

Noviembre 2021  
Núm. 387 Año 32

# PAN

*El mundo del*



[www.canainpa.org.mx](http://www.canainpa.org.mx)

# FELIZ DÍA DE MUERTOS

AÑO 32 NO.387 NOVIEMBRE 2021 issn 1405-1427W

**DAMPER**

**RELLENOS DE  
PAN DE MUERTO**





*La Elección  
Profesional*

# *Masa para Pan de Muerto*

1kg Harina.  
15 gr de Sal.  
300 gr de levadura fresca.  
500 ml de huevo.  
100ml de leche.  
500gr de Mantequilla Ilsa Frigo®.  
Opcional agua de azahar.

*Se mezcla harina, sal, levadura, leche y huevo.  
hasta obtener una textura elastica.  
Incorporar mantequilla Ilsa Frigo® y dejar en  
reposo durante 1 hora, hasta doblar su  
volumen.*





*Sabores que son tradición*

*Síguenos*

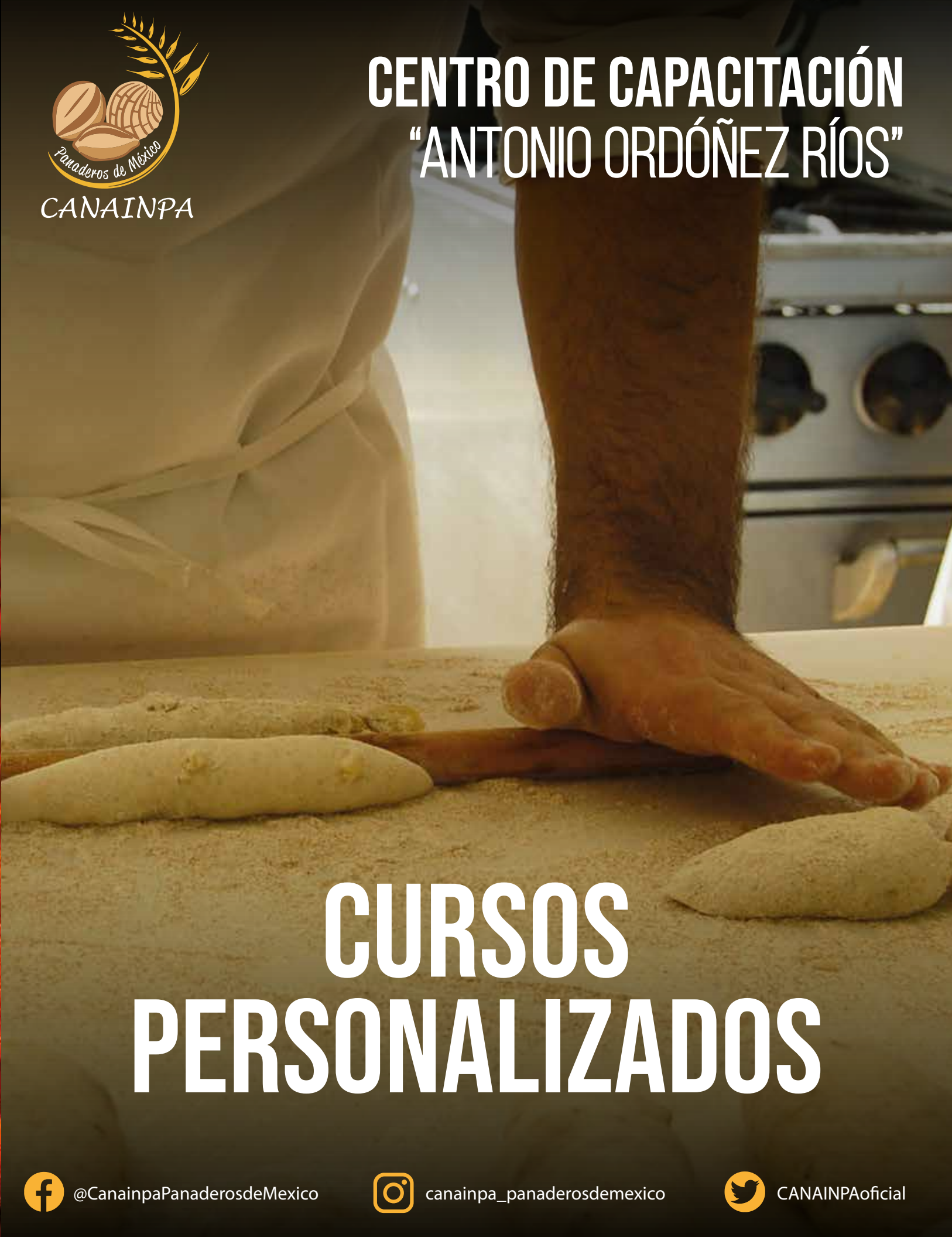






CANAINPA

# 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](http://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 387



**Jacobo Marquez Castro**  
Presidente

**Lic. Héctor Velázquez Cano**  
Dirección Jurídica

**Lic. Lilian Lara Chiñas**  
Gerencia de Comunicación

**Quejas y Sugerencias**  
[quejas-sugerencias@canainpa.com.mx](mailto:quejas-sugerencias@canainpa.com.mx)

## REVISTA EL MUNDO DEL PAN

**Lic. Lilian Lara Chiñas**  
Gerencia de Comunicación

### COLABORADORES

**Lic. Héctor Velázquez Cano**  
Dirección Jurídica

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

**Ing. Juan Manuel Soriano García**  
Asesor Financiero y Gestor Empresarial

**Josep Pascual**  
Maestro Internacional de  
Panadería y Repostería



# CONTENIDO

## EDITORIAL

5

## DELEGACIONES

### CANAINPA

6

## CONSULTORIO FISCAL

Régimen simplificado  
de confianza 2022

7

## FINANZAS

El Buen Fin

10

## JURÍDICO

Posibilidades de financiamiento

13

## GUÍA PARA LA EJECUCIÓN DE VISITAS DE VERIFICACIÓN

### ADMINISTRATIVA

20

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

22

24

## CONSEJOS TÉCNICOS

Rellenos de pan de muerto



## INDICADORES FINANCIEROS

27

## PARA EMPRESARIOS

Liderazgo y comunicación en  
tiempos de pandemia

32

## PANES EMBLEMÁTICOS

Pan de hadas  
Australian fairy bread

37

Damper  
Pan bush

38

## PAN EN EL MUNDO

Bakkerijmuseum  
Museo de la panadería

40

## HABLEMOS DE INGREDIENTES

Las grasas en la panificación

45

53

## PAN DE MUERTO EN MÉXICO



56

## ESTE MES CELEBRAMOS

Día de muertos en el mundo



63

## RECETAS

Pan de café y semillas  
Josep Pascual



Pan de trigo duro  
Josep Pascual

65

## 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.

. INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V. . USA POULTRY AND EGG EXPORT COUNCIL INC.

Si quieres ser parte de nosotros comunícate con Rogelio Lorenzo Morales al

☎ 55 5134 0500 ext. 102

✉ [rogeliolorenzo@canainpa.org.mx](mailto:rogeliolorenzo@canainpa.org.mx)



# Editorial



Nos encontramos en el penúltimo mes del 2021, listos ya están los proyectos para el cierre del año e iniciar la cuenta regresiva este 1 y 2 de noviembre, Día de Muertos, una de las fechas que no puede pasar desapercibida para los mexicanos.

Como a muchos sectores en nuestro País, la actual crisis por la pandemia del Covid-19, ha afectado gravemente el desempeño de la industria panificadora, que a pesar de las dificultades que esto representa, se ha mantenido firme, dispuesta a enfrentar cada reto con trabajo, solidez y dignidad.

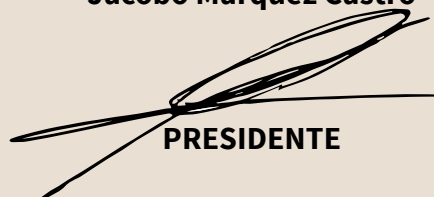
Seguiremos poniendo de nuestra parte para que mes con mes ustedes se empapen de información importante y conocimientos prácticos que puedan aplicar dentro y fuera de su negocio. En *Este mes celebramos...* El día de Muertos; una celebración tradicional mexicana que inspiró a otras zonas del mundo a honrar a los muertos. En México, tiene lugar los días 1 y 2 de noviembre y está vinculada a las celebraciones católicas de Día de los Fieles Difuntos y Todos los Santos.

El pan de muerto sin duda está en su máximo esplendor durante esta temporada. Exprima su placer por este pan, preparando distintos rellenos para sus clientes en nuestros *Consejos Técnicos*.

Los exhorto a que sigan manteniendo las medidas preventivas en contra del Covid-19 en sus panaderías, entre sus trabajadores y en sus hogares, ahora más que nunca es momento de cuidarnos todos.

Y recuerden que la constancia es éxito, de nosotros depende alcanzarlo.

**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

---

# RÉGIMEN SIMPLIFICADO DE CONFIANZA 2022

CONSULTORIO FISCAL



Como parte del paquete de propuestas fiscales, que se estarían implementando el siguiente año en caso de ser aprobadas, el más sonado es el nuevo esquema fiscal nombrado “Régimen Simplificado de Confianza” (RESICO), que sustituirá al actual Régimen de Incorporación Fiscal (RIF).

De acuerdo a lo señalado por la Titular del Servicio de Administración Tributaria, la idea es honrar la promesa del Ejecutivo Federal, de no aumentar impuestos o crear nuevos. Sin embargo, la tarea también era aumentar la base de contribuyentes, a través de un sistema tributario diferente, menos complicado y más equilibrado, que desincentive la evasión fiscal, con lo que surge la propuesta de este esquema fiscal, que

intentará incorporar alrededor de 9 millones de nuevos contribuyentes.

Con este régimen se quiere programar de forma periódica, todas las declaraciones de los contribuyentes, a fin de que éstos puedan calcular sus impuestos de manera automática, ya que todo estará registrado en el sistema del SAT previamente.

El RESICO estará diseñado para los contribuyentes que perciban ingresos hasta por 3.5 millones de pesos al año, asimismo para los que tributan actualmente en los regímenes de Actividad Empresarial, de Incorporación Fiscal, Arrendamiento y Actividades Agrícolas, pesqueras, ganaderas y silvícolas.





Los requisitos para acceder a este esquema fiscal son muy simples:

- Estar dado de alta en el Registro Federal de Contribuyentes.
- Contar con la Firma Electrónica.
- Tener habilitado el buzón tributario.
- Expedir y solicitar facturas a través de la página del SAT.
- Así como generar sus líneas de captura en dicha página.

