

Diciembre 2021
Núm. 388 Año 32

PAN

El mundo del



www.canainpa.org.mx

FELIZ 
Navidad 2021

*galletas
navideñas*



**EL NUEVO SISTEMA DE
JUSTICIA LABORAL**



Junto a ti desde 1972 🎅



ILSA FRIGO LES DESEA
FELIZ NAVIDAD



Receta para Cupcake

*1 cupcake vainilla ilsafrigo
15 g ganache obscuro ilsafrigo
60 g top vainilla ilsafrigo
7 gotas colorante verde
Perlas de decoracion al gusto*



*Para saber mas de nuestra receta
ponte en contacto con nosotros mediante
nuestro QR o pagina de Facebook*

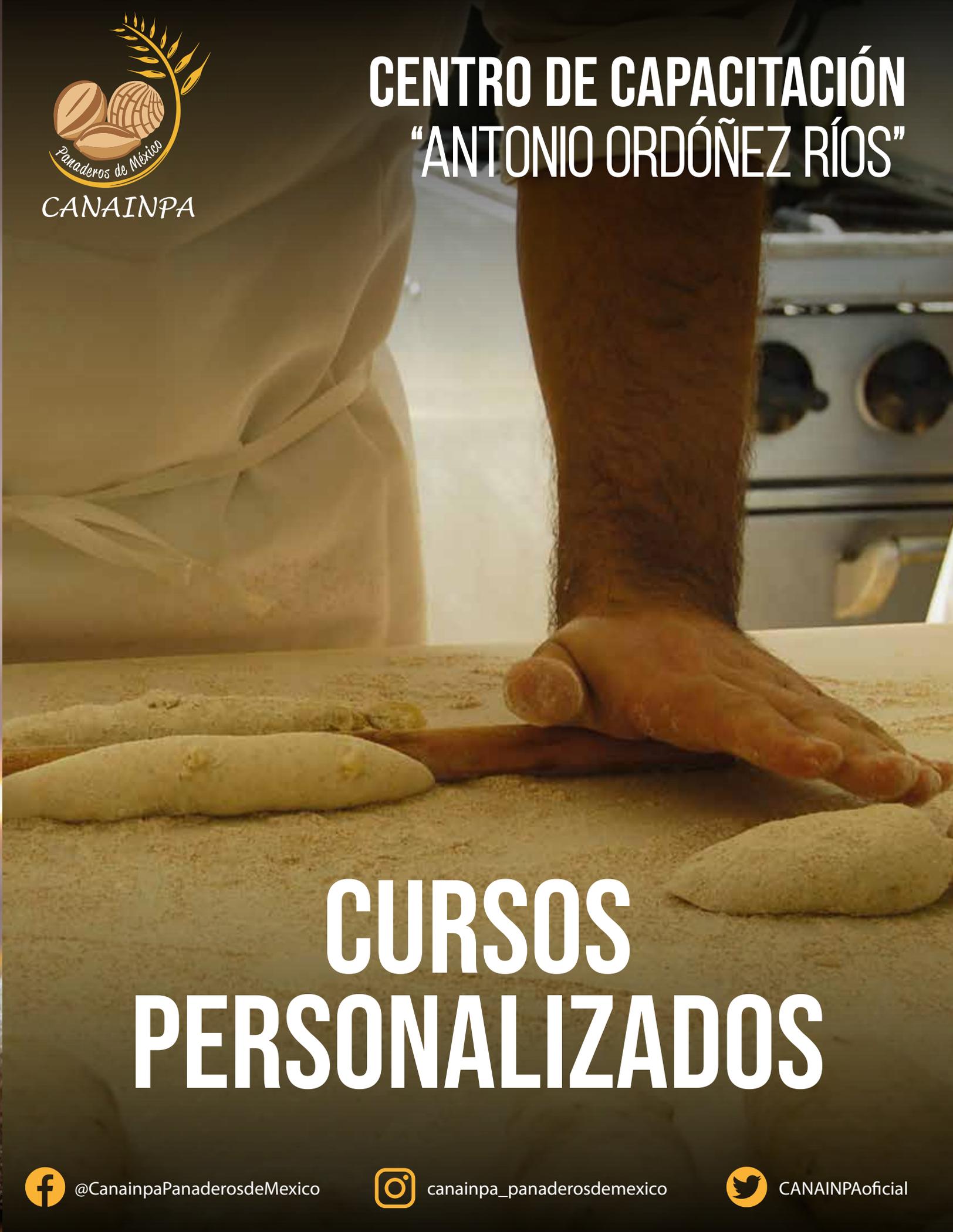


IlsaFrigomexico



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.org.mx
www.canainpa.org.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.org.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 388



Jacobo Marquez Castro
Presidencia

Lic. Diana Silva Canchola
Dirección General

Lic. Rocío Ruiz Chávez
Relaciones Públicas

Lic. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

Quejas y Sugerencias
quejas-sugerencias@canainpa.org.mx

REVISTA EL MUNDO DEL PAN

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

COLABORADORES
Lic. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES

CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL

Acuerdos conclusivos

7

FINANZAS

Que los fraudes no arruinen su Navidad

9

JURÍDICO

La Implementación del Nuevo Sistema de Justicia Laboral

18

24

CONSEJOS TÉCNICOS

Galletas Navideñas



INDICADORES FINANCIEROS

30

PARA EMPRESARIOS

6 tips para generar un plan de capacitación

32

PANES EMBLEMÁTICOS

Lussekatter
Bollos de St. Lucía

37

Kugelhopf
Navidad europea

38

PAN EN EL MUNDO

El Colmenero
Museo del Pan

40

44

HABLEMOS DE INGREDIENTES

Las grasas en la panificación (parte 2)



53

ESTE MES CELEBRAMOS

Navidad



64

RECETAS

Rosca de Navidad



65

Galletas de coco con mermelada



OBLIGACIONES 2021

66

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

Editorial



A pesar de que el año ya está por terminar, no ha sido fácil; ya que la pandemia no nos ha dado tregua. Sin embargo, ahora estamos en condiciones de controlarla, pero ello dependerá de las decisiones individuales y colectivas que se tomen en nuestras sociedades.

Agradecemos a todos los empresarios y emprendedores que creen en nuestra industria, y han apoyado muy de cerca cada actividad de CANAINPA, sabemos que el siguiente año estará lleno de retos y metas por cumplir.

El sector de la Panificación seguirá generando empleo, innovando en productos, desarrollando proyectos y le dará la bienvenida a todos los emprendedores que se interesan por este sector, por el cual seguimos trabajando día con día.

En *Este Mes Celebramos...* Navidad!!, una de las épocas favoritas en el año y de los momentos más esperados por muchas personas. Aunque tiene un significado y origen completamente religioso, en muchas ocasiones lo más importante es reunirse con la familia a disfrutar, pero ¿se ha preguntado cómo es la Navidad en otros países?

En nuestra sección de *Jurídico*, le traemos todos los detalles de la Implementación del Nuevo Sistema de Justicia Laboral, así como los que esta reforma quiere garantizar.

La industria panificadora necesita hoy más que nunca de equipos preparados, comprometidos y dispuestos a ganar, proactivos, participativos y sobre todo unidos.

**Muchas gracias a todos,
Feliz Navidad y un exitoso 2022**



**Jacobo Marquez Castro
PRESIDENTE**

DELEGACIONES CANAINPA

CAMPECHE

Carretera Antigua Campeche
Hampolol km. 1 s/n Interior,
Col. La Mielerera 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

ACUERDOS CONCLUSIVOS

CONSULTORIO FISCAL



Hoy en día, dentro de los muchos aspectos que repercuten en la actividad del sector de la panificación, cobra especial relevancia los constantes cambios en el ámbito fiscal, en el que podemos encontrar en la Procuraduría de la Defensa del Contribuyente (PRODECON) a un aliado estratégico en la generación de alternativas para dirimir controversias y privilegiar los derechos fundamentales de acceso a la justicia alternativa, así como ponderar el fondo sobre la forma.

No podemos dejar de considerar que la PRODECON, en su carácter de facilitador, mediador y testigo, que busca a través de las herramientas alternativas la creación de acuerdos de voluntad entre las autoridades fiscales y los contribuyentes, para disipar de forma anticipada las controversias derivadas del ejercicio de facultades de comprobación y con ello, evitar la determinación de créditos fiscales cuantiosos, la persistencia de calificaciones de hechos no apegadas a derecho o que pudieron ser aclaradas en sede administrativa y, en su caso, la posibilidad de que los contribuyentes regularicen su situación fiscal de forma menos onerosa, velando por preservar el marco de derecho, ejerciendo sus funciones con transparencia, responsabilidad y dentro del

marco de legalidad, brindado en todo momento certeza y seguridad jurídica a los contribuyentes que sometan sus diferencias ante la Procuraduría en busca de una justicia alternativa eficaz.

Es así que dicha actividad se ve plenamente reflejada en la figura del procedimiento de **Acuerdo Conclusivo**, el cual se ha constituido como el primer medio de solución de controversias en materia fiscal federal, el cual bajo una naturaleza de herramienta legal de justicia alternativa, coadyuva en la resolución de forma efectiva, anticipada y consensuada, las diferencias emanadas entre autoridades fiscales y contribuyentes inmersos en procesos de revisión, sin la necesidad de agotar instancias contenciosas ordinarias, como lo sería los juicios de nulidad ante los Tribunales Fcales, ya sea del ámbito federal o local.

En tal sentido, es importante mencionar que un **Acuerdo Conclusivo** se constituye en una solución definitiva por escrito respecto de las diferencias o desacuerdos con auditores o visitadores en torno a los ingresos, deducciones o cualquier otro tema relacionado con el cumplimiento de las obligaciones fiscales, dando por terminado de manera anticipada cualquier auditoría o revisión fiscal sin que

CONSULTORIO FISCAL

tener que esperar a que transcurran los 12 meses que ésta pueda durar y los 6 meses más para que se notifique el adeudo fiscal correspondiente.

En ese sentido, cabe destacar que desde el establecimiento de los Acuerdos Conclusivos, de acuerdo con la información proporcionada por la Procuraduría de la Defensa del Contribuyente, ha contribuido a:

- (i) que cerca de 14,000 contribuyentes hayan ejercido su derecho a acceder a una justicia alternativa no adversarial y
- (ii) que dos de cada tres de ellos hayan logrado alcanzar un acuerdo para solucionar sus diferendos en materia fiscal federal.

Circunstancia que ha arrojado que en el ejercicio fiscal de 2020 que está por concluir a una recaudación de más de \$15,500'000,000.00 (QUINCE MIL QUINIENTOS MILLONES DE PESOS),

lo que aunado a la importancia como herramienta conciliadora, le dota la característica de ser un medio auxiliar y efectivo en la actividad recaudatoria del Estado, pues al ser un procedimiento definitorio y concluyente, lo recaudado no puede ser sometido a controversia contenciosa.

Acorde con lo anterior, es que en los Lineamientos que regulan el ejercicio de las atribuciones sustantivas de la PRODECON, se establece las previsiones conforme al cual debe tramitarse el procedimiento de Acuerdo Conclusivo.

Conforme al cual, dicho Acuerdo puede solicitarse en cualquier momento desde el inicio de la revisión o auditoría, con la limitante en tiempo que será de veinte días siguientes a aquél en que se haya levantado el acta final o se haya notificado el oficio de observaciones o la resolución provisional, según sea el tipo de revisión o auditoría de la que esté siendo objeto, y con ello posibilitar su promoción en la etapa que mejor considere el contribuyente.

Asimismo, con la finalidad de que el procedimiento no sea utilizado como herramienta dilatoria y reforzar su transparencia, es importante destacar que la PRODECON es un ente rector y mediador en el mismo, en consecuencia, no puede asumir el rol de asesor del contribuyente, pues ello implicaría ir en contra de la imparcialidad que rige el procedimiento, debiendo resaltar que la flexibilidad del mismo no debe entenderse como la vía para que contribuyente y autoridad revisora lleguen a acuerdos o intercambien información sin que la PRODECON sea partícipe de dicha situación, y de la misma manera, asegurar que el beneficio de solicitar mesa de trabajo, no sea utilizado de manera irrestricta para generar retraso en el desahogo del procedimiento, poniendo en tela de juicio la transparencia y buena fe del mismo.



Conforme a lo anterior, como beneficios de la suscripción de un Acuerdo Conclusivo, podemos señalar los siguientes:

- Obtención en breve tiempo de aclaraciones en torno a los aspectos de auditoría o revisión.
- Regularización de la situación fiscal y que a su vez implica certidumbre y seguridad jurídica.
- La improcedencia de la imposición de multas.
- Evitar procedimientos jurídicos que impliquen la generación de pasivos contingentes.

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

QUE LOS FRAUDES NO ARRUINEN SU NAVIDAD

FINANZAS



La temporada navideña se caracteriza por la Unidad familiar y la convivencia con nuestras amistades.

También es cierto que en estas fechas el dinero circula en mayor cantidad entre la población por el pago del aguinaldo, las cajas de ahorro y otras prestaciones laborales, como vales de despensa.

Es por esta razón que los defraudadores se encuentran más activos y buscan nuevas formas de defraudar a los mexicanos con el fin de vaciar sus bolsillos.

