

Febrero 2021
Núm. 378 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

FELIZ

14 DE FEBRERO

AÑO 31 NO 378 FEBRERO 2021 issn 1405-1427W

NEOBANCOS

**HISTORIA DEL
CHOCOLATE**





CANAINPA

CENTRO DE CAPACITACIÓN "ANTONIO ORDÓÑEZ RÍOS"



CURSOS PERSONALIZADOS



@CanainpaPanaderosdeMexico



canainpa_panaderosdemexico



CANAINPAoficial



CANAINPA

¡Decora tu panadería!

Pósters de venta en CANAINPA:

✉ dpromocion@canainpa.com.mx

☎ Tel. 5551340500 Ext.102

📍 Dr. Liceaga No.96, Col. Doctores,
Alcaldía Cuauhtémoc,

C.P. 06720,

CDMX

“EL MUNDO DEL PAN”

Revista mensual, Distribución Gratuita

Agremiados a CANAINPA
Oficinas: Dr. Liceaga No. 96,
Col. Doctores, Alcaldía Cuauhtémoc,
CDMX, C.P.06720
Tel. 5551 34 05 00
e-mail: comunicacion@canainpa.com.mx
www.canainpa.com.mx

Venta de Espacios Publicitarios Tel 555 134-0500 ext. 121

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

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

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

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

“AVISO DE PRIVACIDAD”

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

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

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

ATENTAMENTE
CÁMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA PANIFICADORA
Y SIMILARES DE MÉXICO

Año 31
Número 378



Jacobo Marquez Castro
Presidente

Lic. Borja Esteban Martínez
Director General

Lic. Brenda García Bermúdez
Dirección General Adjunta

Lic. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

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

COLABORADORES

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

Lic. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

Ing. Juan Manuel Soriano García
Ingeniero en Gestión Empresarial



Ing. Erick Navarrete Aguilar
Presidente de ASEM

Lic. Borja Esteban Martínez
Director General

Lic. María Luisa Arrieta Hernández
Directora

Lic. José Roberto Pérez
Dirección Jurídica

Lic. Rafael Patiño Frutos
Laboral

Lic. René Salas Silva
Reglamentos, PROFECO y Salubridad

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

Quejas y Sugerencias
quejasysugerencias@asemdelf.org

REVISTA EL MUNDO DEL PAN

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

Lic. Ricardo Avelino Olivera
Diseñador de la Comunicación Gráfica

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL
Declaración Anual de Riesgo
de Trabajo IMSS
7

INDICADORES FINANCIEROS

8

FINANZAS

Neobancos
10

JURÍDICO

Sociedad por Acciones Simplificada
13

JURÍDICO

La Industria de la Panificación
y la Calidad
18

Guía para el comprador y arrendador
responsable
21

PARA EMPRESARIOS

¿Por qué es tan importante tener
un seguro para comercio
en tu panadería?
29

ESTADÍSTICAS

Consumo de Pan en México
32

40

HABLEMOS DE INGREDIENTES

Historia de chocolate



PANES EMBLEMÁTICOS

Tzoalli
Panes prehispánicos para pedir
la lluvia
47

48

PANES EMBLEMÁTICOS

Tachihual



PAN EN EL MUNDO

Museo del Pan de San Petersburgo
52

Prevención de COVID-19 en la
Actividad Laboral
54

58

ESTE MES CELEBRAMOS

14 de Febrero



63

RECETAS

Rayadas de Parral



Obligaciones 2021
65

EFEMÉRIDES

69

PERSONAS DESAPARECIDAS

70

LE RECORDAMOS

72

INDICADORES AGRÍCOLAS

72

ENTIDADES COLABORADORAS



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



Otras entidades colaboradoras:

- AAK MEXICO, S.A DE C.V. • CHANTILLY, S.A DE C.V., • DULCES Y CHOCOLATES GALVEZTON, S.A DE C.V.
- INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A DE C.V. • USA POULTRY AND EGG EXPORT COUNCIL INC.

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

☎ 555134 0500 ext. 136

✉ brendagarcia@canainpa.com.mx

Editorial



Estimado socio y amigo:

La pandemia por el COVID-19 sigue causando estragos en todo el mundo y a pesar de las restricciones implementadas, los contagios no cesan.

Un importante reto para protegernos a nosotros, nuestros trabajadores y nuestros familiares, es comunicar de manera efectiva la relevancia que tiene el implementar los protocolos sanitarios dentro de los que está, la sanitización y desinfección constante de las superficies y objetos, tanto en nuestros centros de trabajo, como dentro de nuestros hogares y aplicarlos de manera correcta y estricta.



Por ello, a partir de este mes de febrero y durante todo el año, se abordará en la revista “EL MUNDO DEL PAN” la NOM-251-SSA1-2009(Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios), para que usted pueda evaluar y ver las áreas de mejora dentro de su establecimiento.

Otro tema esencial dentro de la panificación es la calidad. Encontrará una explicación detallada de los tres sistemas de aseguramiento de la calidad sanitaria dentro de los alimentos.

Quiero aprovechar la tribuna que me ofrece nuestra revista para recordar a todos los industriales de la panificación, sus familiares y empleados que fallecieron los últimos meses. Desde esta, la que fue su cámara, les reconocemos el arduo trabajo, tiempo, dedicación y amor que tuvieron día a día por el pan.

Aunque las circunstancias aún no permiten reunirnos físicamente, darnos un apretón de manos y un abrazo, se los hacemos llegar por esta vía, tanto en mi nombre como en el de todo el personal de la CANAINPA.

Atentamente

Jacobo Marquez Castro

PRESIDENTE

DELEGACIONES CANAINPA

CAMPECHE

Carretera Antigua Campeche
Hampolol km. 1 s/n Interior,
Col. La Mielera frente a Solidaridad, C.P. 24560,
San Francisco de Campeche, Campeche
Tel. 981 817 5117
Correo electrónico: canainpacampeche@hotmail.com

REGIÓN OCCIDENTE (COLIMA, JALISCO Y NAYARIT)

Sede Guadalajara, Jalisco
Av. Faro No. 2350, Col. Verde Valle,
C.P. 44550, Guadalajara, Jalisco.
Edificio Mind, México Innovación y Diseño
Tel. 332 106 8438
Correo electrónico: mariojimenez@canainpa.com.mx

MORELIA

Trabajadores de Recursos Hidráulicos 36-A,
Planta Alta, Esq. con Trabajadores de la Educación
Col. FOVISSSTE Morelos C.P. 58120, Morelia, Michoacán.
Tel. 443 313 8150
Correo electrónico: canainpamichoacan2013@hotmail.com

MORELOS

48 Norte Esq. 4 Este Mz. 119, LT-16,
Col. Civic, C.P. 62578,
Jiutepec, Morelos.
Tel. 777 320 4320
Correo electrónico: pan_pasteles_laoncha@live.com.mx

OAXACA

Palmeras No. 521, Col. Reforma,
C.P. 68050, Oaxaca, Oaxaca.
Tel. 951 515 1629
Correo electrónico: panii_passt_reforma@hotmail.com

REPRESENTACIONES

AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES

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

PACHUCA DE SOTO, HIDALGO

Abasolo No. 1100 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

DECLARACIÓN ANUAL DE RIESGO DE TRABAJO IMSS

CONSULTORIO FISCAL



Durante el presente mes de febrero, los patrones y empresas tienen la obligación de presentar su declaración anual de riesgo de trabajo ante el Instituto Mexicano del Seguro Social; una vez que hayan calculado y determinado su siniestralidad, considerando si se mantuvo, disminuyó o en su caso ésta aumentó, de acuerdo a lo previsto por los artículos 74 de la Ley del Seguro Social y 32 del Reglamento de la Ley de del Seguro Social en Materia de Afiliación, Clasificación de Empresas, Recaudación y Fiscalización.

La declaración de riesgo de trabajo, comprende el periodo del 1° de enero al 31 de diciembre de 2020, por lo que la prima determinada tendrá una vigencia del 1° de marzo de 2021 y hasta el 29 de febrero de 2022, por otro lado y para este año, el último día para presentarla será el primero de marzo, ya que el 28 de febrero caerá en domingo.

De acuerdo a las fracciones IV y V del artículo 32 del Reglamento de Afiliación, mencionado en el primer párrafo de esta publicación, no están obli-

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2019

Diciembre 0.81%

2020

Enero 0.56%

Febrero 0.48%

Marzo 0.42%

Abril 0.05%

Mayo 1.01%

Junio 0.38%

Julio 0.66%

Agosto 0.39%

Septiembre 0.23%

Octubre 0.61%

Noviembre 0.08%

Diciembre **0.38%**

INFLACIÓN MENSUAL

(Diciembre)

0.38%

INFLACIÓN ANUAL

(DIC 19 - DIC 20)

3.15%

SALARIO MÍNIMO GENERAL

\$ 141.70

SALARIO MÍNIMO GENERAL

EN FRONTERA NORTE

DE MÉXICO

\$ 213.39

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

gados a presentar la declaración anual de la prima de riesgo los patrones que:

- Se inscribieron al Instituto por primera vez.
- Cambiaron de clase de riesgo por haber modificado sus actividades empresariales durante el año 2020.
- Determinen una prima exactamente igual a aquella que estuvo vigente durante el año anterior.

(En los puntos anteriores los patrones presentarán su declaración hasta que completen un período anual del 1° de enero al 31 de diciembre, por lo que continuarán cotizando en el ejercicio siguiente con la prima media de la clase que les corresponda.)

- Los patrones que tengan menos de 10 trabajadores, tienen la opción de no presentar la declaración anual de la prima de riesgo y con-

tinuar cubriendo la prima media que les corresponde; sin embargo, si desean presentarla por así convenir a sus intereses, pueden efectuar el cálculo correspondiente y presentar su prima.

Ahora bien, en caso de que el patrón omita presentar esta declaración anual, el Instituto por cuenta propia procederá a realizar su cálculo correspondiente, determinando la nueva prima de riesgo para la empresa, además de que nos hacemos acreedores a una sanción por dicha omisión, que consiste en una multa equivalente al importe de 20 a 210 veces la Unidad de Medida y Actualización, lo que es aproximadamente de \$1,737.60 (Mil setecientos treinta y siete pesos 60/100 M.N.) a \$18,244.80 (Dieciocho mil, doscientos cuarenta y cuatro 80/100 M.N.), respectivamente.

Derivado de lo anterior, cabe señalar que en caso de omisión, el sistema del Instituto, nos permite



presentar esta declaración de forma extemporánea, sin que derive en sanción alguna, siempre y cuando dicho cumplimiento sea espontáneo o por voluntad propia, no derivado de una invitación o coacción por parte del IMSS.

Por otro lado, en caso de que la declaración se haya presentado con omisiones de información o datos equívocos, podrá presentarse una declaración complementaria en la que se precisen los motivos que la originaron, aunque en este caso, ambas declaraciones deberán presentarse por escrito en la delegación del Instituto correspondiente, por duplicado a efecto de contar posteriormente con un acuse de su presentación que quedará en resguardo del patrón.

