadores.

Organismo que tiene por objeto que la fijación de los salarios mínimos legales se realice en equidad y justicia entre los patrones y los trabajadores, bajo un contexto de respeto a la dignidad del trabaja-

dor y su familia. Para tal cometido, la CONASAMI considera:

1. El Monto Independiente de Recuperación (MIR), el cual tiene como características las siguientes:

- Es una cantidad absoluta en pesos;
- Su objetivo es única y exclusivamente contribuir a la recuperación del poder adquisitivo del salario mínimo;
- No debe ser utilizado como referente para fijar incrementos de los demás salarios vigentes en el mercado laboral (salarios contractuales, federales y de la jurisdicción local, salarios diferentes a los mínimos y a los contractuales, salarios para servidores públicos federales, estatales y municipales, y demás salarios del sector formal), y
- Puede ser aplicado tanto en un procedimiento de revisión salarial como de fijación salarial.

2. La investigación y estudios necesarios para determinar las condiciones generales de la economía del país, los principales cambios observados en la evolución de las actividades económicas, las variaciones en el costo de vida de las familias, y el impacto de la fijación de los salarios mínimos que entraron en vigor en el año inmediato anterior.

3. Los informes y sugerencias hechas a más tardar el último día de noviembre por las y los representantes de trabajadores y patrones.

Conforme a lo cual, durante el mes de diciembre de cada año la CONASAMI emitirá la resolución respectiva.



En ese sentido, cabe resaltar que conforme a la previsión de la actual administración federal es que el salario mínimo general llegue cuando menos a \$167.56 pesos diarios al 2024, es decir, poco más de \$5,100.00 pesos mensuales y lo que implica un aumento anual de 18%, conforme al Programa Institucional 2021-2024 de la CONASAMI.

Circunstancia que implica un incremento de casi 90% mayor al que se tenía al comienzo del sexenio, cuando se ubicaba en 88.36 pesos, o, sea casi \$2,700.00 pesos.

Asimismo, es de resaltar el compromiso del ejecutivo federal en que el incremento de cada año debe estar al menos **2 puntos por encima** de la tasa de inflación.

Lo anterior, bajo la consideración de la CONASAMI de que el fortalecimiento del mercado interno requiere de una **política de recuperación salarial** y una estrategia de creación de empleos productivos, permanentes y bien remunerados, a las cuales la fijación de los salarios mínimos puede contribuir a impulsar los salarios promedio.

Pero, si bien el monto de \$167.56 pesos es casi el doble de lo que se tenía hasta la administración pasada, éste queda por debajo de la meta planteada en el Programa Sectorial de la Secretaría



Carrancedo® tiene más
de 80 años
acompañándote en tu
panadería, la marca que
por excelencia te trae
todo el sabor del pan
con tradición.

Sugerencia de uso

www.upfieldprofessional.com



@UpfieldProfessionalMx



@Upfieldpro_mx



Upfield[™]
Professional

En esta temporada
te invitamos a hornear
panes ricos y esponjoso
con la variedad de
Carrancedo[®] bizcocho
es ideal para masas
fermentadas.



Come bien



CANAINPA

DE VENTA EN CANAINPA

PANADERITOS ARTESANÍA

Para más información:

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

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

Una Tradición
100% Mexicana

Natural[®]
de alimentos



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

f i g p d /naturaldealimentos

800 201 20 73

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

de Trabajo y Previsión Social, publicado en junio de 2020, donde la proyección es de **\$171.07 pesos** diarios a nivel general.

Objetivo que tendría que ser revisada por el gobierno federal dados los efectos de la pandemia en la economía y los altos niveles de inflación que seguirán presionando los **ajustes salariales** en el mediano plazo.

Cabe señalar que el Banco de México estima que la inflación se mantendrá por arriba de 5% en el arranque de 2022.

Conforme a lo anterior, la CANAINPA, como cada año, llevará a cabo sus mejores esfuerzos por buscar las condiciones que favorezcan al sector de la industria de la panificación en la revisión anual de los contratos colectivos de trabajo.

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 el particular.

COLABORACIÓN:

Héctor Velázquez Cano
Director Jurídico
Lic. en Derecho
Tel. 55 5134 0500 ext. 139
hectorvelazquez@canainpa.org.mx



NORMA OFICIAL MEXICANA (NOM)-251-SSA1-2009

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

Los establecimientos que manufacturan alimentos y bebidas se conducen por medio de la Norma Oficial Mexicana (NOM)-251-ssa1-2009, la cual establece que las prácticas de higiene deben ser implementadas dentro de sus operaciones, con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación en cada uno de los procesos de elaboración de los productos.

A raíz de la pandemia, las prácticas de higiene han aumentado y cobran día con día mayor relevancia debido a la emergencia sanitaria por la que estamos atravesando.

Por tal motivo, el lavado de manos es primordial durante el proceso de producción y elaboración de los productos, al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento que las manos puedan estar sucias o contaminadas.

El personal que opere en las áreas de producción o elaboración, deberá lavarse las manos de la siguiente manera:



Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido, éste deberá aplicarse mediante un dosificador y **NO ESTAR EN RECIPIENTES DESTAPADOS.**

Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos. Para el lavado de uñas utilizar cepillo.



NORMA OFICIAL MEXICANA (NOM)-251-SSA1-2009

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS



Enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.

Secarse con toalla desechable o dispositivo de secado con aire caliente.



EL PERSONAL DEBERA:

I.Excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar el producto si presenta:

- Tos frecuente
- Secreción nasal
- Diarrea
- Vómito
- Fiebre
- Ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los productos en elaboración y/o terminados.

NORMA OFICIAL MEXICANA (NOM)-251-SSA1-2009

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS



Presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios.
Iniciar la jornada de trabajo con ropa de trabajo limpia e íntegra.

En caso de utilizar guantes, mantenerlos limpios e íntegros, además de lavarse las manos antes de su uso.



Guardar ropa y objetos personales fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos y bebidas.

Tener el cabello corto o recogido, utilizar protección que cubra totalmente el cabello, barba, bigote y patilla, tener las uñas recortadas, sin esmalte y no usar joyas.



NORMA OFICIAL MEXICANA (NOM)-251-SSA1-2009

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS



Abstenerse de fumar, comer, beber, toser, estornudar, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con materias primas, productos en elaboración y productos elaborados.

Utilizar guantes o protección de plástico cuando manipule dinero.



No solo se pone en peligro la salud del consumidor, sino que también, se pueden contagiar a otros empleados provocando ausentismo laboral por enfermedad, lo cual, podría afectar a la empresa en las actividades de producción por falta de personal.

Si tiene alguna duda, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Lic. Brenda García Bermúdez
Dirección General Adjunta

☎ **55-5134-0500 ext: 136**

✉ **brendagarcia@canainpa.org.mx**



LEVADURA & INGREDIENTES PARA HORNEAR AL PROFESIONAL

Como una de las empresas principales de levadura en el mundo, la levadura Ángel se especializa en la producción de levadura e ingredientes para hornear y mantiene el crecimiento más rápido para ser clientes confiables, orientados al valor y mejorando la panadería, es todo lo que perseguimos constantemente, contáctenos nuestro equipo le proporciona sugerencias constructivas y le servirá a tiempo.

ANGEL YEAST CO., LTD.

 <http://en.angelyeast.com>

 Angel Yeast Latin America

 E-mail: angella@angelyeast.com

 [angel-yeast-latin-america](https://www.facebook.com/angel-yeast-latin-america)



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE TRABAJO
Y FOMENTO AL EMPLEO

CURSOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2021

La Secretaría de Trabajo y Fomento al Empleo del Gobierno de la Ciudad de México a través de la Dirección General de Trabajo y Previsión Social, con fundamento en el artículo 220, fracciones V y XIV del Reglamento Interior del Poder Ejecutivo y de la Administración Pública de la Ciudad de México, pone a su disposición los siguientes cursos relativos a la seguridad y salud en el trabajo dirigidos a personas trabajadoras, representantes de las empresas y población en general, a fin de coadyuvar en la identificación y prevención de los riesgos de trabajo

Pre registro

1. Solicitar su registro en la dirección electrónica siguiente, en el cual debe especificar el curso de interés y la fecha en la que se impartirá formulario:
forms.gle/LCHTPK84EPefgZeZ9
2. El registro se realiza el primero de cada mes para solicitar los cursos del mes siguiente, ejemplo: el primero de febrero puedes solicitar los cursos del mes de marzo, el primero de marzo los de abril y así sucesivamente, su registro dependerá del cupo disponible.
3. Realizado lo anterior, recibirá un correo de confirmación y los datos para ingresar a la videoconferencia.

Constancia de participación

Cubrir el 100% de asistencia y acreditar la evaluación final.

Informes y aclaraciones

✉ cursos.seguridadysalud.styfe@cdmx.gob.mx

☎ 55 5038 0200, ext. 4025 de lunes a viernes de 9 a 15 horas

¡TODOS LOS SERVICIOS SON GRATUITOS!





Calendario

MES	DÍAS	HORARIO	NOMBRE DEL CURSO	DURACIÓN
Octubre	5	10 a 12 horas	Teletrabajo y sus condiciones de seguridad y salud.	2 horas
	6	10 a 12 horas	NOM-004-STPS-1999, Sistemas de protección y dispositivos de seguridad en la maquinaria y equipo que se utilice en los centros de trabajo.	2 horas
	7	10 a 12 horas	Relaciones interpersonales positivas en el trabajo	2 horas
	13 y 14	10 a 12 horas	Básico de Seguridad y Salud en el Trabajo	2 horas
	18 y 19	10 a 12 horas	Curso Instructores: Módulo 3 del Curso 2 **	30/30 horas
Noviembre	4	10 a 12 horas	Cronobiología del sueño y su influencia en el trabajo.	2 horas
	5	10 a 12 horas	NOM-009-STPS-2011, Condiciones de seguridad para realizar trabajos en altura.	2 horas
	9 y 10	10 a 12 horas	Taller de la NOM-035-STPS-2018: Factores de riesgo psicosocial en el trabajo-Identificación, análisis y prevención	4 horas
	18	10 a 12 horas	Erradicación del trabajo infantil	2 horas
Diciembre	2	10 a 12 horas	NOM-026-STPS-2008, Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías.	2 horas
	3	10 a 12 horas	La importancia de fomentar liderazgos positivos en las organizaciones.	2 horas
	6	10 a 12 horas	Espacios libres de violencia.	2 horas

Descripción general de los cursos

Videoconferencia Básico de seguridad y salud en el trabajo

Es un curso enfocado a la población trabajadora en general, que tiene por objetivo, dar a conocer qué son los riesgos de trabajo, qué los genera y cómo prevenirlos. Este curso se imparte en dos días (2 horas).