En este artículo le vamos a dar a conocer el modus operandi de los nuevos fraudes y las precauciones que debe de considerar para evitar ser víctima de uno de ellos y no convierta su Nochebuena en una noche pésima.

Conoce el *Spoofing* o suplantación de identidad de su Banco

Recientemente se ha disparado el número de casos en el que los defraudadores suplantan la identidad de los Bancos, particularmente de manera telefónica y su *modus operandi* consiste en lo siguiente:

1. Los clientes reciben una llamada telefónica y en el identificador de su celular aparece el número oficial de la línea de atención o el nombre del Banco, por lo que toman la llamada sin sospechar nada.
2. Un falso “asesor” le informa al cliente que su cuenta ha registrado movimientos o compras extrañas, pero que procederán a cancelarlas

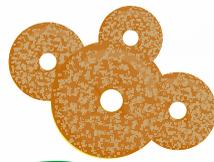
en caso de que la persona usuaria no reconozca dichas transacciones.

3. Para ganarse la confianza de la víctima, el falso asesor insiste en que si tiene alguna duda verifique que en su identificador de llamadas aparezca el mismo número de atención a clientes que viene al reverso de su tarjeta de crédito o débito.
4. Posterior a ello, la víctima recibe mensajes SMS (que también vienen con el nombre del Banco) con supuestas claves que deberá proporcionar a los falsos asesores, bajo el argumento de que es parte del proceso para cancelar las compras no reconocidas.
5. Por último, los defraudadores le solicitan a la persona defraudada, la clave y usuario de sus aplicaciones bancarias, aludiendo que desde ahí darán por finalizada la cancelación.
6. Con estos datos en su poder, la persona usuaria le ha dado libre acceso a su cuenta bancaria y los defraudadores comienzan a vaciar las cuentas haciendo transferencias o retiros en cajero sin tarjeta.



Lamentablemente este tipo de fraude ha aumentado en los últimos meses debido al mayor uso de la banca en línea y las compras electrónicas, aunado al hecho de que los defraudadores utilizan las nuevas tecnologías para no levantar sospechas y ganarse su confianza. Cheque estos *tips* de seguridad, para que no caiga en esta estafa:

- Los Bancos nunca le contactarán vía telefónica para avisarle sobre algún cargo extraño en su cuenta. Si recibe una llamada de este tipo, no haga caso y cuelgue inmediatamente. Si tiene duda de supuestos “cargos” comuníquese directamente al teléfono de su Banco o acuda a una sucursal.
- Desconfíe de cualquier “asesor o asesora” que le pida datos personales como su NIP o contraseña de acceso a su aplicación bancaria y lo más importante: nunca entregue esta información.
- En caso de haber sido víctima de este fraude, comuníquese inmediatamente con su institución financiera para que le ayude a bloquear todas sus tarjetas y le guíe a generar una nueva contraseña de su app. De igual forma presente su denuncia ante la CONDUSEF y contacte a la policía cibernética de su entidad.



Pan-Pro[®] Donuts-Pro[®]

EXTRA

Grasas especializadas para la industria de la panificación y galletería.

Grasas elaboradas a partir de aceites vegetales no hidrogenados.



✉ ventas@oleofinos.com.mx

🐦 [oleofinos](#)

🌐 www.oleofinos.com.mx

📘 [oleofinos](#)

OLEOFINOS[®]

PEDIDOS AL:

800 8224035



Falsos Créditos Exprés

Para algunas personas, la temporada navideña también suele traer más gastos de lo común, por lo que, aprovechándose de esta situación, los defraudadores les ofrecen créditos inmediatos, pero el supuesto beneficio resulta ser un doloso fraude, que regularmente se lleva de la siguiente manera:

1. Una persona se hace pasar por personal de una institución financiera y le contacta vía telefónica o por redes sociales, ofreciendo créditos inmediatos, con pocos requisitos, sin checar el Buró de Crédito y pagos a mensualidades muy bajas.
2. Le piden anticipos de dinero con el pretexto de apartar el monto de crédito, gestionarlo, pagar gastos de apertura, como garantía entre otros, generalmente, por el equivalente al 10 o 20% del monto total.
3. Cuando las víctimas realizan los depósitos a la cuenta señalada, nunca reciben el crédito y es imposible localizar a los gestores. Es cuando las personas descubren que han sido engañadas.

Para que no caiga en este tipo de prácticas, le recomendamos tomar en cuenta:

- Nunca acceda a dar dinero por anticipado en ningún crédito o préstamo que solicite.
- Las instituciones financieras no contactan a sus clientes mediante redes sociales; desconfíe totalmente de ellos.
- Si necesita un crédito, acuda directamente a la sucursal de su institución financiera; utilice su

banca móvil o en línea, pero procure ser usted quien establezca el primer contacto.

SIPRES
Registro de Prestadores de Servicios Financieros



- Asegúrese de que la institución financiera con la que busca contratar un crédito esté registrada en el SIPRES de la CONDUSEF en el siguiente *link*:

<https://webapps.condusef.gob.mx/SIPRES/jsp/pub/index.jsp>

donde podrá verificar su domicilio, página de internet y teléfonos.

Cambio de *chips* o SIM telefónicos para fraudes

La tecnología a veces puede jugar en nuestra contra y ser un arma de doble filo, dependiendo el uso que se le dé. Ejemplo de ello es el fraude:





SIM Swapping; cambio del *chip* o tarjeta SIM telefónico.

Es una forma de robo de identidad cibernética, en el que los delincuentes buscan tener acceso a las claves o datos confidenciales de las cuentas bancarias de las personas usuarias. Opera de la siguiente manera:

1. Los delincuentes solicitan a la compañía telefónica el cambio de tarjeta SIM de su víctima por un presunto daño o pérdida.
2. Los defraudadores acuden con una identificación falsa para recoger el *chip* y con ello tener acceso a números telefónicos, cuentas bancarias, información en la nube, entre otros datos con los cuales pueden iniciar sesión en cuentas que usan mensajes de texto, como una forma de autenticación, simplemente porque reciben los mensajes con los códigos de verificación.
3. En este tipo de fraude también pueden tener acceso a sus contactos e información personal y con ello incurrir en otros delitos más graves como suplantación de identidad, extorsión y hasta secuestro.

¡Tome precauciones!

- Si su *chip* dejó de funcionar, comuníquese inmediatamente con su compañía telefónica para recuperar el control de su número. Después de esto, cambie todas sus contraseñas.
- Para mantener el control de sus transacciones, dé de alta el servicio de notificaciones o alertas de su Banco. Si nota una compra que no haya realizado, repórtela como cargo no reconocido.
- Como medida de seguridad procure cambiar la contraseña de sus redes sociales y de su correo electrónico de forma frecuente. Recuerde que los cambios de contraseña también se notifican por ese medio.
- Tenga a la mano su número IMEI (Identidad Internacional de Equipo Móvil), es decir, el código numérico que identifica a cada celular. Esto le servirá para bloquear su dispositivo en caso de robo o extravío. Para obtener el número IMEI de su teléfono celular marque el código *#06# en el teclado de su celular. El IMEI se mostrará automáticamente en la pantalla.

Evite caer en un fraude y no convierta su Nochebuena en una mala noche.

FUENTE:

<https://revista.condusef.gob.mx/2020/12/que-los-fraudes-no-arruinen-tu-navidad/>

<https://www.welivesecurity.com/la-es/2016/12/22/no-arruinen-tu-navidad-amenazas/>

Origen del Nacimiento

Conoce la procedencia de esta tradición navideña producto de la evangelización española, con la cual se evoca la adoración al niño Jesús

1223,

año en el que surgió esta costumbre divulgada, al parecer, por **San Francisco de Asís**

ERAN REPRESENTACIONES VIVIENTES,

luego se formaron con figuras de diferentes materiales que se popularizaron en la

España del Siglo XVIII con nacimientos de porcelana.

Belenes, portales o pesebres

así se les conocía antiguamente

TIPOS

- **Bíblicos, palestinos o hebreos:** similares al pasaje bíblico.
- **Regionales:** con características del país donde se producen.
- **Modernos:** con visión artística en materiales como vidrio, metal, conchas.

EN MÉXICO

La evidencia de los nacimientos data del siglo XVI, con pinturas y retablos. Hoy el ingenio de los artesanos los crea de diversos materiales como oja de maíz, palma, papel y cartón.

Los Tres Reyes Magos



La Estrella de Belén



José, María y el Niño Jesús

Musgo

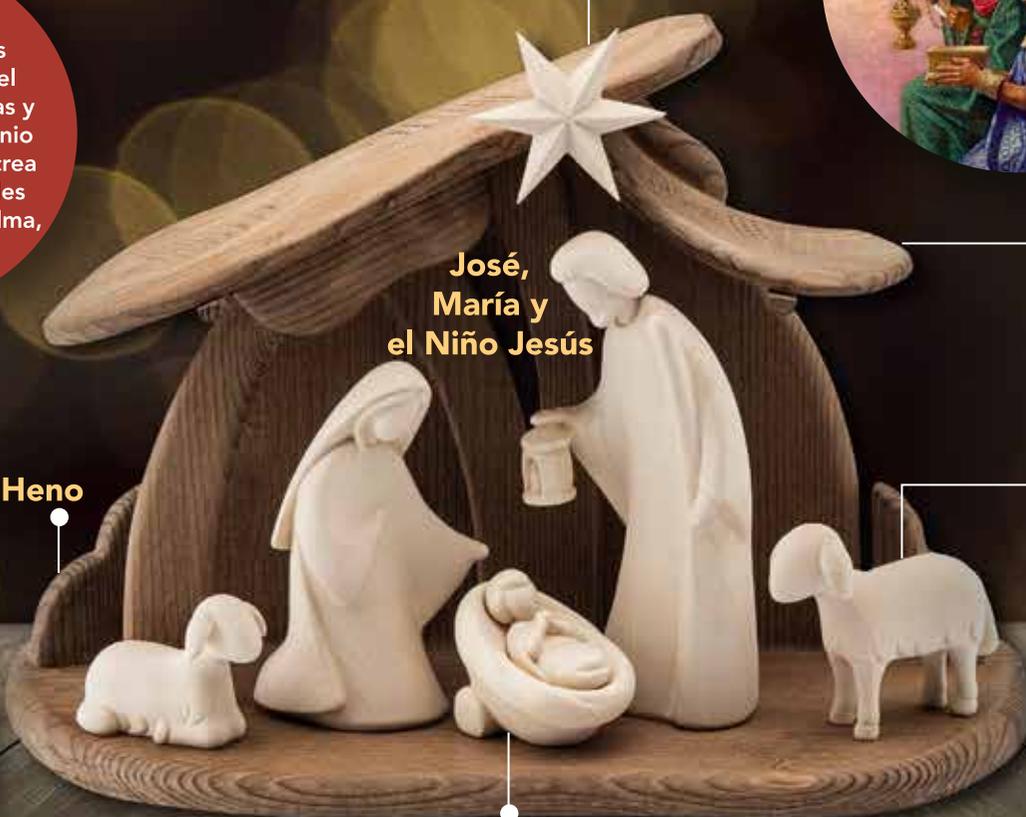
Animales de granja

Pastores

Heno



Pesebre



El Origen de La Navidad

Conoce cómo se comenzó a festejar la navidad en el mundo y su evolución hasta nuestros días.

RAÍZ ETIMOLÓGICA

Latín "nativitas" que significa Nacimiento



HISTORIA

SIGLO I

Fiestas paganas durante el solsticio de invierno (21 de Noviembre), relacionadas a los dioses del Sol, Apolo y Helios (en Grecia y Roma), Mitra (en Persia), y Huitzilopochtli (en Tenochtitlán).

SIGLO IV

El día de Navidad (25 de diciembre) aparece en el calendario litúrgico llamado Cronógrafo Filocaliano de Roma, para diferenciarlo de la fiesta de Epifanía (la adoración de Jesús).

AÑO 380

Gregorio Nacienceno introduce la celebración en Constantinopla.

1492

Se celebra la primera Navidad en América

SIGLO XIX

Comienza la celebración actual de la cena del 24 de diciembre (Nochebuena).

EL FESTEJO EN MÉXICO

- Se celebra el nacimiento de Jesús con una cena el 24 de diciembre (Nochebuena).
- Se hace un intercambio de regalos entre familiares y amigos.
- Se rompen piñatas y se cantan villancicos.

PRINCIPALES SÍMBOLOS NAVIDEÑOS

- El arbol de navidad
- Villancicos
- Nacimiento
- Flor de noche buena
- Santa Claus



PLATILLOS TRADICIONALES



Pavo



Pierna



Romeritos



Bacalao



Pozole



Tamales

Llegaron las Posadas

Estas celebraciones populares de origen católico se llevan a cabo durante los nueve días previos a la Navidad. Conoce la tradición en México.

ORIGEN

1587

Fray Diego de Soria celebraba misas "de aguinaldo", en los atrios de las iglesias del 16 al 24 de diciembre. Se representaban escenas del nacimiento de Jesús.

SIGLO XVIII

La celebración se combinó con las tradiciones y cantos populares.

DURACIÓN

9 días
(16 al 24 de diciembre)
Recorrido de María y José de Nazaret rumbo a Belén para el nacimiento de Jesús.

¿CÓMO SE PIDE POSADA?

- 1 Se cargan figuras de María y José y se cantan letanías.
- 2 Frente a una casa cantan versos donde María y José "pide posada".
- 3 Se abre la puerta y se reza un rosario.