Ahora las facultades del Instituto le permiten que pueda revisar la información declarada, comparándola con sus registros, por lo que de considerarlo, podrá rectificar la prima correspondiente en caso de detectar inconsistencias entre sus datos y el declarado por el patrón. Asimismo, podrá rectificar la prima del ejercicio corriente mediante una resolución que deberá ser notificada a la empresa en los casos siguientes:

- I. La prima manifestada por el patrón no esté determinada conforme a lo dispuesto en este Reglamento;
- II. El patrón en su declaración no manifieste su prima;
- III. El patrón no presente declaración alguna, y
- IV. Exista escrito patronal manifestando desacuerdo con su prima y ésta sea procedente.

Ya por último, para presentar la Declaración de la Prima por Internet se debe entrar al Sistema Único de Autodeterminación del IMSS (SUA), y escoger



“Determinación Prima de RT”, dando click en “Cálculo de Días y Trabajadores Promedio”.

Posteriormente se desplegará una pantalla, ahí presionamos en “Calcular”, el sistema utiliza los datos que ya se encuentran dentro del SUA automáticamente, por lo que debemos asegurarnos de que éstos son correctos y daremos en “Salir”, nuevamente en la pantalla principal del SUA, realizaremos nuevamente la misma operación, con lo que de nuevo, se abrirá una pantalla con datos en blanco y daremos clic en “Calcular”, con esto se habilita el botón “Generar Archivo”, este archivo con extensión .DAP, deberá enviarse en la página IMSS Desde Su Empresa o IDSE, a través de nuestra firma electrónica, una vez dentro daremos click en la opción “DAPSUA”, y seleccionaremos “Registrar, Validar archivo”, posteriormente aparecerá una pantalla nueva en la que deberemos capturar el certificado digital, la clave y cargar el archivo .DAP, al finalizar nos da la opción de imprimir un acuse de recibo.

COLABORACIÓN:

Lic. Israel Flores Ruz
Gerencia Fiscal, Administrativa y de Seguridad Social
Tel. 55 5134 0500 ext. 131
fiscal@asemdelf.org

NEOBANCOS

FINANZAS



En la actualidad se entiende como *Neobancos* a un modelo de Negocios Financieros que opera con servicios muy similares a los bancos tradicionales pero que no tienen una red de sucursales físicas, ya que operan al ciento por ciento de manera digital.

Se accede a ellos a través de aplicaciones instaladas en el celular y páginas web a diferencia de los bancos tradicionales que ocupan sus sucursales para realizar cualquier movimiento.

Los *Neobancos* son parte de las *Fintech* ya que su funcionamiento básico es el uso innovador de la tecnología y pueden incluso usar herramientas avanzadas como inteligencia artificial, sin tener que responder a la compleja operación de un banco tradicional; como puede ser el inmenso papeleo, las firmas y la contratación forzosa de servicios que uno como usuario no requiere.

Principales Diferencias entre *Neobancos* y Bancos Tradicionales.

CARACTERISTICAS	NEOBANCOS	BANCOS TRADICIONALES
Comisiones	Bajos Costos	Comisiones Constantes
Plataforma de Servicio	Aplicaciones y Página Web	Atención en Sucursal
Tiempo de Operación	Máximo 5 años de Apertura	Décadas de Servicio respaldadas
Relación con el cliente	Virtual, flexible y sin contratos forzosos	Rígida con contratos masivos
Medios de Contacto	Principalmente por medio de la aplicación o chat virtual	Atención en Sucursal y por teléfono
Regulación Legal	Operan irregularmente con la Ley Fintech, sin que estén certificadas aún	Vigilado por auditorías periódicas, además de estar certificados por el IPAB y Banxico
Sucursales o cajeros Propios	Únicamente cuentan con afiliaciones con Bancos tradicionales para que los usuarios puedan retirar dinero en efectivo	Cuentan con sucursales y cajeros propios
Procesos de aprobación	Rápidamente se concreta la aprobación de la cuenta sin monto de apertura	Proceso largo, en los cuales piden un monto de apertura, para poder iniciar y acreditar una cuenta

Pan-Pro EXTRA es una grasa de
textura suave para una mejor
incorporación de ingredientes.



Pan-Pro[®]

EXTRA

Grasa para Panificación y Freído

100% vegetal. Sin hidrogenar

OLEOFINOS[®]

oleofinos.com.mx



oleofinos



oleofinos

800 8224035

ventas@oleofinos.com.mx

FINANZAS

Al momento se encuentran más de 50 *Neobancos*, que ya están operando en México y cuentan ya con Millones de usuarios, entre los más importantes se encuentran:

- Hey Banco (BANREGIO)
- Flink
- Mibo
- Albo
- Vexi
- Bnext
- Cuenca
- Klar
- Efectiva (BANCOPPEL)
- Guardadito Digital (BANCOAZTECA)
- Nubank
- Mercado Pago
- SuperDigital (SANTANDER)
- Stori
- Broxel
- Fondeadora
- Dinn (ACTINVER)



Algunos de estos *NEOBANCOS* vienen siendo apoyados por la banca tradicional, como es el caso de Santander, Banco Azteca, Bancoppel y Actinver, esto con la finalidad de captar más el mercado y anticiparse a la creciente evolución de las Fintech.

Se puede inscribir fácilmente a un *NEOBANCO* descargando la aplicación directamente en un smartphone, únicamente es necesario tener algunos datos a la mano, como lo es nombre completo, fecha de nacimiento, dirección, correo electrónico y un número de celular para ligarlo a la cuenta que se desea abrir.

Cabe aclarar que no solamente se pueden abrir cuentas de ahorro en los *NEOBANCOS*, si no también la mayoría de ellos tiene cuentas destinadas al crédito corriente, las cuales son mucho más ágiles en el registro de aprobación al contar un sistema de autorización automática en la consulta del buro de crédito.



COLABORACIÓN:

Juan Manuel Soriano García
Ingeniero en Gestión Empresarial
Tel. 55 5134 0500 ext. 119
juanmanuel@asemdelf.org

SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA

JURÍDICO



Los artículos 260 a 273 de la Ley General de Sociedades Mercantiles (LGSM), regulan la existencia de la Sociedad por Acciones Simplificada.

La denominación se forma libremente, pero distinta de la de cualquier otra sociedad y siempre seguida de las palabras "Sociedad por Acciones Simplificada" o de su abreviatura "S.A.S."

Para su constitución se requiere:

A). De la participación de una o más personas físicas, que solo estarán obligadas al pago de sus aportaciones representadas en acciones;

En ningún caso las personas físicas podrán ser simultáneamente accionistas de otro tipo de sociedad mercantil, si su participación en dichas

sociedades mercantiles les permite tener el control de la sociedad o de su administración.

B). Que el o los accionistas externen su consentimiento para constituirla, bajo los estatutos sociales que la Secretaría de Economía ponga a disposición mediante el sistema electrónico de constitución;

C). Que alguno de los accionistas cuente con la autorización para el uso de denominación emitida por la Secretaría de Economía;

D). Que todos los accionistas cuenten con certificado de firma electrónica avanzada vigente reconocido en las reglas generales que emita la Secretaría de Economía;

En ningún caso se exigirá el requisito de escritura pública, póliza o cualquier otra formalidad adicional, para su constitución. Podrá adoptar la modalidad de sociedad de capital variable.

Para que tengan personalidad jurídica, distinta a la del o de los socios y surta efectos ante terceros, debe de inscribirse en el Registro Público de Comercio de la Entidad Federativa correspondiente.

Los ingresos totales anuales de una sociedad por acciones simplificada no podrán rebasar de 5 millones de pesos, cifra que se actualizará anualmente. En caso de exceder de dicha cantidad deberá transformarse en otro régimen de los contemplados en el artículo 1º de la LGSM. La Secretaría de Economía publicará el factor de actualización en el DOF durante el mes de diciembre de cada año.

En caso que los accionistas no lleven a cabo la transformación de la sociedad a que se refiere el párrafo anterior, responderán frente a terceros, subsidiaria, solidaria e ilimitadamente, sin perjuicio de cualquier otra responsabilidad en que hubieren incurrido.

El procedimiento de constitución a través del sistema electrónico a cargo de la Secretaría de Economía, se llevará a cabo de acuerdo con las siguientes bases:

- Se abrirá un folio por cada constitución;
- El o los accionistas seleccionarán las cláusulas de los estatutos sociales que ponga a disposición la Secretaría de Economía a través del sistema;
- Se generará un contrato social de la constitución de la sociedad por acciones simplificada firmado electrónicamente por todos los accionistas, usando el certificado de firma electrónica vigente, que se entregará de manera digital;
- La Secretaría de Economía verificará que el contrato social de la constitución de la sociedad cumpla con los requisitos del artículo 264 de esta Ley, y de ser procedente lo enviará electrónicamente para su inscripción en el Registro Público de Comercio;
- El sistema generará de manera digital la boleta de inscripción de la sociedad por acciones simplificada en el Registro Público de Comercio;
- La utilización de fedatarios públicos es optativa;
- Los accionistas que soliciten la constitución de una sociedad por acciones simplificada serán responsables de la existencia y veracidad de la información proporcionada en el sistema. De lo contrario responden por los daños y perjuicios que se pudieran originar, sin perjuicio de las sanciones administrativas o penales a que hubiere lugar, y





Haz
la diferencia,
¡usa insumos de calidad!

www.distribucionessantacruz.com

© Sin costo: 800 788.0934



A un **CLICK** y donde te encuentres, compra los insumos que necesitas para tu **NEGOCIO**. Visita nuestra **TIENDA EN LÍNEA**:

www.mitiendasantacruz.com



Los estatutos sociales únicamente deberán contener los siguientes requisitos:

- I.** Denominación;
- II.** Nombre de los accionistas;
- III.** Domicilio de los accionistas;
- IV.** Registro Federal de Contribuyentes de los accionistas;
- V.** Correo electrónico de cada uno de los accionistas;
- VI.** Domicilio de la sociedad;
- VII.** Duración de la sociedad;
- VIII.** La forma y términos en que los accionistas se obliguen a suscribir y pagar sus acciones;
- IX.** El número, valor nominal y naturaleza de las acciones en que se divide el capital social;
- X.** El número de votos que tendrá cada uno de los accionistas en virtud de sus acciones;
- XI.** El objeto de la sociedad, y
- XII.** La forma de administración de la sociedad.

El o los accionistas serán subsidiariamente o solidariamente responsables, según corresponda, con la sociedad, por la comisión de conductas sancionadas como delitos.

Los contratos celebrados entre el accionista único y la sociedad deberán inscribirse por la sociedad en el sistema electrónico establecido por la Secretaría de Economía.

Todas las acciones deberán pagarse dentro del término de un año contado desde la fecha en que la sociedad quede inscrita en el Registro Público de Comercio.



La Asamblea de Accionistas es el órgano supremo de la sociedad por acciones simplificada y está integrada por todos los accionistas. Sus resoluciones se tomarán por mayoría de votos y podrá acordarse que las reuniones se celebren de manera presencial o por medios electrónicos si se establece un sistema de información. En todo caso deberá llevarse un libro de registro de resoluciones.