Así también, las autoridades señalan, que se contará con mayores beneficios, tal y como lo son la simplificación tributaria; no se deberá presentar declaraciones informativas, ni contabilidad electrónica, las facturas participarían automáticamente en el Sorteo del Buen Fin del SAT, pero sobre todo que cuenta con menores tasas del Impuesto Sobre la Renta, las cuales serían:

Tarifa ISR	Tope de ingresos personas físicas (anual)
1 %	\$300,000.00
1.1 %	\$600,000.00
1.5 %	\$1,000,000.00
2 %	\$2,000,000.00
2.5 %	\$3,500,000.00

En el caso de las personas morales, el límite de ingresos será de 35 millones de pesos, contemplando los pagos en un esquema a flujo de efectivo, en el que se acumulan los ingresos de las facturas expedidas, efectivamente pagadas, menos los gastos también efectivamente realizados, con lo que la empresa pagaría únicamente por lo que efectivamente cobró, asimismo, se contempla, un procedimiento de deducción de inversiones a corto plazo, dependiendo del tipo de bien y montos invertidos; y la depreciación acelerada de inversiones la cual se contempla un menor tiempo para su depreciación, incluidos los equipos de oficina.

#### COLABORACIÓN:

Lic. Israel Flores Ruz  
Asesor Fiscal, Administrativo y de Seguridad Social  
[israelflores.ruz@gmail.com](mailto:israelflores.ruz@gmail.com)



## Grasas especializadas para la industria de la panificación y galletería.

Grasas elaboradas a  
partir de aceites vegetales  
no hidrogenados.



✉ [ventas@oleofinos.com.mx](mailto:ventas@oleofinos.com.mx)

🐦 [oleofinos](#)

🌐 [www.oleofinos.com.mx](http://www.oleofinos.com.mx)

📘 [oleofinos](#)

# OLEOFINOS®

PEDIDOS AL:

## 800 8224035



# EL BUEN FIN 2021

FINANZAS



La edición 2021 de *El Buen Fin*, se realizará del 10 al 16 de noviembre, informó el Lic. José Héctor Tejeda, Presidente de la Cámara Nacional de Comercio Servicios y Turismo (CONCANACO SERVYTUR).

El dirigente de la CONCANACO indicó que la onceava edición de *El Buen Fin* cuenta con la participación de más empresas en el comercio digital, la incorporación de nuevos giros comerciales que requieren reactivarse, pero sobre todo, para inyectar optimismo a los sectores productivos y tener un panorama más favorable para el cierre del año. Se prevé la participación de al menos 95 mil empresas a nivel nacional.

Organizadores del programa nacional de descuentos *El Buen Fin* prevén superar este año los 239 mil millones de pesos que se alcanzaron en la edición de 2020; no obstante, se esperan aumentos del doble en ventas por internet.

Indicaron que no se pueden dar estimados de crecimiento de ventas para este año debido a que no coinciden las cifras de días con otras ediciones, razón por lo que habría una comparación incorrecta.

En tanto, el sorteo de *El Buen Fin* que se ha realizado año con año se realizará el 10 de diciembre y los premios se entregarán a más tardar el 24 de ese mes, el sorteo tendrá una bolsa de 500 millones



de pesos, de los cuales 100 millones de pesos se sortearán entre pequeños comercios que en su año previo no hayan tenido ingresos mayores a 5 millones pesos.

Los requisitos para participar son únicamente inscribirse en el portal del *El Buen Fin*, personas físicas o morales estén al corriente con sus obligaciones fiscales y tengan buzón tributario.

## **Consejos para comprar en *El Buen Fin* 2021**

### **• Fije un presupuesto**

Calcule cuánto es lo que se puede gastar antes de hacer sus compras. Esta cantidad le ayudará a no comprometer sus pagos y a no afectar su capacidad de ahorro. Preferentemente si va a realizar una compra grande es mejor que se realice a plazos cortos de 3 y 6 meses para liquidar sus deudas pronto. También se debe tomar en cuenta los gastos y deudas que ya se tienen para evitar excederse.

### **• Use su Tarjeta de Crédito de Manera Adecuada**

Si se prefiere pagar con tarjeta de crédito, lo ideal es utilizarla de manera adecuada, pues es importante señalar que dichas mensualidades, se pagarán de manera adicional al pago mínimo que aparece en su crédito revolving, de tal forma que el monto de las mensualidades deberá cubrirse además del pago mínimo solicitado, de lo contrario, para el siguiente mes se sumará al saldo y generará intereses. También debe de considerar que la mayoría





de los bancos en el periodo de *El Buen Fin*, ofrecen hasta 24 meses sin intereses topados por el IPAB. Adicional a los meses sin intereses, algunas tarjetas de crédito ofrecen recompensas, estas van desde dar hasta el triple de Puntos o la devolución de cierto porcentaje en Monederos Electrónicos.

## • Compare precios

La ventaja de tener acceso a ofertas en línea, es que se puede comparar precios en las tiendas de su preferencia. De esta manera podrá agregar lo que se necesite a su carrito electrónico con el mejor precio del mercado. También puede visitar tiendas físicas para conocer todas sus opciones y ahorrar lo más que se pueda.

## • Priorice y planifique sus compras

Antes de realizar una compra, prepare elaborando una lista de sus necesidades. De esta manera estará poniendo un límite para no comprar cosas innecesarias o que no pueda adquirir en ese momento. Hacer compras inteligentes le ayudará a tener sus finanzas sanas.



## • Conozca las marcas afiliadas al programa

Algunas tiendas o comercios suelen mencionar que están afiliadas al *El Buen Fin*. Lo recomendable es que se verifique en el sitio oficial que sí lo estén, sobre todo si también extienden sus promociones en sus tiendas en línea. Así evitará dar información personal y bancaria que pueda ponerlo en riesgo de fraude.

## • Compre en línea

Muchas tiendas suelen tener ofertas exclusivas en línea. Dele un vistazo a sus sitios y aproveche los envíos gratis. Hacer sus compras desde casa le evitará gastar en transporte y le permitirá ver un catálogo más variado de productos.



*El Buen Fin* es una gran herramienta para la recuperación económica del comercio, los servicios y el turismo de nuestro país. Además de ser el evento más importante del sector terciario; vienen eventos como las fiestas decembrinas que también esperamos aprovechar para la recuperación económica del país frente a los desafíos que ha traído esta pandemia.

Para Mayor Información puede consultar el Sitio Web.  
<https://www.elbuenfin.org/>

### COLABORACIÓN:

Ing. Juan Manuel Soriano García  
Asesor Financiero y Gestor Empresarial  
[Juanma.sg@icloud.com](mailto:Juanma.sg@icloud.com)

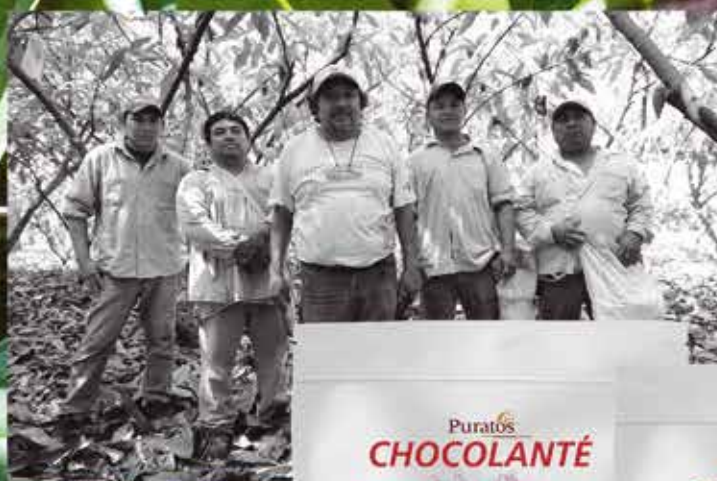
# CACAO-TRACE MÉXICO

Un mundo extraordinario de extraordinario chocolate



Cacao-Trace es un programa de suministro sustentable de cacao que se centra en el mejor sabor del chocolate y en este proceso genera valor para todos, desde el agricultor hasta el consumidor.

- ✓ Pagos justos a los Cacaoteros
- ✓ Control total de la fermentación
- ✓ Chocolate fresco de gran calidad
- ✓ Capacitación constante
- ✓ Choco Bonus a agricultores



¡Búscanos como puratosmexico!  
[www.puratos.com.mx](http://www.puratos.com.mx)

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

**Puratos**  
Reliable partners in innovation



# POSIBILIDADES DE FINANCIAMIENTO

## JURÍDICO



En un contexto de persistente incertidumbre, producto de la pandemia la cual aceleró las tendencias económicas y sociales preexistentes adversas en la economía, en el sector productor se avizora la necesidad de apoyar a sectores productivos para evitar mayores desajustes o quiebras de MIPYMES.

En tal sentido, cabe señalar que el Banco de México opera los “Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura”, conocidos como FIRA, los cuales tienen el carácter de entidades de la Administración Pública Federal, en los que

la Secretaría de Hacienda y Crédito Público funge como fideicomitente -entidad pública que destina recursos públicos a la realización de un fin lícito y determinado-, y el Banco de México como fiduciario -entidad encargada de llevar a cabo el objeto del fideicomiso-, tiene por cometido facilitar el acceso al crédito por medio de operaciones de crédito y descuento, así como el otorgamiento de garantías de crédito a proyectos relacionados con la agricultura, ganadería, avicultura, agroindustria, pesca y otras actividades conexas o afines derivadas de éstas, como lo son las realizadas por la industria panificadora.



## 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.

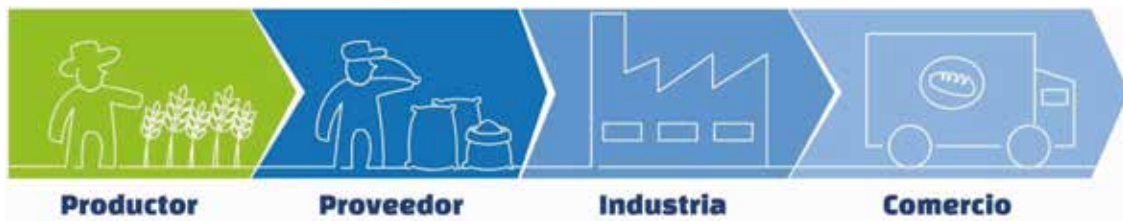
Puede ser equipado con accesorios como cargadores, estufa de fermentación directa, cámaras de diferentes alturas y comandos digitales o LCD.

**Habla con nosotros!**

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

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





Dichos fideicomisos se sitúan dentro de los fondos y fideicomisos de fomento económico del Sistema Financiero Mexicano, colocando sus recursos a través de diversos Intermediarios y otorgando apoyos para actividades de capacitación empresarial, asistencia técnica, consultoría, transferencia de tecnología y fortalecimiento de competencias, con el fin de mejorar la competitividad y sostenibilidad de las empresas y productores, así como de los Intermediarios Financieros.