SÍMBOLOS DE LAS FIESTAS

La Piñata

Olla de barro con papel de colores, que representa el combate contra el pecado (piñata) con la ayuda de la fe (palo) para obtener la gracia de Dios (releno de dulces y fruta).

Ponche

Bebida tradicional a base de frutas de la temporada (tejocotes, caña, manzana, tamarindo, guayabas, jicamas, cacauates, etc.).

El Aguinaldo

Bolsitas llenas de dulces, signo de dar comunión.

SABÍAS QUE...

Las posadas se llevan a cabo también en otros países de Latinoamérica con diversas variantes de acuerdo a las tradiciones del lugar.

OTROS SÍMBOLOS

- Luces de bengala.
- Letanías.
- Villancicos.



Ramalhos

pure baking pleasure

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

LA IMPLEMENTACIÓN DEL NUEVO SISTEMA DE JUSTICIA LABORAL

JURÍDICO



En las últimas semanas se ha publicitado en los medios de comunicación lo relacionado con “la implementación del nuevo sistema de justicia laboral”, el cual, si bien podría resultar ajeno al quehacer cotidiano del sector de la panificación, es claro que el mismo impacta de diferentes maneras en su operatividad.

Al respecto, cabe considerar que, de acuerdo con las autoridades, con la implementación de dicho sistema se busca acabar con la simulación, abrirle puertas a la democracia sindical y avanzar hacia

una justicia laboral. Para lo cual, tendría por justificación las diversas y variadas experiencias propias o de terceros en una Junta de Conciliación y Arbitraje, en donde, ya sea como patrón o trabajador, la impartición de justicia es movida más que por principios, por cuestiones de pesos.

En ese sentido, cabe recordar que el 24 de febrero de 2017 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la reforma constitucional en materia del derecho del trabajo, conforme a la cual, el poder judicial sería el encargado de conocer de los con-

flictos laborales. En congruencia con lo anterior, el 1 de mayo de 2019 se publicó las modificaciones conducentes a la Ley Federal del Trabajo.

En general, podemos señalar que dicha reforma pretende garantizar:

- la efectividad del ejercicio del derecho de acceso a la justicia a través del establecimiento de un modelo procesal predominantemente oral y bajo la dirección procesal de un juez;
- de mecanismos que permitan la celeridad del proceso;
- la representación jurídica gratuita del trabajador por parte de las procuradurías de la defensa del trabajo y defensorías públicas, y
- procedimientos de consulta y recuento de trabajadores para garantizar la representatividad democrática de los sindicatos.



El nuevo modelo de justicia laboral concibe la existencia de una dualidad de sedes:

- (i) la extrajudicial en sede administrativa y
- (ii) la judicial en los nuevos órganos jurisdiccionales. Asimismo, se prevé a la conciliación prejudicial como un acto obligatorio y que su implementación corresponde a los centros de conciliación federal y locales, y a la segunda a los tribunales laborales del poder judicial federal y de locales.

La existencia de la conciliación prejudicial obligatoria implica agotar una instancia antes de acudir a los tribunales laborales, salvo excepción en materia de violaciones a derechos humanos y revictimización.

Bajo este contexto, cabe reiterar que la implementación de la reforma conlleva el establecimiento de nuevos tribunales laborales dependientes del Poder Judicial de la Federación y de los poderes judiciales de las entidades federativas, y por consecuencia, desapareciendo las Juntas Locales de Conciliación y Arbitraje de forma gradual, en la medida de que cada una de éstas finalice con el trámite de los expedientes que inició hasta antes de la entrada en funciones de los Tribunales laborales.

Es así que dicha implementación contempla 3 etapas para la operación de los Tribunales laborales:

Come bien

En estas fiestas
decembrinas....

Carrancedo
La Tradición del buen Pan

Combina todo el sabor y la
tradición de tus recetas con la
línea de margarinas.



Sugerencia de uso



Con más de 80 años en el mercado la marca de Carrancedo[®] se caracteriza por su sabor y calidad, además de que permite obtener panes más suaves y con una mayor vida de anaquel y un desempeño incomparable.

¡Prueba cada una de las diferentes variedades!



www.upfieldprofessional.com

 @UpfieldProfessionalMx

 @Upfieldpro_mx



Así, la modernización del sistema de Justicia Laboral de México, con la implementación de nuevas instituciones y procedimientos democráticos, ya es una realidad en dos terceras partes del país, con la entrada en vigor el 3 de noviembre de la segunda etapa de la Reforma Laboral en 13 estados en el ámbito federal y una más en el local.

Acorde con la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, el nuevo sistema de justicia laboral ha demostrado su eficacia en las primeras entidades federativas en las que se ha implementado, pues en los mismos se ha resuelto el 75% de los asuntos por la vía de la conciliación, 86% de ellos en la primera audiencia, a 15 días entre la solicitud de conciliación, y en caso de ir a juicio, se dicta sentencia en un promedio de 3.5 a 4.5 meses.

Adicionalmente, el 3 de noviembre el Centro Federal Laboral asumió la función registral de sindicatos y contratos colectivos en todo el país, por lo que se prevé la existencia de un registro único de sindicatos y en consecuencia cualquier interesado podrá acceder y conocer estatutos, directivas,

vigencias, padrones, reglamentos interiores y todos los registros serán abiertos y a la luz de la ciudadanía, además de que en dicho organismo también se tendrá un registro único de contratos colectivos de acceso universal.

Se prevé que en el 2022 se concluya con la implementación del nuevo sistema de justicia laboral, respecto del cual, sin excepción patrones, trabajadores y sindicatos, se encerrarán inmersos en el cambio de paradigma para la resolución de conflicto en materia laboral, así como la representación efectiva por parte de los sindicatos.

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



HARINERA ANÁHUAC

ÉPOCA DE TRADICIÓN...
EN LAS MEJORES MANOS

.....



Poniente 150 No. 731, Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, CDMX, Delegación Azcapotzalco.

Tels.: (55) 6720 8100 con 30 líneas. LADA sin costo 01 800 711 3834

www.harineraanahuac.com.mx  AnahuacHarinera  HarineraAnahuac

GALLETAS NAVIDEÑAS

CONSEJOS TÉCNICOS



Las galletas de Navidad de mantequilla, de jengibre y de chocolate son un elemento muy importante dentro de las recetas de Navidad. ¿A quién no le apetece una galleta antes o después de la comida o cena de navidad?

Las galletas de Navidad son un excelente regalo de Navidad para sorprender a los seres queridos; pero también pueden ser postres de Navidad para compartir en familia.

Pero... ¿cuál es la mejor receta de galletas de Navidad? ¿Las galletas navideñas de jengibre, las galletas de Navidad de mantequilla o las de chocolate? La respuesta es... ¡todas!

Como decíamos, la mejor receta de galletas navideñas, es la que más nos guste. Podemos optar por las galletas de jengibre, chocolate, mantequilla, o incluso experimentar otros sabores. Lo que diferencia una galleta de Navidad es su forma, su decoración... y de eso nos ocuparemos más adelante.

Galletas de navidad decorada con forma de estrella

Las galletas de Navidad en **forma de estrella** son perfectas para las fiestas porque nos recuerdan a la flor roja de Pascua.



Galletas de navidad decoradas con muñecos de nieve

Navidad también es buena época para sacar a relucir un poco de humor. Si quiere ofrecerle algo diferente a sus clientes en su panadería, necesita hacer estas galletas con **forma de muñeco de nieve derretido**. Son muy fáciles de hacer porque la idea es que no queden perfectos, y a todo el mundo les hará mucha gracia.



Galletas de navidad de jengibre

Las galletas de Navidad de jengibre también son un clásico de estas fechas, por lo que a continuación vamos a explicarle cómo hacer, paso a paso, **galletas de navidad de jengibre**. ¡Son las favoritas de los niños!



Ingredientes:

150 gr. de azúcar
Una pizca de sal
1 huevo
250 gr. de harina
150 gr. de mantequilla
5 gr. de bicarbonato
Un poquito de canela en polvo
Un poquito de jengibre en polvo

Para hacer el glaseado decorativo:

Una clara de huevo
100 gr. de azúcar glas
Zumo de limón
Chocolate derretido
Colorante alimentario



Preparación:

1. Primero debemos mezclar el azúcar, el bicarbonato, la canela en polvo, la cucharadita de jengibre y la sal. Una vez esté todo integrado, tome otro bol diferente y añádale a la mezcla que teníamos antes. Por último, añada la mantequilla (un poco derretida) y mezclar hasta conseguir una textura de masa.
2. Después coloque un poco de harina en una superficie y sitúe la masa que hemos creado para amasarla con un rodillo hasta que tenga un grosor de medio centímetro.



LEVADURA & INGREDIENTES PARA HORNEAR AL PROFESIONAL



ANGEL YEAST CO., LTD.

 <http://en.angelyeast.com>

 E-mail: angella@angelyeast.com

 Angel Yeast Latin America

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

A continuación, con moldes de galleta navideña, elabore sus galletas para después colocarlas en una bandeja con papel de horno. Una vez precalentado el horno a 180°, introduzca las galletas y deje que se tuesten por unos 20 minutos.

Para decorar las galletas de Navidad de jengibre, bata la clara del huevo a punto de nieve y mézclalo con el zumo de limón y el azúcar glas. Para hacer decoraciones con colores navideños, utilice el colorante. Cuando esté todo frío, puede añadir el chocolate derretido.

¡Disfrute de sus galletas de Navidad de jengibre!



Glaseado para galletas de navidad: cómo hacerlo

Cuando nuestras galletas de navidad estén completamente frías, después de haberlas introducido al horno, puede comenzar a decorarlas con el glaseado.

Primero debe conocer los tipos de glaseado que hay: **royal icing** y el icing o **glaseado sencillo**. El royal icing o glaseado royal es el más adecuado para las galletas porque es mucho más



duro que el sencillo, quizás más adecuado para tartas y cupcakes. A continuación le mostramos qué ingredientes necesita para hacer glaseado royal.

Ingredientes:

2	tazas	de azúcar glass
Un poquito		de zumo de limón
2	claras	de huevo

1. Primero tiene que batir las claras a punto de nieve y mezclar con el zumo de limón. Después, añada poco a poco el azúcar glass y mezcla todo bien. Entonces ya puede comenzar a decorar sus galletas de Navidad, con glaseado. Para hacer decoraciones de colores diferentes, sólo tiene que dividir la mezcla en varios recipientes y añadir a cada uno unas gotitas de colorante alimenticio, del color que necesite.
2. El glaseado para galletas de Navidad se debe utilizar al prepararlo y si se endurece un poco y lo necesita más líquido, puede añadirle unas gotitas de agua.

CONSEJOS TÉCNICOS

Galletas de navidad decoradas con fondant

Una de las formas más fáciles de decorar unas galletas de Navidad, es hacerlo con fondant. Lo primero es hacer la masa de las galletas, tal y como le hemos enseñado a hacer en este artículo.

Una vez que tenga las galletas horneadas, las deja enfriar y prepara la masa del fondant. Para esto sólo necesita un poco de azúcar glas, agua y un poco de mantequilla. Después le agregamos con colorante alimenticio el color que deseamos.

Una vez tenga listo el fondant, parta dos láminas finas, una de color verde y otra de color rojo. Para que se pegue bien esta capa a la galleta, puede utilizar un poquito de mantequilla derretida.

A continuación, va a cortar en fondant blanco unos copos de nieve que colocará encima de las galletas verdes y rojas. Para hacer los copos más perfectos, puede servirse de un palillo. De esta manera hará sus ramas y detalles muchos más finos. También



puede comprar un molde con forma de copo de nieve.

Por último, puede echar un poco de azúcar glass que represente la escarcha de los copos de nieve.

Otro consejo es cortar las galletas con diferentes moldes de Navidad. Le recomendamos campanas, ramas de muérdago, árboles de Navidad y muñecos de Navidad.

Lo que también necesita es colorante alimenticio de varios colores. Le recomendamos comprar los clásicos de la Navidad para que pueda hacer casi todas las galletas con formas navideñas, que se le ocurran. No le pueden faltar el verde, rojo, blanco y plateado.



Galletas de chocolate con canela



Ingredientes:

120	gr.	de azúcar glass
300	gr.	de harina de repostería
50	gr.	de harina de almendra
50	gr.	de cacao en polvo sin azúcar
½	cucharadita	de canela molida
240	gr.	de mantequilla a temperatura ambiente
1		huevo

Decoración

2	claras	de huevo
400	gr.	de azúcar glass
10	gotas	de vinagre o
1	cucharadita	de zumo de limón perlas plateadas

PREPARACIÓN DE LAS GALLETAS DE CHOCOLATE Y CANELA PARA NAVIDAD:

1. Primero, se ponen todos los ingredientes de la masa en el vaso y se mezclan durante 20 seg/vel 6. Después, retirar la masa del vaso y formar una bola. Entre dos papeles de hornear estirar la masa con ayuda de un rodillo, dejando un grosor de 5-6mm. Reservar la masa extendida en el congelador unos 5 minutos. Precalentar el horno a 180°C, Cortar la masa con el cortapastas en forma de estrella e irla colocando en una bandeja de horno previamente forrada con papel de hornear.
2. Hornear 10-12 minutos a 180°C, retirar del horno y dejar enfriar por completo. Repetir el proceso con el resto de la masa hasta terminarla. En el vaso limpio poner la clara, el azúcar y el vinagre y mezclar 20 seg/vel 6. Verter el glaseado en una manga pastelera con una boquilla del nº3.