Cuando la sociedad por acciones simplificada esté integrada por un solo accionista, éste será el órgano supremo de la sociedad.

La representación de la sociedad por acciones simplificada estará a cargo de un administrador, función que desempeñará un accionista, cuando esté integrada por un solo accionista, éste ejercerá las atribuciones de representación y tendrá el cargo de administrador, quien podrá celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad.

La toma de decisiones de la Asamblea de Accionistas se regirá únicamente conforme a las siguientes reglas:

- I. Todo accionista tendrá derecho a participar en las decisiones de la sociedad;
- II. Los accionistas tendrán voz y voto, las acciones serán de igual valor y conferirán los mismos derechos;
- III. Cualquier accionista podrá someter asuntos a consideración de la Asamblea, para que sean incluidos en el orden del día, siempre y cuando lo solicite al administrador por escrito o por medios electrónicos si se acuerda un sistema de información.
- IV. El administrador enviará a todos los accionistas el asunto sujeto a votación por escrito o por cualquier medio electrónico si se acuerda un sistema de información señalando la fecha para emitir el voto respectivo;
- V. Los accionistas manifestarán su voto sobre los asuntos por escrito o por medios electrónicos si se acuerda un sistema de información de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 89 del Código de Comercio, ya sea de manera presencial o fuera de asamblea.

La Asamblea de Accionistas será convocada por el administrador de la sociedad, mediante la publicación de un aviso en el sistema electrónico

establecido por la Secretaría de Economía con una antelación mínima de cinco días hábiles. En la convocatoria se insertará el orden del día con los asuntos que se someterán a consideración de la Asamblea, así como los documentos que correspondan.

Salvo pacto en contrario, las utilidades se distribuirán en proporción a las acciones de cada accionista.

El pasado 24 de diciembre de 2020, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, el acuerdo por el que se da a conocer el factor de actualización a los ingresos totales anuales de la Sociedad por Acciones Simplificada, conforme a lo dispuesto en el artículo 260 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

A partir del 01 de enero de 2020, las Sociedades por Acciones Simplificadas, no podrán rebasar en ingresos totales anuales la cantidad de \$5,860,670.96 (Cinco millones ochocientos sesenta mil seiscientos setenta pesos 96/100 M.N.).

En caso que seas una SAS y tus ingresos totales anuales superen el monto indicado, deberás transformarte a cualquier otro régimen societario establecido en la Ley.



COLABORACIÓN:

José Roberto Sánchez
 Director Jurídico de ASEM
 Lic. en Derecho
 Tel. 55 5134 0500 ext. 106-132
djuridica@canainpa.com.mx

LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACIÓN Y LA CALIDAD

JURÍDICO



Es claro que la pandemia de COVID-19 ha planteado retos excepcionales y sin precedentes tanto al sector público como al privado y al social, circunstancia que no ha sido ajena al sector de la industria panificadora, la cual, si bien ha sido catalogada como esencial, dicho sector ha sufrido en menor o mayor medida una afectación en su planta productiva, así como en sus ventas.

En este contexto es que el 1° de julio de 2020 inició la vigencia de la Ley de Infraestructura de la Calidad, conforme a la cual se prevé la creación de un nuevo régimen en materia de infraestructura de la calidad cuyo cometido es contribuir, entre otros aspectos, al desarrollo industrial, de tal

manera que pueda cubrirse aspectos esenciales del desarrollo de los sectores productivos y éstos, alineados a tendencias y mejores prácticas internacionales.

Circunstancia que, si bien pudiera resultar ajena al sector de la industria de la panificación, dado los retos que se presentan por la actual pandemia de COVID-19 y el evidente deterioro económico del país, la implementación de los aspectos que engloban la calidad en el sector podrá posibilitar el hacer frente a retos como el rezago tecnológico, la competencia desleal, la deficiencia en la calidad de los insumos, la ausencia de personal capacitado, entre otros.

En ese sentido, este espacio será dedicado a temas relacionados con la calidad y ligados al cumplimiento del cometido de la Ley de Infraestructura de la Calidad.

Al respecto, buscando dar una respuesta homogénea a la pregunta ¿qué es y qué se entiende por calidad? pues si bien muchos pudiéramos hablar de la calidad, lo hacemos desde nuestro particular punto de vista. Es así que podemos establecer que la calidad es el conjunto de características de un producto que influyen en su aceptabilidad por parte de los consumidores.

Atendiendo a la definición anterior y aplicándola al sector de la industria alimentaria, la calidad de un alimento es el conjunto de las características que son requeridas por los consumidores, explícita o implícitamente.

Para lo cual, cuando hablamos de calidad en los productos alimentarios debemos considerar tres aspectos:

- Tener claro el concepto que se analizará para poder llegar a un acuerdo sobre su posterior utilización e interpretación en los documentos a redactar.
- Definir cuáles son las necesidades a satisfacer a través de la utilización o empleo de la calidad y su control (inocuidad del producto, genuinidad, condiciones nutricionales y otros aspectos comerciales como tamaño, color o textura).
- Aseguramiento de la calidad, ya sea a través de normas públicas o privadas, y si las mismas serán de carácter obligatorio o voluntario.

Cabe señalar que la inocuidad del producto, genuinidad y condiciones nutricionales son aquellos sobre los cuales el Estado debe otorgar garantías al consumidor, el cual tiene el derecho de exigir que un producto alimenticio:

- (i) no implique riesgo alguno para su salud,
- (ii) su contenido corresponda con la oferta que presenta (etiquetado) y
- (iii) le permita decidir en aquellos casos en que puedan causarle problemas (composición nutricional).

Así, puede decirse que hay elementos de la calidad que son de carácter público, es decir que se encuentran bajo la esfera oficial del Estado y sus órganos de normalización y control, que deben garantizar que los mismos sean aptos para consumo humano, defendiendo además el interés del consumidor, así como elementos de la calidad de carácter privado que tienen en cuenta un aspecto esencial que es el de la satisfacción del cliente. Es decir, se añade a los aspectos públicos un nuevo aspecto:



APTO PARA CONSUMO HUMANO + SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

Cabe señalar, que el control del cumplimiento de las normas privadas es delegable en terceros, como organismos evaluadores de la conformidad.

Finalmente es de señalar que actualmente existen tres sistemas de aseguramiento de la calidad sanitaria de los alimentos:



■ Buenas prácticas de manufactura (BPM).

Procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos. Esto es, son las medidas mínimas necesarias para evitar la contaminación del alimento en las distintas etapas de su producción, industrialización y comercialización, hasta su etapa final. Estas son el primer paso en el proceso de instalación de sistemas de garantía de la inocuidad.

■ Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES).

Describen tareas de saneamiento, que aseguren la conservación de la higiene, con descripción del procedimiento y asignación de responsables. Dichas tareas pueden dividirse en el proceso de:

→ limpieza, que es la eliminación de tierra, polvo, restos de alimentos u otras materias objetables, y



→ desinfección, que consiste en la reducción por métodos físicos o químicos del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento que se elabora.

■ Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que comprometen la inocuidad de los alimentos, conforme al cual, se posibilita la identificación de los riesgos de contaminación del alimento en las distintas etapas operativas, así como determinar dónde pueden ocurrir, controlarse y eliminarse para garantizar la inocuidad del alimento en forma segura y económica.

Para el caso de que tuviera alguna inquietud o pregunta sobre lo antes señalado, acércate a la CANAINPA con la finalidad de que podamos brindarte mayor asesoría sobre el particular.

COLABORACIÓN:

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

GUÍA para el comprador y arrendador RESPONSABLE

VIVIMOS EN UNA ZONA ALTAMENTE SÍSMICA

¿Cómo saber si ante un sismo, el inmueble que voy a comprar o arrendar es estructuralmente seguro?

Para garantizar la seguridad de nuestras construcciones y de nuestras vidas,

¡DEBEMOS ESTAR INFORMADOS!



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL
DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL



SMIE

Sociedad Mexicana de
Ingeniería Estructural, A.C.

Esta GUÍA nos va a orientar sobre aspectos que debemos considerar respecto a la seguridad estructural

**¿A QUIÉN
PREGUNTAR?**

**¿CÓMO
ACTUAR?**

**¿QUÉ
REVISAR?**



INFÓRMATE

Consigue la mayor cantidad de información sobre el inmueble

RESISTENCIA

Los planos estructurales y la memoria de cálculo son información valiosísima para determinar la resistencia del inmueble



Solicita el dictamen estructural posterior al sismo del 19 de septiembre de 2017. En caso de las construcciones del grupo A, revisar que cuente con una Constancia de Seguridad Estructural, la cual se renovará cada 5 años o después de cada sismo intenso

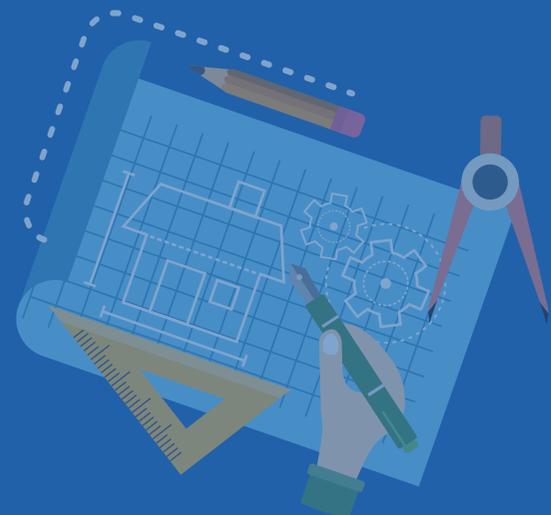
AÑO DE CONSTRUCCIÓN

¿El inmueble fue construido antes o después de 1985? Recuerda que hubo cambios en el Reglamento después de ese año



DISEÑO

Investiga el nombre del despacho que diseñó el inmueble. ¿Tiene experiencia en seguridad estructural?



ALTERACIONES

¿Ha sufrido cambios o reparaciones? Y en su caso ¿de qué tipo y quién las diseñó? Pregunta también como le ha ido al edificio en sismos anteriores



El tipo de cimentación es fundamental para otorgar soporte al inmueble y dependerá del tipo de suelo, resistencia y peso del inmueble

OBSERVA

¿Cómo saber si el edificio tiene malas configuraciones estructurales?