FIRA cuenta con más de 100 oficinas de atención en todo el país, así como con una extensa red de intermediarios financieros bancarios y no bancarios para hacer llegar sus recursos: (i) Bancos, (ii) Sociedades Financieras de Objeto Múltiple (SO-FOMEX), (iii) Almacenes Generales de Depósito, (iv) Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo, (v) Sociedades Financieras Populares (SOFIPOS) y (vi) Uniones de Crédito.

La estrategia de FIRA es fortalecer las redes de valor a través de financiamiento y garantías a los actores relevantes, para satisfacer en forma ordenada y competitiva la demanda de sus clientes.

Como parte de los servicios de Crédito y Garantías, FIRA apoya de manera integral la cadena alimentaria de origen nacional y esquema de desarrollo de proveedores que vinculan a los productores del sector agroalimentario con el Sector Industrial, Comercial y de Servicios.

Es así que las empresas y productores pueden acceder a los recursos del FIRA a través de los intermediarios financieros registrados y autorizados a través de créditos en moneda nacional y dólares americanos, con plazos y monto de crédito acordes a la generación de flujo de la empresa.



- Avío y capital de trabajo
- Comercialización
- Factoraje
- Operaciones quirografarias



- Inversiones fijas (refaccionario, arrendamiento)
- Maquinaria y equipo
- Vehículos especializados

Por lo que hace a las Garantías, FIRA respalda el trámite y autorización del crédito que otorguen los intermediarios financieros a través de un producto denominado “Garantía FEGA”.



Dicha Garantía se otorga al intermediario financiero autorizado para recibir este servicio, el cual no funciona como seguro, ni como una condonación de los adeudos, ya que persiste la obligación de pago y funciona sólo como complemento de las garantías solicitadas para adquirir un crédito.

Por lo que FIRA respalda y facilita el acceso al financiamiento a las empresas con todos los intermediarios financieros autorizados para operar con sus recursos.



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 información sobre el particular.

## COLABORACIÓN:

Héctor Velázquez Cano  
 Director Jurídico  
 Lic. en Derecho  
 Tel. 55 5134 0500 ext. 139  
[hectorvelazquez@canainpa.org.mx](mailto:hectorvelazquez@canainpa.org.mx)





Sugerencia de uso




En esta temporada emplea elementos que de un toque especial y delicioso a tus panes de muerto

- Frutos secos
- Flores comestibles
- Masa madre
- Especias

[www.upfieldpro](http://www.upfieldpro)

 @UpfieldProfessionalM





Porque la tradición  
se enriquece con  
el delicioso sabor de  
Carrancedo® Biscocho



**Compartenos tu fotos en  
nuestras redes sociales utilizando  
Carrancedo® en tus recetas**





# GUÍA PARA LA EJECUCIÓN DE VISITAS DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA

## ANTES DE LA VISITA

1. Viste el uniforme institucional completo:
  - Gorra o, en su caso, casco
  - Playera o camisa
  - Chaleco o chamarra
2. Prepara y verifica el funcionamiento de las herramientas necesarias:
  - Videocámara
  - Tableta electrónica
  - Impresora portátil
3. Porta de manera visible su gafete institucional
4. Lleva toda la papelería oficial:
  - Oficio de comisión (Oficio)
  - Orden de visita de verificación (Orden)
  - Acta de visita de verificación (Acta)
5. Comprueba el domicilio por verificar a través de la nomenclatura oficial y se asegura que la dirección sea la misma que aquella que señala la Orden respectiva
6. Prevé situaciones que puedan poner en riesgo su integridad o la de sus compañeros durante la visita y, en su caso, solicita auxilio de otras autoridades, como la Secretaría de Seguridad Ciudadana
7. Se asegura de estar en el domicilio correcto e inicia la filmación antes de ser atendido por el visitado, mencionando:
  - La fecha y hora en que se abre la filmación
  - Tu nombre y número de credencial
  - El nombre y número de credencial de los auxiliares
  - Los datos generales de la orden, fecha de emisión, número de expediente, materia y domicilio a verificar





# GUÍA PARA LA EJECUCIÓN DE VISITAS DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA

## DURANTE LA VISITA

1. Solicita la presencia de la persona que señale la Orden, su representante o el titular, propietario, poseedor, ocupante, responsable, dependiente, encargado del domicilio o, del bien a verificar
2. Se identifica mostrando su gafete institucional, e indica los medios para corroborar su identidad (página oficial, números telefónicos del Órgano Interno de Control y de la Secretaría de la Contraloría General)
3. Explica al visitado la razón por la que se encuentra en el domicilio, o bien a verificar, indicando que la filmación de la diligencia es para garantizar la transparencia, corroborar su legal actuar y evitar actos de corrupción
4. Entrega al visitado la Carta de Derechos y Obligaciones y la Orden, recabando de forma inmediata acuse de recibo de los mismos
5. Solicita que el visitado asigne a dos testigos de asistencia para que estén presentes durante toda la visita de verificación. En caso de negarse, serán designados por el personal especializado, de no encontrarse persona alguna que funja con tal carácter, dicha situación se acentará en el acta
6. Es filmado en todo momento, por la cámara y sin olvidar tratar cordialmente y con respeto al visitado
7. Revisa todo el establecimiento o el bien a verificar en compañía del visitado y/o sus testigos
8. Realiza el llenado del acta conforme a la ley
9. Solicita los documentos que se establecen en el alcance de la Orden
10. Permite que el visitado lea el Acta y realice en ella sus observaciones o comentarios
11. Recaba la firma de todas las personas que intervienen en la visita
12. Se cerciora que se haya llenado correctamente el acta y entrega una copia al visitado
13. Una vez fuera del domicilio, cierra la filmación y señala claramente tu nombre y el del auxiliar, el número de sus credenciales, la hora y la fecha





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

---

## PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS TRANSPORTE

Como parte del proceso que siguen los productos antes de llegar a manos del cliente está el transporte, por lo que es recomendable que éste sea de materiales resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y que puedan ser limpiados con facilidad. En el caso de vehículos, éstos deben mantenerse limpios y en buen estado.

Se debe contar con:



---

Las condiciones que eviten la contaminación de los productos al ser transportados.

**(La contaminación está definida como todo aquello que altera las condiciones ideales o naturales de “algo”).**

---

---

**Protección** de los productos contra la contaminación por plagas o contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.

---



---

Transportación adecuada de tal forma que los productos que requieran **refrigeración** o **congelación** específica por el fabricante o productor, mantengan la temperatura recomendada. Lo cual, evitará su descomposición. Asegurar que se cuenta con la temperatura de transporte antes de iniciar la carga o que se podrá contar durante el recorrido.

---

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

## PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

**Vehículos limpios para evitar la contaminación** de los productos. Para ello se debe contar con un programa de limpieza, procedimiento operativo estándar donde se define la frecuencia de limpieza, tipo de detergente utilizado, puntos prioritarios a poner mayor énfasis en la limpieza, responsable de la realización de la limpieza y quien valida la limpieza.



Si requiere más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Lic. Héctor Velázquez Cano

Director Jurídico

☎ 55-5134-0500 ext. 139

✉ [hectorvelazquez@canainpa.org.mx](mailto:hectorvelazquez@canainpa.org.mx)

## Mantequillas



Delicioso Sabor y Aroma  
ideal para recetas exigentes en

*Alta Cocina*



Excelente Sabor para elaborar

*Repostería Fina*



Incrementa el Sabor, es perfecta  
para utilizar en gran

*Variedad de Batidos*



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

[f](https://www.facebook.com/naturaldealimentos) [i](https://www.instagram.com/naturaldealimentos) [p](https://www.pinterest.com/naturaldealimentos) [y](https://www.youtube.com/naturaldealimentos) [t](https://www.tiktok.com/naturaldealimentos) [w](https://www.whatsapp.com/naturaldealimentos) [www.naturaldealimentos.com](https://www.naturaldealimentos.com)

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

☎ 800 201 20 73

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



# RELLENOS DE PAN DE MUERTO

## CONSEJOS TÉCNICOS



El pan de muerto es una tradición muy importante para todo México, pero con el paso del tiempo y la creatividad del mexicano contamos con diferentes ingredientes, unos son simples y no causan gran conmoción, pero otros son más extravagantes.

El pan de muerto cuenta con una forma específica, la cual significa: el círculo de arriba es el cráneo, las tiras de pan que salen del círculo son los huesos y el sabor azahar es el recuerdo de nuestros muertos, también simbolizan los cuatro rumbos del nahuolli o universo. En pocas palabras simbolizan la forma del ser humano, parte fundamental de la ofrenda de muertos.

Nuestra astucia como mexicanos, nos ha permitido crear variantes del pan tradicional del día de muertos, pero eso sí, nunca sin perder su esencia y su delicioso sabor, este tipo del pan sólo es preparado en México, muchos restaurantes incluyen en su menú un pequeño cambio y se vende desde octubre y todo noviembre.

El pan de muerto sin duda está en su máximo esplendor durante esta temporada. Exprima su placer por este pan, preparando estas recetas de distintos rellenos para sus clientes.

Lo primero que debe hacer es elegir su pan. Aquí le dejamos nuestras sugerencias consentidas:

## Pan de muerto relleno de crema pastelera



Para el pan de muerto, nada es suficiente, endulce cada mordida con una cremosa crema pastelera.

### Ingredientes:

300	ml.	de leche
3	yemas	de huevo
45	gr.	de azúcar
30	gr.	de maicena
30	gr.	de mantequilla
15	ml.	de esencia de vainilla
Pan de muerto		

### Preparación:

1. En una cacerola mezclar una parte del azúcar con la leche y la vainilla. Luego, calentar hasta que el azúcar se disuelva.
2. En un recipiente aparte, mezclar las yemas con el azúcar y la maicena hasta que se incorporen. Después agregar un poco de la leche caliente y batir la mezcla para que no se cuezan las yemas.
3. Regresar todo a la cacerola y mezclar a fuego lento con movimientos suaves hasta que se espese. Dejar enfriar y agregar dentro del pan de muerto.





# LEVADURA & INGREDIENTES PARA HORNEAR AL PROFESIONAL



ANGEL YEAST CO., LTD.

<http://en.angelyeast.com>

Angel Yeast Latin America

E-mail: [angella@angelyeast.com](mailto:angella@angelyeast.com)

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

## Pan de muerto relleno de crema de queso



Por favor corone el pan de muerto con esta receta de betún de queso que le compartimos.

### Ingredientes:

90	gr.	de mantequilla sin sal
1	barra	de queso crema
2	tazas	de azúcar glass
1	cucharada	de esencia de vainilla

### Preparación:

1. Acremar la mantequilla en la batidora, agregar el queso crema y acremar hasta que se vea como una pomada. Después agregar el azúcar glass y batir en batidora a velocidad alta por unos 2 minutos. Agregar un chorrito de vainilla y batir a velocidad alta hasta que se incorpore.
2. Decorar el pan con este betún.

## HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

### 2020

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%
Septiembre	<b>0.62%</b>

### INFLACIÓN MENSUAL

(Septiembre)

**0.62%**

### INFLACIÓN ANUAL

(SEP 20 - SEP 21)

**6.0%**

### 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)



## Pan de muerto relleno de dulce de leche



Le recomendamos agregar una pizca de sal al dulce de leche para potenciar su sabor.

### Ingredientes:

1	lt.	de leche entera
250	gr.	de azúcar
1	cucharadita	de bicarbonato de sodio
1/2	cucharada	de esencia de vainilla

### Preparación:

1. En una olla, calentar la leche a fuego medio hasta que hierva. Una vez que hierva, bajar el fuego y añadir azúcar. Con una cuchara de madera remover constantemente evitando que se queme o pegue en la olla hasta que el azúcar se disuelva.
2. Añadir bicarbonato de sodio y la esencia de vainilla. Seguir removiendo hasta que la mezcla tenga un color marrón y una textura espesa y suave. Dejar enfriar y rellenar el pan de muerto con este dulce de leche casero.

## Pan de muerto relleno de matcha



Si le gusta el matcha seguramente le gusta mezclarlo con todo lo que sea posible. Por supuesto el pan relleno no será la excepción.

### Ingredientes:

2	barras	de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
1/4	kg.	de crema para batir o crema espesa
1	cucharada	de té verde en polvo
3	tazas	de azúcar glass

### Preparación:

1. En un tazón grande revolver la mantequilla con una batidora hasta que quede suave. En otro tazón combinar la leche con el matcha en polvo hasta que quede bien integrada. Calentar la leche antes de que comience a

hervir y después agregar el matcha en polvo para que se disuelva más rápido.

2. Una vez que la leche con el matcha y la mantequilla estén listos agregar 1 taza de azúcar glass y un poco de la leche de té verde y revolver hasta que queden bien combinados. Volver a realizar el mismo procedimiento con las dos tazas de azúcar glass restantes y la leche.
3. Revolver a velocidad alta hasta que el betún quede ligero y esponjoso. Agregar el betún a una manga para decorar y rellenar el pan de muerto.

## Pan de muerto relleno de nata



Este es un clásico que nunca falla, la nata le agrega un sabor delicioso al pan de muerto, no querrá dejar de comerlo. Solo necesita leche entera, y mantequilla.

### Ingredientes:

3/4	de taza	de leche entera
1/3	de taza	de mantequilla
azúcar	al gusto	

1. Derretir la mantequilla en un sartén a fuego lento durante 10 segundos. Mezclar la mantequilla con la leche en un tazón mediano, asegúrese de que la mantequilla se enfríe un poco antes de echarla sobre la leche.
2. Batir los ingredientes por varios minutos hasta que la nata obtenga una consistencia espesa y espumosa. Colocar la nata en un recipiente hermético y refrigerarla por 2 días. Cortar el pan de muerto por la mitad y untar la nata.

## Frutas

Si tiene ganas de un platanito, mango, fresa o frutos rojos ¿qué le parece acompañarlos con un pan de muerto? Así sabroso y dulce. Puede ponerle cualquier relleno de esta lista y agregarle frutitas para que sepa más rico, ¿qué le parece la clásica crema de avellanas con plátano, queso crema con mango o dulce de leche con fresa?



### FUENTE:

<https://www.animalgourmet.com/2017/10/31/rellenar-tu-pan-de-muerto/>

<https://www.cocinadelirante.com/postre/pan-de-muerto-relleno-receta>

<https://culturacolectiva.com/comida/ideas-para-rellenar-tu-pan-de-muerto>



# 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



**Think  Dairy**  
brought to you by U.S. Dairy Export Council

**U.S. Dairy Export Council - México**

[www.usdec.org](http://www.usdec.org)

[www.thinkusadairy.org/es/inicio](http://www.thinkusadairy.org/es/inicio)

**Contacto USDEC México:** [egarcia@usdecMexico.com](mailto:egarcia@usdecMexico.com)

# LIDERAZGO Y COMUNICACIÓN EN TIEMPOS DE PANDEMIA

PARA EMPRESARIOS



**H**oy más que nunca, un líder debe prestar atención a las emociones que brotan de los integrantes de sus equipos de trabajo en un contexto complejo-producto de la pandemia. Todo individuo piensa, siente y actúa. Equilibrar estas tres dimensiones es clave para lograr un impacto positivo.

La pandemia que hemos vivido estos casi dos años, nos ha sumido en un proceso de constante adaptación. En el ámbito laboral, los líderes pueden ayudar a sus equipos de trabajo a desarrollar la capacidad de adaptarse. Para ello es

importante desarrollar una relación con ellos a largo plazo y lograr una conexión en el plano emocional, a través de diversas habilidades comunicacionales.

## Interés por el otro

Todo líder debe ser empático, es decir, capaz de ponerse en los zapatos de cada uno de sus colaboradores de manera humilde, con disposición e interés genuinos, sin prejuicios. Es un error creer que todos viven sus vidas de la misma forma. No





es lo mismo estar en un hogar sin hijos que, en uno con tres, sobre todo si son pequeños y necesitan más cuidados.

Ser empático también implica reforzar, verificar y validar que cada trabajador posea los recursos tecnológicos necesarios para realizar su trabajo con eficiencia. Aquí es clave respetar siempre sus espacios y horarios de trabajo. Por ejemplo, estar en casa no significa que una persona pueda recibir llamadas en cualquier momento del día, ya que puede ver afectado el equilibrio entre su vida laboral y su vida familiar.

## **Confianza: la clave para una relación a largo plazo**

La confianza entre el líder y su equipo de trabajo es también otro de los aspectos clave en un contexto como el que vivimos y se construye con el paso del tiempo. Durante este proceso, es necesario entender que cada colaborador es distinto y trabaja en un escenario diferente. Hay que entrar en sintonía con cada uno, es decir, ser capaz de conectar con ellos, establecer vínculos y reforzarlos. El líder jamás debe ser percibido como un elemento de distorsión en el entorno.

Un buen manejo emocional ayuda mucho al individuo, mientras que un mal manejo lo perjudica.

Un líder con mal manejo emocional genera efectos dañinos en la salud de sus colaboradores. Entrar en empatía y sintonía en el escenario actual es crucial, porque involucra conversar con cada uno y conocer su situación personal. Puede que esté afrontando un problema familiar y se sienta angustiado. Si no nos tiene confianza, no lo revelará y se esforzará por cumplir con sus obligaciones bajo una gran carga de estrés.

## **Vigile la toma de decisiones y la coordinación entre áreas**

Durante esta pandemia, las organizaciones deben ser flexibles, ágiles y decididas. Si una parte de sus colaboradores acaba de empezar a trabajar a distancia, esto puede ralentizar la toma de decisiones y el trabajo en equipo entre áreas. La organización debe asegurar que se estén tomando y ejecutando las decisiones importantes durante este tiempo, ya que es fundamental. Si el Covid-19 ha cambiado la forma en la que están trabajando sus empleados, es importante entender hasta qué punto estos cambios están afectando el rendimiento de los mismos. Adoptar la perspectiva de un sistema socio-técnico puede ayudar. Esto se reduce esencialmente a evaluar la forma en que la tecnología y el trabajo a distancia están repercutiendo en las dinámicas







Sugerencia de uso



En esta temporada emplea elementos que de un toque especial y delicioso a tus panes de muerto

- Frutos secos
- Flores comestibles
- Masa madre
- Especias

[www.upfieldpro](http://www.upfieldpro)

 @UpfieldProfessionalM





y por qué? ¿Qué se puede mejorar y cómo? Los gerentes, líderes y empleados podrían explorar y entender rápidamente la forma en la cual se está respondiendo a los nuevos desafíos internos y externos que ha ocasionado el Covid-19. Esto podría llevarse a cabo a nivel de los equipos de trabajo, a nivel de una unidad de negocio, o incluso llevarlo a un nivel de toda la organización. A través de este proceso, las compañías pueden aprender tanto de sus logros como de sus errores, y de esta forma comenzar a prepararse para la próxima posible pandemia.

luciones innovadoras para afrontar los retos que conlleva el futuro.

## ■ Llevar a cabo una revisión de las acciones que toma la empresa

La revisión de las acciones de una empresa puede ayudar a las mismas a aprender rápidamente acerca de los acontecimientos que suceden en tiempo real. Reflexionando sobre las siguientes cuatro preguntas ¿Qué se esperaba que ocurriera? ¿Qué ocurrió realmente? ¿Qué salió bien

## ■ Comunicarse con sus clientes

En la mayoría de las industrias se sabe que el Coronavirus es una fuerza disruptiva. Este es un momento crítico para contactar a sus clientes y entender qué es lo que les preocupa y qué tipo de ayuda necesitan. No realice ninguna suposición. Hablando con sus clientes, ya sea a través de plataformas digitales, es la única manera de averiguar cómo el Covid-19 está afectando sus negocios.



## ■ **Reajuste sus prioridades**

A menos que su organización se hubiese anticipado a esta pandemia, sus prioridades estratégicas probablemente necesiten cambiar, al menos para el corto plazo. Ahora es el momento de revisar sus planes para el siguiente trimestre, para dar respuesta a las necesidades de sus clientes, cambios en el mercado y necesidades críticas. Al incorporar la nueva realidad laboral de sus clientes en los planes inmediatos de su empresa, puede concentrarse en proporcionar los bienes, servicios y apoyo que necesitan en este momento.

## ■ **Comuníquese, conéctese y repita el proceso**

Entre el teletrabajo, las reuniones de respuesta a esta crisis y los nuevos desafíos de equilibrio entre la vida laboral y/o personal, se sabe que ahora no es el momento más fácil para que los líderes estén presentes y conectados al 100% con sus empleados. Sin embargo, la comunicación, la claridad y estas conexiones mencionadas previamente, son invaluableles en este momento. Si sus empleados experimentan una mala comunicación entre ellos, se corre el riesgo de que ellos mismos se ideen problemas internos y externos en la compañía. Este es el momento de comunicarse de forma clara y concisa acerca de cuál es el rumbo de la compañía, y de cómo se espera llegar a ese punto.

Sabemos que cumplir con los desafíos del día a día no va a ser fácil. Cabe recordar que este es un momento decisivo para los líderes. La única manera de apoyar a sus empleados mientras se asegura el éxito a largo plazo de su organización, se traduce en hallar un equilibrio entre la empatía y la realidad económica que hoy en día están



afrontando las empresas. Las cuatro preguntas presentadas anteriormente pueden ayudarle a usted y a su equipo a lograr ese equilibrio y guiar a sus colaboradores mientras el mundo afronta uno de los desafíos globales más profundos que hemos enfrentado en décadas.