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2020

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	0.62%
Octubre	0.84%

INFLACIÓN MENSUAL

(Octubre)

0.84%

INFLACIÓN ANUAL

(OCT 20 - OCT 21)

6.24%

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)



3. Cuando las galletas estén frías decorarlas con el glaseado y antes de que seque el glaseado pegar las perlas plateadas. Dejar secar bien.
4. Las fiesta navideñas son una tradición llena de magia y color acompañada.



FUENTE:

<https://saborgourmet.com/galletas-de-navidad/>

<http://www.2mandarinasenmicocina.com/como-preparar-galletas-de-chocolate-y/>



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.

6 TIPS PARA GENERAR UN PLAN DE CAPACITACIÓN

PARA EMPRESARIOS



Cuando maneja una empresa se puede enfrentar a muchos problemas en cuanto al manejo de personal, sobre todo si es un emprendedor primerizo. El éxito de un negocio depende de la preparación de su equipo, así que vale la pena preguntarse cuánto está dispuesto a invertir en el desarrollo de sus colaboradores.

La **capacitación** puede ser vista por muchos como un gasto innecesario para el crecimiento de su compañía, sin embargo, puede ser la clave para solucionar problemas que se susciten entre empleados y para evaluar el desempeño del capital humano de su empresa.

Le damos seis pasos para detectar cuáles son las necesidades de su negocio y solucionar problemas reales con empleados a través de la capacitación.

- 1. Detección de la necesidad o requerimientos de capacitación:** en este punto debo ser muy enfático de la manera en la que debemos determinar cuál es nuestra necesidad acorde a los puestos que estamos evaluando.

No se trata de capacitar por capacitar (por cumplir con un sistema de gestión de calidad) o simplemente por acabarnos el presupuesto para deducir impuestos.

Para este primer procedimiento podemos utilizar:

→ **Encuestas:** recabar información con la aplicación de un cuestionario simple.

¡Felices Fiestas!

Natural[®]
de alimentos



[f](#) [@](#) [d](#) /naturaldealimentos

www.naturaldealimentos.com

☎ 800 201 20 73

escribenos al WhatsApp

Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

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

☎ 427 152 72 11

- **Entrevistas:** mantener un diálogo con el jefe directo del empleado para determinar sus áreas de oportunidad.
- **Observación:** observar la conducta de su trabajo y compararla con las competencias que requieren su puesto.
- **Descripción y perfil de puesto:** analizar funciones y competencias inherentes a la persona que lo desempeña. En resumen, es un comparativo entre lo que se requiere contra lo que hace.
- **Evaluación de desempeño:** se compara el desempeño de la persona contra los estándares establecidos para el puesto.

Este primer paso se puede determinar con un procedimiento interno o bien contratar a un consultor externo que haga la aplicación y el diagnóstico de las herramientas.

2. Diseño del programa de capacitación: una vez que tenemos detectada la necesidad, a través de nuestras herramientas aplicadas, tenemos que determinar cómo y qué usaremos para diseñar nuestro programa de capacitación, tomando en cuenta dos factores primordiales para esto:

- **Reflejar los planes generales del personal en la empresa.**
- **Derivarlos de las metas de la organización.**



3. **Recursos:** esto quiere decir, determinar los elementos con los que se cuenta para llevar a cabo nuestra estrategia de capacitación y así cumplir con las expectativas del programa, en aras siempre del objetivo general de la empresa.

Algunos de los recursos de los que podemos echar mano son los siguientes:

→ **Cursos:** desarrollar la adquisición de conocimientos, habilidades y actitudes.

→ **Conferencias:** son breves, de alto impacto, claras y con claves precisas, y sobre todo son de interés general.

→ **Talleres:** es un evento de capacitación que desarrolla temas vinculados a la práctica.

→ **Seminarios:** tiene como objetivo la investigación o estudio de temas relacionados con la empresa.

4. Implementación: este punto es de los más importantes, ya que es la acción que tomaremos para medir los resultados que arroje nuestra estrategia de capacitación y donde podremos evaluar el aprendizaje obtenido en cualquiera de los recursos que hayamos seleccionado para llevar a cabo nuestro programa de capacitación.

Para este efecto debemos utilizar:

- **Métricas de avances.**
- **Tareas.**
- **Compromisos.**
- **Resultados.**

5. Seguimiento: si las estrategias y las acciones que implementamos no tienen un seguimiento adecuado, se puede perder todo el trabajo hecho en los puntos anteriores. Esto no significa que nuestra estrategia de capacitación este equivocada, simplemente no se están ejecutando de manera correcta los procesos descritos en ella. Por esta razón la supervisión de manera personalizada con los responsables de la ejecución es imprescindible.

Algunos mecanismos que podemos utilizar para medir este resultado son:

- **Plan de trabajo.**
- **Reportes.**



FRANQUICIAS

DISPONIBLES



contáctanos en:

franquicias@pasteskikos.com

azenteno@pasteskikos.com

771 718 3565 ext. 908

771 709 2569

www.pasteskikos.com

Síguenos



→ **Bitácoras.**

→ **Prácticas en salón y en campo.**

→ **Sistemas de SAP o CRM.**

6. Evaluación Final: es la parte final que haremos a través de una sencilla evaluación de nuestros procesos en marcha, lo que nos servirá para medir el retorno de inversión en el programa de capacitación.

De esta manera, tendremos un mejor control de nuestra inversión, pero aún más de nuestras estrategias y procesos, pudiendo regresarlos en cualquier punto para revisar si estamos dejando de hacer algo o hacer cosas diferentes que nos den resultados diferentes. Recuerde que podemos cambiar mil veces de estrategia pero nunca de Meta.

FUENTE:

<https://www.entrepreneur.com/article/269186>

SSIPE Soluciones para tu Empresa

LUSSEKATTER

BOLLOS DE ST. LUCÍA

PANES EMBLEMÁTICOS

Estos bollos de azafrán, *saffransbullar*, son unos dulces suecos que se consumen tradicionalmente llegando a Navidad. El 13 de Diciembre, día de St. Lucía (*Luciadagen*), una importante festividad en Suecia.

La historia narra una interpretación en la que comparte que la tradición del consumo de estos bollos de azafrán nace en el año 1600 en Alemania. Según la leyenda, se dice que *el diablo tenía apariencia de gato* y solía moverse entre los niños con el fin de hacer el mal entre ellos. Jesús, que tenía apariencia de niño, repartía estos bollos de color dorado entre aquellos que eran buenos y así lograr protegerles y alejar el mal de ellos.

En *Luciadagen*, hay procesiones con coros de niños vestidos con túnicas blancas con una faja roja, cantando junto a una niña seleccionada como "Lucía" que lleva una corona de velas encendidas, mientras que las demás llevan una sola vela. Tradicionalmente se dice que en casa, la niña mayor entregaba café y bollos de azafrán en la habitación de sus padres para el desayuno.

Los bollos se condimentaban con azafrán puesto que su color recordaba a la luz del sol, condición que lograría alejar el mal y la oscuridad. Se cree que hay un vínculo entre el nombre de Lucía y Lucifer debido a su similitud fonética.

Existen muchas maneras de formarlos, la más común es *julgalten*, la más tradicional y reconocible por todos nosotros con forma de S. Otra forma muy común son *dos S cruzadas a modo de cruz*, se les llama *lana wagon*, *julvagn* o *julkors*.

No todo el mundo podía disfrutar de estos bollos dorados. El azafrán es una de las especias más



caras y solo la gente poderosa podía permitírselos. Las provincias que rodeaban el lago *Mälaren* en *Östergötland* y *Gotland*, fueron quienes más los consumieron hacia el final de la década del 1600. A partir del año 1800 comenzó a extenderse el consumo de estos bollos por todo el país.

Actualmente la mayoría de los bollos que encontramos disponibles en el mercado están elaborados con colorantes alimentarios que proporcionan esa tonalidad tan característica ya que el uso de tales cantidades de azafrán en los dulces sería muy costoso. A finales de la Primera Guerra Mundial, cuando la escasez de azafrán obligó a los panaderos a encontrar alternativas a este ingrediente, ya se utilizaban otros colorantes para este tipo de dulce.

FUENTE:

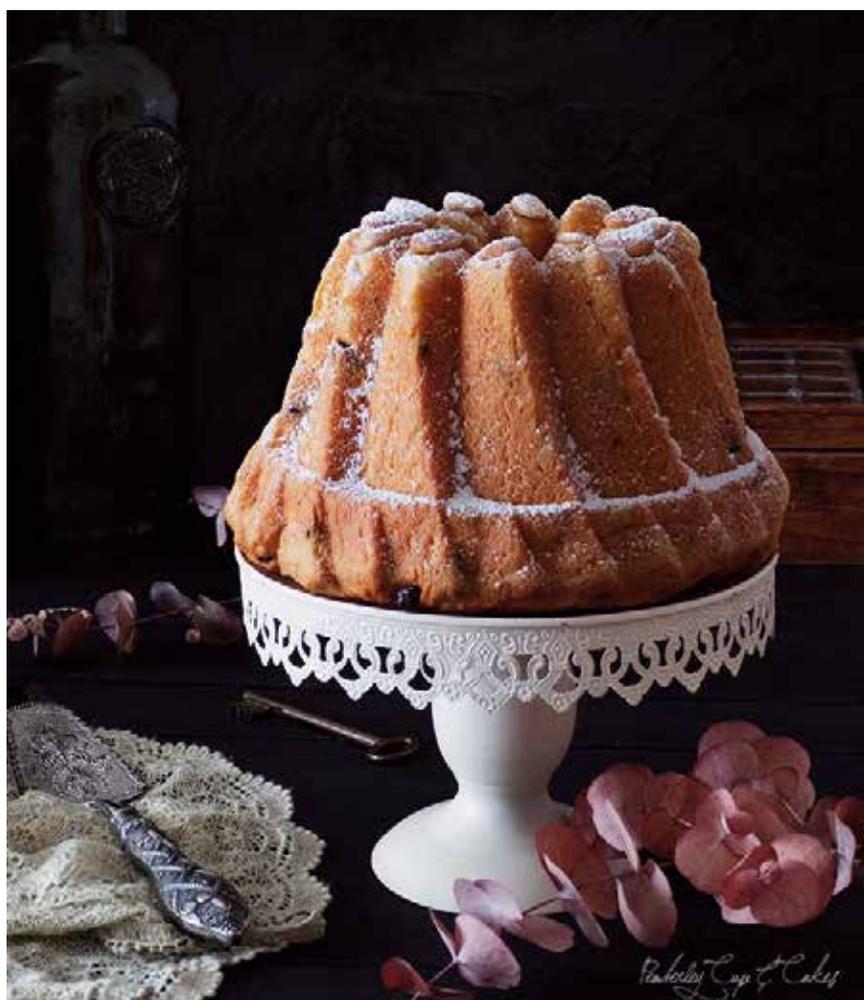
<https://bake-street.com/lussekatter-bollos-de-st-lucia/>

<https://www.delscookingtwist.com/swedish-christmas-saffron-buns-lussekatter/>

KUGELHOPF

NAVIDAD EUROPEA

PANES EMBLEMÁTICOS



El kugelhoppf es un bollo tradicional del centro de Europa que se prepara en Navidad. El origen no es del todo claro, pero se dice que en Alsacia (Francia), un señor llamado Kugel preparó un pastel tipo brioche con forma de turbante en honor a los Reyes Magos que pararon en el lugar a comer. Pero no es la única historia que se cuenta, cerca de Viena se encontraron moldes de esta forma que podrían ser de la época romana y que

podrían significar el sol girando; o que tienen la forma de los turbantes turcos, que ya pasaban por Viena en el siglo XVII. Y a Francia parece que llegó gracias a María Antonieta, a quien le gustaban mucho los dulces tipo Panettone o Pandoro.

El kugelhoppf es una especie de brioche que tradicionalmente se horneaba en un molde estriado de tubo con forma de turbante (algunos sostienen

que para conmemorar la victoria de los vieneses sobre el imperio otomano en 1643). Como buen pariente de la familia de los brioches, se trata de una masa levada ligeramente dulce, enriquecida con huevos y mantequilla, aunque en este caso se añaden además un buen puñado de pasas a la ecuación, preferiblemente maceradas en algún tipo de licor o aguardiente. Una vez horneado se espolvorea con una generosa dosis de azúcar glas sobre su hipnótico diseño en espiral.

Sin embargo, los orígenes de este emblemático pan dulce de pintoresco nombre se enmarcan en una vasta zona de Europa Central, abarcando distintos países como Austria, la zona meridional de Alemania, algunas regiones de Hungría y sobre todo la Alsacia francesa, donde tiene una reputación excepcional.

La textura de un buen kugelhupf es tierna y aireada, muy similar al tradicional panettone italiano. Según nos situemos, cada región tiene su particular forma de dar buena cuenta de su kugelhupf. En la versión alsaciana es costumbre colocar una almendra en la base de cada surco del molde. Al desmoldarlo las almendras crean un diseño muy característico, coronando todo el diámetro superior.