ESTACIONAMIENTO

Si el estacionamiento está en la planta baja, revisa que la fachada de los pisos superiores no tenga muchos muros que debiliten la base con su rigidez y peso o que exista continuidad en columnas o muros de carga



EDIFICIO DE ESQUINA

Revisa que las fachadas no tengan poquitos muros comparados con las paredes que dan a los otros predios



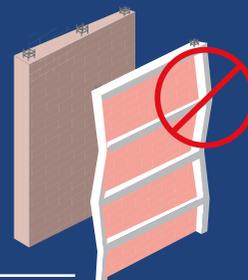
MUROS

Observa que las columnas y/o muros de carga del edificio sean continuos desde el piso hasta la azotea



MURO ESTRUCTURAL

Los muros estructurales de concreto contribuyen a que el edificio se mueva menos en un sismo. Ayudando a reducir el daño en muros no estructurales, ventanas y cancelería



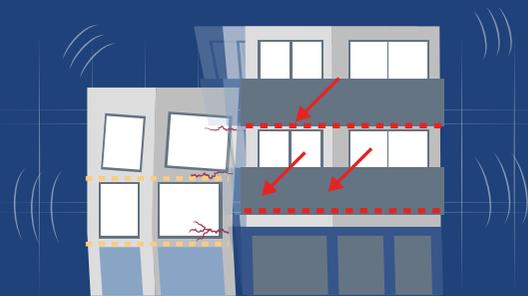
REVISA

No sólo tu edificio,
¡también el de tus vecinos!



ESPACIO REGLAMENTARIO

Los edificios no deben estar en contacto o recargados, de lo contrario puede haber daños graves por impacto. En caso de contar con una separación adecuada, revisa que esté libre de escombros, basura u otro material



ENTREPISOS

Algunos edificios colindantes pueden chocar si están muy cerca, fijate bien si las losas de entrepiso de los edificios vecinos coinciden con las de entrepiso de tu edificio



DESPLOMES O HUNDIMIENTOS

Observa que los edificios vecinos no esten “chuecos” o inclinados. También verificar que no se presenten hundimientos en el terreno donde se encuentra desplantado

PREGUNTA

¿Cómo es el mantenimiento y operación del edificio?

MANTENIMIENTO ESTRUCTURAL

Pregunta si al edificio se le ha dado mantenimiento desde el punto de vista estructural, en especial si es un edificio antiguo (anterior a 1985)



PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

¿Hacen simulacros?

¿Cuentan con extintores?

¿Están indicados sus puntos de reunión?

¿Tienen delimitadas las zonas de menor riesgo?

¿Cuenta con Programa Interno de Protección Civil?

¿Están señalizadas las salidas de emergencia?

Pregunta si el edificio tiene protocolos para casos de emergencia

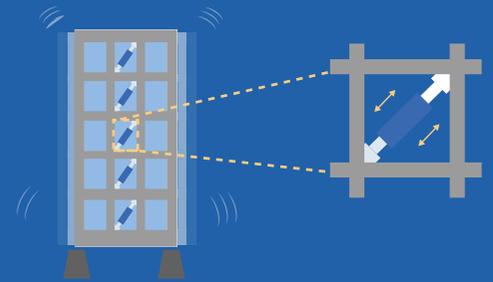


INVESTIGA

Si el edificio tiene alguna tecnología que lo **PROTEJA** cuando tiemble

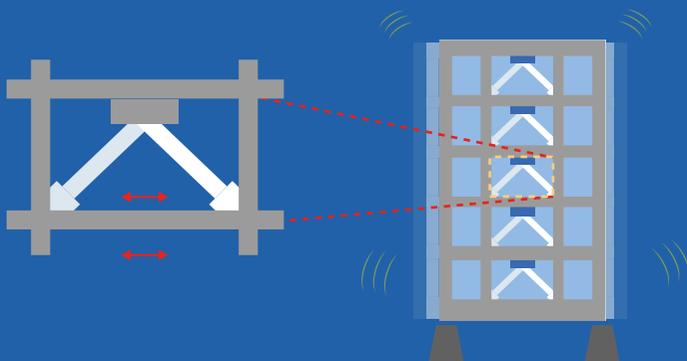
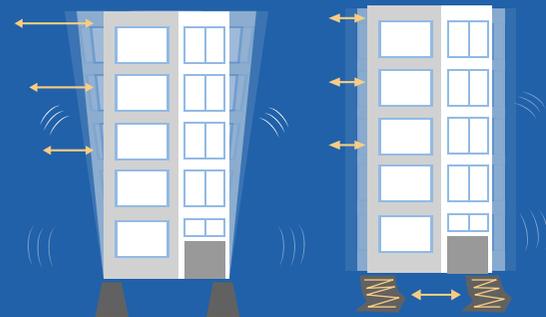
AMORTIGUAMIENTO

Un sistema de amortiguamiento actúa disipando grandes cantidades de energía y asegura que otros elementos estructurales no se dañen.



AISLADORES DE BASE

Funcionan con la idea de separar una estructura de los movimientos del suelo mediante la introducción de elementos flexibles entre la estructura y la cimentación.



DISIPADORES DE ENERGÍA

Aseguran que el daño se concentre solamente en lugares específicos de la estructura

CONSULTA, es muy importante revisar que el edificio sea sismo-resistente

Un ingeniero especialista en estructuras te puede asesorar con base en toda la información que puedas conseguir y una visita al inmueble.



Te puedes poner en contacto con uno a través de la Sociedad Mexicana de Ingeniería Estructural:
www.smie.org.mx

INFORMES Y DATOS

Teléfonos: 5615 - 7970, 5683 - 2222

www.proteccioncivil.cdmx.gob.mx email: proteccioncivil@cdmx.gob.mx

FUENTE:

 **SMIE Sociedad Mexicana de Ingeniería Estructural, A.C.**

Teléfonos: (55) 5665 - 9784 y (55) 5528 - 5975

www.smie.org.mx, ana.nasser@smie.com.mx



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



¿POR QUÉ ES TAN IMPORTANTE TENER UN SEGURO PARA COMERCIO EN TU PANADERÍA?

PARA EMPRESARIOS



Al igual que se exigen pólizas de seguros para conducir y para ciertos aspectos de la vida cotidiana, una panadería tiene que contar con un seguro que establezca ciertas responsabilidades y protecciones esenciales, amén de otras complementarias fundamentales para garantizar la subsistencia del negocio en caso de surgir problemas.

Ahí es donde entran en juego los seguros para comercios. Unas pólizas que se han vuelto especialmente relevantes en un año particularmente difícil para comercios no solo de México, sino de todo el mundo. El 2020 ha quedado marcado para el recuerdo por culpa de una pandemia que, entre otras cosas, ha dejado más que claro por qué es importante tener un buen seguro para su panadería.

La relevancia de los seguros para comercio de cara a los negocios de panificación

Sean mayores o menores, y del tipo que sean, todas las coberturas de un seguro para panadería siempre se van a preocupar por garantizar que ésta, esté protegida frente a cualquier imprevisto. Su objetivo no es más que ese, de ahí que sea tan importante contar con uno, porque nunca se sabe qué puede pasar y qué puede dañar a su panadería. De hecho, solo hay que ver lo que paso este 2020 para darse cuenta de que todo es impredecible.

PARA EMPRESARIOS



Sin ir más lejos, a lo largo de todo el año, las cifras de contagios en México han superado ya la barrera del millón según datos oficiales. Los contagios siguen creciendo y eso es algo que impacta no solo a la sociedad en su conjunto, también a las empresas. Numerosos cierres, numerosos despidos y numerosas medidas tomadas in extremis para poder seguir adelante. Esas son las situaciones a las que se está enfrentando el tejido empresarial del país por culpa de la pandemia.

Eso mismo es por lo que un seguro para su panadería es absolutamente imprescindible. Estos productos están diseñados para que el negocio tenga herramientas con las que subsistir o para que, al menos, sus responsables tengan un balón de oxígeno económico en el caso de caer en quiebra. En casos de robos, de averías, de problemas con el establecimiento o por cualquier otro motivo, se cuenta con una cobertura que compensa económicamente a los titulares. Y eso es algo que da mucha tranquilidad.

Tranquilidad que, por cierto, se antoja más que necesaria este año. La pandemia ha pegado con mucha fuerza en todo el mundo y, aunque la mayoría de empresas ya pueden extenderse a nivel internacional gracias a internet y las nuevas tecnologías, la situación se ha complicado para todas. Con un buen seguro para su panadería, al menos se tiene esa seguridad. Si surgen problemas, la póliza ayuda a recibir la compensación adecuada

para poder seguir adelante o, al menos, para no caer en la quiebra.

¿Y cómo se elige un buen seguro para para su panadería?

Lo primero que debe incluir un buen seguro para su panadería es la cobertura de Responsabilidad Civil, ya que es lo esencial para no tener ningún problema con la ley. Lo bueno de estas pólizas es que, por lo general, suelen tener un rango de acción bastante amplio. De hecho, son muy útiles para las empresas emergentes, ya que con un mismo seguro de comercio puede agrupar tanto el contrato del local del negocio, como todo el inmobiliario y toda la mercancía que pueda haber en él. Eso es lo mínimo que se debe buscar con estos seguros, ya que es lo que garantiza protección en caso de robo o de que ocurra cualquier incidente. Suelen y deben cubrir toda clase de siniestros, por lo que conviene echar un vistazo a las coberturas y elegir aquellas que más se amolden al comercio en cuestión, tanto por el servicio prestado como por el sector al que pertenezca y a la zona en la que se encuentre el local.

Para elegir adecuadamente, es fundamental pensar en primer lugar qué se debe proteger en el negocio, cosa que debe extenderse tanto a lo material como al personal. No hay negocio sin equipo,



**NUEVA
IMAGEN**
Mismo sabor, misma calidad

Natural[®]
de alimentos

Para los que Saben
de Calidad y Sabor



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

f i p /naturaldealimentos

www.naturaldealimentos.com

☎ 800 201 20 73

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



Proteger el establecimiento, proteger la mercancía, proteger al personal. De paso, también buscar algún tipo de protección en caso de impagos o de eventos como los que han tenido lugar en el 2020. Cabe destacar que existen aseguradoras que ofrecen protecciones incluso en caso de impacto de meteorito en un establecimiento, y aunque parezca extraño, sondear esas coberturas extrañas puede ser interesante. Sin ir más lejos, una para casos de pandemia habría sido perfecta el año 2020.

eso no lo puede olvidar. Por eso hay que contar con un seguro de responsabilidad civil que garantice también la cobertura de los trabajadores. Además de eso, es importantísimo valorar cuáles son los límites de las coberturas de la póliza a contratar.