Videoconferencia Curso de SOLVE de OIT (Promoción de la salud)

Es un curso enfocado principalmente a encargados de seguridad y salud en el trabajo, médico laboral o áreas de capital humano, en este curso se ve la interrelación que hay en el trabajo con los temas de: estrés laboral, alcohol y drogas, violencia, VIH y sida, tabaco, nutrición, actividad física, sueño saludable y estrés económico con las políticas de promoción de la salud en los centros de trabajo. *** Requisito previo haber tomado el curso básico de seguridad y salud en el trabajo.

Videoconferencia Curso de instructores (3 meses)

Este curso va enfocado a los encargados de seguridad y salud en el trabajo, así como a las y los trabajadores encargados de replicar cursos de capacitación en sus centros laborales. En este curso se dan elementos para poder transmitir información y conocimiento a adultos, manejo de grupos, comunicación verbal y corporal. *** Requisito previo haber tomado el curso básico de seguridad y salud en el trabajo. Este curso se imparte en tres meses, con dos sesiones por mes (12 horas en videoconferencia y 18 horas de trabajo en casa).

Videoconferencia Taller de la NOM-035-STPS-2018

Este curso va enfocado a todas las y los trabajadores, el objetivo de este curso es conocer que son los factores de riesgo psicosocial, consecuencias y conocer las obligaciones de los patrones y de los trabajadores respecto al tema, para prevenir estos factores de riesgo psicosocial y violencia laboral, así como para prevenir los entornos organizacionales favorables. Este curso se imparte en dos días (4 horas).

Taller de normas de STPS

Es un curso enfocado principalmente a los responsables de seguridad y salud en el trabajo, o a los encargados de solventar las inspecciones de este tema que lleva a cabo la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, en este taller se revisa la norma correspondiente de acuerdo al programa para conocer las obligaciones del patrón y de los trabajadores respecto a la norma, así mismo, las condiciones de seguridad de acuerdo a cada norma. Este curso se imparte en un día (2 horas).

Cursos especiales

Enfocados a las y los trabajadores que quieren complementar su formación en los temas de seguridad y salud en el trabajo. Este curso se imparte en un día (2 horas).

Relaciones interpersonales positivas en el trabajo

Este curso va enfocado a la población trabajadora en general, cuyo objetivo es, dar a conocer cómo se dan las relaciones interpersonales en el trabajo, identificar cuando son positivas y su impacto en los entornos organizacionales favorables. Este curso se da en un día (2 horas).

Curso Especial para la Erradicación de trabajo infantil

Este curso va enfocado a la población en general, cuyo objetivo es, identificar que es el trabajo infantil, los costos de ello y qué podemos hacer para prevenirlo. Este curso es de un día (2 horas).

Videoconferencia: Estrategias para la prevención de estrés en el trabajo

Este curso va enfocado a las y los trabajadores en general, el objetivo de este curso es identificar situaciones que desencadenan el estrés, tipos de estrés y consecuencias a la salud derivados de ello, así como dar a conocer algunas estrategias para afrontarlo. Este curso se imparte en dos días (4 horas).

Descripción de los cursos especiales

5 de octubre - Teletrabajo y sus condiciones de seguridad y salud.

Es un curso enfocado a identificar los riesgos de trabajo más comunes en la modalidad de teletrabajo, sus efectos a la salud y cómo prevenirlos.

5 de noviembre - Cronobiología del sueño y su influencia en el trabajo

Es un curso enfocado a todos los trabajadores cuyo objetivo es conocer qué son los ritmos circadianos, los cuales son cambios físicos y sus efectos a la salud cuando estos son positivos o negativos y el impacto de ello en el trabajo.

3 de diciembre - La importancia de fomentar liderazgos positivos en las organizaciones

Es un curso enfocado principalmente a los directivos, supervisores y encargados de las áreas de seguridad y salud en el trabajo, su objetivo es conocer que el impacto en la organización de los liderazgos positivos y negativos y porque es importante formar liderazgos positivos en los centros de trabajo.

Los consumidores están en busca de productos más naturales con un delicioso sabor y quieren conocer acerca de los ingredientes con que está hecho un pan. Por esto, en Puratos...

HEMOS RECORRIDO EL MUNDO ENTERO EN BUSCA DE LAS MEJORES SOLUCIONES NATURALES

Encontramos enzimas* patentadas que darán a tus masas / panes:



El corazón de nuestros mejorantes están elaborados con
INNOVACIÓN INSPIRADA POR LA NATURALEZA



S-500 Toupan Ultra

Ideales para panes crujientes
Excelente volumen

KIMO

Ideal para panes congelados
(proceso crudo congelado)

* Las enzimas son proteínas totalmente naturales



¡Búscanos como puratosmexico!
www.puratos.com.mx

Pedidos: 779 796 9201
Contact Center: 800 500 8 500

Puratos
Reliable partners in innovation

¿TIENES UNA TIENDA EN LÍNEA?

**Consulta las bases
para obtener el
DISTINTIVO
DIGITAL PROFECO**



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR

**DISTINTIVO
DIGITAL**

[f](#) [t](#) [@](#) [v](#) [gob.mx/profeco](#)

¿Cuál es su objetivo?

Que los consumidores puedan identificar las plataformas, tiendas virtuales, páginas de internet o "apps", de aquellos proveedores que ofrecen bienes, productos o servicios, de forma segura y confiable, comprometidos en respetar

sus derechos como consumidor, haciendo que las relaciones de consumo sean justas, también contarán con la información y opciones suficientes para resolver cualquier duda o inconformidad en sus compras, en nuestro país.

¿Quiénes podrán obtener el Distintivo Digital PROFECO?

Cualquier persona física o moral que sea proveedor, y efectúa transacciones (ventas) a través de medios digitales, siempre y cuando cumpla con los siguientes requisitos:

- Llenar el formato de solicitud, que contendrá la siguiente información: Nombre comercial, marca, denominación o razón social, domicilio físico en territorio nacional, Registro Federal de Contribuyentes, número telefónico u otros medios de contacto, correo electrónico, página electrónica y portales electrónicos, IP Pública de la página electrónica que utiliza y comprobante de pago de derechos.
- Aceptar los términos y condiciones y la política de privacidad de la página institucional a través de la cual se realizará el trámite.
- Acreditar la personalidad jurídica del solicitante.
- Contar con al menos un año de antigüedad, inscrito ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, exhibir la Constancia de Situación Fiscal.
- No tener adeudos de pago de multas firmes impuestas por esta Procuraduría.
- Haber comparecido a los procedimientos conciliatorios de la PROFECO.
- Contar con registro de contrato de adhesión para proveedores de comercio electrónico de carácter voluntario ante la Procuraduría.
- Constancia vigente de su inscripción en el registro del Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM), de la Secretaría de Economía.

- Constancia vigente de su inscripción en el Registro Nacional de Turismo, en su caso.
- Adherirse al Código de Ética en materia de Comercio Electrónico implementado por la Procuraduría o, en su caso, presentar el código de ética que le rige, el cual deberá cumplir estándares similares.
- Contar con certificado vigente de seguridad "https" para el sitio web de la tienda virtual.

Convocatoria

La Procuraduría Federal del Consumidor publicará una convocatoria cada seis meses para la obtención del Distintivo, la cual se difundirá a nivel nacional a través de diversos medios masivos de comunicación y redes sociales institucionales, con vigencia de quince días naturales.

Procedimiento de obtención

Los proveedores que deseen el Distintivo deberán enviar la documentación y cumplir los requisitos señalados, a través de la página de internet distintivodigital.profeco.gob.mx

Una vez recibida la documentación, se procederá a su revisión para determinar si se cumple con los requisitos antes señalados y en caso de que se cumplan con los mismos, se expedirá el Distintivo Digital en un plazo máximo de 30 días naturales.

Si transcurriere ese plazo sin que se hubiere dado respuesta por la Procuraduría, se entenderá que la solicitud fue negada, es decir, procederá la negativa ficta.

DISTINTIVO DIGITAL

En el caso de que faltare alguno de los requisitos para obtener el Distintivo, se notificará mediante correo electrónico, a efecto de que el proveedor lo subsane en un plazo máximo de 15 días hábiles por la misma vía.

Una vez transcurrido el plazo señalado sin que se subsane el requisito o requisitos faltantes por parte del proveedor, se entenderá por negada la solicitud, pudiendo el proveedor iniciar una nueva solicitud, previo pago de la tarifa correspondiente.

Costo: \$3000 MXN más IVA **Información que contendrá el Distintivo Digital**

- Fecha de expedición.
- Número de serie.
- Nombre de la entidad emisora (Procuraduría Federal del Consumidor).

Beneficios del uso del Distintivo Digital PROFECO

- Genera confianza en los consumidores, debido al compromiso adquirido por los proveedores que lo obtienen, quienes se obligan al respeto de los derechos de los consumidores.
- La autenticidad del Distintivo se puede verificar dando clic sobre el mismo.
- Como consumidor, vas a tener más seguridad al comprar con el proveedor que tenga

el Distintivo, ya que sabrás que el mismo está comprometido en brindarte el mejor bien o servicio al momento de compra y que en caso de que exista algún problema te asesorarán y ayudarán a solucionarlo.