### **FUENTE:**

<https://www.latam.mercer.com/our-thinking/mantente-informado-sobre-el-coronavirus/como-liderar-durante-una-pandemia.html>

<https://www.esan.edu.pe/conexion/actualidad/2021/02/08/liderazgo-y-comunicacion-en-tiempos-de-pandemia/#:~:text=Categ%C3%A4Das-,Todo%20l%C3%ADder%20debe%20ser%20emp%C3%A1tico%2C%20es%20decir%2C%20capaz%20de%20ponerse,un%20mal%20manejo%20lo%20perjudica.>



# PAN DE HADAS

## AUSTRALIAN FAIRY BREAD

### PANES EMBLEMÁTICOS



Aunque el nombre le da un aire de magia, el pan de hadas australiano es en realidad un delicioso manjar de 3 ingredientes: una rebanada de pan untada con mantequilla y cubierta con chispas de arco iris.

Si parece inusualmente simple, lo es. “El pan de hadas es un alimento básico”, mencionan algunos autores de libros de cocina australiana.

Pero básico o no, es un postre favorito de la infancia, y hace apariciones en fiestas de cumpleaños. Es popular en las fiestas infantiles porque es fácil de hacer y económico, a su vez es colorido y divertido.

Los neozelandeses también comen el pan de hadas, y la golosina también es popular en los Países Bajos, donde las chispas son de chocolate y la tostada se llama hagelslag, que curiosamente se traduce como “granizada”.

Aunque sus orígenes exactos son inciertos, el pan de hadas se menciona en un poema de 1913 del escritor escocés Robert Louis Stevenson:

*“¡Sube aquí, pies polvorientos!*

*Aquí hay pan de hadas para comer.*

*Aquí, en mi habitación para retirarse, Niños,  
puedes cenar”*

Y mientras que los australianos pueden apearse al pan de hadas para las fiestas de cumpleaños de los niños, no es de sorprenderse que este pan comenzara a aparecer en los cafés de Brooklyn.

#### FUENTE:

<https://www.ahumados.shop/recetas/que-es-el-pan-de-hadas-y-como-hacerlo/>

# DAMPER

## PAN BUSH

### PANES EMBLEMÁTICOS



El Damper es un pan que se prepara con polvo de hornear. Es un pan dulce y fragante muy adecuado para quienes no tienen mucho tiempo, pero realmente aman el pan caliente.

El polvo de hornear es un agente de fermentación químico que libera gases que permiten que la masa levante durante la etapa de cocción. Por lo tanto, es una especie de levadura que hace su trabajo directamente en el horno sin necesidad de darle tiempo de reposo previo.

La historia de Australia y la de todos los pueblos que emigraron allí han dado paso a una nación que tiene uno de los ejemplos más exitosos de multiculturalismo: italianos, griegos, alemanes, chinos e indios, los cuales han aportado sus tradiciones culinarias.

Encontrar recetas típicas australianas no es fácil. No hay muchas, pero el Damper es definitivamente, una de ellas.

El Damper fue mencionado por primera vez en un libro de memorias editado por Barron Field, un juez

de la Corte Suprema de Nueva Gales del Sur de 1817 a 1824. Según el Australian Dictionary Center, el nombre se deriva de una expresión de Lancashire que significa “algo que suprime el apetito”.

El Damper es uno de los símbolos más emblemáticos del *bushfood* (alimentos tradicionales de los aborígenes australianos), también conocido como *bush tucker*. Ha sido reconocido como un alimento básico durante décadas.

Se volvió famoso gracias a los vaqueros australianos que cocían este pan en las brasas de sus fogatas.

Un método más cuidadoso, y uno que se usa comúnmente hoy en día, es hornear el Damper en una fogata colocando la masa en una olla de hierro fundido para evitar tener que cepillar el pan para quitarle las cenizas antes de comerlo.

#### FUENTE:

<https://www.196flavors.com/es/australia-damper/>





 **HARINERA  
ANÁHUAC**



**PONEMOS EL SABOR DE  
LA TRADICIÓN EN TUS MANOS**

.....

 **FSC 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](http://www.harineraanahuac.com.mx)  AnahuacHarinera  HarineraAnahuac



# BAKKERIJMUSEUM

## MUSEO DE LA PANADERÍA

---

PAN EN EL MUNDO

---



**B**élgica cuenta con cerca de 80 museos que tratan del arte, las técnicas, la industria, las ciencias, el folklore, la literatura, la historia y muchísimas otras cosas.

Además de asombrar por la riqueza de sus colecciones y por la visión que tienen acerca de las culturas del mundo entero.

Entre ellos encontramos el Bakkerijmuseum, el Museo de la Panadería, ubicado en la ciudad de

Veurne, Bélgica y que está a cargo de la comunidad flamenca y subvencionado por la ciudad y la provincia.

Recoge, conserva, administra, investiga y presenta los materiales y el patrimonio inmaterial en este tema. Es un museo vivo, en donde se organizan regularmente demostraciones, talleres y otras actividades públicas.



## HISTORIA

El nombre completo del museo es vzw Bakkerijmuseum Walter Plaetinck Zuidgasthuishoeve. ¡Todo un bocado! ¡Pero sobre la base de este nombre largo puede rastrear la historia!

En 1314 en la ciudad de Veurne, existían tres hospitales dedicados al cuidado de los pobres o también servían como casa de huéspedes. Entre ellos se encontraba el Hospital del Sur, a cargo de los regidores de la ciudad.

A mediados del siglo XVI los tres hospitales se fusionaron para crear el Hospital de San Juan.

El espacio que ocupaba el Hospital del Sur se dedicó a la agricultura.

En 1978 el lugar fue adquirido por algunos idealistas de la región, estas personas decidieron conservar los edificios típicos y mantenerlos como museo, se restauró la granja y el 25 de julio de 1985 se crea el Museo de la Panadería.

Entre estos idealistas se encontraba un panadero de Koksijde, Walter Plaetinck, quien se convirtió en un apasionado coleccionista de objetos antiguos. Provenientes de una familia famosa.

Sin embargo, hoy, el Museo de la Panadería se enfrenta a una segunda fase importante de re-



novación. Habrá una nueva recepción y un doble espacio de taller, se reorientará el sitio, se abordará todo el diseño del museo y la historia del museo, y se dará también al dominio una interpretación más ecológica y vivencial. De esta forma, los usuarios de sillas de ruedas y las familias con cochecitos también pueden disfrutar plenamente del museo y del dominio asociado.

Además de un nuevo edificio, el museo también recibirá un nuevo contenido. La mayoría de los visitantes esperan poder hacer algo activo en la nueva configuración del museo. Es por eso que la experiencia en el museo (y no solo en los talleres) será un hilo conductor en la elaboración del montaje del museo.

La experiencia también incluirá los cinco sentidos que necesitan ser estimulados: oír, ver, sentir, oler y saborear. Los visitantes se estimularán a través de diversos medios (texto, sonidos, olores, imágenes) y se sumergirán en el oficio de panadero. Varias aplicaciones analógicas y digitales, en combinación con los artículos de colección auténticos, darán vida a la historia y el legado para una experiencia multimedia variada.

Siete temas formarán el hilo conductor de todo el museo. Destacando diferentes facetas del oficio de panadero. Los temas que ya están presentes, como la preparación de chocolate y helados, repostería, panadería y repostería, se mantendrán, pero se les dará una nueva interpretación y disposición.



# PAN EN EL MUNDO



historia del pan, la pastelería y la panadería.

El edificio de depósito actual contará con un pasillo con un depósito de observación. De esta manera, el visitante puede ver entre bastidores y puede ver una parte de la colección que normalmente no se muestra.

Lo que mucha

Además, también se discuten nuevos temas, por lo que el museo se convertirá en algo más que una presentación técnica del oficio. Por ejemplo, se prestará atención a las personas detrás de la artesanía, la dimensión política del pan y los precios del pan, los ingredientes del pan y los productos de panadería, pan y pasteles en nuestra vida cotidiana y en diferentes culturas (en celebraciones, eventos de la vida); también se exhibirán nuevos temas, gemas nunca antes vistas de la rica colección del Museo de la Panadería.

gente no sabe es que solo el 10% de las 24.000 piezas de la colección se encuentran actualmente expuestas en el museo. Los otros objetos se encuentran en el depósito del museo cerrado. Gracias a la renovación, el visitante ahora también podrá ver una parte de esto.

El nuevo interior del museo se ubicará en el antiguo granero del dominio. Por el momento, la colección todavía se distribuye en dos edificios. Después de la renovación, todo se centralizará en un solo edificio. El otro edificio, la antigua residencia, se utilizará en el futuro como administración y espacio para exposiciones temporales. Además, en él se ubicará el nuevo centro de conocimientos. Este centro de conocimiento albergará la colección de la biblioteca única del museo, donde los visitantes podrán buscar información, consultar antiguos recetarios y encontrar información sobre la





**Semillas de  
Girasol**  
#elcrunchsaludable



Conoce nuestras  
recetas



### Información Nutricional

Semillas de Girasol sin cáscara tostadas

Tamaño de la Porción (l) 21g

Cantidad por porción

Contenido Energético 119Kcal

#### % Ingesta Diaria Recomendada\*

Grasas Totales 10.38g 15.3%

Del cual

Grasa Saturada 1.4g 6.36%

Grasa Poliinsaturada 6.6g

Grasa Monoinsaturada 2.2g

Colesterol 0mg 0%

Carbohidratos Totales 3.61g 1.3%

Fibra Dietética 2.9g 11.6%

Azúcares 0.7g 0.2%

Proteína 4.4g 6%

Vitamina E 8.4mg 76.3%

Hierro 1.4mg 8.2%

Zinc 0.9mg 9.3%

Magnesio 77.3mg 30.9%

\*El % de la Ingesta Diaria Recomendada IDR indica que cantidad de un nutriente por porción contribuye a tu dieta diaria. 2,000 calorías al día es el consejo general de nutrición.

#elcrunchsaludable #USAlamejorcalidad

## LA SEMILLA DE GIRASOL LE OTORGA MUCHAS CUALIDADES NUTRIMENTALES A TUS PRODUCTOS.

Al agregar **Semillas de Girasol** a cualquiera de tus recetas, le añades todos sus beneficios nutrimentales como la vitamina E, el folato y muchos más. Además su sabor es delicioso.