FUENTE:

<https://www.msn.com/es-mx/dinero/noticias/por-qu%C3%A9-es-tan-importante-tener-un-seguro-para-comercio-en-tu-empresa-de-m%C3%A9xico/ar-BB1c18yd?li=AAggPN5>

CONSUMO DE PAN EN MÉXICO

ESTADÍSTICAS

¿Cuántas piezas de **Pan** blanco o salado

	Total	Género		Edad					Nivel Socioeconómico					
		Hombre	Mujer	De 18 a 25 años	De 26 a 35 años	De 36 a 45 años	De 46 a 55 años	Mayor de 56 años	AB	C+	C	C-	D+	D
Bolillo o telera	3.6	4.0	3.4	3.1	3.1	3.8	4.5	3.8	3.2	2.9	3.9	3.7	4.1	3.5
Baguette	0.8	0.8	0.7	0.8	0.8	0.8	0.7	0.6	0.8	0.9	0.7	0.5	0.8	0.7
Chapata	0.8	0.9	0.7	0.6	0.7	1.1	0.8	0.6	0.8	0.8	0.8	0.5	1.1	0.5
Rústico	1.0	1.2	0.8	1.3	0.8	0.8	0.9	1.2	0.9	1.0	1.2	0.8	0.9	1.1

Pensando en la última vez que compré **Pan** blanco de **Pan** que

	Total	Género		Edad					Nivel Socioeconómico					
		Hombre	Mujer	De 18 a 25 años	De 26 a 35 años	De 36 a 45 años	De 46 a 55 años	Mayor de 56 años	AB	C+	C	C-	D+	D
Bolillo o telera	4.9	5.8	4.7	3.6	4.0	5.9	7.0	5.4	4.7	4.7	5.2	4.9	5.7	5.3
Baguette	0.7	0.8	0.5	0.6	0.6	0.7	0.7	0.6	1.0	1.0	0.7	0.4	0.6	0.4
Chapata	0.8	0.8	0.6	0.5	0.7	0.8	0.9	0.7	0.9	0.8	0.8	0.5	0.8	0.3
Rústico	0.9	1.0	0.8	1.1	0.7	0.9	1.1	0.7	1.0	1.0	1.0	0.7	0.7	0.7

consume en promedio en una semana?

Ciudad / Estado						Segmentos					
CDMX	Jalisco	Nuevo León	Puebla	Querétaro	Veracruz	Fanático	Amante	Panero	C. Regular	C. Antojadizo	C. Indulgente
3.8	3.0	2.8	4.6	3.9	3.6	6.8	3.7	1.8	1.6	3.4	2.1
0.6	0.8	0.9	0.7	0.9	0.8	1.5	0.6	0.3	0.2	0.9	0.8
0.8	0.7	0.8	0.9	0.6	0.6	2.2	0.7	0.2	0.2	0.7	0.4
1.0	1.3	0.9	0.9	1.0	0.9	2.3	0.8	1.0	0.2	0.9	0.3

o salado, ¿cuántas piezas de cada uno de los tipos consume compró?

Ciudad / Estado						Segmentos					
CDMX	Jalisco	Nuevo León	Puebla	Querétaro	Veracruz	Fanático	Amante	Panero	C. Regular	C. Antojadizo	C. Indulgente
5.6	3.2	4.2	5.3	4.9	5.2	8.0	5.5	3.8	2.5	4.6	2.7
0.6	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	1.4	0.6	0.2	0.1	0.7	0.4
0.8	0.4	0.4	1.2	0.6	0.6	1.9	0.6	0.2	0.2	0.6	0.5
0.7	1.0	0.6	1.1	0.7	1.2	1.8	0.8	1.2	0.2	0.7	0.3

¿Cuántas piezas de **Pan** dulce consume

	Total	Género		Edad					Nivel Socioeconómico					
		Hombre	Mujer	De 18 a 25 años	De 26 a 35 años	De 36 a 45 años	De 46 a 55 años	Mayor de 56 años	AB	C+	C	C-	D+	D
Bizcocho	2.2	2.4	2.1	2.0	2.1	2.5	2.2	2.4	2.0	2.0	2.0	2.5	2.5	2.1
Danés	1.5	1.6	1.5	1.7	1.5	1.6	1.5	1.4	1.4	1.5	1.4	1.6	1.6	1.9
Galletería	2.0	2.1	1.9	1.9	2.1	1.9	1.7	2.3	1.9	2.1	2.2	2.0	1.8	2.0
Hojaldre	1.4	1.5	1.2	1.3	1.2	1.4	1.4	1.3	1.2	1.3	1.4	1.2	1.4	1.3

Pensando en la última vez que compró **Pan** dulce, **Pan** dulce que

	Total	Género		Edad					Nivel Socioeconómico					
		Hombre	Mujer	De 18 a 25 años	De 26 a 35 años	De 36 a 45 años	De 46 a 55 años	Mayor de 56 años	AB	C+	C	C-	D+	D
Bizcocho	2.5	2.5	2.4	2.2	2.1	3.1	2.5	2.6	2.7	2.3	2.3	2.7	2.6	2.4
Danés	1.6	1.6	1.4	1.4	1.4	1.6	1.8	1.6	1.7	1.8	1.5	1.6	1.4	1.7
Galletería	2.0	2.0	1.9	1.6	1.9	2.2	2.0	2.2	2.2	2.2	2.3	1.9	1.7	1.8
Hojaldre	1.4	1.5	1.3	1.2	1.2	1.7	1.4	1.6	1.6	1.5	1.5	1.2	1.2	1.5

en promedio en una semana?

Ciudad / Estado						Segmentos					
CDMX	Jalisco	Nuevo León	Puebla	Querétaro	Veracruz	Fanático	Amante	Panero	C. Regular	C. Antojadizo	C. Indulgente
2.2	1.9	2.2	2.3	2.1	2.4	4.8	2.5	1.7	1.0	1.8	0.8
1.5	1.4	1.2	1.6	1.3	1.6	3.4	1.4	0.8	0.7	1.4	1.0
1.7	2.2	2.7	1.9	2.3	2.1	4.5	1.7	0.5	0.7	2.3	1.2
1.3	1.3	1.2	1.4	1.2	1.5	2.8	1.3	0.9	0.5	1.3	0.6

¿cuántas piezas de cada uno de los tipos de consume compró?

Ciudad / Estado						Segmentos					
CDMX	Jalisco	Nuevo León	Puebla	Querétaro	Veracruz	Fanático	Amante	Panero	C. Regular	C. Antojadizo	C. Indulgente
2.6	2.1	2.3	2.6	2.4	2.6	5.3	2.8	2.0	1.1	1.9	0.9
1.6	1.3	1.4	1.8	1.4	1.5	3.2	1.6	1.1	0.6	1.4	0.9
1.9	2.2	2.2	2.0	1.8	2.0	4.2	2.0	0.7	0.9	2.2	1.0
1.4	1.2	1.1	1.5	1.2	1.5	2.9	1.4	1.0	0.6	1.2	0.6

Agradecemos a Lesaffre por la información aportada





Gana más dinero haciendo lo mismo

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

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

Entra a sonect.mx y conoce más.



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

Demo exclusivo para miembros CANAINPA.

 **CONNECTING EXPERTS**

**YOUR GLOBAL BUSINESS PLATFORM –
ENDLESSLY INTERACTIVE**

15 – 17 MARCH 2021

**REGISTER NOW
FOR FREE!**

connecting.iba.de

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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

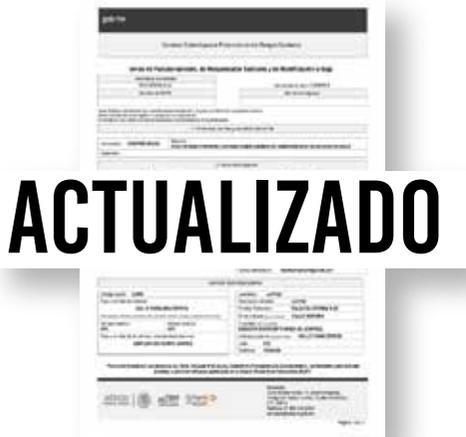
Las visitas de fomento sanitario permiten promover las mejores prácticas de higiene para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos y bebidas, para mantener la salud de la población. Una de sus principales funciones, es informar a los establecimientos de qué se debe evaluar para mantener las condiciones sanitarias de los mismos.

Por este motivo, durante todo el año en la Revista “El Mundo de Pan” le daremos una guía, con el propósito de que usted pueda evaluar aquellas áreas e identifique de manera ágil y sencilla los puntos a mejoras y darles la atención oportuna. Para cumplir de manera eficiente con las disposiciones sanitarias en la normativa.

En este mes de Febrero toca el tema de:

INSTALACIONES Y ÁREAS

Todas las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas y paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua y mobiliarios se deben encontrar limpias y en buenas condiciones de mantenimiento.



AVISO DE FUNCIONAMIENTO

Actualizado de acuerdo con las actividades que se realizan.

INSTALACIONES

Instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos y bebidas.



PISOS, PAREDES Y TECHOS

De fácil limpieza, sin grietas o roturas dentro de las áreas de producción o elaboración.



PUERTAS Y VENTANAS

Provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas, en el área de producción.

TUBERÍAS, CONDUCTOS, RIELES Y CABLES

Evitar que pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración, donde el producto esté expuesto.



TUBERÍAS, CONDUCTOS, RIELES Y CABLES

En buenas condiciones y limpios en caso de que pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración, donde el producto esté expuesto.

HISTORIA DEL CHOCOLATE

HABLEMOS DE INGREDIENTES



El origen del chocolate: "alimento de los dioses"

El chocolate tiene su origen en México, donde el dios Quetzalcoatl regaló, según cuenta la leyenda, el árbol de cacao a los hombres, que años después se bautizaría con el nombre científico Theobroma Cacao, que significa en griego "alimento de los dioses".

El cacao fue alimento de gran importancia en la sociedad azteca y también fue utilizado como moneda de cambio. Lo tomaban líquido y mezclado con especias. El resultado era una bebida muy energética, oscura, espesa y espumosa a la que llamaban "tchocolatl", nombre que poco difiere de nuestro "chocolate".

La puerta de entrada: España

Cuando Hernán Cortés desembarcó en la costa de México en 1519, los aztecas, liderados por el emperador Moctezuma II, creyeron que era la reencarnación del dios Quetzacoatl y le agasajaron ofreciéndole "tchocolatl". Hernán Cortés descubrió así el chocolate y a partir de 1520 religiosos que viajaban con él introducen esta bebida, ahora ya endulzada y caliente, en España.



HABLEMOS DE INGREDIENTES

El chocolate sedujo a la infanta española Ana de Austria quien al casarse en 1615 con el rey de Francia, Luis XIII, llevó a la corte francesa su dulce costumbre, arraigando así el chocolate con fuerza en las cortes española y francesa y extendiéndose así por el viejo continente.

La primera producción mecánica de chocolate data en Barcelona en 1777, con una máquina considerada el principio del final de su elaboración artesanal y en consecuencia el inicio de la “revolución industrial” para este producto.

Cómo se cultiva el cacao

El cacao se cultiva en una franja que se extiende a 10 grados al norte y 10 grados al sur del Ecuador.

El 70% de la producción mundial viene de África del Oeste, siendo Costa de Marfil y Ghana los principales productores de cacao, aunque entre los más preciados se encuentran los de Ecuador y Venezuela.

Los árboles de cacao tardan 5 años en madurar y viven hasta 30 años. La mazorca, el fruto del cacaotero mide entre 15 y 30 centímetros de largo por 7 a 10 de ancho.

En el interior de la cáscara se encuentran las semillas o granos de cacao, llamadas habas, envueltas por una pulpa de color blanco, que tras un proceso de fermentación y secado estarán listas para ser transportadas y utilizadas por las fábricas de chocolate.



HABLEMOS DE INGREDIENTES



Se conocen tres tipos de cacao:

Cacao Criollo

Su fruto, también llamado mazorca, es alargado y con surcos. Es un cacao delicado, sensible a enfermedades y de baja producción pero de muy alta calidad. Se sigue cultivando en América Central, Colombia y Venezuela y en algunas regiones de Asia.