- Distingue eficazmente a los proveedores comprometidos que respetan la legislación nacional, de quienes no se apegan a ella.
- El proveedor que cuenta con el Distintivo Digital formará parte del Padrón de Proveedores Responsables en Comercio Electrónico que difundirá la PROFECO.

Si tiene duda envíe un correo a comercioelectronico@profeco.gob.mx

DATOS DE PROFECO:

55-5625-6700 EXT: 16771

Lunes a Viernes 9:30 a 19:00 horas.

Consulta el acuerdo del Distintivo Digital

https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5612350&fecha=26/02/2021

FUENTE:

<https://distintivodigital.profeco.gob.mx/info-distintivo-digital.php>

<https://www.facebook.com/ProfecoOficial/photos/pb.216423475165030.-2207520000../2033182446822448/?type=3&theater>

LA IMPORTANCIA DE LAS "SOFT SKILLS"

PARA EMPRESARIOS



Contar con empleados que dominen los conocimientos duros o "hard skills" es valioso porque brindan soluciones a problemas técnicos. Sin embargo, las crisis o imprevistos se resuelven con la suma de las habilidades blandas o "soft skills", aquellas que se relacionan con las emociones.

Las habilidades duras o "hard skills" son prácticas específicas que pueden ser fácilmente medidas. Por ejemplo, la capacidad de utilizar un software,

la habilidad para confeccionar un estado contable o desarrollar una investigación de mercado. Asimismo, en la mayoría de los casos, estas características son fácilmente transferibles a través de la educación y la formación.

En cambio, las habilidades blandas o "soft skills" son los atributos o capacidades que le permiten a una persona desempeñarse en su trabajo de manera más efectiva. Apuntan al lado emocional,



FRANQUICIAS DISPONIBLES

contáctanos en:



franquicias@pasteskikos.com

azenteno@pasteskikos.com

771 718 3565 ext. 908

771 709 2569

www.pasteskikos.com

Síguenos  



interpersonal y a la interacción con el resto del personal en una empresa. Las “soft skills” son atributos personales que mejoran la capacidad de relacionarse eficazmente con otros individuos. Así como el ser ágil, flexible, adaptable, creativa, capaz de trabajar en grupo y colaborar en red en un entorno deslocalizado capaz de resolver problemas y tomar decisiones, que tenga pensamiento crítico y ofrezca soluciones.

¿Cómo reclutar considerando las “soft skills”?

El desarrollo de “soft skills” es vital para que el equipo pueda aumentar su productividad en el trabajo. Le mostraremos una lista con las “soft skills” que los negocios deberán desarrollar.

- **Creatividad**

Durante mucho tiempo hemos creído (equivocadamente) que la creatividad es exclusiva de algunas profesiones. Porque ser creativo no solo es sinónimo de nuevas ideas y originalidad. Pero ¿qué hay realmente detrás de esta “soft skill”?

Hoy en día cualquier profesional, ya sea publicista, docente o ingeniero de sistemas, que use la creatividad para solucionar situaciones problemáticas y realizar sus funciones es, sin duda, el mejor candidato para una empresa o negocio.

Recuerde que esta “soft skill” está ligada al pensamiento constructivo e innovador, y es una habilidad imprescindible en este



2021, porque el consumidor ha cambiado sus hábitos de consumo y se ha vuelto más demandante.

- **Persuasión**

¿Cuántas personas convincentes conoce?, ¿más de cinco? Seamos realistas, no todos tenemos la habilidad para conseguir mediante argumentos y razones que otros sigan nuestras indicaciones. La persuasión es una de las “soft skills” poco comunes, es decir, es una habilidad blanda que pocos profesionales poseen. Y hay quienes la consideran un arte, de ahí su valor.



Pese a ello, todavía existen empresas o negocios que desconocen el potencial de esta “soft skill”, pieza clave de la comunicación en los negocios.

Un profesional con esta habilidad usa el poder de la persuasión como estrategia. Por ejemplo, para obtener el “sí” de sus clientes. ¿Cómo lo hace? Se basa en seis factores: reciprocidad, consistencia, autoridad (credibilidad), escasez, simpatía y consenso.

- **Colaboración**

Y cuando hablamos de trabajar en equipo, sabemos la importancia de la colaboración. Se trata de una “soft skill” que, a menudo, se ve desplazada por el egoísmo o individualismo.

Se sabe que las empresas y negocios necesitan personas capaces de sintonizar con sus compañeros para alcanzar un objetivo común. Los empleados deben tener la capacidad de colaborar con sus compañeros y fortalecer la comunicación.



¿Qué es lo que necesita su negocio? ¿Un equipo colaborativo o una persona que solo esté en sintonía consigo misma? Si es lo primero, ya sabe cuál es la respuesta: atraer talentos con capacidad de colaboración.

- **Capacidad de adaptación**

Haber adquirido esta “soft skill” significa ser una persona de mente abierta y transversal. Sobre todo, alguien con la capacidad de reaccionar de manera flexible a los cambios en su entorno laboral. Por ejemplo, una persona que posea esta habilidad jamás diría frases como “así no se trabajaba antes” o “pero siempre hemos trabajado así”.

¿Se ha preguntado por qué hay negocios que tienen éxito durante mucho tiempo, y otros simplemente no lo consiguen? Esto podría deberse a la falta de capacidad para asimilar el cambio. Las organizaciones que pudieron adaptarse fácilmente, fueron las que menos impacto negativo tuvieron en sus empresas a causa de la pandemia. Organizarse rápidamente y adaptar la estrategia del negocio a los factores externos, debe ser una prioridad para los trabajadores.

Si se encuentra en pleno proceso de selección y la mayoría de tus candidatos cumple con las habilidades que les demanda, no olvide analizar la capacidad de adaptación de los mejores candidatos.

- **Inteligencia emocional**

La inteligencia emocional es una de las nuevas “soft skills” que está siendo valorada por las empresas y negocios. ¿En qué radica su importancia? Básicamente, en saber manejar las emociones. Desafortunadamente, muy pocas personas se preocupan por adquirir esta “soft skill”. Como resultado, tenemos líderes de equipos o trabajadores que no saben controlar sus emociones, propician ambientes negativos y, peor aún, no tienen tacto con sus compañeros de trabajo.

La inteligencia emocional se ha posicionado en el top list de las habilidades blandas para recordarnos, entre otras cosas, que existe la autocritica: si no se tiene la capacidad para percibir, comprender y regular las emociones tanto propias como ajenas, ¿no es mejor que lo reconozca y se empiece a trabajar en ello?

La inteligencia emocional permite que los colaboradores puedan trabajar plenamente y sin disminuir su rendimiento.



HARINERA ANÁHUAC

MANOS QUE SABEN DE TRADICIÓN

.....

 **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

- **Innovación**

La innovación sigue siendo una de las “soft skills” con sitio inamovible en el mundo laboral. Se ha sabido valorar a las personas que han logrado importantes avances con los elementos ya existentes.

De hecho, los talentos más sobresalientes en esta habilidad blanda son aquellos que han implementado elementos completamente nuevos.

Si su negocio está en busca de una mente innovadora, deberá asegurarse que esa persona también cumpla con estas características: proactividad, cultura de aprendizaje, búsqueda de oportunidades y visión estratégica.

- **Conciencia cultural**

Que los empleados se lleven bien, independientemente de sus orígenes culturales y circunstancias, se ha convertido en una de las “soft skills” más buscadas por los empleadores.

Puede parecer un poco obvio, sin embargo, pese a que vivimos en un mundo cada vez más globalizado, hay personas que aún carecen de esta habilidad blanda.

Recuerde que la conciencia cultural es una “soft skill” fundamental para cualquier organización que priorice un buen clima laboral.

- **Pensamiento crítico**

A lo largo de los años, el pensamiento crítico siempre ha estado ahí para ser usado en beneficio de los negocios. Si bien se trata de una cualidad propia del ser humano, son pocos los que la practican con frecuencia.

Esta “soft skill” no se basa en aprender muchos conceptos teóricos y jactarse de ellos, sino en



examinar nuestros conocimientos y analizar los hechos para ser capaz de generar ideas propias. Por ejemplo, alguien con el pensamiento crítico activo es capaz de identificar oportunidades donde otros solo ven problemas.

Ahora bien, ¿cuál es el perfil de candidato que está buscando? ¿Alguien que acepte los hechos sin analizarlos previamente o un profesional que aplique la lógica para tomar mejores soluciones o decisiones?

Algunos puestos requieren de más trabajo en equipo que otros. Otros requieren estar preparados para enfrentarse a un reto nuevo todos los días y, por lo tanto, es necesario tener independencia y flexibilidad. En cambio, cuando el trabajo es muy repetitivo, es necesario tener resistencia mental y disciplina. Es decir, que es muy difícil establecer qué “soft skills” o habilidades blandas son más importantes que otras. Lo que está claro es que disponer de un conjunto sólido de “soft skills” es algo muy valioso en cualquier puesto de trabajo.

FUENTE:

<https://www.crehana.com/mx/blog/empresas/soft-skills-aplicalas-en-tu-empresa/>

<https://www.forbes.com.mx/la-importancia-de-los-soft-skills-en-el-futuro/>

<https://connectamericas.com/es/content/la-importancia-de-los-%E2%80%9Csoft-skills%E2%80%9D-en-las-pymes>

PULLA

PAN DULCE TRADICIONAL FINLANDÉS

PANES EMBLEMÁTICOS



La pulla es un pan tradicional finlandés, perfumado con cardamomo, perfecto para los desayunos especiales, reuniones o el té de la tarde.

Se llama *pulla* en Finlandia y *bulle* en Suecia o *nisu*, una antigua palabra finlandesa todavía en uso con el mismo significado en algunos dialectos, a pesar de que originalmente significaba simplemente “trigo”.