Para más información visita:  
**girasol-usa.com**

No te pierdas la segunda  
temporada de



**Horneando  
con los Expertos**

Por: Facebook y YouTube

# PAN EN EL MUNDO

El museo se renovará en dos fases: la primera fase de las obras del nuevo Museo de la Panadería comienza este otoño de 2021. Esto será claramente visible para los transeúntes: entonces comenzarán las obras de construcción del nuevo pabellón de recepción y taller. Durante la primera fase de las obras, el museo permanecerá abierto y totalmente accesible para los visitantes, ya que las obras en la parte trasera del dominio no afectarán el funcionamiento del día a día. En una segunda fase, se rediseñará el museo. Luego, el museo cerrará temporalmente durante un breve período de tiempo. La fecha prevista para la reapertura del Museo de la Panadería completamente renovado es julio de 2023.

De esta manera, el museo se asegurará de que el patrimonio de la panadería se celebra con honor y que se transmita a las generaciones futuras.



Albert I-laan 2 | 8630 VEURNE, Veurne  
Flandes Occidental, Bélgica, 8630  
Teléfonos y fax:  
(+32) (0) 58 31 38 97+  
(+32) (0) 58 31 24 71

**FUENTE:**

[www.bakkerijmuseum.be](http://www.bakkerijmuseum.be)





# LAS GRASAS EN LA PANIFICACIÓN

## (PARTE 1)

### HABLEMOS DE INGREDIENTES



Desde los más antiguos tiempos, el pan ha formado parte de la alimentación del ser humano. Que rico es recordar el aroma de las casas de nuestras abuelas donde se horneaban en ese entonces pasteles, galletas, ricos postres y pan. O cómo olvidar aquellas panaderías del pueblo, con sus grandes hornos de piedra en donde el pan era cocido al calor de la leña.

Todo ese pan era elaborado con ingredientes frescos y naturales: *harina*, que se hacía en rústicos molinos, los *huevos*, recién recolectados del gallinero, *leche* y *mantequilla* frescas desde el establo y la *manteca de cerdo*, ese ingrediente, fundamental para el sabor y la suavidad del pan.

Para productos panificados, las grasas utilizadas con mayor frecuencia son **la mantequilla, la margarina, la manteca de cerdo, manteca hidrogenada, manteca de cacao, los aceites y grasas anhidras**. Las grasas son derivadas de plantas o animales, y pueden encontrarse en forma líquida o sólida a temperatura ambiente.

Durante la historia de la humanidad y por supuesto, de la historia de los alimentos entre ellos la panificación, las grasas han constituido sustancias vitales en la supervivencia del hombre, utilizadas estratégicamente en una gran variedad de productos alimenticios. Sin embargo, en la actualidad aunque siguen siendo necesarias, son objeto de revisión por el surgimiento de tendencia de salud y estética.

# HABLEMOS DE INGREDIENTES

---

## Funciones de las Grasas

Una de las funciones más importantes de las grasas es la sensación apetecible y de frescura que proporciona a los productos elaborados. Se puede seguir disfrutando de este atributo empleando grasas saludables, elaboradas a partir de aceites vegetales ya que la industria de grasas y margarinas ha tenido en cuenta los cambios que el consumidor exige.

Las grasas brindan el aporte más significativo al sabor, al color, a la textura y riqueza del producto final. En la masa o batidos inhiben la formación de cadenas largas de gluten, lo que permite obtener un producto blando y suave.

Las grasas sólidas ayudan al crecimiento de la masa ya que atrapan burbujas de aire, que se expanden cuando se someten al calor del horno. Además, las propiedades emulsionantes de las grasas permiten que los productos horneados mantengan la humedad y resistan el endurecimiento, lo que incrementa su vida útil.

La gran variedad de características de las grasas, las hace útiles para diferentes aplicaciones. Al elegir una grasa en particular, se debe tener en cuenta su sabor, su punto de fusión, y su habilidad para formar emulsiones. Una grasa o aceite pueden producir una torta de textura frágil; los productos laminados y hojaldrados, requieren una grasa sólida a temperatura ambiente para prevenir la unión de las proteínas de la harina. Para asegurar una buena superposición de capas de grasa con capas de masa.

Las principales funciones de las grasas en los productos de panadería son:

- Permite una textura y estructura más uniforme en el pan.
- Aumenta el valor alimenticio.
- Lubrica el gluten, permitiendo un mejor desarrollo y extensibilidad.
- Contribuye a producir masas más suaves, mejorando la conservación del producto.
- Al combinar grasa con azúcar, ayuda a incorporar aire a la masa y distribuir uniformemente los ingredientes.
- Agregarle humedad y enriquecerlo.
- Mejora el sabor.







## MANTEQUILLA

De acuerdo con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), la mantequilla debe tener una composición de 80% grasa, 18% de agua y 2% de sólidos.

La mantequilla es elaborada a partir de una crema dulce (o sin sal), después es calificada de acuerdo con el sabor, color, textura y olor. Conforme al puntaje obtenido, se determina si la mantequilla será grado AA, A, B y C.

En panificación, este ingrediente es útil para crear fragmentos finos y crujientes en masas laminadas como los croissants, los pasteles daneses y de hojaldre. Cuando la masa es llevada al horno, la humedad en la mantequilla se convierte en vapor y el dióxido de carbono se libera de la levadura, haciendo que las capas de masa se levanten.

## Tipos de mantequilla

### 1. Por su procedencia

Se denomina mantequilla al producto como tal obtenido de la leche o nata de vaca, pero la mantequilla se puede obtener de leche de otras especies animales como oveja o cabra. La mantequilla de oveja o de cabra presenta un color más claro y un contenido graso superior a la de vaca.

### 2. Por el proceso de elaboración

**a) La mantequilla de nata dulce** se produce a partir de la nata fresca madurada sin acidificar, mientras que la mantequilla de nata ácida se obtiene a partir de una nata que ha sido sometida a una maduración con acidificación.

**b) La mantequilla batida**, a la que se insufla aire durante su proceso de elaboración, alcanzando un contenido de un 30 % de aire. Esto facilita su untuosidad o aptitud para extenderse, siendo una mantequilla más ligera que funde mejor.

### 3. Por su composición

**a) Mantequilla light o baja en calorías** con un contenido graso menor de lo habitual, con valores comprendidos entre los 41 y 65 gramos/100 gramos.

**b) Mantequilla con ingredientes no lácteos** que lleva adicionados, por ejemplo, ajo, hierbas aromáticas, etcétera.

**c) Mantequilla con sal**, a la que se añade sal común en su elaboración.

# HABLEMOS DE INGREDIENTES

---



A diferencia de las margarinas que se venden en las tiendas de comestibles, las margarinas para panificación se formulan de diferentes maneras con distintos fines. A continuación se citaran las dos principales categorías.

## **a) Margarinas para pastel o Margarinas para panadería**

Estas margarinas son suaves y se pueden acremar bien. Se utilizan no sólo para pasteles, sino también en una amplia variedad de productos.

## **b) Margarinas para Pastas**

Son más resistentes y elásticas; su consistencia es cerosa. Se formulan especialmente para masas que forman capas, como la de pastelería danesa y la pasta de hojaldres.

## **MARGARINA**

La margarina es un sustituto de la mantequilla elaborada a base de grasa vegetal o animal, mezclada, por lo general con agua, aunque puede agregarse saborizantes, colorantes, emulsificantes y preservativos. Su riqueza y complejidad de sabor es inferior a la de la mantequilla, no obstante, su uso es común debido a sus óptimas cualidades para la elaboración de productos panificados, su bajo costo y el hecho que se puede guardar al ambiente (no requiere refrigeración).

El contenido de grasa en relación con el contenido de agua en la margarina, es comparable con lo que sucede en la mantequilla: las dos contienen alrededor del 80% de grasa y 16% de agua. Su punto de fusión es de 6 u 8 grados mayor, por lo que es más fácil para trabajar, en especial para la fabricación de masas hojaldradas - como hojaldres, croissants y daneses - pero por otra parte, deja una sensación de grasa en la boca al conseguir un producto que la contiene.

La margarina para pasta de hojaldre, la más resistente de estas grasas, recibe en ocasiones el nombre de manteca para pasta de hojaldre (en Venezuela se les llama hojaldrina o bitina). Sin embargo, al igual que otras margarinas, tienen un contenido significativo de agua que contribuye a la fermentación de la masa al vaporizar. La masa de hojaldre que se prepara con esta margarina, por lo general esponja más que la preparada con mantequilla. Sin embargo, puesto que la grasa no se derrite en la boca, como la mantequilla, a muchas personas no les parece apetecible.







## *Los ingredientes ideales para ésta temporada...*


el resultado,  
un producto con:  
**textura**  
**estabilidad**  
**volumen**  
**rendimiento.**



Mejorante

[www.distribucionessantacruz.com](http://www.distribucionessantacruz.com)

Lada sin costo: 800-788.0934

 Distribuciones Santa Cruz, SA de CV





# HABLEMOS DE INGREDIENTES

---

## MANTECA DE CERDO

La manteca de cerdo, por su formulación química, basada en pequeñísimos cristales de grasa, hace que el pan sea mucho más esponjoso, más suave, que retenga mejor la humedad, por lo que la sensación en la boca al comer una galleta o un panqué elaborados con manteca de cerdo, es deliciosa.

Durante los últimos 30 años, el cerdo ha gozado de una fama muy mala, sin embargo, estudios realizados en España por Rodríguez Jerez señalan el beneficio de la grasa de cerdo incorporada a la dieta diaria como factor de prevención de distintas enfermedades.

Los resultados contradicen la apreciación generalizada de los consumidores, que ven en esta grasa

un producto de baja calidad nutricional, poco saludable y susceptible de inducir patologías de tipo cardiovascular o la obesidad.

No obstante, la grasa no puede ser entendida sólo desde la perspectiva de la cantidad total, sino desde la evaluación de la proporción de las diferentes fracciones que la componen, y en especial, de los diferentes ácidos grasos.

Es decir, debemos diferenciar entre la concentración de ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poli insaturados. De entre los distintos ácidos grasos, el consumo elevado de grasas saturadas se ha relacionado con la elevación de las lipoproteínas sanguíneas LDL, el llamado «colesterol malo», mientras que el consumo de grasas insaturadas, especialmente las monoinsaturadas (oleico) se ha relacionado con su reducción.







# FRANQUICIAS DISPONIBLES

contáctanos en:

franquicias@pasteskikos.com

azenteno@pasteskikos.com

771 718 3565 ext. 908

771 709 2569

www.pasteskikos.com

Síguenos  



La grasa de cerdo posee una composición lipídica variable, que va a depender, sobre todo, de la composición de la dieta de los animales. Cuando esta se basa en una alimentación natural, la concentración de oleico llega a superar el 50%, lo que

lo convierte en el más parecido a la composición del aceite de oliva de entre todos los alimentos de origen animal.

En la siguiente edición de continuaremos con la Parte 2 de este tema tan interesante de las grasas en la panificación.