Cacao Forastero

Es el más cultivado. Su mazorca es más redondeada y prácticamente lisa, de un color verde que se transforma en amarillo en la madurez. Se cultiva en Brasil, el Oeste Africano, Latinoamérica y Ceilán.

Cacao Trinitario

Se considera un cruce de los dos anteriores y es de un color violeta oscuro que pasa a colores anaranjados en la madurez. Da un cacao de cualidades similares al forastero.

El chocolate es un alimento con un alto valor energético y con una gran presencia de nutrientes esenciales:

- Magnesio
- Fósforo
- Hierro
- Ácido esteárico
- Ácido oleico
- Polifenoles
- Vitamina B2
- Vitamina B12
- Calcio (en el caso de chocolate con leche).



HARINERA ANÁHUAC

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



HABLEMOS DE INGREDIENTES

El chocolate tampoco provoca acné, pues es provocado tanto por factores hormonales como genéticos, y la alimentación parece no tener una influencia directa. Ni provoca caries, que aparecen normalmente por una mala higiene bucal o una deficiencia de flúor. Tampoco provoca adicción por sus componentes. Las raíces de este mito deben buscarse más en su sabor dulce y agradable que hacen de su consumo un placer.

Por ello, una vez más, moderación y cuidado personal son clave. Es importante comer dentro de las cantidades diarias recomendadas (entre 20 y 25 gramos) y mantener una vida activa y una alimentación equilibrada y saludable. Comido con moderación, dentro de una dieta equilibrada, no tiene por qué engordar, pues una porción diaria (entre 20 y 25 gramos) tiene aproximadamente, en función del tipo de chocolate, entre 100 y 150 kcal, mismas calorías que un plátano o un yogurt con azúcar.

El chocolate es ese producto ideal, delicioso, atrapante que cada vez más está presente en los postres, bombones, pasteles, etc. Y especialmente en estos meses invernales. Por ello, queremos recordarle acerca de algunos consejos que resultan indispensables a la hora de trabajar el chocolate.



- Para derretir el chocolate en forma adecuada hay que utilizar recipientes de vidrio o de metal, no de plásticos, pues éste no conduce el calor de manera uniforme.



- El chocolate se quema bastante rápido, debido a esto hay que derretirlo a baño María, con agua caliente, no hirviendo. Nunca lleve el chocolate a más de 50°C.



- Cuidar de que caiga humedad, agua o se forme vapor en el chocolate, esto puede causar que la mezcla quede dura. Si esto ocurre, añada un poco de aceite vegetal y mueva constantemente.





- Temperar es un método de calentar y enfriar el chocolate para utilizarlo en coberturas y confiterías. Cuando este proceso se realiza correctamente, el resultado es un chocolate suave y con un acabado brillante. Hay varios métodos para atemperar. A continuación describimos unas formas sencillas para realizar este importante proceso:

1º Picar el chocolate en trozos pequeños. Funda dos tercios a baño María hasta obtener una consistencia líquida (entre 30° y 32°C). Después, añade el tercio sobrante y caliente nuevamente hasta que toda la mezcla esté suave.



2º Vierta el chocolate en una tabla de mármol o en una superficie laminada. Con la ayuda de una espátula, talle y revuelva el chocolate para enfriarlo. Cuando el chocolate llegue a los 13°C regrese la mezcla al baño María. Caliente y remueva constantemente hasta alcanzar los 18°C. Retire del fuego, en este momento el chocolate está en perfectas condiciones para trabajarlo.

HABLEMOS DE INGREDIENTES



- El chocolate debe conservarse en un lugar fresco, seco y a una temperatura de 16°C. Si el chocolate se encuentra a una temperatura mayor, la manteca de cacao que contiene sale a la superficie y forma una delgada capa gris, que no es dañina.
- Si guarda el chocolate en el refrigerador o congelador, espere hasta que obtenga la temperatura ambiente antes de trabajar con él.
- Por último, trate de probar el chocolate antes de comprarlo. Coloque una pequeña porción

en su lengua y deje que se derrita lentamente. Si éste cubre su boca con una textura terciopelada y suave, es señal que está obteniendo un excelente chocolate.

Y recuerde que con un poco de arte e imaginación puede estar logrando verdaderas obras de arte en chocolate.

FUENTE:

<https://www.chocolatesnestle.es/fabricacion-curiosidades/curiosidades-chocolate>

<https://www.mexicodesconocido.com.mx/chocolate-historia-y-leyenda.html>

<https://panaderos.info/?p=253>

TZOALLI

PANES PREHISPÁNICOS PARA PEDIR LA LLUVIA

PANES EMBLEMÁTICOS

En el pensamiento de los pueblos prehispánicos fueron los dioses quienes dispusieron sobre la tierra los elementos que nutrirían a la humanidad. Por tal motivo, se buscaba complacer a las deidades a través de rituales y ceremonias que propiciaran la correcta continuidad del ciclo agrícola. Así, se aseguraba el éxito de las cosechas.

Elaborado a partir de una deliciosa masa de amaranto tostado y miel, el Tzoalli fue un platillo peculiar realizado con distintas figuras que representan la naturaleza. Luego de la conquista, la tradición fue disfrazada con insignias cristianas, por lo que hoy en día se elaboran en forma de ángel, esto porque hoy es una de las delicias rituales dedicadas al día de San Marcos (25 de abril), y los angelitos representan a los “auxiliares” del mismo.

Estos panes se colocan en adoratorios rodeados de piedras, situados generalmente en la cima de alguna montaña donde se llevan a cabo los ritos petitorios.

En la antigüedad también se comían como golosina de la cotidianidad, pues como contaba Fray Diego Durán en sus crónicas (Historia General de las Cosas de la Nueva España), con el Tzoalli, “un pan que hacen estos naturales de semilla de bledos y maíz, amasado con miel negra, que hoy en día se come por golosina y cosa preciada entre ellos”.



Este platillo también podría ser considerado un tamal por su cocción.

Recordar la existencia de platillos como el Tzoalli es recuperar lo que de alguna manera se ha perdido en México: la noble pero potentada creencia de los rituales petitorios, que más allá de fungir como letanías tradicionales de ciertas culturas, retoman esa capacidad inherente del mundo prehispánico de comunicarse con la naturaleza.

FUENTE:

<https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/el-hombre-de-maiz-los-dioses-de-tzoalli>

<https://masdemx.com/2016/05/tzoalli-o-los-tamales-prehispanicos-para-pedir-la-lluvia/>

TACHIHUAL

PANES EMBLEMÁTICOS



Pan con forma de hogaza elaborado con harina de trigo, levadura seca, azúcar y agua. Es típico de Jalisco. Conocido también como Pan de boda, Pan Pinto o Pan de mujer. Este último nombre se le da ya que debe de ser preparado a manos de una mujer. El nombre de “Pinto” es aplicado a las presentaciones de este pan, cuando es decorado con azúcar común en polvo o azúcar glass, de color blanco y azúcar pintada de color rosa mexicano; de allí lo de pinto.

Las familias son quienes se pasan la receta generación tras generación, continuando el mismo proceso usando un antiguo horno de leña. El producto es un delicioso pan que tiene una cierta dulzura que se puede disfrutar solo o acompañado de una gran variedad de cosas, ya sea con un café o relleno con queso y crema, pero siempre sabrá delicioso. También se llega a hacer uno llamado Cema que básicamente es un pan integral pero

elaborado con el mismo proceso del Tachihual, otorgándole un gran sabor.

En fechas especiales como el Día de la Cruz el 3 de Mayo y el Día de San Sebastián el 20 de Enero, el Tachihual se ofrece embetunado dándole una extra dulzura difícil de resistir.

Para conservar esta tradición, tiene que haber una familia que dedique el tiempo para respetar la tradición, aunque implique procedimientos largos, pero también importa que haya quién lo consuma porque si se deja de consumir, la tradición seguramente morirá.

FUENTE:

<https://ajijicpueblomagico.mx/pan-tachihual-de-ajijic/>

<https://laroussecocina.mx/palabra/tachihual>

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



ASEM
DESPACHO JURÍDICO CONTABLE

**ASOCIACIÓN DE
SERVICIOS
EMPRESARIALES
MÚLTIPLES
DEL D.F.**

“**Enfócate en la productividad...
nosotros hacemos lo demás**”

Soluciones en servicios:

Jurídicos

(Laboral, Fiscal, Mercantil, Civil, Penal y Reglamentos)

Contables

(Facturación electrónica, Impuestos, Declaraciones y Devoluciones de IVA)

Administrativos

(Nómina e IMSS)

Bolsa de Trabajo

(Exámenes Psicométricos y Estudios Socioeconómicos)

www

www.asedelf.org



servicios@asedelf.org



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

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



Sistema de Información Empresarial Mexicano

¿QUÉ ES EL SIEM?

Es un sistema que integra la información actualizada de los establecimientos del país desde una perspectiva de promoción, en donde encontrarás las características, ubicación, actividades productivas y proveedores para el desarrollo de tu negocio vía internet.

FUNCIONAMIENTO LEGAL

De acuerdo con la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones, los establecimientos deben registrarse en el SIEM, proporcionando información actualizada que permita identificar sus características.

BENEFICIOS:

- Difusión.
- Oportunidad de ampliar clientes a nivel local y nacional.
- Consulta segura y actualizada.

Consulta: www.siem.gob.mx



55 51 34 05 00 Ext. 102,  dpromocion@canainpa.com.mx

Doctor Liceaga No. 96, Col. Doctores, Demarcación Cuauhtémoc, C.P. 06720, CDMX.

CANAINPA

MUSEO DEL PAN DE SAN PETERSBURGO

PAN EN EL MUNDO



El único en Rusia y el decimotercer en el mundo, el Museo del Pan de San Petersburgo fue creado en 1988 como una sucursal. En 1993, recibió el título estatal. El nombre del museo refleja su esencia. El interés por el pan y la genial invención de la humanidad, no es accidental. En la era del desarrollo tecnológico, el pan sigue siendo un símbolo de las relaciones armoniosas entre el hombre y la naturaleza.

La historia del pan es inseparable de la historia de la humanidad. Esto se evidencia en numerosos hallazgos arqueológicos y fuentes escritas. En honor al pan, se compusieron himnos, canciones, se realizaron rituales, se organizaron fiestas en conjunto con la temporada de siembra y cosecha.

Con pan y sal saludaron al recién nacido, a los novios en el umbral de su casa, queridos y distinguidos invitados. Todas estas costumbres populares contienen sabiduría humana, respeto por el pan, que se transmitió de generación en generación y se inculcó en un niño desde los primeros días de su vida.

El pan como fenómeno cultural permite mostrar la vida de la sociedad y su cotidianeidad de una forma interesante e inusual. La exposición del museo nos brinda la oportunidad de conocer la vida y costumbres de nuestros antepasados a través de "nuestro pan de cada día". Junto con las exhibiciones que caracterizan la alta cultura de la repostería en la antigüedad, aquí se muestra la historia de la panadería en San Petersburgo.