Es intrigante cómo los escandinavos incorporan el cardamomo, una especia nativa de la India, en su pan horneado. Originaria del sur de la India, y según algunos relatos de Sri Lanka, Bután y Nepal, hace mil años llegó a Escandinavia de la mano de los vikingos, gracias a sus viajes a Turquía. Los escandinavos no solo usan cardamomo en sus panes, sino también en el vino caliente, galletas, pasteles, tartas y albóndigas. El cardamomo es la segunda especia más cara después del azafrán, o a veces considerada la tercera más cara después de ciertos tipos de vainilla.

La pulla ha crecido para abarcar una gran variedad de diferentes bollos dulces, en forma de media luna, redonda o plana, con pasas, nueces o frutas. Las únicas dos constantes son el cardamomo y el café que la acompaña. Por lo general, la pulla se hornea como un pequeño brioche o como un pan trenzado llamado *pullapitko* (pan de pulla largo).

Otros tipos de pulla incluyen unos panes pequeños y redondos que se asemejan a los bollos ingleses, pero tienen una cobertura de azúcar y mantequilla, y los bollos de canela más grandes llamados *korvapuusti*. El exterior comúnmente tiene un esmalte marrón brillante, formado por una capa de clara de huevo, leche o una mezcla de azúcar y café.

FUENTE:

<https://www.196flavors.com/es/pulla/>

REIKÄLEIPÄ

LA RAÍZ DEL PAN DE CENTENO FINLANDÉS

PANES EMBLEMÁTICOS



Desde hace siglos, los finlandeses son entusiastas consumidores del pan de centeno. Tal es su pasión por este alimento básico, que hasta se lo llevan cuando van de viaje por el extranjero.

Cada verano, los finlandeses se dirigen a sus cabañas de veraneo para pasar en ellas los fines de semana o las vacaciones. Como consecuencia de esta migración temporal durante los meses más cálidos, las poblaciones rurales de todo el país suelen ver doblado su tamaño, hecho que da un impulso considerable a las economías locales.

Pero hay un producto en particular que los finlandeses buscan con entusiasmo durante estas visitas temporales, algo que habitualmente no se encuentra en los estantes de los supermercados de ningún otro sitio.

Reikäleipä, el sabroso pan de centeno finlandés es notablemente más ligero que las variedades

procedentes de Alemania y de la zona del Báltico. También es mucho menos dulce que el pan de centeno sueco, y se usa habitualmente para hacer bocadillos, para acompañar las sopas o sencillamente solo, cubierto con una buena capa de mantequilla.

A lo largo de los años, la omnipresencia de pan de centeno ha hecho que se convierta en algo profundamente arraigado en la cultura finlandesa. No solo se hace referencia a él en la epopeya nacional *Kalevala*, sino que también ocupa un lugar destacado en las pinturas y proverbios desde los siglos más tempranos.

FUENTE:

<https://finland.fi/es/vida-y-sociedad/la-raiz-del-pan-de-centeno-finlandes/>

**Semillas de
Girasol**
#elcrunchsaludable

UN INGREDIENTE DELICIOSO Y ATRACTIVO

La **Semilla de Girasol** es una excelente adición a tus productos de panificación, además de aportar su rico contenido nutricional, mejorará tanto el sabor como la apariencia de tus recetas.

#elcrunchsaludable
#USAlamejorcalidad



Conoce nuestras
recetas

No te pierdas la segunda
temporada de



**Horneando
con los Expertos**

Por: Facebook y YouTube



Para más información visita:
girasol-usa.com



MUSEO HISTÓRICO E INTERACTIVO "DEL TRIGO AL PAN"

PAN EN EL MUNDO



El Museo Histórico e Interactivo “Del trigo al pan” es un emprendimiento privado que se inauguró el 30 de junio de 2007, Día del Obrero Molinero y que puede ser visitado en Matilde. Se encuentra ubicado en un antiguo edificio de esta población, en boulevard San Martín y calle Italia, esquina donde -en algún momento- funcionó una cooperativa agropecuaria.

Matilde está ubicada en el extremo sudeste del Dpto. Las Colonias, a 45 Km. de la ciudad de Santa Fe, a 50 Km. de Esperanza. Sus accesos son a través de la Ruta Nacional No. 11 o por la 19. Allí se encuentra el Museo histórico e interactivo “Del Trigo al Pan”.

Es único en su género temático en Argentina y funciona no sólo como espacio turístico, histórico y educativo sino también como un ámbito de formación y capacitación. En él podemos visualizar las reformas edilicias y la ambientación a la cual fue sometido y que nos transporta en el tiempo a la gesta de la inmigración que trabajó en esta región, desde la siembra hasta la harina.

Es un reconocimiento a la gesta de la inmigración que en esta región, trabajó duramente desde la siembra hasta la blanca harina, procurando poner en la mesa más que el alimento de cada jornada y fomentó la dignidad del laboreo, que es la cultura del trabajo.



El proyecto rescata un antiguo edificio situado en la denominada “Estación Matilde” y reúne un muy valioso patrimonio agrícola e industrial que permite apreciar la evolución de los procesos a través de los años.

Se plasma al circuito productivo desde muy diferentes perspectivas. Cuenta además de máquinas con un archivo fotográfico y algunas ambientaciones muy especiales: como el funcionamiento comercial en otras décadas.

En sus diferentes salas se exhiben también escenas de la panadería como “la cuadra” y utensilios domésticos relacionados con el uso de la harina de trigo.

En su conformación, tanto en el patio y los jardines, como en galerías y galpones se plasman y hacen posible desde visitas interactivas de alto valor educativo (el funcionamiento de un molino harinero “hoy”) hasta un paseo por los “quinchos” de ventas de artesanías locales.

Hay áreas destinadas al servicio de refrigerio y de demostraciones en vivo: como el horno de barro o la pulpería. Un resultado de la fusión de las etnias en la próspera colonia de la llanura santafesina y un importante y ambicioso proyecto que recién nace y espera de muchos aportes.



Comisión organizadora del Museo “Del Trigo al Pan”

Hace aproximadamente 10 años, en Matilde se abrían las puertas de una institución cultural interactiva que refleja los procesos evolutivos económicos de todo un país, los que claramente se replicaron e impactaron de manera directa en este pueblo del departamento Las Colonias.

El denominado Museo Interactivo del Trigo al Pan muestra todo esto: la siembra y cosecha de trigo, la labor de los molinos harineros que dieron trabajo a cientos de personas por tantísimos años y el paso del ferrocarril, medio de comunicación central para trasladar las producciones generadas. Incluso este último sistema de interconexión y toda su historia a nivel local y nacional se puede apreciar en otro de los museos existentes en esta localidad, el de las Comunicaciones.

Pero ahora es momento de hablar de la primera entidad mencionada. Se trata de un lugar muy especial que cada año suma más visitantes a su nutrido recorrido, en el cual el propio vecino se vuelve parte del mismo.

Manos a la masa

Este museo es único en su género en toda Latinoamérica, y se puede conocer a través de las visitas guiadas que se ofrecen para los contingentes de turistas, quienes en todo momento dejan de manifiesto el amor y compromiso que tienen por esta institución.

En esta entidad se observa el estudio productivo del grano del trigo, sus componentes y todo el proceso desde que se saca de la planta hasta que se convierte en pan. Desde la siembra, la extracción, vemos las máquinas utilizadas para la molienda e incluso las utilizan para que mostrar cómo se hacía esta tarea hace muchos años; incluso se observan sus diversas etapas, desde que sale el salvado, la sémola y hasta llegar a la harina.

Terminado esto, se encuentra la parte panaderil, denominada ‘Desde el cereal al mostrador’, donde se desarrolla el recorrido llamado ‘Manos a la masa’. Allí se muestra toda la maquinaria y los insumos de la panadería, para luego pasar a hacer sus propios



Ingredientes Lácteos de Estados Unidos

VALOR AGREGADO A SUS PRODUCTOS DE PANIFICACION

Más Sabor / Mejor Textura / Mayor Nutrición

Leche Descremada en Polvo, Concentrados de Proteína de Suero,
Lactosa, Sólidos de Mantequilla



PAN EN EL MUNDO

pancitos. Hay una señora que hace una masa grande, después le da un bollito a cada chico, y ellos mismos terminan de hacer sus panes con el diseño que quieran. Finalmente, los cocinan en el horno de barro.

Por eso es interactivo, la gente viene, observa, aprende y fabrica su propio pan. En todo este proceso, se trata de instruir a los chicos, se les inculca lo sagrado que es el pan y todo lo que significa para la sociedad.

Por otra parte, los contingentes de adultos que periódicamente asisten al museo también realizan su propio pan. Incluso comen unas pizzas muy ricas que hace la mujer que usualmente arma la masa de todo este proceso.

Inaugurado hace más de ocho años, la galería que muestra como los granos de trigo se transforman en harina, recibe la visita de unos 4000 alumnos de escuelas primarias al año. Maquinarias Agrícolas, equipos de producción y molienda, junto

a pequeñas parcelas con trigo -que luego los chicos utilizan para hacer pan- forman parte de este magnífico museo.

Más información:

Museo Histórico e Interactivo del Trigo al Pan funciona en un edificio ubicado en Avenida San Martín N°616.