#### FUENTE:

<https://interporc.com/2019/09/11/importancia-de-la-grasa-de-cerdo-reposteria?cat=blog/vive-en-rosa>

<http://lacheffpanadera.blogspot.com/2012/10/los-ingredientes-en-el-pan-las-grasas.html>

<https://thefoodtech.com/ingredientes-y-aditivos-alimentarios/mantequilla-ingrediente-base-en-la-panificacion/>



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.



# PAN DE MUERTO EN MÉXICO

En la época prehispánica se hacía la "**papalotlaxcalli**" o pan de mariposa que era exclusivo de esta ceremonia, era como una tortilla que se le imprimía a la masa aún cruda, un sello en forma de mariposa o de rayo.



## ORIGEN

El origen del pan de muerto se remonta a la época de la Conquista, cuando se practicaban los sacrificios humanos.

Los españoles encontraron tan violenta esta práctica que sugirieron se preparara un pan de trigo cubierto de azúcar roja, que simulaba el corazón de las doncellas sin que tuvieran que perder la vida. Además, se sabe que en Mesoamérica se preparaba un pan de amaranto molido que después de mezclarse con la sangre de los sacrificios, se ofrecía a los dioses.

Esos fueron los primeros indicios del pan de muerto, que se han modificado hasta ser como los conocemos hoy.



## ALTAR A HUITZILOPOCHTLI

De acuerdo con la antigua cosmovisión prehispánica, el Dios **Huitzilopochtli** necesitaba ser alimentado todos los días para poder seguir iluminando al pueblo.



## SIMBOLISMO

El círculo al centro del pan simboliza el cráneo del difunto y las tiras realizadas son imitación de los huesos que lo conforman y en algunos casos, se agrega esencia de azahar, que evoca el recuerdo por los difuntos.

Cuando las tiras se colocan en forma de cruz estas simbolizan los cuatro puntos cardinales consagrados a los distintos dioses:

■ **Tláloc**

■ **Xipe**

■ **Tútec**

■ **Tezcatlipoca**



### FLOR DE AZAHAR

Azahar, es el nombre de las flores blancas del naranjo, del limonero y del cidro.





# PAN DE MUERTO EN MÉXICO

Sea cual sea el origen, el pan de muerto nunca ha sido el mismo, ha evolucionado y cambiado a lo largo de los años, y según las costumbres de cada lugar. En México se estima que hay de 400 a 600 tipos de pan de muerto.

Todos muy parecidos, pero con particularidades que los diferencian.

A continuación se muestran algunos panes y los estados de donde provienen.

## GUANAJUATO HIDALGO



ANTROPOMORFO  
(ALMAS)



PELUCA



MUERTITO DE ANÍS

## CDMX



DESPEINADA

## OAXACA



REGAÑADAS



PAN DE PULQUE



PAN DE YEMA



PAN DE  
MITLA



PAN DE  
ZAACHILA



PAN DE LA  
MIXTECA

## PUEBLA



GOLLETES



SEQUILLO



TLACOTONAL



LIZO



ROSQUETES



HOJALDRA DE LA MIXTECA



HOJALDRA CON AJONJOLÍ

## GUERRERO



SEMITA



AMARGOSA



ZOOMORFO

Generalmente su forma es circular, en todo el país, como representación del ciclo de la vida y la muerte. Otra referencia del azúcar roja: en el México prehispánico a los muertos ilustres se les sepultaba cubiertos de polvo rojo de cinabrio o sulfato de mercurio.





## EDO. MÉXICO



ANTROPOMORFO



PAN CONEJO



PAN DE SAN MATEO IXTACALCO



ENCALADILLAS

## MICHOACÁN



PAN DE OFRENDA



PAN DE HULE



ANTROPOMORFO

## MORELOS



ANTROPOMORFO



ZOOMORFO



FITOMORFO



MITOMORFO

## VERACRUZ



ANTROPOMORFO  
(MUERTITOS)



MITOMORFO



ZOOMORFO

En la época prehispánica se elaboraban figuras de amaranto con fines de rito, estando muy relacionadas con la sangre y los sacrificios a los dioses. A la llegada de los españoles, se sustituyó el uso del amaranto por el trigo. Este es el origen del pan de muerto como lo conocemos actualmente

En todos los estados se puede encontrar pan de muerto tradicional, individual y familiar desde 60 gramos hasta 2 kilos.

Los hay cubiertos de azúcar, ajonjolí o mantequilla. También se ha creado una gran variedad de rellenos como nata, cajeta, dulce de leche, chocolate y frutos secos, así como coco, queso crema y parmesano, calabaza, nuez, manzana y hoy ya existen versiones de harina integral.

# DÍA DE MUERTOS EN EL MUNDO

— ESTE MES CELEBRAMOS —



**E**l Día de Muertos es una celebración que asociamos tradicionalmente con México. Sin embargo, la conmemoración-ritual de los ancestros es un punto de unión entre varias culturas. Estas celebraciones nos hablan de distintos sentidos de identidad y comunidad en torno a una misma idea.

En México como cada año, vivimos la experiencia multicolor que de la muerte hace nuestra tradición, nuestra herencia milenaria nos permite reír y al mismo tiempo venerar y recordar con cariño a aquellos que se han adelantado.

Somos los únicos que transformamos nuestros huesos en azúcar, hacemos de nuestro cráneo una cabecita de dulce, a la que ponemos nuestro nombre y saboreamos nuestro esqueleto convertido en pan de muerto.

El 1º y 2º, según la creencia del pueblo, las almas de los parientes fallecidos regresan a casa para convivir con los familiares vivos y para nutrirse de la esencia del alimento que se les ofrece en los altares.

Es el escenario principal para un carnaval de olores, gustos y colores en el que los vivos y los muertos se tocan en la remembranza. Huele a cempasúchil, copal, a veladoras, frutas, calabaza en tacha, camote enmielado, etc.

El agua para espantar a los malos espíritus reposa en una olla de barro, el mole negro de Oaxaca o mole poblano, según el gusto, las cazuelas de arroz y tejocotes sumergidos en melcocha, los ates, el chocolate y el molinillo para batirlo, el pan de muerto y sobre todo esos símbolos de la vida cotidiana del difunto al que se hace honor.





Santos; un evento cuya fecha coincide con el Día de Muertos mexicano, que se expresa en los panteones y consiste en llevar crisantemos a las tumbas para recordar a aquellos seres queridos que ya partieron.

Nuestro delicioso pan de muerto es ahora el invitado principal en las meriendas mexicanas, y es la manzana de la discordia en las vendimias vespertinas de cada panadería que anuncian su llegada con ese dulce y cálido olor a mantequilla y azahares, y su resplandeciente nevado de azúcar.

En cualquiera de sus presentaciones; zoomorfo, fitomorfo, mitomorfo o antropomorfo siempre será un placer contar con él en su mesa y desde luego la promesa de una venta segura y abundante.

Es momento de sacar las calaveras y montar las ofrendas, el incienso y la mirra no pueden faltar en su altar y si se quiere ser espectacular puede armar sus esqueletos de pan, y siempre alrededor mucho cempasuchitl y siempre viva.

La muerte es un tema que cada cultura afronta de manera diferente. En varios países europeos se recuerda a los difuntos en el Día de Todos Los

## San Antonio

Al ser el lugar con mayor número de mexicanos fuera del territorio nacional, Estados Unidos es la segunda nación donde podemos encontrar más altares. Sin embargo, la mayor celebración de Día de Muertos del país se llevará a cabo en esta ciudad de Texas, donde del 26 de octubre al 3 de noviembre habrá varios eventos como exposición de altares, música en vivo, desfiles, vendimias culinarias, instalaciones y performances en toda la urbe.





# ESTE MES CELEBRAMOS

---



## Barcelona

España también es un lugar donde el folclor del Día de Muertos se ha contagiado. Uno de los mayores festejos tendrá lugar en Barcelona, ya que la Asociación Cultural Mexicano-Catalana aprovecha estas fechas para organizar varios eventos.

## París

El colectivo ciudadano Ixteca en París es un grupo que año con año organiza varias celebraciones en octubre en torno a esta tradición. En 2019 hubo un taller de máscaras, la proyección del filme El mundo mágico de Salma en Cinema Lumimor, la presentación del libro Posada y altar de los muertos en el Instituto Cultural de México y el Festival de los Muertos en París.

## Alemania

Aunque no es posible encontrar un Día de Muertos igual (o similar) al que se celebra en México, los alemanes muestran un gran interés y curiosidad en la cultura y costumbres del país. Razón por la que cada año la Embajada de México en el país realiza su tradicional altar que está abierto al público.





## Ecuador

El 2 de noviembre se celebra en Ecuador el Día de los Difuntos. Los rituales de esta región se centran particularmente en los alimentos y las ceremonias están estrechamente vinculadas con el pasado prehispánico andino.

Para la ocasión se prepara la colada morada, una bebida dulce a base de diversas frutas y harinas. También se hornean las guaguas de pan, representaciones de figuras humanas amortajadas, decoradas de colores.



## Guatemala

En Guatemala se conmemora el Día de Todos Los Santos el 1 de noviembre. Las familias visitan los cementerios, los decoran con flores y llevan comida para sus difuntos. Pero sobre todo destacan tradiciones como la presencia de los barriletes: enormes cometas decoradas.

Estas se ofrecen como elemento de comunicación entre los vivos y el espíritu de los muertos.





# ESTE MES CELEBRAMOS

---

## Japón

En Japón, el Obon o Bon, se celebra generalmente en agosto. Es un festival de tradición budista para conmemorar a los ancestros que en esa fecha regresan a visitar a sus familiares.

Se cuelgan linternas de las casas para guiar su camino, se hacen danzas tradicionales y se hacen ofrendas de alimentos. Al final, se depositan las linternas en lagos o ríos para acompañar el regreso de los ancestros.



## India

Realiza el Pitru Paksha, un ritual que ocurre entre agosto y septiembre que consiste en una multitud de ceremonias de antaño. Entre las costumbres están la de dibujar pies en el suelo del hogar con harina de trigo, hacer obras de caridad, alimentar animales de la calle, ofrecer comida y agua a los muertos y poner lámparas de arcilla en ríos y lagos para guiar con luz a los ancestros.

Pues es un tiempo en el que los familiares están cuidando el bienestar del alma de sus antepasados.





## Irlanda

En algunas regiones de Irlanda se sigue celebrando el Samhain, que es el ritual celta que dio origen a lo que hoy conocemos como Halloween.

Samhain se celebra el 1 de noviembre y tradicionalmente marca el fin de la cosecha y el inicio del invierno. La noche del 31 de octubre se hacen grandes hogueras y procesiones.

Esta se hace en honor de los muertos y de la oscuridad que precede la luz del nuevo ciclo que comienza (el invierno).