Un testimonio de la alta profesionalidad de los trabajadores de las panaderías, confiterías y panaderías de la capital en el siglo XIX es la variedad de productos horneados. El museo también cuenta con una panadería de un pequeño pueblo con todo el equipo que sirve a la población generalmente pobre de la capital. Un lugar especial en la exposición está ocupado por materiales que reflejan los trágicos acontecimientos de la historia de Petrogrado-Leningrado.

En el apartado dedicado a la Gran Guerra Patria y el bloqueo, se pueden ver 125 gramos de pan,



La exposición está diseñada para servicios de excursiones con varias categorías de visitantes. Hasta principios del siglo XX, las tradiciones de la panadería y los dispositivos para hornear productos de masa, utilizados durante siglos, no sufrieron cambios significativos.

Las palas, los frascos y los molinos de mano fueron ampliamente utilizados por los residentes rurales y urbanos. La cultura en desarrollo dinámico de la ciudad llevó a un cambio rápido en todo el modo de vida de sus habitantes.

que consta de harina de avena, polvo de harina e hidrocélulosa. Hoy se hornea según la receta de la época de la guerra, que se desarrolló en el laboratorio central de la panadería fiduciaria.

Exposición

El museo realiza un trabajo activo de recolección, exposición y exhibición, investigación y educación. La colección del museo cuenta con unas 10.000 piezas. Actualmente, el museo ha comenzado a completar una colección de pinturas sobre el tema "La comida y el mundo de la pintura".

Dirección:

191040, San Petersburgo, Ligovsky pr., 73

Tel.: (812) 164-11-10

Cómo llegar a la estación de metro "Ploschad Vosstaniya" o "Ligovsky Prospect", tranvías 19, 25, 44, 49.

El museo está abierto todos los días, excepto sábados y domingos, de 10 a 16 hrs.



FUENTE:

<http://www.colobki.ru/>

Prevención de COVID-19 en la Actividad Laboral

Panadería

¿Qué es un contacto de trabajo?

Aquella persona que ha compartido el mismo espacio laboral con una persona confirmada o sospechosa de COVID-19, bajo las siguientes condiciones:

- Por un periodo de 10 minutos o más a una distancia menor a 1.5 metros y sin haber usado el equipo de protección personal adecuado (sin cubrebocas, careta o lentes protectores)
- Haber tenido exposición directa con las secreciones, gotículas o aerosoles de un trabajador infectado o sospechoso (por ejemplo, si estornudan o tosen frente al contacto sin taparse la nariz y la boca) o contacto directo con superficies contaminadas por el trabajador infectado
- El contacto de trabajo debe haber ocurrido en promedio cinco días anteriores al inicio de los síntomas

Riesgos específicos de la actividad

- En el transporte durante el trayecto al centro de trabajo, puede estar en contacto con las secreciones u objetos contaminados de otra persona
- En la atención a los clientes que pueden ser asintomáticos y no tener capacitación para la prevención del COVID 19, contacto cercano, gotitas al hablar, estornudar o toser, contaminación por objetos
- En la preparación de los alimentos, si una persona infectada tose, estornuda, habla sobre ellos o se tocan los alimentos o la loza con las manos sin lavar
- El contacto de utensilios o contenedores con las manos sin lavar
- El manejo de efectivo al pago de la mercancía

Recomendaciones generales

- Mantén una distancia de por los menos 1.5 metros de los demás
- Lava tus manos con agua y jabón o usa gel antibacterial con base de alcohol al 70% al comienzo del turno; antes de comer o beber; después de tocar artículos como dinero, cajas, portapapeles, bolígrafos y papeles; después de usar el baño y al final del turno
- No te toques la cara, en especial ojos y boca
- No compartas objetos de uso común o personal: teléfonos, audífonos y otros dispositivos; plumas, equipo de protección personal (EPP) y límpialos o desinfectalos según corresponda
- Tómate la temperatura diariamente, si es mayor de 37.5 grados repórtala a tu jefe o al personal de salud de tu empresa y llena el permiso COVID-19
- Usa siempre el Equipo de Protección Personal (EPP) que te proporciona tu patrón
- Si usas uniforme, al término de la jornada, retira la ropa y llévala a casa en una bolsa
- Si viajas en transporte público, desinfecta las manos antes de abordar, usa cubrebocas, evita tocar tu cara, así como superficies del vehículo, procura mantener una distancia de por lo menos 1.5 metros, y al salir desinfecta de nuevo las manos
- Todo el personal deberá tener las uñas cortas, sin pintar, cabello recogido, sin alhajas y relojes



El propósito de estas recomendaciones es que ningún trabajador reúna las condiciones para ser un contacto en el trabajo.

Preparación

Prepare la lista de lo que es absolutamente necesario

- **Soluciones** desinfectantes o cloro comercial (100 ml diluido en 900 ml de agua) para destruir o inactivar el virus. Los desinfectantes deben estar en contacto con la superficies durante un minuto
- **Equipo de Protección Personal (EPP)**
 - **Todo el personal debe usar cubrebocas y red para el pelo**
 - El uso de protección ocular para el personal que tenga contacto cercano con clientes
 - Usar guantes domésticos para la limpieza
 - Utilizar mandil plástico
 - Los proveedores deben usar cubrebocas
- **Disponibilidad** de consumibles para higiene de manos de trabajadores y clientes en: baños, área de recepción, área de pago
 - Gel antibacterial con base de alcohol al 70%, toallas de papel desechables, jabón
- **Señalización** para trabajadores y clientes
 - En el piso con la separación que debe existir
 - En el baño con recomendaciones higiénicas
 - Para lavarse las manos antes y después de usar equipos de uso común
 - Para lavado de manos en baños, tarjas y cocina
 - Para abrir las puertas evitando tocar manijas y superficies
 - En la entrada de la panadería con toda la información útil para el cliente (recordatorio de las directivas, la organización del servicio, las modalidades limitando el número de clientes dentro de la panadería, el retiro de la mercancía, la disponibilidad de la mercancía y la información sobre cómo hacer los pedidos por teléfono)
- **Reemplaza** las puertas con manija por puertas de doble abatimiento
- **Instala** barreras de acrílico en las cajas registradoras, en caso de que sea posible

Organice la jornada de trabajo (eficiente)

- **Asegura** que los trabajadores y clientes estén informados sobre el virus y cómo minimizar su propagación
- **Establece** una política clara sobre las acciones a seguir en caso de que un trabajador(a) se enferme, desarrolle síntomas o se reporten como contactos de pacientes COVID-19
- **Establece** horarios de operación más cortos, organiza la distribución de tareas para reducir el flujo y movimiento de trabajadores y clientes, para limitar el contacto físico y riesgo de contaminación
- **Establece** el resguardo de las pertenencias de los trabajadores en un casillero o estante, previo a su ingreso al área de trabajo
- **Limita** el aforo de clientes dentro de las instalaciones, de acuerdo a su capacidad máxima
- **Implementa** reglas para la recepción de materias primas: organice que la recepción sea por una sola persona, evita que el chofer o repartidor entre, si no puede evitarlo limpie la materia prima entregada. Lavado o desinfección de manos antes y después de recibir la mercancía
- **Proporciona** en la medida de la posible, herramientas de trabajo individuales. En caso de que alguna herramienta deba compartirse (batidoras, amasadoras, hornos) siempre lavar y desinfectar dichas superficies antes y después de la jornada
- **Distribuye** los descansos y prevee una rotación de personal. Limpia y desinfecta la sala de descanso, todas las superficies o equipos que estén en contacto con las manos, después de cada pausa
- **Si** hay una sola entrada al lugar organice la circulación de las personas por la derecha y que se salga y entre de manera intercalada
- **Protege** del alcance de los usuarios los productos elaborados que aun están sin empaquetar para evitar que los tosan, escupan, hablen sobre ellos o los toquen
- **Implementa** días para permitir una limpieza profunda
No hacer uso de ningún dispositivo electrónico, mientras se encuentren en el área de trabajo
- **Fomenta** el pago electrónico en la medida de lo posible
- **Asigna** a una persona para empacar y a otra para cobrar de preferencia en lugares separados a fin de evitar cualquier contacto entre alimentos y dinero
- **El** empaque del pan debe ser siempre con pinzas y por una persona que no tenga contacto con dinero ni tarjetas electrónicas

Durante la actividad laboral

En el área de preparación

- Limpia los empaques e ingredientes cuando lleguen antes de guardarlos en donde corresponda
- Realiza limpieza de forma constante de las superficies que se tocan como: mesas de trabajo, batidoras, horno, manijas, accesorios de los equipos (globo, paleta y gancho) puertas, manijas, etc
- Lava los recipientes y utensilios con agua tibia; usa detergentes y desinfectantes especificados por el proveedor
- Propicia que cada trabajador tenga sus propios utensilios de trabajo, si debe compartirlos, se lavan antes de entregarlos
- Cada empleado debe tener su área de preparación aislada tanto como sea posible y deberá procurar que su contacto no sea cara a cara, más que nunca limite el contacto con los ingredientes usando utensilios como pinzas
- Tenga botes de basura con pedal



Entre el sitio de fabricación y el espacio de venta:

- Prevé cuando sea posible, una zona en donde puedan colocarse los productos terminados antes de ponerlos a la venta
- En la medida de lo posible, procure pre empaquetar el pan o bizcochos, a modo de minimizar su exposición



En el área de exhibición y venta:

- Lave las charolas y pinzas con las cuales se toma el pan o bizcochos, después de cada uso por cliente
- No ofrecer degustaciones
- Empacar el pan o gelatinas que no sea posible pre empaquetar, con el mínimo de manipulación



Supervisión

- Que los trabajadores, visitantes, clientes y proveedores conozcan y respeten las instrucciones
- Que no se compartan los dispositivos de comunicación, EPP, audífonos, materiales, objetos o herramientas de trabajo
- El respeto de las distancias de seguridad
- La disponibilidad de los productos necesarios para la higiene
- La limpieza de los utensilios y maquinaria varias veces al día y al final de la jornada de trabajo
- La correcta eliminación de los residuos en bolsas cerradas herméticamente al final de la jornada
- Verifica que los clientes conserven la sana distancia y sigan todas las indicaciones del establecimiento.
- Considera la retroalimentación y comparte las experiencias de las dificultades de la jornada para adaptar los procedimientos y las medidas previstas inicialmente



Atención: ¡Un riesgo puede ocultar otro! Asegúrate de que la atención prestada al riesgo de infección no oculta o reduce la atención prestada a los riesgos específicos de los lugares de trabajo (riesgo de animales, máquinas, caídas de altura, manipulaciones, utilización de los EPP, etc.).

**¡Si te cuidas tú
nos cuidamos todos!**



Dirección de Prestaciones Económicas y Sociales • Coordinación de Salud en el Trabajo • Coordinación de Bienestar Social



GOBIERNO DE
MÉXICO



14 DE FEBRERO

ESTE MES CELEBRAMOS



El día en que las parejas y los amigos expresan su amor y cariño es una tradición que año con año no falta. Se dice que el origen del Día de San Valentín nace en el siglo III en Roma, en honor a un sacerdote llamado Valentín. En esa época estaba prohibido celebrar los matrimonios. Sin embargo, este sacerdote los celebraba de forma clandestina. Convirtiendo a San Valentín, en el patrón de los enamorados.