Suele tomarse principalmente en el desayuno, aunque su devoción por este dulce es tal que incluso el pequeño pueblo de Ribeauville celebra cada verano un festival dedicado a él. En Austria, sin embargo, es muy frecuente hornear un buen kugelhupf durante las Pascuas. Ya sea para hacer las mañanas más llevaderas, motivo de celebración durante fiestas o a media tarde acompañado de una copita de vino dulce, un café o un buen chocolate caliente, es una auténtica delicia lo mires como lo mires.

El significado de su nombre, también conocido como *kouglof*, *gugelhupf* o *gouglof* entre otros,

no termina de quedar claro. Parece ser que la parte «*kugel*» o «*gugel*» podría hacer referencia a un tipo de sombrero medieval, mientras que «*hopf*» o «*hupf*» hace referencia a la acción de la levadura que hace que la masa sobresalga del molde durante su horneado, como si fuera a saltar de su interior.

Tradicionalmente, se horneaba en moldes redondos de terracota esmaltada, elaborados con un bonito diseño estriado en espiral y una abertura central para que el aire circulara mejor durante el horneado y la cocción resultara más homogénea. Con el paso de tiempo, *kugelhupf* tras *kugelhupf*, la mantequilla habría ido penetrando entre las pequeñas grietas producidas por el uso en el esmalte exterior de los moldes, confiriéndoles un ligero aunque agradable matiz «enranciado» —lo que podríamos denominar también como «cierta solera»—, uno de los atractivos esenciales y característicos de su encanto.



FUENTE:

<https://pemberleycupandcakes.com/2017/04/18/kugelhupf-el-bundt-cake-primigenio/>

<https://www.bonviveur.es/recetas/kugelhupf>

EL COLMENERO

MUSEO DEL PAN

PAN EN EL MUNDO



En Alhaurín el Grande, en pleno Valle del Guadalhorce está situado el Museo del Pan creado por Antonio García, panadero de tercera generación que inauguró este museo en el año 2007, en homenaje a su familia.

Con el objetivo de dignificar el antiguo oficio de maestro panadero y dar la importancia que debe tener un producto como el pan en una alimentación equilibrada, Don Antonio creó este espacio, único de sus características en España.

Ubicado en un edificio de dos plantas en pleno casco antiguo de la localidad, el museo está dividido en diferentes áreas en las que encontramos

documentación y explicaciones sobre la historia del pan.

El museo situado en la primera planta, cuenta con un obrador de formación, sala multiusos para formación continua y presentaciones, una parte dedicada a los cereales, su forma de cultivo, nomenclaturas y enceres de labranza.

Otra sala dedicada a la molienda, donde hay un molino árabe en funcionamiento, junto a una limpia y un torno de la época, nomenclaturas de todos los elementos y herramientas afines a la labor de la molienda.

Otro espacio está dedicado a la panadería de primeros de siglo, donde se pueden ver todos los elementos de una panadería de tal época, lebrillos, horno árabe, utensilios, etc.

También cuenta con una amplia colección de máquinas y útiles de todos los tiempos.

La labor de recopilación de documentación ha sido importante, de forma que cualquier persona que visite el museo, se llevará una clara idea de lo que significa el pan a lo largo de toda su historia.



Enfoques del Museo del Pan Antonio García González

Histórico

Ubicar al Pan a través de los hechos históricos, a lo largo de los siglos. Desde su nacimiento, destacando su importancia en la literatura, la pintura y en los acontecimientos a lo largo de nuestra historia.

Nutricional

Informar sobre los valores nutricionales del Pan como icono de la Trilogía Mediterránea, los cereales, el aceite y la vid.

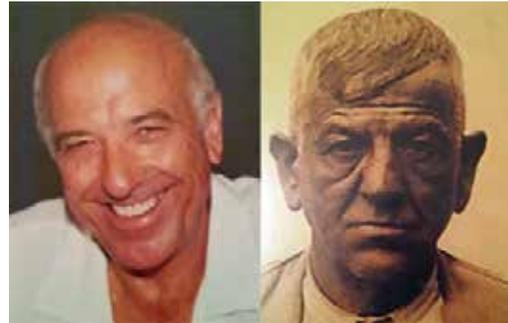
Etnológico

Exposición de todo el proceso de transformaciones, desde el campo hasta la mesa, pasando por la molienda y la panificación. Se exponen molinos, utensilios y maquinarias de los siglos XVII al XX.





Fundadores



Docente

Cuenta con un aula para la formación en los diferentes aspectos relacionados con el mundo de la panadería y a su vez se dispone de obradores para la formación técnica.

Multicultural

Centro de estudio y de intercambio internacional con diferentes escuelas y estamentos del mundo de la panadería.

Tradición

Tanto el pueblo como la comarca están considerados allende de las fronteras, como zona de tradición molinera, repostera y panadera; y difusora de ideas, conocimientos y sobre todo productos.

Turismo

La privilegiada zona geográfica en donde se encuentra, es idónea para el fomento del turismo internacional, nacional e incluso provincial. Se apuesta por un nuevo turismo de ideas, de sentido y de calidad, y para este fin una alternativa.



En 1900 Antonio García García fundó la empresa a principios del siglo XX, Don Antonio además de panadero y molinero conocía bien y practicaba otros oficios como talabartero, abaldónelo, carpintero, colmenero,... de este último, el actual nombre “El Colmenero de Alhaurín”. La empresa en sus primeras décadas y hasta los años 70 estuvo situada en calle albaicín No. 27.

En 1960 su hijo, Antonio García González, después de un periplo como inmigrantes de Francia, relevó e impulsó de nuevo el negocio familiar con productos novedosos y nueva maquinaria. En los años 70 se acometió el primer gran proyecto que fue el traslado a lo que hoy es la actual ubicación. De una forma singular accedió a comprar al obispado de Málaga, la ermita de San Gaudencio, ya en desuso y maltrecha desde la guerra civil española. Esta ermita albergó los restos incorruptos del santo romano San Gaudencio traído por mediación de la familia Marzo, desde las catacumbas de Pontiano, Roma.

A partir de ahí y con el actual nombre forjaron con la brillante dirección de Antonio García González lo que hoy es “El Colmenero de Alhaurín”. Excepcional panadero de élite, punta de lanza y referente

en la panadería española, fue un visionario de la panadería moderna. Ya en los 70, introdujo conceptos nuevos, como productos integrales, implantando la idea de panes y productos saludables y en esa misma época también introdujo productos sin gluten.

Culminó su brillante carrera con una nueva reforma y la creación del museo del pan Antonio García González. El primer museo de España dedicado al pan, al noble oficio de panadero, a los cereales y a la molienda.

Cada segundo y cuarto miércoles de cada mes, El Museo del Pan, de Alhaurín el Grande, abre sus puertas, enciende su horno y acoge en su obrador a todos los visitantes que sienten interés por un alimento que ha estado presente en la historia desde los tiempos de los egipcios, el pan.

Una inmersión de 2 horas y media, donde aprenderá:



- La historia del pan.
- Conocerá los utensilios empleados para hacerlo.
- Aprenderá sobre los cereales y los demás ingredientes que le dan esos sabores, texturas y cuerpo, que tanto nos gustan.
- Conocerá un molino árabe del siglo pasado en funcionamiento, moliendo el grano.
- Hará su propio pan y para finalizar se lo llevará a casa.



Dirección: Calle Cruz No. 9,
Alhaurín el Grande, 29120
Málaga
Teléfono: 952 49 08 32,
952 49 18 29(fax)
Email: info@elcolmenero.com

FUENTE:

<https://elcolmenero.com/>

<https://andaluciavive.com/colmenero-museo-del-pan-alhaurin-grande/>

https://www.malaga.es/es/turismo/patrimonio/lis_cd-6442/museo

LAS GRASAS EN LA PANIFICACIÓN

(PARTE 2)

HABLEMOS DE INGREDIENTES



Continuando con el tema de las grasas en panificación ahora es el turno de la Grasa Hidrogenada, Manteca de cacao, Aceites y las Grasas anhidras.

Las propiedades fundamentales que se deben tener en cuenta al trabajar con las grasas son:

Punto de fusión: Es la temperatura en la cual una grasa determinada, pasa al estado líquido. Cuando más bajo es el punto de fusión, más baja es la temperatura a la cual empieza a licuarse y va variando la consistencia.

Poder de cremado: Se define como la capacidad de las grasas para retener aire cuando éstas están en movimiento con los ingredientes del batido.

Rancidez: Es cuando el producto se descompone, adquiriendo olor desagradable, sabor picante, y colores variables en función de su grado de rancidez e impurezas.

Humedad: Es la cantidad de agua contenida en la materia grasa.

Plasticidad: Es la propiedad que debe tener una grasa o margarina, para que sea manejable, es decir que pueda trabajarse con facilidad, sin romperse, se deje estirar con suavidad y mantener su consistencia y brillo. Existe un margen de plasticidad, que es el intervalo de temperaturas en que la grasa permanece plástica.

Entre los procesos a que son sometidas las grasas se encuentran:

Hidrogenación. Es la adición de hidrógeno a un aceite, para endurecerlo y mejorar la estabilidad frente al enranciamiento.

Es un proceso químico mediante el cual los aceites se transforman en grasas sólidas mediante la adición de hidrógeno a altas presiones y temperaturas, y en presencia de un catalizador. Lo que produce las grasas Trans.

Fraccionamiento. Es el proceso por el cual una grasa puede separarse en dos fracciones: una fracción dura y otra más líquida. La primera se utiliza para hacer margarinas y grasas anhidras y la segunda como aceites de fritura.

En la cristalización fraccionada el compuesto se mezcla con un disolvente, se calienta y luego se enfría gradualmente a fin de que, como cada uno de sus componentes cristaliza a diferente velocidad, se puede eliminar en forma pura de la disolución, separado de los demás compuestos.

GRASA HIDROGENADA

Las grasas o mantecas vegetales hidrogenadas son aceites de origen vegetal (soya, semilla de algodón o aceite de palma) que se vuelven sólidos



mediante el proceso de hidrogenación. Mediante este proceso se introducen moléculas de hidrógeno en su composición para que a temperatura ambiente sean más sólidos, permitiendo mayor rigidez y plasticidad a los alimentos.

Las grasas hidrogenadas son llamadas también “Trans”, porque durante el proceso de hidrogenación cambian de grasas insaturadas (que son líquidas) a grasas saturadas para que se mantengan sólidas al medio ambiente.

El grado de hidrogenación de esta grasa depende de qué tan sólida se desea que se comporte a temperatura ambiente o se funda en el paladar humano. Por lo general, se logran grasas con un punto mínimo de fusión de 32 °C para consumo y máximo de 55 °C para un mejor desempeño en repostería.

Estas grasas son muy empleadas en la industria alimentaria por su bajo costo y su durabilidad, ya que se mantienen por más tiempo almacenadas y en exhibición sin ponerse rancias.

Se utilizan en la elaboración de margarinas, pastelería industrial, panes, galletas, snacks, aderezos, cremas, chocolates, helados, entre otros.

HABLEMOS DE INGREDIENTES

En repostería la grasa vegetal hidrogenada se emplea especialmente para sustituir la mantequilla o margarina en la elaboración de tortas, galletas, cubiertas, glaseados y rellenos.

MANTECA DE CACAO

La manteca de cacao se obtiene por medio del prensado de los granos de cacao después de haberlos tostado y molido. Es una materia grasa noble de sabor neutro, 100% vegetal. La crema de cacao es sólida a temperatura ambiente que se funde a 35°C.

Para aprovechar mucho mejor sus propiedades y facilitar el uso por parte de los artesanos y profesionales, algunas marcas lo presentan transformado en polvo. La obtención de este producto se logra mediante un proceso de criogenización. Esto permite conservar las cualidades originales de la manteca, tales como propiedades aislantes y estabilizantes naturales.

La manteca de cacao tiene diferentes usos y aplicaciones, abarcando varios ámbitos diferentes. Entre ellos podemos encontrar sus aplicaciones en chocolatería, en donde se puede usar para atemperar las coberturas y así obtener una cristalización óptima; aplicaciones saladas, en las que se puede utilizar la manteca de cacao en lugar de

otras materias grasas de cocción tradicionales; aplicaciones en pastelería, en donde se puede utilizar la manteca de cacao como una alternativa a la gelatina para mousses, dulces, etc.

Entre sus características más importantes cabe destacar que la manteca de cacao es 100% vegetal y posee un efecto neutro en el colesterol. No contiene ácidos transgénicos, lo que le confiere una perfecta seguridad alimenticia. Es un producto ideal para la preparación de platos de tipo vegetariano.

Se debe conservar en lugares frescos con temperaturas comprendidas entre los 12°C y los 18°C, y una vez abierto el recipiente, se debe guardar en lugares a temperatura ambiente.

Se puede aplicar en recetas para preparar dulces como praliné, bombones, chocolates en general; platos como foie gras, rollitos de salmón, viennoise de bacalao, tofu de calabaza, pastel de chocolate, milhojas, etc.

ACEITES

Su clasificación como aceites se debe a que son líquidos a 20°C, pero también se denominan grasas a productos de consistencia intermedia. Por su origen pueden clasificarse como grasas animales y grasas vegetales.

Los aceites son grasas líquidas vegetales producidos a partir de una gran variedad de plantas. Estos se mezclan fácil completamente en los batidos, cubriendo mejor las proteínas de como lo hace una grasa sólida. Como resultado se obtiene una masa con fibras cortas de gluten, que cuando se hornean producen una corteza de textura muy fina.