Para mayor información se puede consultar al teléfono (0342) 4993118 o vía email a: susanagayozo@hotmail.com y mutualaruma@hotmail.com

FUENTE:

<http://molineria.online/museo-historico-del-trigo-al-pan/>

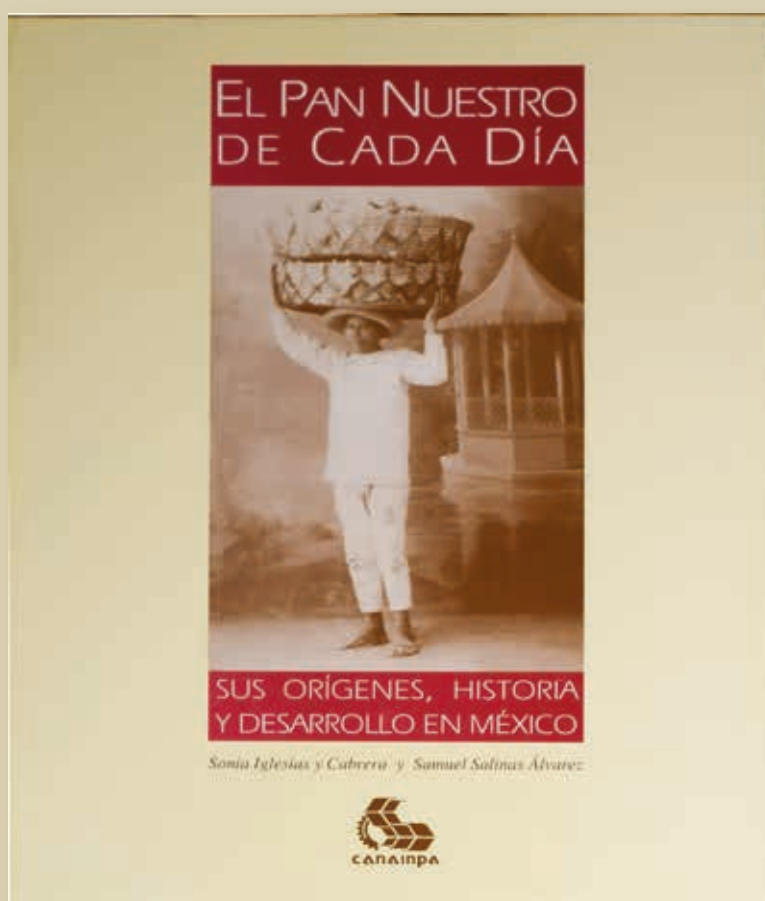
<https://www.regionlitoral.net/2015/05/historia-de-matilde-museo-del-trigo-al.html>

<https://www.ellitoral.com/index.php/diarios/2017/07/15/regionales/REGI-04.html>



“EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA”

SONIA IGLESIAS Y CABRERA
SAMUEL SALINAS ÁLVAREZ



DE VENTA EN **CANAINPA**

DÍA MUNDIAL DEL PAN

— ESTE MES CELEBRAMOS —



Desde la antigüedad, este alimento se ha elaborado utilizando el trigo. Para su preparación, era común machacar los granos que, al mezclarse con agua, formaban una pasta. Esta era usada para hacer el pan. Con el paso de los años y el uso de nuevos inventos, se pudo procesar el trigo para la fabricación de este alimento en hornos.

EL ORIGEN DEL PAN

En cuanto al origen del pan, no se sabe cuándo comenzó a amasarse la harina, pero existen evidencias arqueológicas de que ya en la prehistoria, hacia el año 75.000 a.C., se molían semillas que mezcladas con agua formaban una masa, la cual se cocía en forma de tortas.



Pero realmente con la aparición de la agricultura en el neolítico (10.000 años), el hombre se hace sedentario, comienza a cultivar los primeros cereales y entre ellos el trigo como base de la alimentación.

Para conocer los orígenes del pan debemos remontarnos a un pasado remoto, el descubrimiento fue casual, nos situamos en la Época Neolítica, un antepasado del hombre conoce ya las semillas y cereales, y sabe que una vez triturados y mezclados con agua, dan lugar a una papilla.

Desde ese momento, el pan ha estado unido a la evolución del hombre, ha estado presente en conquistas, revoluciones, civilizaciones, descubrimientos, es decir formando parte de la cultura universal del hombre. Aparece el trigo en las tumbas faraónicas entre el sexto y quinto milenio antes de Cristo y en la Biblia, José hijo de Jacob nos habla de este cereal como alimento ubicándolo en el Egipto de los Faraones.

Hace aproximadamente 5 000 años que el hombre inventó el pan. Antes de este descubrimiento, utilizaba preparados de cereales, caldos o tortas como elementos básicos de su alimentación diaria. En el Neolítico, los cosechadores recogían los

cereales silvestres que crecían con abundancia en aquella época. Los trituraban y obtenían una harina gruesa de la que se servían para elaborar panes rudimentarios cocidos directamente en el fuego.

En el Oriente Medio, en el séptimo milenio, la caza y cosecha nómada daría paso progresivamente a una agricultura sedentaria. Gracias al clima especialmente favorable, los agricultores pudieron cultivar numerosas

variedades de gramíneas. En esta misma región aparecieron los primeros hornos con forma de tronco. Estos hornos aún se utilizan en Afganistán donde llevan el nombre de “tanur” o “tafur”.

Pero no fue hasta alrededor del año 15.000 a.C., cuando, al menos en Europa, el pan pasó a formar parte de la dieta.

Excavaciones llevadas a cabo en la zona lacustre de Suiza revelan que en aquella lejana fecha ya había útiles para moler y amasar, así como medios de cocción. Se trataba principalmente de panes de cebada, algunos restos de las cuales, quemados, han logrado conservarse hasta nuestros días.



ESTE MES CELEBRAMOS

En Mesopotamia, hace nueve mil años, se sabe que ya se cocía pan, y se contaba además con diferentes clases de harina para su elaboración.

Aquel pueblo molía el grano triturrándolo entre dos grandes piedras, y una vez creada la masa, se echaba en forma de un pan delgado sobre la superficie de piedras calientes.

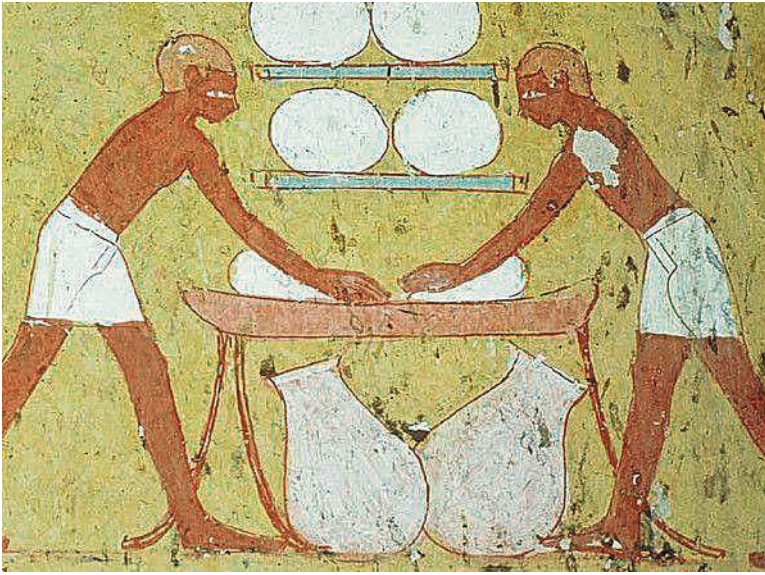
Así fue como las culturas mesopotámicas crearon sus panes de trigo, cebada, centeno, avena y hasta de lentejas.

EL PAN EN EGIPTO

Son los egipcios los primeros que nos aportan los primeros vestigios en sus innumerables pinturas en tumbas:

- Pinturas donde nos hablan del proceso de cultivo del trigo.
- El amasado en un fresco funerario de Ramsés II donde se ven como los egipcios amasaban la harina con los pies.
- En la tumba del Faraón Intef-inker de la dinastía XII en Tebas, donde dos hombres están rompiendo los granos de trigo con pilones en un mortero, una mujer tamizando el producto obtenido con un molinillo con forma de silla de montar.





El pan de trigo como hoy lo conocemos no se consumió hasta el año 2500 a.C. en Egipto. Era todavía un pan ácimo, sin levadura, negro y tosco, sin esponjosidad.

Los historiadores creen que son los egipcios los que inventaron el pan en el quinto milenio antes de nuestra era.

La leyenda cuenta que un panadero egipcio muy distraído, habría olvidado su masa de cereales en un rincón en lugar de cocerla, habría tenido el tiempo para la fermentación, dando lugar al primer pan levado del mundo.

Se han encontrado datos por los que se sabe que en su cuarta dinastía, Egipto consolidó las técnicas de panificación y creó los primeros hornos para



cocer el pan, en este sentido en el año 4000 a.C. fue desenterrado un horno en las excavaciones próximas a Babilonia.

Según un historiador francés, los egipcios “inventaron” la costumbre gastronómica de colocar un pequeño pan de trigo en el lugar de cada comensal.

En la famosa tumba de Ti, del año 2.600 a.C. se encuentran reflejadas todas las instrucciones e instrumentos necesarios para fabricar pan.

Fueron también los egipcios quienes primero utilizaron la levadura, y los primeros en separar la cascarilla del trigo.

Con la harina blanca y una pizca de sal horneaban un pan purísimo cuya consumición se destinaba a las mesas de los poderosos, mientras el pueblo consumía pan integral.

El alimento de los egipcios pobres se componía principalmente de pan y cebolla.

La evolución en la panificación se produjo de forma importante durante esta civilización, ya que fueron los egipcios los que descubrieron la fermentación. El pan sin fermentar se denomina pan ácimo. El código de Hammurabi (2000 a.C.) habla ya de “cerveza comible» y «pan bebible”, refiriéndose al pan y a la cerveza de cebada, ambos elaborados con la mezcla de cebada y levadura. Sin embargo, los egipcios se dedicaron en mayor medida al cultivo de trigo ya que la cebada fermentaba mal.

Las labores de elaboración del pan empezaron en casa y luego fueron encargadas a los esclavos para que las clases sociales comieran pan mientras que el pueblo comía una especie de galleta de pasta, la cual se cocía sobre piedras planas.

EL PAN EN GRECIA

Los griegos descubren el manjar que es el pan y Grecia adopta el invento del pan, a través de las relaciones comerciales con los egipcios y pronto aprenden las prácticas egipcias y las perfeccionan.

La ingeniosidad de los griegos les permitió mejorar rápidamente la técnica de tal manera que desarrollan y potencian nuevas técnicas en la fermentación y amasado. Diversifican los productos y revolucionan el mundo del pan. Extendiendo sus conocimientos a la zona mediterránea.

Diseñaron el molino de tipo Olinto formado por dos muelas cuadradas superpuestas y desplazadas por esclavos con una palanca.