## Corea del Sur

El Taeborum o “Gran Luna”, es una celebración que se hace en Corea en los meses de febrero o marzo. En el día señalado se hacen rituales en honor de los difuntos y ancestros de la familia.

Se preparan alimentos especiales como el Okokbap, un arroz cocido con otros cereales y verduras que se supone alejará el calor el resto del año.

El Kwibalki Sul es un vino frío que se toma en este día, que aguja el oído y que servirá para escuchar solo buenas noticias.

# ESTE MES CELEBRAMOS

---



## Tailandia

Entre los meses de junio y julio, en las montañas de Loei, en Tailandia, se hace el festival Phi Ta Kon. Este se hace con la idea de honrar y entretener a las almas de los ancestros para que sean benévolos con la población.

La ceremonia suele durar tres días y está compuesta de distintas danzas. Uno de los rasgos más identificables de esta tradición son las intrincadas máscaras que se usan en los rituales.



### FUENTE:

<https://travesiasdigital.com/noticias/asi-se-celebrara-el-dia-de-muertos-en-otras-partes-del-mundo>

<https://fahrenheitmagazine.com/life-style/life-style-viajes/7-paises-que-tambien-tienen-celebraciones-de-dia-de-muertos>



# PAN DE CAFÉ Y SEMILLAS

JOSEP PASCUAL

RECETAS



## INGREDIENTES:

650	gr.	Harina de trigo
350	gr.	Harina integral de trigo
100	gr.	Harina integral tostada
650	ml.	Café líquido
20	gr.	Sal
200	gr.	Masa madre
20	gr.	Levadura fresca
50	gr.	Miel
20	gr.	Leche en polvo
400	gr.	Cereales tostados (100 gr. pipas de girasol, 150 gr. semillas de sésamo, 100 gr. copos de avena y 50 gr. lino)

## PROCEDIMIENTO:

1. Tostar los cereales y semillas, remojar en agua.
2. Amasar todos los ingredientes menos los cereales y semillas. Se incorporarán en el último momento.
3. Fermentación en bloque de 1 hora 30 minutos a 2 horas, practicando unos dobleces en las masas hacia los 60 minutos.
4. Dividir la masa en porciones de acuerdo al peso deseado.
5. Formar las piezas con suavidad.
6. Fermentación final de unos 45 minutos.
7. Hornear a 245 °C con vapor. Abrir el tiro en los últimos 10 minutos.

# PAN DE TRIGO DURO

JOSEP PASCUAL

## RECETAS



### INGREDIENTES

700	gr.	Harina de trigo fuerte
300	gr.	Sémola de trigo duro
650	ml.	Agua
200	gr.	Masa madre
20	gr.	Sal
15	gr.	Levadura

### PROCEDIMIENTO

1. Amasado. Amasar normal.
2. Extraer la masa de la artesa y conferirle unos pliegues sobre sí misma para darle consistencia.
3. Reposo en cubeta: reposar la masa en cubeta cubierta con una tela durante 120 minutos, dándoles plegados cada 25 minutos.
4. División: proceder a dividir piezas y bolear ligeramente.
5. Reposo en bola: al abrigo de corrientes de aire reposar las bolas durante 30 minutos.
6. Formado.
7. Fermentación: fermentar en cámara a 23 °C y una humedad del 80% durante 1 hora aproximadamente.
8. Cocción: Temperatura de cocción: entrada a 235 °C cayendo a 210 °C, vaporizando al entrar. Horno de suela de piedra. Tiempo según peso.



# 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 MUNDIAL DEL CHURRO 11 DE NOVIEMBRE

Es común asociar este postre con la gastronomía nacional, sin embargo, su origen se remonta al otro lado del mundo.

La historia del churro tiene su origen en China, lugar donde nació en el siglo XII con el nombre de **Youtiao**, que quiere decir palo frito en aceite. Su preparación consistía en una especie de pan frito ligeramente salado, que logró expandirse por Asia, especialmente el sureste de dicho continente. Desde allí dio un salto a Portugal, donde se recreó la receta al gusto de los Lusos, añadiendo azúcar y cambiando su forma original por la forma de estrella que conocemos actualmente.

## DÍA MUNDIAL DEL BROWNIE 11 DE NOVIEMBRE

Proviene de un fallo en la repostería en Boston. En 1987 un cocinero trabajaba en la preparación de un bizcocho de chocolate, pero olvidó poner la levadura. Debido a este incidente culinario nació este rico pastelito.

Actualmente existe una gran variedad de estos tiernos bizcochos con todo tipo de frutos secos: nueces, almendras, avellanas, pistaches, nueces de macadamia, etc.

También los hay con diferentes coberturas (dulce de leche, cajeta, chocolate amargo). Se sirven glaseados, con helado y/o frutas de temporada, van acompañados por una deliciosa taza de café, té o chocolate caliente o frío.



# 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



### Dámaso Cruz Escutia

**Edad:** 61 años

**Complexión:** Media

**Estatura:** 1.55 mts.

**Color de piel:** Morena clara

**Señas particulares:** Cicatriz por acné en la espalda.

**Historia:** Salió a las 10 am a dejar un material de lo que vendía, conexión para luz, pilas, cargadores, etc. dejó su dinero, credenciales y ya no se sabe de su paradero.

**Lugar y fecha de extravío:** Col. Benito Juárez, Municipio de Naucalpan de Juárez, Edo. de México.  
28 de febrero de 2021.

### Luis Axel Guzmán Zárate

**Edad:** 19 años

**Complexión:** Robusta

**Estatura:** 1.80 mts.

**Color de piel:** Morena clara

**Señas particulares:** Usa lentes, barba escasa y bigote.

**Historia:** Fue de compras con su familia y desapareció de una tienda de autoservicio.

**Lugar y fecha de extravío:** Col. Oxtopoluco, Av. Miguel Ángel de Quevedo  
Alcaldía Coyoacán, CDMX.  
27 de agosto de 2021.



### Julio César Cervantes Cabañas

**Edad:** 49 años

**Complexión:** Robusta

**Estatura:** 1.70 mts.

**Color de piel:** Apiñonada

**Señas particulares:** Padece daño cerebral orgánico, no tiene dientes, usa placa dental superior e inferior.

**Historia:** Salió de su domicilio y ya no regresó. Se desconoce su paradero.

**Lugar y fecha de extravío:** Col. Molino de Santo Domindo, Alcaldía Álvaro Obregón, CDMX.  
20 de septiembre de 2021.



Octubre 2021  
Núm. 386 Año 32

# PAN

*El mundo del*



[www.canainpa.org.mx](http://www.canainpa.org.mx)

## DÍA MUNDIAL ¿QUIERES ANUNCIARTE EN NUESTRA REVISTA?

COMUNÍCATE al  
(55)51 34 05 00  
EXT. 121  
[comunicacion@canainpa.com.mx](mailto:comunicacion@canainpa.com.mx)

**DISTINTIVO DIGITAL**  
PROFECO

**DÍA MUNDIAL DE  
LA ALIMENTACIÓN**

ANO 32 NO 386 OCTUBRE 2021 isan 1405-1427W

# LE RECORDAMOS

## 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

## ENERO

- 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

<b>ROBUSTA</b>	<b>ENE</b>	<b>MAR</b>	<b>MAY</b>
(dls. por ton.)	2,120	2,078	2,048
<b>AZUCAR 11</b>	<b>MAR</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>
(cts. por lb.)	18.87	18.69	18.55
<b>AZUCAR 16</b>	<b>MAR</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>
(cts. por lb.)	36.45	35.90	35.75
<b>AZUCAR 5</b>	<b>DIC</b>	<b>MAR</b>	<b>MAY</b>
(dls. por ton.)	500.50	492.60	492.30
<b>CACAO ICE</b>	<b>DIC</b>	<b>MAR</b>	<b>MAY</b>
(dls. por ton.)	2,559.00	2,611.00	2,620.00
<b>MAIZ CBOT</b>	<b>DIC</b>	<b>MAR</b>	<b>MAY</b>
(dls. por bushel)	5.30	5.39	5.43
<b>SOYA CBOT</b>	<b>NOV</b>	<b>ENE</b>	<b>MAR</b>
(dls. por bushel)	1,228.00	1,237.00	1,245.75
<b>HARINA CBOT</b>	<b>DIC</b>	<b>ENE</b>	<b>MAR</b>
(dls. por bushel)	3.23	3.22	3.23
<b>ACEITE CBOT</b>	<b>DIC</b>	<b>ENE</b>	<b>MAR</b>
(cts. por lb.)	0.62	0.62	0.61
<b>TRIGO CBOT</b>	<b>DIC</b>	<b>MAR</b>	<b>MAY</b>
(dls. por bushel)	7.36	7.49	7.52
<b>J. DE NARANJA</b>	<b>ENE</b>	<b>MAR</b>	<b>MAY</b>
(cts. por lb.)	124.45	127.05	128.85
<b>AVENA CBOT</b>	<b>DIC</b>	<b>MAR</b>	<b>MAY</b>
(dls. por bushel)	6.56	6.40	6.31
<b>ARROZ CBOT</b>	<b>NOV</b>	<b>MAR</b>	<b>MAY</b>
(cts. por lb.)	13.99	14.15	14.30
<b>ALGODÓN ICE</b>	<b>DIC</b>	<b>MAR</b>	<b>MAY</b>
(cts. por lb.)	107.83	105.84	104.83
<b>RES CME</b>	<b>DIC</b>	<b>FEB</b>	<b>ABR</b>
(cts. por lb.)	130.03	135	137.75
<b>CERDO CME</b>	<b>DIC</b>	<b>FEB</b>	<b>ABR</b>
(cts. por lb.)	77.40	80.45	84.40

ACTUALIZADO AL 20 DE OCTUBRE DE 2021





HARINAS  
ELIZONDO

Hoja de Plata<sup>®</sup>  
Harina de Trigo

HARINAS  
Elizondo

Hoja de Plata<sup>®</sup>  
Harina de Trigo

Hoja de  
Plata<sup>®</sup>  
Harina de Trigo

Contenido neto 44 kg

Fábrica de Harinas Elizondo S.A. de C.V.

Ferrocarril de Cuernavaca N° 887

Col. Irrigación C.P. 11500 México D.F.

Tel.: 2122 6070

Lada sin costo: 800 710 96 97

info@harinaselizondo.com

[www.harinaselizondo.com](http://www.harinaselizondo.com)







*Sabores que se  
deleitan  
en el más allá*

*La Elección  
Profesional*



*Síguenos*



ILSAFRIGOCDMX



ilsafrigo\_oficialmx

Tel: (55) 5383 4646, [atencion@ilsafrigo.com.mx](mailto:atencion@ilsafrigo.com.mx)