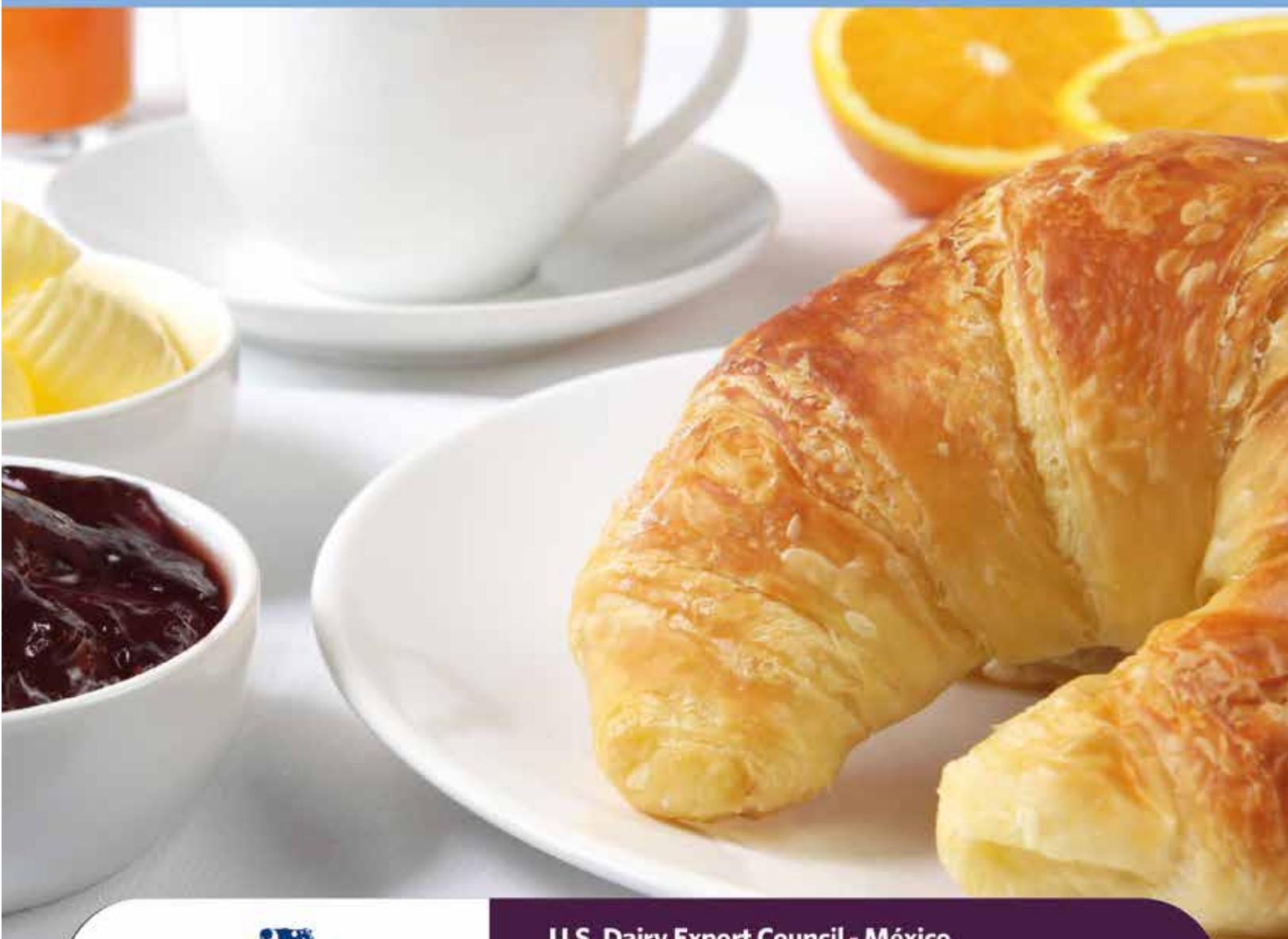


Ingredientes Lácteos de Estados Unidos

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 USA Dairy
brought to you by U.S. Dairy Export Council

U.S. Dairy Export Council - México

www.usdec.org

www.thinkusadairy.org/es/inicio

Contacto USDEC México: egarcia@usdecMexico.com

HABLEMOS DE INGREDIENTES

El aceite se utiliza para la elaboración de panqués o muffins, o cuando se requiere obtener una textura de miga fina. Debido a la gran variedad de fuentes posibles para producir los aceites, se encuentran disponibles un amplio rango de sabores.

Para la producción en panadería, se recomienda el uso de aceites neutros y sin sabor, excepto en los casos en los que se requiere buscar un sabor distinto, como el del aceite de oliva o el aceite de maní.

El aceite en un alimento horneado otorga una sensación de mayor suavidad al masticarlo, así como una sensación bucal húmeda y lubricación, desapareciendo más fácilmente el producto de las superficies de la boca.

Tipos de aceites vegetales



Gracias a la gran diversidad de frutos y semillas oleaginosas que existen actualmente en el mercado, se tienen una amplia lista de aceites vegetales comestibles, entre los más importantes destacan:

• Aceite de Algodón

Se obtiene de la semilla de algodón (*Gossypium spp*) por extracción mecánica y por solventes. El aceite crudo tiene una apariencia oscura y requiere de una refinación química para purificarlo. No contiene ácidos linolénicos, es ideal para mezclas de aceites y elaboración de mantecas para panadería y repostería.

Se utiliza como condimento para ensaladas, para cocinar, botanas, mayonesa, sustituto de manteca de cacao, pastelería, productos horneados, margarina, manteca vegetal, mezclas de aceites.

• Aceite de Aguacate

El aceite de aguacate se obtiene de la pulpa del fruto del árbol del aguacate (*Persea americana*) por extracción mecánica, prensado y centrifugación. Su apariencia es amarillo-verdosa y tiene un alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados. Tiene importantes aplicaciones en cosméticos, por sus características emolientes, rápida absorción en la piel y habilidad para actuar como protector contra los rayos del sol.

Sus principales aplicaciones son como condimento para ensaladas, cocinar, cosméticos.



*Haz notar tus postres en éstas fiestas,
elaborándolos con las mejores marcas:*



*Les deseamos unas felices fiestas
y próspero año 2022*



www.distribucionessantacruz.com

Lada sin costo: 800-788.0934

Distribuciones Santa Cruz, SA de CV

[distribucionessantacruzmx](https://www.instagram.com/distribucionessantacruzmx)



HABLEMOS DE INGREDIENTES

• Aceite de Cacahuete

El aceite de cacahuete se obtiene por prensado mecánico y/o extracción por solventes de la semilla del cacahuete (*Arachis hypogaea*). El aceite ya refinado y deodorizado es de color amarillo pálido. Su composición es alta en ácidos grasos monoinsaturados y es muy estable.

Es ideal como condimento para ensaladas, para cocinar y freír.

• Aceite de Canola

Este aceite proviene de las semillas obtenidas de variedades de nabo con bajo contenido de ácido erúxico (*Brassica napus*). Es obtenido por extracción mecánica y/o por solventes. Tiene bajo contenido de ácidos grasos saturados.

Se usa como condimento para ensaladas, para cocinar y freír, mayonesas, aderezos, margarinas y mantecas vegetales.

• Aceite de Cártamo

El aceite de cártamo se obtiene por extracción mecánica y/o solventes de la semilla de cártamo (*Carthamus tinctorius*). El aceite refinado y deodorizado tiene un color amarillo claro. Su alto contenido de ácidos grasos polinsaturados (ácido linoleico) lo hacen muy deseable desde el punto de vista nutricional.

Se emplea como condimento para ensaladas, para cocinar y freír, mayonesas.

• Aceite de Cártamo Alto Oleico

Este aceite proviene de una variedad genética natural del cártamo, en la cual su composición de ácidos grasos es diferente a la tradicional. Contiene un alto nivel de ácido monoinsaturado (ácido oleico), muy importante para la nutrición. Es muy estable y tiene un color amarillo claro.

Se aplica como condimento para ensaladas y otros platillos, para cocinar, freír, mayonesas, botanas.

• Aceite de Coco

El aceite de coco es obtenido de la pulpa del fruto del cocotero (*Cocos nucifera*) por extracción mecánica y/o solventes. Contiene una gran cantidad de ácidos grasos saturados lo que le hace estable y resistente a la oxidación.

Tiene infinidad de aplicaciones, entre otras se usa paracoberturas cremosas, coberturas para dulces y galletas, coberturas glaseadas, rociado de galletas, tostado de granos, mantecas duras, palomitas de maíz, sustitutos de manteca de cacao, mantecas para relleno de galletas y panadería, coberturas para postres fríos y congelados.



• Aceite de Girasol

Se obtiene por extracción mecánica y por solventes de la semilla de girasol (*Helianthus annuus*). El aceite crudo contiene un alto porcentaje de ceras que deben eliminarse del aceite en un proceso de desencerado.

Ideal como condimento para ensaladas y otros platillos, para cocinar y



freír, mayonesas, bases para margarina, mantecas vegetales para diferentes usos en panadería y repostería.

• Aceite de Maíz

El aceite crudo del germen del maíz (*Zea mays*) se obtiene por extracción mecánica y/o solventes, que se refina, blanquea, deodoriza y ocasionalmente se desencera. El aceite terminado tiene una apariencia cristalina y color amarillo rojizo, con un sabor muy bien aceptado por el consumidor.

Excelente para botanas, condimento para ensaladas y otros platillos, cocinar, margarinas, mezcla para panadería, coberturas, salsas, productos horneados, mayonesa.

• Aceite de Oliva

Las aceitunas o fruto del olivo (*Olea europaea*) han sido recolectados desde hace tiempo para obtener aceite por medio de presión mecánica. Los diversos grados de aceite de oliva son definidos por parámetros de tipo de aceituna, sabor y proceso de elaboración. Los aceites de oliva extravirgen y virgen tienen color verdoso (aceitunado) y sabor típico. Contiene un alto nivel de ácido oleico (monoinsaturado) que le confiere excelentes propiedades nutricionales.



Es de los más utilizados como condimento para ensaladas y otros platillos, cocinar y freír, embutidos y enlatados de pescado.

• Aceite de Palma

Se obtiene por extracción mecánica del fruto de la palma (*Elaeis guineensis*) y se puede complementar con extracción por solventes. El aceite crudo presenta una coloración anaranjada rojiza por su alto contenido de carotenos. Generalmente se refina físicamente para obtener y comercializar el grado RBD. En su composición de ácidos grasos predomina el ácido palmítico (40-48%).

Generalmente se utiliza para mantecas vegetales, margarinas, pastelería, botanas, helados, mantequilla para crema de cacahuete, cacao y avellana, pastas, mezclas para sopa, panadería y repostería.

• Aceite de Soya

El aceite que se obtiene del frijol de la soya (*Glycine max*) por extracción mecánica y por solventes. El aceite crudo contiene entre 2.5-3.0% de fosfolípidos que tienen que eliminarse del aceite por procesos de desgomado y refinación química. Es un aceite poliinsaturado que contiene ácido linoleico (omega 6) y ácido linoléico (omega 3). El aceite crudo se refina, blanquea y deodoriza listo para embotellarse.

Para aplicar en frituras, comida rápida, condimento para ensaladas y otros platillos, ingrediente para cocinar, margarinas, mezcla de aceites, botanas, mezclas para panadería, coberturas, helados, frituras, cremas vegetales, productos para hornear, salsas, pastas, mayonesas.



HABLEMOS DE INGREDIENTES

GRASAS ANHIDAS

La grasa anhidra es manufacturada al remover el agua y los sólidos no grasos a la crema o mantequilla pasteurizada. Contiene alrededor de 99.8% de grasa y 0.1% de agua. Puede ser usada en una variedad de aplicaciones para comida preparada como en salsas, frituras, parrilladas y asados.

Se utilizan principalmente para hacer hojaldre. También hay muchos profesionales que mezclan la grasa anhidra con manteca de cerdo para la elaboración de hojaldres y croissant.

En la panadería industrial y galletería es muy utilizada por su poder de absorción de jarabe, y por aportar más seguridad en aquellos productos de larga duración.



Almacenamiento de las Grasas

Todas las grasas se vuelven rancias si se exponen al aire por demasiado tiempo. También tienden a absorber malos olores y sabores de otros alimentos. Las grasas sumamente perecederas, como la mantequilla, deben almacenarse bien envueltas en el refrigerador. Otras grasas y aceites deben conservarse en recipientes cerrados herméticamente, en un sitio fresco, seco y oscuro.

Efectos del exceso de grasa en el pan

- Pérdida de volumen
- Textura y gusto grasoso
- El pan tendrá características de masa nueva (fresca).