El pan llegó a su perfeccionamiento y variedad en la Grecia clásica, donde el arte de la panadería gozó de predicamento, existiendo incluso un manual, el *Deipnosophistai*.

La cultura griega desarrolló la masa, añadieron todo tipo de cereales y desarrollaron distintas formas de elaboración. También cocían la masa y utilizaban hornos en forma de cúpula y abiertos en la parte frontal para introducir los panes. Algunas veces le aportaban al pan un sabor dulce al añadirle miel y nueces.

Los griegos atribuían el origen del pan a los dioses y le otorgaban un carácter sagrado. Durante muchos años en la antigua Grecia su consumo estuvo limitado a las clases más privilegiadas, que ingerían pan fermentado.

También en la Grecia Antigua nacería el oficio de panadero. Los panaderos griegos confeccionan

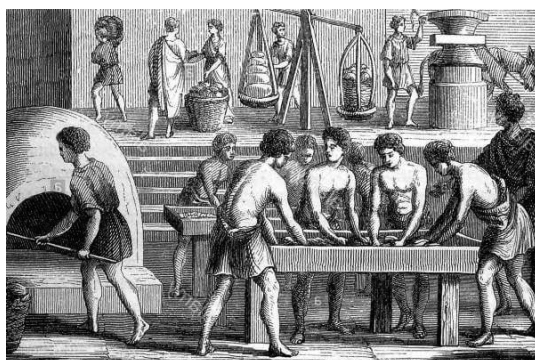
el pan y los primeros productos de repostería, existiendo ya en el siglo II a.C. hasta 72 variedades de panes.

El pan comenzó siendo para los griegos un alimento ritual de origen divino pero luego pasó a convertirse en el sustento popular, símbolo de la comida por excelencia. El pan ácimo sin fermentar era considerado un manjar.

Este alimento es nombrado en varios escritos de poetas y filósofos griegos: Homero, Platón,

Aristófanes, Ateneo, lo que representa como la cultura del pan ha estado presente en las más destacadas culturas.

Para muchos historiadores el mito de Jasón en busca del Vello de oro es una metáfora de las rutas griegas en busca de trigo.



Fueron los griegos, en el siglo III a.C., los que hicieron un arte de la panadería, crearon más de setenta panes diferentes, los panaderos griegos inventaban formas variadas a los panes utilizados para fiestas religiosas, probaban diferentes masas: trigo, cebada, avena, salvado, centeno e incluso masa de arroz; añadiendo, especias, miel, aceites, frutos secos... y seguramente fueron los precursores de la pastelería.

Tanta fama alcanzó en la Antigüedad el pan griego que los esclavos oriundos de aquella nación eran pregonados y vendidos por ser excelentes panaderos.

En un museo de Suiza, se conserva el pan más antiguo, conocido como "Torta de Corcelles" la cual se estima que fue hecha en el año 2800 a.C.

EL PAN EN LA ÉPOCA ROMANA

Fueron los romanos quienes dieron a la industria del pan un impulso importante en el siglo I de nuestra era. Las ruinas de Pompeya lo ponen de manifiesto ya que entre sus restos se ha encontrado una panadería completa y abastecida, que podría fácilmente seguir funcionando en nuestros días.

Un siglo después de aquel desastre, el emperador Trajano para tener contentos a estos artesanos los organizó en un colegio o gremio general de panaderos y molineros entre cuyas potestades estaba la facultad de hacer huelga si alguien osaba violentar sus derechos.

Los romanos, por su parte, mejoraron los hornos, los molinos y las máquinas de amasar. En esta época el pan estaba muy bien considerado, era un alimento de ricos y ser panadero en aquellos tiempos estaba muy bien visto. Es en Roma cuando nace un colegio oficial de panaderos.

En un principio, en el pueblo romano se restringe la elaboración del pan. Preferían alimentarse de

gachas y papillas; el pan se consideraba por el pueblo como algo ajeno, nada alcanzable; sólo aparecía en las comidas de los señores pudientes. En el año 30 a.C. Roma cuenta con más de 300 panaderías dirigidas por profesionales cualificados griegos; en éstas, los procesos de elaboración y cocción eran realizados por diferentes profesionales; el precio estaba perfectamente regulado por los magistrados y en el año 100, en época del emperador Trajano, se constituye una primera asociación de panaderos: el Colegio Oficial de Panaderos de carácter privilegiado (exención de impuestos) y se reglamentaba estrictamente la profesión: era heredada obligatoriamente de padres a hijos.

Los romanos mejoraron los molinos, las máquinas de amasar, y los hornos de tal manera, que, hoy en día se denomina “horno romano” al horno de calentamiento directo.

El pan en Roma cobra gran importancia, según el poeta latino Juvenal, en su sátira resalta que los romanos sólo necesitaban pan y el circo.



Los panaderos distinguían los panes en función de su composición, forma y función, crearon el *panis militaris*, especialmente fabricado para los soldados, y que tenía larga duración, ya que durante sus marchas en pro de conquistas, tenían una dieta basada en pan y vino, siendo ésta quizá la primera unión de estos

ESTE MES CELEBRAMOS

alimentos tan significativos en la historia. Esto llevó a que se construyeran panaderías exclusivamente militares donde se almacenaban reservas de cereales y de pan.

El pan de harina blanca era más valorado que el pan moreno, que lo comían pobres y esclavos: *panis plebeius*.

Al entrar en contacto con la civilización griega, fue cuando los romanos descubrieron el arte de fabricar pan. Trajeron a panaderos helenos en calidad de esclavos, los cuales les enseñaron el arte de fabricar el pan. Los romanos desarrollaron el cultivo del trigo hasta tal punto que hacia el siglo I de nuestra era, ¡su cultivo estaba presente por todo el imperio romano!

Los romanos mejoraron la técnica de los griegos refinando los métodos de amasado y llevaron este refinamiento hasta confeccionar panes en forma de lira, de pájaros, de estrellas... Se elogiaba al pan como si de un dios se tratara.

En el siglo I d.C., Plinio el Viejo, naturalista romano, cuenta que “los panes galos e ibéricos, a los cuales se incorpora espuma de cerveza (es decir, levadura que ha subido a la superficie del líquido durante la fermentación de la cerveza), son famosos por su ligereza”. Esto muestra perfectamente que hubo sin duda, durante muchos años, un vínculo entre la producción de pan y la de cerveza.

Roma propagó la cultura del pan por todas sus colonias, excepto en Hispania, donde la existencia del pan era anterior a la colonización romana; los celtíberos ya conocían las técnicas de amasar y panificar el trigo.

EL PAN EN LA EDAD MEDIA

El periodo que transcurre entre los siglos XVIII y XIX, caracterizado por avances industriales y científicos, fue propicio para la modernización de la fabricación del pan, la cual entraría poco a poco en la era industrial.

Las cosechas, que suponían un trabajo agotador para la mano de obra, fueron simplificadas gracias a las máquinas que sustituyeron a los hombres y que segaban con mayor rapidez. También asistimos a la implantación de los primeros molinos de vapor.

Avances en la producción de levaduras, puesta a punto de artesas mecánicas, importantes perfeccionamientos en cuanto a hornos: la era industrial del pan había llegado para lo mejor y también... para lo peor. Durante la Edad Media no se produjeron progresos notables en la panificación. Además del cultivo de trigo y de centeno, se continuó con el de cebada.

En Europa, el cultivo de cereales descendió, y con ello vinieron los periodos de hambre, la escasez del alimento base, la escasez del pan. En las épocas de más hambre, el pan es el alimento más preciado. Así se muestra en la literatura de la época, por ejemplo en el Lazarillo de Tormes, el hambriento Lazarillo, indica: “Y comienzo a desmigajar el pan sobre unos no muy costosos manteles... Después como quien toma una gragea, lo comí y algo me consolé”.

En Italia, entrado el siglo XVI empezaría a emplearse la levadura de cerveza, en forma de espuma, que introducía en la elaboración del pan procedimientos industriales.

En muchos lugares de Europa los monasterios se convirtieron en los principales productores de pan. El pan blanco, en esta época seguía siendo signo

de prestigio social, sólo accesible para clases ricas y pudientes.

En el año 943, en Francia, “el mal de los ardientes” surge por el consumo del pan de centeno contaminado por el cornezuelo, hongo parásito que envenena la espiga de este cereal.

Las ciudades en la Edad Media empiezan a cobrar importancia, y ya en el siglo XII surgen los primeros gremios de artesanos de todo tipo de profesionales. Así, el gremio panadero se asocia y se constituyen como profesionales del pan. Al ser el pan alimento base de la población, en esta época, al igual que en Roma, la producción y distribución del pan estaba regulada por el gobierno.

Además de ser alimento base, el pan también se utilizaba en ambientes de clases adineradas, como plato para colocar la comida, y una vez usado se lanzaba a los pobres.



EL PAN EN LA ÉPOCA MODERNA

A finales siglo XVIII, progresa de agricultura, las investigaciones sobre la harina y se consigue la mejora en técnica del molino; aumenta la producción del trigo y se consigue una harina mejor. El precio del pan baja al aumentar la oferta y el pan blanco (antes solo para determinadas clases sociales) llega a toda la población.

En el siglo XIX se inventa el molino de vapor; así fueron evolucionando los sistemas de panificación y se añade una nueva fase a la elaboración del pan: la aireación de la masa; aparece un nuevo tipo de levadura y surgen técnicas mecánicas para amasar

el pan; con estas mejoras la industria del pan va creciendo de manera rápida.

En el siglo XIX el uso de nuevas levaduras posibilitó la elaboración de un pan más blanco y suave. Ello se debió también a las mejoras introducidas en el cultivo del trigo.





EL PAN EN LA ACTUALIDAD

En la actualidad, la globalización, los movimientos migratorios de las poblaciones, los intercambios internacionales y la apertura de fronteras contribuyen con los intercambios culturales. Los panes del mundo acompañan los viajes, lo cual ha contribuido en gran medida a ampliar nuestro horizonte gustativo.

Nuevas tendencias de consumo emergen estos últimos años y los avances realizados por los panaderos en cuanto a panificación permiten ofrecer productos de panificación específicos que responden a las expectativas de cada tipo de consumidor.



FUENTE:

<https://araceliconty.com/historia-de-la-panaderia/>
<https://blog.cookpad.com/mx/dia-mundial-del-pan/>
<http://www.pandepalencia.com/historia-del-pan.html#:~:text=En%20un%20museo%20de%20Suiza,de%20la%20comida%20por%20excelencia.>

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

— ESTE MES CELEBRAMOS —



Cada 16 de octubre desde el año 1979 se conmemora el Día Mundial de la Alimentación. Una celebración promovida por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), con el claro objetivo de disminuir el hambre en el mundo, propósito que también busca la *Agenda 2030 con su meta de hambre cero*.

Su objetivo es dar a conocer los problemas relacionados con el hambre, así como sensibilizar a todos los pueblos del mundo para fortalecer la solidaridad, contra la desnutrición y contra los problemas asociados. Durante esta celebración se invita a todos los países, y especialmente a los países desarrollados, a que trabajen y proporcionen los recursos necesarios para erradicar el hambre en el mundo.

Además en gran parte del mundo se viven controversias relacionadas con la producción, el procesamiento y la distribución de alimentos, existiendo grupos de consumidores y productores que cuestionan métodos como la cría de animales en granjas, los alimentos modificados genéticamente o el uso de pesticidas.

La alimentación es fundamental para la supervivencia humana y es imposible vivir semanas sin comer nada. Además, la comida es un rasgo que identifican las culturas y sirve como vínculo de unión entre la gente. El acceso a la alimentación es un derecho reconocido por la Declaración Universal de los Derechos Humanos.

Historia

El 16 de octubre de 1945, 42 países se reunieron en Quebec, Canadá, para crear la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Su objetivo era liberar a la humanidad del hambre y la malnutrición, y gestionar de forma eficaz el sistema alimentario mundial.

La FAO celebra cada año el Día Mundial de la Alimentación el 16 de octubre, al conmemorar la fundación de la Organización en 1945. Se organizan eventos en más de 150 países de todo el mundo, haciendo que sea uno de las jornadas más celebradas del calendario de la ONU. Estos eventos promueven la concienciación y la acción en todo el mundo a favor de aquellos que padecen hambre y para recordar la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria y dietas nutritivas para todos.

¿Por qué exigir una alimentación más sana?

Según los datos de la misma FAO, se estima que en el mundo 672 millones de adultos y 124 millones de menores son obesos y 40 millones de niños menores de 5 años tienen sobrepeso.

Esto se debe principalmente a un cambio en la dieta de las personas, sobre todo de aquellas que residen en las ciudades. El estudio de la FAO demuestra que en los últimos años la comida rápida ha desplazado en gran medida a la comida tradicional.

Esta realidad, sumada al sedentarismo propio de las profesiones disponibles en las grandes ciudades ha traído como consecuencia que la mala alimentación sea la principal causa de muerte y discapacidad en la actualidad.

Pero, el problema del cambio de dieta no solo afecta la salud del ser humano, también está trayendo graves consecuencias al medio ambiente. A lo largo de la historia el hombre se ha alimentado de 6000 plantas aproximadamente, pero el cambio en los hábitos alimenticios, ha reducido la biodiversidad de plantas logrando que solo 9 ya representen el 66% de la producción total de cultivos en todo el planeta.

¿Qué puede hacer para celebrar el Día Mundial de la Alimentación?

Desde el año pasado 2020 se hizo un llamado mundial a la solidaridad para conseguir que los alimentos saludables lleguen a todos los rincones del planeta, especialmente a los lugares más desfavorecidos y que han resultado más dañados por la crisis del COVID-19.

También se quiere hacer un homenaje a los #Héroes de la Alimentación de todo el mundo que plantan, cultivan, pescan o transportan los alimentos. Por ello, el lema de "Cultivar, nutrir, preservar. Juntos".





La FAO organiza cada año algunas actividades, una de las cuáles es un concurso de carteles para niños de 5 a 19 años. Como premio para los 3 ganadores habrá una bolsa de regalo sorpresa y el reconocimiento oficial.

También puede asistir a charlas de fitoterapia, dado que estas personas cuentan con el conocimiento necesario para indicarle que plantas, frutas, semillas o vegetales, pueden ayudar a sobrellevar una enfermedad o malestar momentáneo. La acción colectiva en 150 países es lo que hace del Día Mundial de la Alimentación uno de los días más celebrados del calendario de las Naciones Unidas. Cientos de eventos y actividades de divulgación reúnen a gobiernos, empresas, ONG, medios de comunicación y público en general. Promueven la conciencia y la acción en todo el mundo a favor de quienes padecen hambre y de la necesidad de garantizar dietas saludables para todos.

El Día Mundial de la Alimentación 2021 estará marcado por segunda vez mientras los países de todo el mundo se enfrentan a los efectos generalizados de la pandemia mundial de COVID-19. Es el momento de mirar hacia el futuro que tenemos que construir juntos.

Haga del Día Mundial de la Alimentación su día: comparta su acción individual en línea, desarrollando un evento o actividad virtual y si lo hace, este día no olvide de etiquetarlas con los hashtags #DíaMundialde la Alimentación, #HAMBRECERO y #Héroesde la Alimentación.

Datos:

- Cada año se produce el doble de los alimentos necesarios para alimentar a las personas que habitan en la Tierra, pero 793 millones de personas pasan hambre.
- En todo el mundo las mujeres son las principales encargadas de la nutrición, la seguridad y calidad de los alimentos en la familia y en la comunidad.
- En los países en desarrollo, la mayor parte del trabajo de las mujeres se dedica a la agricultura. Aunque los hombres normalmente aran los campos y guían a los animales de tiro, las mujeres hacen la mayor parte del trabajo relacionado con la siembra, escarda, fertilización y recolección de los alimentos básicos, como el arroz, trigo y maíz, que representan más de 90% de la dieta de la población rural pobre. La contribución de las mujeres a los cultivos secundarios, como las legumbres y hortalizas, es todavía mayor. En su mayoría, estos cultivos se producen en huertos familiares, cuidados casi exclusivamente por mujeres. Estos huertos muchas veces son notablemente productivos y son fundamentales para el bienestar nutricional y económico. En un estudio realizado en Nigeria oriental, por ejemplo, se comprobó que los huertos familiares, que en



ESTE MES CELEBRAMOS



promedio ocupan sólo 20% de la propiedad familiar, aportaban casi la mitad del total de la producción agrícola. De la misma manera, se estima que en Indonesia los huertos familiares aportan más del 20% de los ingresos del hogar y el 40% de los suministros alimentarios domésticos.

- Las regulaciones internacionales de la Organización Mundial del Comercio y de la Unión Europea establecen que para poder sembrar, vender o intercambiar semillas, estas tienen que cumplir con el criterio DUS (Distinción, Uniformidad y Estabilidad) algo que es difícil de cumplir por la agricultura tradicional cuyas semillas no son uniformes ni estables. Eso hace que miles de pequeños agricultores tengan dificultades para resembrar y comercializar su propia simiente. Pueden comprar semillas certificadas pero, además de ser uniformes, les supone un coste extraordinario.

- Pérdida de biodiversidad: según datos de la FAO (organización de la ONU para la alimentación y la agricultura), a lo largo de la historia la humanidad ha utilizado entre 8000 y 10.000 especies distintas para su alimentación. Hoy se producen y distribuyen comercialmente alrededor de 150. Y el 60% de las calorías que consumimos vienen de solo cuatro especies: el trigo, el maíz, el arroz y las patatas. Y también se utilizan cada vez menos variedades dentro de la misma especie.

FUENTE:

<http://www.fao.org/world-food-day/es>

<https://www.diainternacionalde.com/ficha/dia-mundial-de-la-alimentacion>

<https://www.gob.mx/agroasemex/articulos/16-de-octubre-dia-mundial-de-la-alimentacion-74475>

<https://elpais.com/especiales/2016/planeta-futuro/seguridad-alimentaria/>

<http://www.fao.org/world-food-day/about/es/>

HISTORIA DE LOS REPARTIDORES

OFICIO EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

COSAS DEL PAN



La tradición de repartir el pan comenzó entre finales del siglo XIX y principios del XX, al principio algunos usaban una carretilla de madera. Esta época coincide con la apertura de las grandes panaderías de la capital y la mecanización de la industria. Los repartidores de pan en bicicleta surgieron como una extensión para las ventas de las panaderías y también como una forma de generar ventas para aquellos que no tenían un local fijo.

Con su ayuda, los negocios podían llevar su producto a las calles, cerca de la gente, en las horas de mayor movimiento.

Llevar la carga de pan sobre la cabeza es una costumbre que inició a pie, al modo de los vendedores de provincia, quienes eran expertos en cargar así diversas mercancías como ollas de leche y charolas con dulces.

Los panaderos conocían bien las calles de la ciudad, la profundidad de cada bache, los atajos para repartir a domicilio, restaurantes, cafés, tiendas de barrio y pequeños puestos. Sabían también sobre los peligros de sus rutas: asaltantes, automovilistas y policías.

Algunos eran víctimas de camiones desbocados que los sacaban del camino, o bien, a veces la cesta les tapaba visibilidad, lo que provocaba que cayeran al asfalto junto con todos los panes que transportaban.

Cualquier cosa les podía pasar a los panaderos sobre bicicleta. No era sencillo convertirse en un veterano. Se cuenta, como los aprendices iban aumentando la carga poco a poco y se ayudaban de las manos para mantener el equilibrio.

El “chalán” se graduaba cuando el trapo enroscado de su cabeza sostenía el peso sin más ayuda que su habilidad, entonces subía a la bicicleta dispuesto a enfrentar el tránsito vehicular.

■ La evolución del oficio

En 1991 un panadero declaró, que había dejado de llevar la canasta sobre su cabeza porque resultaba impráctico, ya que en el 30 por ciento de los casos perdían el pan por robos o al ser derribados por coches.