IMPORTANCIA DE LAS MATERIAS GRASAS

- Fuente de energía
- Fuente dietaria, vehículo para la incorporación de vitaminas A, D, E y K.
- Fuente de ácidos grasos esenciales: ácido linoleico (w6), ácido linoleico (w3), EPA (w3), DHA (w3).
- Proveen de sabor, textura y aroma a muchos alimentos.
- En los alimentos pueden ejercer propiedades lubricantes, aireadoras, estabilizadoras y de conservación de productos.
- Imparten características adecuadas para la cocción de alimentos (frituras).
- Imparten consistencia (plasticidad, cremado, emulsificación).
- Extienden la vida útil de los alimentos.
- Las grasas son otra sustancia nutriente que proporciona calorías al cuerpo. Aportan 9 calorías por gramo.
- Las grasas no saturadas cumplen una trascendental misión en la alimentación humana, pues algunas no pueden ser sintetizadas por el organismo humano, siendo por tanto esenciales en la alimentación.
- Las grasas aportan al cuerpo ácidos grasos esenciales como, por ejemplo el ácido linoleico, fundamental para el crecimiento y desarrollo del niño.

FUENTE:

<https://araceliconty.com/grasas-y-aceites-materias-primas-o-ingredientes/>

<https://clubdereposteria.com/grasa-manteca-vegetal-hidrogenada/>

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

<https://recetasdecocinafaciles.net/la-manteca-cacao-aplicaciones-la-cocina/>

<https://www.quiminet.com/articulos/principales-aplicaciones-de-los-aceites-vegetales-comestibles-2558747.htm>

NAVIDAD

ESTE MES CELEBRAMOS



La Navidad es una de las épocas favoritas en el año y es de los momentos más esperados por muchas personas. Aunque tiene un significado y origen completamente religioso, en muchas ocasiones lo más importante es reunirse con la familia a disfrutar.



En la cultura mexicana nos preparamos desde el 16 de diciembre con posadas, pesebres, regalos, romeritos, bacalao, pavo, lomo de cerdo al horno, o la pierna de cerdo adobada, tamales, ensalada de manzana, ponche y buñuelos etc.; son algunas de nuestras tradiciones navideñas más conocidas, pero ¿se ha preguntado cómo es la Navidad en otros países?

ESTE MES CELEBRAMOS



Cuba

El plato que adorna las mesas en Navidad es cerdo asado. Este cerdo es cocinado en las afueras de la vivienda, durante varias horas. Las guarniciones que se acompañan al cerdo también son muy populares. Tradicionalmente los cubanos eligen preparar frijoles negros, plátano, arroz o pan cubano. De postre aparece el pudín de arroz o de batata, flan y a veces, algún pastel de chocolate bien embebido en ron, el ron que no se beben.

Cuba es uno de los países en donde la Navidad se celebra de una forma diferente, ya que esta fecha coincide con dos festividades locales: las Charangas de Bejucal y las Parrandas.

La tradición de las Charangas de Bejucal se remonta a la época colonial y consiste en un festejo en las calles donde dos grupos compiten por representar el mejor espectáculo artístico: la Ceiba de Plata de color azul y un alacrán como símbolo, y la Espina de Oro que utiliza el color rojo y un gallo.

Las Parrandas es un festejo similar a las Charangas de Bejucal, simplemente cambia de nombre según la región. En estas, dos grupos realizan adornos navideños gigantes en las plazas para ver quién hace el mejor.

Venezuela

El pan típico de estas fechas en Venezuela es un pan entre salado y dulce que se elabora con una masa muy sencilla basada en harina, levadura, leche, huevo, azúcar, y sal, va relleno de tiras de jamón, queso mozzarella, pasas, pimienta morrón y aceitunas verdes. Se enrolla bien apretado, se barniza con huevo y se hornea. Suele servirse acompañando otros platillos típicos de estas fechas.

Jamaica

Las Navidades en Jamaica se celebran con mucha fiesta, compras y festivales.

Muchos pueblos tienen mercados navideños pero muy diferentes a los europeos: allí destacan los vendedores de comida, la música y la artesanía local. Los jamaicanos toman una bebida a base de jengibre y comen un pastel empapado en ron.

Los jamaicanos se visten con trajes elaborados y celebran la Navidad bailando en “Junkanoo” un desfile basado en una danza africana.

El festival, que ocurre en el Día de San Esteban, un día después de Navidad, puede haber comenzado en el siglo XVI.

Por su parte, en Jamaica, la tradicional cena navideña se realiza al caer la tarde en el día de Navidad. La cena incluye pollo, jamón al estilo jamaicano, sopa de rabo de buey y en ocasiones cabra al curry. Seguramente también encontrará arroz y guandú (un tipo de frijol).



España

Entre los platos principales, los asados de carne (sobre todo cordero, cochinillo o ternasco y si es posible preparados al calor de un horno de leña) y los pescados como el besugo o la lubina al horno son de los más habituales.

En cuanto a dulces, panes y platos tradicionales, vamos a encontrar los polvorones, los típicos mazapanes que en realidad ya los puede conseguir todo el año pero en estas fiestas no puede faltar el pan de oro y los turrónes de diversos colores y sabores. Esto se acompaña con diversas bebidas como vinos dulces como el asti spumante o el vino moscatel, o con bebidas calientes como chocolate o café.



- **Polvorones:** Estos dulces típicos de la Navidad se parecen a las galletas, pero tienen una consistencia más seca. Los polvorones son populares porque se desmenuzan en su boca transformándose en un polvo lleno de sabor de almendra y mantequilla.

- **Turrón:** El turrón es un dulce tradicional de origen árabe que se elabora con miel y almendras y mucho caramelo, y ha llegado a ser el más popular de todos los dulces españoles.



- **Mazapán:** Hay una buena razón que explica por qué Toledo es el productor del mejor mazapán de toda España. La leyenda cuenta que durante una hambruna, las monjas toledanas usaron huevos y almendras (los únicos ingredientes que les quedaban en su despensa) para hacer una pasta dulce de almendra que salvó a la ciudad de la inanición. Hoy, los mazapanes - como se conocen en español - siguen siendo una exquisitez navideña muy importante en Toledo, donde se siguen elaborando con la misma receta centenaria de las monjas. Tradicionalmente están disponibles en varios colores y moldeados en formas o figurillas. Algunos pueden estar rellenos de yema de huevo o mermelada.



ESTE MES CELEBRAMOS

- **Tronco de Navidad:** Un pastel esponjoso con forma de rollo y capas de mouse (o cualquier otro relleno cremoso), cubierto con una gruesa capa de chocolate (y con surcos para imitar la corteza de un árbol) y decorado con hojas de acebo, setas, fram-buesas, etc. hechas de mazapán.



- **Marquesas:** Son pasteles cuadrados muy finos y esponjosos hechos de una masa con mezcla de pasta de almendras y mazapán. Se cubren completamente con azúcar glass y su sabor es como almendras con un ligero toque de limón.



Italia

Como sabrá, los platos y recetas típicos de la cocina italiana son muy diferentes, especialmente durante la Navidad. Las tradiciones también cambian, por ejemplo, a la hora de las comidas más importantes. Las regiones del centro y sur de Italia celebran la Cena della Vigilia (cena de Nochebuena), mientras que en el norte hablamos principalmente de Pranzo di Natale (almuerzo de Navidad).

El “cenone” italiano se lleva a cabo el 24 de Diciembre en el centro y sur del país. La principal regla es que se debe comer exclusivamente pescado, comer frutas secas y postres tan famosos como el Panettone.

El Panettone —un bollo con pasas y fruta confitada, tradicional de Milán— es también conocido como el “Pan de Navidad” de la Lombardía.

Alemania

Los platillos típicos para esa fecha son cordero, pato, pescado, salchichas y ensalada de papas. En algunas familias todos los miembros reciben un plato lleno de dulces y frutas.

Un pan típico en Navidad en Alemania es el Stollen de Dresde. Este pan de frutas es pariente del panettone italiano o del fruitcake de los países anglosajones. Cada región tiene su variante y diferentes nombres, pero es el Christstollen de Dresde el primero en conseguir la denominación de origen.

Pan creado en un principio para el ayuno durante la época de Adviento. La nobleza de la época, a la que el pan le parecía muy seco, solicitó a la Iglesia un permiso especial para que los panaderos pudieran incluir manteca y leche, prohibidos durante época de ayuno. El Papa Inocencio VIII creó la denominada "Carta de la manteca" que permitía el uso de mantequilla a cambio del pago de un diezmo.

Sus ingredientes son harina, mantequilla, levadura, frutos secos, pasas, concentrado de limón y naranja, su forma, la cual recuerda a un niño envuelto en pañales, haciendo referencia al niño Jesús recién nacido. Esto explica la capa externa de azúcar glass que se le pone al stollen.



Francia

El postre más común es la bûche de Noël (el tronco de Yule), se trata de un pastel con forma de pionono o tronco hecho de chocolate y nueces, que representa el tronco quemado desde Nochebuena hasta Año nuevo como promesa del nuevo comienzo.

Le pain calendal (en el sur de Francia) o Budín de Navidad: tradicionalmente se lo comparte con los más necesitados. El budín es un dulce también presente en los países anglosajones, por el común sustrato cultural germánico que, en parte, franceses y anglosajones tienen en común.

ESTE MES CELEBRAMOS

Estados Unidos

En Navidad suelen elaborar el típico fruit cake, a partir de una receta de panque y adicionado con frutos secos y frutos confitados, envinado con ron y decorado con nueces y cerezas. Es un pan con miga muy densa y húmeda y de sabor fuerte.



Otra de las preparaciones típicas es la pasta de jengibre con la cual se elaboran las galletas de muñeco de jengibre y las casitas de Navidad, ambas son decoradas con azúcar y dulces. Gra-



cias a los colonizadores ingleses, las colonias americanas, continuaron horneando las galletas de jengibre, llevando con ellos los ingredientes necesarios que incluían jengibre conservado y en polvo. Así fue como se expandió esta receta en América.

Tras haberse independizado, los americanos ya habían transmitido esta deliciosa tradición a lo largo de nuestro continente, y así, por la influencia norteamericana fue como llegó a nuestro país en donde las galletas se siguen horneando junto con el pan de jengibre.

También se suelen elaborar unas galletas de azúcar llamadas sand tarts, estas son elaboradas por toda la familia para fomentar la convivencia y se hornean el día de Navidad. Sus ingredientes son mantequilla, azúcar, huevo, almendra y leche, pueden llevar también un poco de canela.

Egipto

En Egipto alrededor del 15% de la población es cristiana. Ellos son los únicos que celebran la Navidad entre el 6 y 7 de Enero.

La cena, con platos con el cordero como protagonista, la Fatta (arroz, pan y carne) y dulces típicos, reúne a todos en torno a la mesa, y en estas fechas es usual la visita de los vecinos musulmanes, con los que se comparte unas pastas de mantequilla y azúcar glas típicas del Ramadán, llamadas 'kahk'.

Un alimento típico de los festejos navideños son las galletas de jengibre y las galletas llamadas Ghryba, ambas recetas resultan sencillas de elaborar y el resultado sí que vale la pena.



Entre otras tradiciones especiales:

- Del 25 de noviembre a la noche del 6 de enero la gente no consume productos de origen animal.
- Las festividades inician durante la semana previa al 7 de enero.
- El 6 de Enero se lleva a cabo una misa que es televisada por cadena nacional.

Australia

Australia es uno de los países donde la Navidad es muy distinta, ya que ésta se celebra a mitad del verano. El evento que inicia la temporada navideña es el Adelaide Christmas Pageant, una peregrinación el primer sábado de noviembre con miles de personas que llevan velas y cantan temas religiosos.



Se cena está compuesta por pavo, jamón, o un asado de carne con verdura, pastel de frutas y pudding, un postre británico delicioso. El postre estrella es el pudín de ciruela, el cual contiene una pepita de oro en su interior. A quien le toca la pepita le augura un año de suerte.

Además, es común que las familias festejen Nochebuena en la playa, con picnics y fuegos artificiales. También, el día 26 de diciembre se festeja el Boxing Day que, aunque originalmente era un día relacionado con acciones de caridad, actualmente se ha convertido en el "Proclaming Day", un día feriado en el que muchas tiendas y comercios ofrecen grandes descuentos.



ESTE MES CELEBRAMOS

Nueva Zelanda

En la cena de Navidad, los neozelandeses o kiwis preparan pavo asado con verduras y distintas salsas, y el postre suele ser un pudín afrutado con brandy o pasteles rellenos de frutos secos picados. Aunque tampoco es de extrañar que algunos prefieran hacer una barbacoa en la playa. Como puede ver, el menú no dista mucho de la cena británica.



En Nueva Zelanda, los árboles de Navidad son distintos, ya que este país tiene su propia versión: el Pohutukawa.

Este árbol nativo florece en diciembre, ya que para ellos es primavera y generalmente crece a orillas del mar.

Se caracteriza por su floración carmesí o melocotón por lo que se asocia a los colores navideños.



Japón

Japón es uno de los países que celebra la Navidad de una forma distinta, ya que sólo el 1% de su población es cristiana. Sin embargo, existe una tradición muy peculiar, que es comer pollo frito del 23 y 24 de diciembre.

Esta tradición empezó en la década de los setenta, gracias a que una firma de pollo frito realizó una campaña de publicidad, por lo que muchas familias adoptaron la costumbre de comer pollo frito en estas fechas.





Filipinas

En su mayoría, los filipinos son católicos por lo que la Navidad para ellos tiene otro concepto muy distinto. El 16 de diciembre se celebra la Misa de Gallo y al finalizar comen Bibingka, un postre de arroz. El día de Navidad festejan la Misa de Aguinaldo para celebrar la llegada del hijo de Dios. Cenar jamón, pollo, queso, chocolate caliente y fruta.