Con el tiempo, los panaderos adoptaron los triciclos como medio de transporte, lo cual aportó mucha mayor estabilidad e incluso les permitió transportar más pan.



Ya en los años 80 la tradición de usar la bicicleta como vehículo para entregas empezó a ser reemplazada por camiones de reparto.

■ Actualidad

Es cierto que ya no se ven, ni de cerca, la cantidad de panaderos en bicicleta que solían verse antes rodando por las calles de México. Sin embargo, estos héroes urbanos aún recorren los centros históricos y barrios de las ciudades, anunciando con su corneta o con un grito la llegada del pan.

Tampoco aparecen tan seguido en la cultura popular como solían hacerlo en los tiempos de Tin Tan. Aun así, en marzo de 2018, un hombre se hizo viral por ganar el segundo lugar de una competida carrera de ciclismo, a bordo de una bicicleta de panadero.

Actualmente, el oficio de panadero en bicicleta ha pasado a ser uno más de tantos oficios tradicionales cuyo futuro es incierto. Con las nuevas generaciones cada vez menos acostumbradas a consumir pan en la calle, solo el amor a esta tradición los mantendrá activos.

La imagen del panadero en bicicleta estará por siempre grabada en la memoria de los mexicanos, para quienes el sonido de su corneta será, por siempre, el pan.

FUENTE:

<https://www.eluniversal.com.mx/opinion/mochilazo-en-el-tiempo/el-pan-viajaba-en-la-cabeza>

<https://www.historiaysabor.mx/2017/07/pan-de-dulce-pan-de-sal.html>

<https://www.cityexpress.com/blog/oficios-peligro-extincion-panadero-bicicleta>

<https://mas-mexico.com.mx/panaderos-de-bicicleta-oficio-mexicano-que-sigue-vigente-en-las-calles-capitalinas/>

OBLIGACIONES 2021

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

ENERO

- Comienza periodo de calibración de básculas.
- PROFECO intensifica la Verificación y Vigilancia de precios de la rosca de reyes.
- 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.
- Pago bimestral inmediato anterior (noviembre-diciembre 2020) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez.
- Fecha límite para pago de Impuesto Predial en la CDMX con descuento del 8%.

1
4, 5 Y 6

17

17

17

17

31

FEBRERO

- 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 presentar en el IMSS la determinación de la prima de grado de riesgo.
- Fecha límite para pago de Impuesto Predial en la CDMX con descuento del 5%.

17

17

17

17

28

28

MARZO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago bimestral inmediato anterior (enero-febrero 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 presentación de declaración anual del Impuesto Sobre la Renta para personas morales.

17

17

17

17

17

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.	17
	● Pago bimestral inmediato anterior (mayo-junio 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 el pago de Tenencia en la CDMX.	31
AGOSTO	● 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
	● Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.	17
SEPTIEMBRE	● Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.	17
	● Pago bimestral inmediato anterior (julio-agosto 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
OCTUBRE	● 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
	● Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.	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

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° 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

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 DE LOS ROLES DE CANELA / 4 DE OCTUBRE

El verdadero origen de los roles de canela se cree que es sueco, lugar donde se conocen con el nombre de kanelbulle (pan de canela) y el 4 de octubre se celebra su día.

El rollo de canela (también llamado pan de canela o espiral de canela) es un pan dulce creado en la década de 1920. Solo era horneado en hogares con suficientes recursos económicos, por el costo de sus ingredientes.

En el siglo XX, cuando suecos y alemanes emigraron a Estados Unidos llevándose la receta consigo, popularizándose gracias al marketing estadounidense.

DÍA DEL PASTEL DE ÁNGEL / 10 DE OCTUBRE

Su historia se remonta hace muchos años, en el siglo XIX en Estados Unidos. En algunos libros de cocina de aquella época se nombraba mucho el pastel para ángeles, llamado así por lo blanco, esponjoso, ligero y al mismo tiempo agradable para el paladar de cualquier edad.

Aún no se sabe quién fue el primero en prepararlo, algunos historiadores especulan que un alemán de Pensilvania fue el pionero en la preparación de este postre.

El pastel debe ser ligero y tener un sabor delicado, se hace con claras de huevo, muy distinto al pastel esponja y chiffon que se hace con huevos enteros.



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



ERICK ALBERTO CABRERA SAMANIEGO

Edad: 40 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.72 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Cicatriz por herida en la frente de lado derecho, lunar en el dedo gordo del pie.

Historia: Acudió a consulta en un Hospital Regional ISSEMYN, le llamó a su esposa para informarle que asistiría a sacar un documento, ya no se supo mas de él.

Lugar y fecha de extravío: Los Reyes Ixtacala, Municipio de Tlanepantla, Estado de México.

19 de agosto de 2021.

José Arturo Balcazar Romero

Edad: 70 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.65 mts.

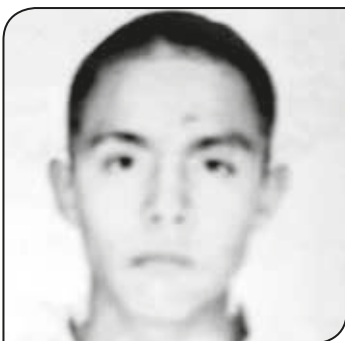
Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Lunar en la mejilla derecha.

Historia: Salió de su domicilio y no se sabe nada de su paradero.

Lugar y fecha de extravío: Col. Villa Aragón, Gustavo A. Madero, CDMX.

20 de agosto de 2021.



Fernando Federico Villamar Rodríguez

Edad: 24 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.66 mts.

Color de piel: Morena clara

Historia: El joven se encontraba en el anexo Centro de Rehabilitación Washington Nueva Generación y de ahí ya no dieron razon de él.

Lugar y fecha de extravío: Calle Adolfo López Mateos, Manzana 02, Lote 22 entre la Calle Benito Juárez y Diana Laura, 1° sección C.P. 55010, Ecatepec de Morelos, Edo. de México.

11 de diciembre de 2020.

Septiembre 2021
Núm. 385 Año 32

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

VIVA MÉXICO!

¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?

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

comunicacion@canainpa.com.mx

PAN DE NUEVO LEÓN
CEMITAS Y HOJARASCAS

CONSIGNACIÓN
MERCANTIL

LE RECORDAMOS

OCTUBRE

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

NOVIEMBRE

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

DICIEMBRE

- 1-10 PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 13 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	DIC	MAR	MAY
(dls. por ton.)	2,605	2,635	2,639
AZUCAR 11	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	90.03	89.34	89.01
AZUCAR 16	NOV	ENE	MAR
(cts. por lb.)	141.90	143.50	145.75
AZUCAR 5	MAR	MAY	JUL
(dls. por ton.)	34.70	34.60	34.55
CACAO ICE	DIC	ENE	MAR
(dls. por ton.)	0.55	0.55	0.55
MAIZ CBOT	DIC	MAR	MAY
(dls. por bushel)	5.17	5.75	5.30
SOYA CBOT	NOV	ENE	MAR
(dls. por bushel)	13.85	14.04	14.20
HARINA CBOT	NOV	ENE	MAR
(dls. por bushel)	1,274.00	1,282.75	1,287.25
ACEITE CBOT	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	5.33	5.31	5.30
TRIGO CBOT	DIC	MAR	MAY
(dls. por bushel)	6.90	7.01	7.05
J. DE NARANJA	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	19.75	19.24	18.59
AVENA CBOT	DIC	ENE	MAR
(dls. por bushel)	3.42	3.44	3.47
ARROZ CBOT	NOV	ENE	MAR
(cts. por lb.)	2,160	2,122	2,057
ALGODÓN ICE	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	1.83	1.86	1.87
RES CME	DIC	FEB	ABR
(cts. por lb.)	127.80	131.48	135.08
CERDO CME	DIC	FEB	ABR
(cts. por lb.)	73.60	76.60	80.38

ACTUALIZADO AL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2021




HARINAS
ELIZONDO



Honremos nuestras
tradiciones con la
MEJOR HARINA
de México.



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

www.harinaselizondo.com





Te hechizara
nuestro
sabor

**DECLARACIÓN NUTRIMENTAL**

Calorido jevnika na enost: 1260 kcal (5046.52 kJ)

Contenido energético
por 100g
7290 kcal (30459,52 kJ)

Proteínas:	2 g	carne, pescado, pollo
Grasas totales:	25 g	aceite de oliva, aceite
Grasas saturadas:	25 g	carne, mantequilla, queso
Grasas trans:	70 mg	carne
Almidón de cereales digeribles:	30 g	CONTRAVELLOSÉ
Azúcares:	20 g	este producto puede
Azúcares añadidos:	20 g	contener traces de soja.
Fibra dietética:	80 mg	

ALOTE Y FECHA DE CADUCIDAD: VÉASE EN EL EMPAQUE
CONSERVASE EN REFRIGERACIÓN

FABRICADO POR INDUSTRIAS FRODO S.A. DE C.V.
San Mateo No. 24 Col. San Andrés Amatenango
Ciudad de México, C.P. 02700
Tel: 55 52 11 11 11 Fax: 55 52 11 11 11

... OF WAREHOUSES

- RECOMENDACIONES:**
- ✓ Al recibir el producto guárdalo inmediatamente en el refrigerador a una temperatura mínima de 7°C.
 - ✓ Se puede congelar.
 - ✓ Evite cambios bruscos de temperatura.
 - ✓ No almacenar cerca de productos que degraden el olor.
 - ✓ Agítalo antes de usar.
 - ✓ Mantenga todo el tiempo su cierre en el refrigerador y sólo saque la cantidad que va a usar en ese momento.
 - ✓ Cuando agregue sólidos a sobres evite que éstos estén de grado ambiental y se deshidraten.
 - ✓ En caso de congelar mantenga la temperatura de -10°C.
 - ✓ Una vez desdoblado debe usarse para su consumo, no deberá volver a congelarse.



Hecho en México