Las celebraciones navideñas se ven acompañadas del “Ligligan Parul Sampernandu” o Festival de los Farolillos Gigantes, el cual se lleva a cabo el sábado previo a la Nochebuena.

Alrededor de once pueblos participan para construir el mejor farolillo. Originalmente, estos medían medio metro de diámetro y se hacían con el papel japonés, sin embargo, ahora se iluminan con bombillas y pueden llegar a medir hasta 6 metros.

República Checa

En República Checa, es común que, durante la Nochebuena, las mujeres solteras se coloquen de espaldas en la puerta de su casa para lanzar un zapato por encima de su hombro.

Según la tradición, si el zapato cae con la punta mirando hacia la puerta, quiere decir que encontrarán el amor o, de lo contrario, significa que estas permanecerán solteras durante un año más.



ESTE MES CELEBRAMOS

Suecia

Desde mediados del siglo XX, Suecia tiene la tradición de colocar una cabra gigante- de hasta 13 metros de altura - en la plaza del castillo de Gävle. La intención es que el público haga todo lo posible por quemarla.

Esta costumbre tan peculiar puede sonar sencilla, sin embargo, sólo se ha conseguido quemar la cabra en 26 ocasiones a lo largo de la historia.

El smorgasbord sueco podríamos traducirlo literalmente como «mesa de canapés». Es la típica comida que se sirve en Navidad en Suecia a modo de



almuerzo informal consistente en una serie de canapés cuya elaboración se ha venido preparando durante todo el mes de diciembre. Son distintos platos que podemos degustar durante unas fechas tan señaladas y que no hemos querido dejar de mencionar entre nuestras recetas de Navidad 2021.

No se trata de recetas que sean muy sencillas, de hecho podemos decir que el verdadero Smorgasbord es de difícil elaboración, sobre todo por el tiempo que conllevan todas las recetas pues se trata de curar jamones, de ahumar arenques o de desalar bacalao, el conocido tanto en Suecia como en la Navidad en Noruega, como lutfisk, pescado blanco que se seca al aire, se desala con en sosa cáustica y que en Suecia suele consistir en abadejo y en Noruega en fletán. También hay que elaborar el algkory, unas salchichas de carne de alce, y ahumar las angulas.

Polonia

Las Navidades en Polonia se celebran con la entrega de regalos, servicios religiosos y viendo la popular película Solo en casa. El principal plato navideño en Nochebuena es la carpa.

A pesar de que la mayoría de gente compra el pescado en el mercado, se considera una tradición navideña mantener a la carpa viva en la bañera de casa días antes de Navidad y matarla justo antes de cocinarla. Las escamas dan buena suerte según la tradición.

Cabe señalar que esta tradición también es popular en la República Checa, Eslovaquia, Austria, Alemania y Croacia.



FUENTE:

<https://www.berlitz.com/es-mx/blog/navidad-en-el-mundo-como-se-celebra-la-navidad-en-otros-paises>

<https://www.admagazine.com/editors-pick/como-se-celebra-la-navidad-en-otros-paises-del-mundo-20201112-7687-articulos.html>

<https://www.passporthealthglobal.com/mx/blog/2017-12-como-se-festeja-la-navidad-alrededor-del-mundo/>

<https://www.businessinsider.es/celebra-navidad-29-lugares-alrededor-mundo-347835>

ROSCA DE NAVIDAD

RECETAS



Pase una dulce Noche Buena con esta deliciosa rosca, la puede presentar con salpicado de azúcar glass y confites frescos de frutas, nueces pecanas y almendras.

INGREDIENTES:

400 gr.	de harina
200 gr.	de azúcar
125 gr.	de mantequilla
100 gr.	de pasas
100 gr.	de frutas confitadas
50 ml.	de leche
5 cucharadas	de agua tibia
2 cucharaditas	de canela en polvo
2 cucharaditas	de levadura instantánea
1 cucharadita	de esencia de vainilla
7	huevos
1	huevo batido
1 pizca	de sal
	azúcar para espolvorear

PREPARACIÓN DE LA ROSCA DE NAVIDAD

1. Disolver la levadura en el agua tibia. Disolver la mantequilla en la leche a fuego bajo.
2. En un tazón grande volcar la harina y en el centro colocar la levadura disuelta, el azúcar, los huevos, la mantequilla con la leche, sal, la canela, pasas y la esencia de vainilla, mezclar bien.
3. Colocar la masa en una base enharinada y amasar hasta que se despegue de las manos, formar una bola, untarla con un poco de manteca y colocarla en un recipiente engrasado, cubrir con una servilleta por espacio de dos a tres horas.
4. Formar una tira alargada y redonda, unir los extremos para formar la rosca, decorar con frutas confitadas y dejar reposar una hora y media.
5. Barnizar la superficie con el huevo batido, espolvorear azúcar y llevar al horno precalentado a 180°C por 40 minutos.
6. Presentar.

GALLETAS DE COCO CON MERMELADA

RECETAS



INGREDIENTES

½ taza	de mantequilla sin sal a temperatura de ambiente
½ taza	de azúcar granulada
1	huevo grande
1 cucharadita	de esencia de vainilla
1 ½ taza	de harina para todo uso (sin polvos de hornear)
¾ cucharadita	de polvos de hornear
¼ cucharadita	de sal
1 taza	de coco rallado
½ taza	de mermelada de su gusto

PROCEDIMIENTO

1. Precalentar el horno a 350°F (180°C).
2. Preparar dos bandejas con papel de mantequilla para hornear las galletas.
3. En un bol o en la mezcladora batir la mantequilla con el azúcar por unos 4 minutos.

Estas galletas típicas de Nigeria, son muy sencillas de hacer, la masa no necesita tiempo de espera o reposo como la gran mayoría de las galletas. Tiene la cantidad perfecta de azúcar ya que con la mezcla de mermelada le dará el dulzor adecuado.

4. Agregar el huevo y la vainilla.
5. En un bol aparte mezclar la harina, polvos de hornear, sal y la mitad del coco rallado.
6. Agregar los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla.
7. Mezclar bien.
8. Luego con la ayuda de una cuchara ir sacando un poco de mezcla para formar unas bolitas, las cuales deben pasarse por el resto del coco rallado.
9. Colocar las bolitas en la bandeja e ir hundiendo en el centro con el dedo.
10. Luego en ese espacio agregar la mermelada.
11. Hornear por 15 minutos.
12. Antes de remover de la bandeja, dejar reposar unos minutos.
13. Disfrutar las galletas cuando estén frías.

Estas galletas después de hechas duran unos 4 días bien frescas, si las coloca en un frasco hermético o en esas típicas cajas para guardar galletas.

FUENTE:

<https://www.midiariodecocina.com/galletas-de-coco-con-mermelada/>

OBLIGACIONES 2021

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

ENERO

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

FEBRERO

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

MARZO

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



OBLIGACIONES 2021

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

ABRIL

- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX). 17
- 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 para enviar la balanza (contabilidad electrónica) correspondiente al cierre del ejercicio 2020 de las personas morales. 20
- Fecha límite para presentación de declaración anual del Impuesto Sobre la Renta personas físicas. 30

MAYO

- PROFECO intensifica la Verificación y Vigilancia de precios de pasteles y gelatinas (día de las madres). 9 Y 10
- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior. 17
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del mes inmediato anterior. 17
- Pago bimestral inmediato anterior (marzo-abril 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
- Fecha límite para enviar la balanza (contabilidad electrónica) correspondiente al cierre del ejercicio 2020 de las personas físicas. 24
- Fecha límite para el pago de utilidades a trabajadores que prestan servicios a personas morales. 30

JUNIO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior. 17
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del mes inmediato anterior. 17
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC. 17
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior. 17
- Fecha límite para el pago de utilidades a trabajadores que prestan servicios a personas físicas. 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° de enero al 31 de marzo y la segunda del 1° de julio al 30 de septiembre, de cada año.

SECRETARÍA DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

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 INTERNACIONAL DE LA GALLETA 4 DE DICIEMBRE

Hoy en día este es un dulce que se puede ver en todos los países del mundo. Atendiendo a diferentes sabores y formas. Todo indica que fueron elaboradas hace

10.000 años por los nómadas. Su preparación fue en cierto modo una coincidencia, al someter por error una pasta de cereales a altas temperaturas. Esta no tenía levadura y tomaba la misma consistencia que el pan.

Durante la Edad Antigua se elaboraban con muy pocos ingredientes, sin embargo, en la Edad Media aumentó el consumo de esta masa sin levadura, a la que se le añadía jugo de carne y huevo. A partir de ahí el famoso dulce comenzó a llamarse «galleta», inspirándose en una crepe muy consumida en Francia, en el siglo XIII que se llamaba galette.

Los Médicis son quienes les dieron a las galletas un status de dulce elegante y refinado, al servir las a la Corte. Posteriormente se comienzan a incluir más ingredientes en su elaboración y también a idearse nuevas formas de presentarlas.

La preparación a nivel casi industrial no se produce hasta el siglo XVIII, cuando se pasa de elaborarlas en pequeños negocios a fábricas donde la producción aumenta en grandes proporciones.

DÍA MUNDIAL DEL CUPCAKE 15 DE DICIEMBRE

Su primera mención en la historia fue en una receta de 1796, de la mano de Amelia Simms que la nombró como una "tartaleta que se cocina en pequeñas tazas", en su libro American Cookery.

El cupcake (sí, pastel a la taza) es a primera vista parecido a una magdalena, pero en realidad son muy diferentes. Se llama así porque en sus primeros tiempos se usaban como moldes las tazas de té. Los cupcakes se hacen con mantequilla y suelen llevar buttercream (que es una especie de leche agria o yogurt que le da vidilla, y no se nota en el sabor) y las magdalenas se hacen con aceite. La receta básica lleva mantequilla, azúcar, harina y huevos pero lo admite todo: chocolates, mermeladas, frutas en pedacitos, todo tipo de glaseados... Y estos, los glaseados y las cubiertas, son las que los hacen realmente especiales. Los cupcakes se suelen cubrir con una cubierta de crema o de masa de azúcar, y con esta última se hacen dibujos realmente originales y divertidos.





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



SOPHIA ZOE NAVA GARCÍA

Edad: 3 años

Complexión: Regular

Estatura: 80 cm.

Color de piel: Morena

Señas particulares: Lunar pequeño en la frente.

Historia: Se la llevó la señora Araceli Sosa argumentando que la pasearía y ya no la regresó.

Lugar y fecha de extravío: Colonia 5 de septiembre, Municipio de Ecatepec, Estado de México.

28 de abril de 2021.

Agustín Sánchez Barbosa

Edad: 43 años

Complexión: Regular

Estatura: 1.70 mts.

Color de piel: Blanca

Señas particulares: Cicatriz en el párpado izquierdo y usa lentes.

Historia: El joven salió de su domicilio con rumbo a Puebla para realizar un trabajo, al cual no llegó y desde ese momento se desconoce su paradero.

Lugar y fecha de extravío: Calle Barbero de Sevilla No. 201, Col. Agrícola Metropolitana, Alcaldía Tlahúac.

21 de mayo de 2016.



Heredia Hernández

Edad: 43 años

Complexión: Gruesa

Estatura:

Color de piel: Blanca

Historia: El señor Joaquín Heredia padre de la víctima refiere que se la robó una supuesta enfermera del Hospital de la Mujer el día que nació. La foto que se exhibe es de su hermana gemela.

Lugar y fecha de extravío: Hospital de la Mujer 1977.

LE RECORDAMOS

DICIEMBRE

17

PAGO DE IMPUESTOS

ENERO

17

PAGO DE IMPUESTOS

FEBRERO

17

PAGO DE IMPUESTOS

IMPORTANTE

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

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

NOTAS:

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

INDICADORES AGRÍCOLAS

ROBUSTA	ENE	MAR	MAY
(dls. por ton.)	2,212.00	2167.00	2,142.00
AZUCAR 11	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	20.18	19.89	19.48
AZUCAR 16	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	37.25	37.25	37.24
AZUCAR 5	MAR	MAY	AGO
(dls. por ton.)	516.60	516.00	511.80
CACAO ICE	MAR	MAY	JUL
(dls. por ton.)	2,589.00	2,596.00	2,591.00
MAIZ CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	5.79	5.84	5.85
SOYA CBOT	ENE	MAR	MAY
(dls. por bushel)	1,265.25	1,276.50	1,285.75
HARINA CBOT	ENE	MAR	MAY
(dls. por bushel)	3.64	3.60	3.59
ACEITE CBOT	ENE	MAR	MAY
(cts. por lb.)	0.59	0.59	0.58
TRIGO CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	8.31	8.36	8.25
J. DE NARANJA	ENE	MAR	MAY
(cts. por lb.)	126.70	128.30	130.40
AVENA CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	7.63	7.45	6.87
ARROZ CBOT	ENE	MAR	MAY
(cts. por lb.)	14.59	14.78	14.88
ALGODÓN ICE	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	115.14	113.59	110.21
RES CME	FEB	ABR	JUN
(cts. por lb.)	137.25	140.88	136.30
CERDO CME	FEB	ABR	MAY
(cts. por lb.)	83.30	87.60	91.48

ACTUALIZADO AL 19 DE NOVIEMBRE DE 2021



HARINAS
ELIZONDO



feliz
navidad

y prospero 2022

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





Mas cerca de ti



 **ilsafrigomexico**