Este festejo se ha convertido en uno de los más esperados en el año. Las personas buscan sorprender a sus seres queridos con diversos detalles y la comida juega un papel fundamental para lograrlo. Sin embargo, son los postres quienes se roban el escenario en este día tan especial. Y la pastelería le permite experimentar con los sabores y las cantidades.

El rojo es el mejor aliado

Este color siempre lo asociamos con sentimientos como la pasión y el amor. Por ello febrero se pinta, sobre todo, de matices rojizos. Los frutos como las fresas y frambuesas son esenciales para esta ocasión. También lo son las cosas florales, como una rosa comestible. La idea es resaltar estas tonalidades en las preparaciones: Se puede hacer un *CUPCAKE* de *RED VELVET* y será perfecto. Se puede tener un glaseado blanco y acentuar el detalle de los corazones o de los pétalos en rojo.

Apuesta por los sabores dulces

Contamos con una gran variedad de ingredientes a nuestro alcance, que suelen modificarse con el pasar de los años y las tendencias, pero existe uno en particular que ha perdurado a pesar de todo: el chocolate. Se usa mucho, porque es algo que tiene vida y es delicioso.

México es considerado como la cuna del cacao, fruto de donde se origina el chocolate, y contamos con infinitas maneras para disfrutarlo; desde las clásicas tabletas hasta pasteles o panqués. Además, posee grandes cantidades de vitaminas y minerales que benefician a la salud, lo que lo convierte en una opción inmejorable para disfrutar este 14 de febrero.



ESTE MES CELEBRAMOS

La vainilla, el plátano y la piña son elementos que también se pueden utilizar, inclinándose así por algo más primaveral y fresco. Incluso podría marinar los postres con vinos dulces creados específicamente para ellos y la combinación es muy agradable con los sabores frutales.

Lo más importante para el Día del amor y la amistad es hacer gala de la creatividad para poder hacer platillos que enamoren a primera vista. No hay que tener miedo y jugar con decoraciones que sean apropiadas para este día.

Marketing estacional como estrategia de venta

En fechas especiales debe sacar provecho de sus productos para conseguir más clientes y también, para lograr que vuelvan aquellos que le visitaron hace unos días, semanas e incluso meses. Para hacer esto efectivo, debe poner en marcha toda una campaña de marketing.

Las panaderías al tener toda una carta de productos, tienen la facilidad de poder innovar sin alterar sus procesos. Tan solo sus pasteles pueden tener una nueva decoración o galletas de corazones para atraer a los enamorados y potenciar su venta.



Descuentos especiales

Aproveche la celebración para lanzar ofertas 2X1 y/o descuentos, etc. Pues este tipo de campañas, aunque aparentemente disminuye su margen de ganancia, en realidad genera más rentabilidad que la venta tradicional al tener un gran número de ventas.

Aun cuando no todas las personas que celebran esta festividad comparan precios o deciden con anticipación que regalo habrán de adquirir, las promociones no dejan de ser un elemento a considerar.

De acuerdo con información de *Ofertia*, un 93 por ciento de los mexicanos que celebran el Día de San



Valentín se enteran de promociones, a través de medios digitales, por lo que gran parte de la comunicación, mensajes y novedades de una marca, ahora ya son cada vez más comunes en plataformas online como redes sociales, sitios web, entre otras.

No se conforme con vender, propicie un ambiente adecuado

Quizá su fuerte no es la decoración ni el diseño de interiores, pero cuando hablamos del marketing estacional también es muy importante tener en cuenta el ambiente del negocio.

Es por esto que decorar su local no es solo una buena idea, sino un factor necesario para que esos clientes que ha atraído bajo la promesa de ofrecer ofertas o nuevos productos, se queden y vuelvan porque les gusta el ambiente del lugar.

No lo olvide, los productos y la calidez de su servicio deben complementarse con el ambiente de su negocio.

Renueve su propuesta de valor

Antes de hacer cualquier cambio en su estrategia de marketing, usted debe considerar primero cómo la pandemia ha impactado su negocio. En virtud de una orden obligatoria de permanencia en el hogar.

Esto, por supuesto, va a depender de su oferta actual de productos y servicios, del tamaño de su infraestructura. Y por supuesto, de la posibilidad de hacer ajustes rápidos en la operación, y sin causar problemas a nivel financiero. Un ejemplo sencillo es el de hacer envíos a domicilio. O el de incorporar el *e-commerce* a través de una plataforma de *delivery* (como Rappi, Uber eats).

Tenga en cuenta que una innovación en la propuesta de valor puede aplicarse no solo en la forma de atención, entrega o cobro, sino también en los mismos productos y servicios.

Podría ofrecer kits de decoración de galletas, con galletas recién horneadas, glaseado y otras decoraciones que pueden ser recogidas para una actividad divertida en casa, una caja de regalo especial San Valentín, llena de pequeños panes en forma de corazón.

El propósito es llegar a los consumidores finales y que estos puedan conocer su panadería cerca de su área de residencia, que se mantienen abiertos y saber más sobre los productos que tienen a su disposición.

FUENTE:

<https://www.eluniversal.com.mx/menu/celebra-el-dia-del-amor-y-la-amistad-con-pastres>

<https://brahmansas.com/potencie-las-ventas-de-su-panaderia-en-fechas-especiales/>

<https://www.informabtl.com/estas-5-promociones-retailers-dia-del-amor-la-amistad/>





CANAINPA

DE VENTA EN CANAINPA

PANADERITOS ARTESANÍA

Para más información:

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

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



RAYADAS DE PARRAL

RECETAS DE PAN DULCE DE CHIHUAHUA

Desde la llegada de los misioneros jesuitas (1690-1730) se comenzaron a construir hornos de adobe, y con esto floreció una deliciosa tradición panera, que demandó una expansión del cultivo de trigo.

Las Rayadas de Parral son un pan dulce típico de Chihuahua que lleva piloncillo y anís, de forma oval color café claro, que presenta en el centro una raya blanca que corre a todo lo largo, característica de la que deriva su nombre. La parte oscura es una masa de harina de trigo fermentada con levadura, mezclada con manteca de cerdo, salvado, sal y miel de piloncillo con anís. La raya blanca que se pone de adorno es una masa de harina de trigo con agua. Es un pan típico de Parral, Chihuahua, y se encuentra en muchos otros lugares del estado. La receta es muy antigua y aunque no se sabe con exactitud desde cuándo se prepara, se cuenta que Pancho Villa la comió a su paso por Parral.

RAYADAS DE PARRAL

INGREDIENTES

2kg. Harina de trigo

700 gr. Piloncillo

3/4 tz. de agua

150 gr. Harina integral

Una cuarta parte del paquete de levadura

5 gr. de sal

400 gr. Manteca vegetal

10 gr. Anís (opcional)

Una pizca de jengibre

PROCEDIMIENTO

- 1.- El piloncillo se pone en agua a hervir, hasta que se disuelva.
- 2.- Cuando este frio, se revuelve con el harina de trigo y un poco de harina integral, hasta que tenga la consistencia de la masa para tortillas de harina.
- 3.- Se integra la levadura con los demás ingredientes y se deja que se levante, se "poncha" para sacar el aire y se vuelve a dejar que infle aproximadamente 1 centímetro.
- 4.- Se apartan 200 gramos de harina para hacer la lista de las rayas con 5 gramos de manteca, agua suficiente y se le añade el jengibre.
- 5.- Cuando la masa este lista se hacen bolitas de 40 o 50 gramos, se ponen en una charola y se les pone la lista.
- 6.- Con un palote chico se extienden como huaraches.
- 7.- Cuando se hornean en cocedor de ladrillo (que tiene una temperatura de 400°C), la lista va hacia abajo, pues el ladrillo le da el sabor a la rayada.
- 8.- En el horno de la estufa se precalienta a 200°C; luego se baja a 150° y se meten las charolas con la lista hacia arriba.



Chihuahua
GOBIERNO DEL ESTADO

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 1º 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 1º de enero al 31 de marzo y la segunda del 1º de julio al 30 de septiembre, de cada año.

SECRETARÍA DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Puede realizar inspecciones todo el año y son de:

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

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

SECRETARÍA DE SALUD

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

INSTITUTO DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA DE LA CDMX (INVEA)

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



EFEMÉRIDES



DÍA MUNDIAL DE LA TARTA DE ZANAHORIA / 3 DE FEBRERO

No se sabe cuándo nació la tarta de zanahoria, pero lo que sí podemos asegurar, es que “se popularizó durante la época de escasez y racionamiento de la II Guerra Mundial en Gran Bretaña”.

Durante estos años el azúcar era un ingrediente muy escaso y caro, por ello, en la elaboración de algunos dulces fue sustituida por un vegetal con una capacidad edulcorante muy alta como es la zanahoria.

La tarta es muy diferente dependiendo del gusto del consumidor. La podemos encontrar con nueces, pistaches, piña... pero los ingredientes que por excelencia lleva acompañando a la zanahoria son: canela, jengibre y nuez moscada.

DÍA MUNDIAL DE LA PIZZA / 9 DE FEBRERO

La pizza habría comenzado a prepararse por estas épocas del año en los hogares de Nápoles, donde las mujeres aprovechaban los ingredientes que tenían para preparar un refrigerio para alimentar a sus familias a media tarde; sobre un pedazo de pan plano colocaban la salsa de tomate tradicional, luego añadían especias y finalmente el icónico queso mozzarella.

Aunque esta efeméride surgió en Italia, posteriormente el Día de la Pizza habría sido retomado en Estados Unidos probablemente como una estrategia de mercadotecnia, pues como sabemos, este platillo que nació en Italia fue adoptado por la mayor parte de los países que ahora la preparan a su estilo y con toda clase de ingredientes.



PERSONAS DESAPARECIDAS



R.F.C. AMN-970904-1Y4
Tel/Fax. 56-74-79-02
e-mail: amnrdac@hotmail.com
www.regresaacasa.org

 @RegresoACasa_mx

 @RegresoACasa

Asociación Mexicana de Niños Robados y Desaparecidos, A.C.

El peor dolor que puede sufrir un ser humano es perder un hijo, tú puedes contribuir a regresarle la sonrisa ¡AYÚDANOS!

Av. División del Norte #2315 int. 3 Col. General Anaya, CDMX, C.P. 03340



JOHAN GAEL CARDONA DE LA CRUZ

Edad: 3 años **Complexión:** Delgada

Estatura: 60 cms. **Color de piel:** Morena clara

Historia: Los padres del menor acudieron al panteón en compañía de familiares, se percataron que entró primero un vehículo marca jetta y al poco tiempo un taxi, dejaron al menor en su vehículo para recoger unos frutos que se dan en la zona, cuando la madre se percató que el menor ya no estaba, desde ese momento no se volvió a saber del menor.

Lugar y fecha de extravío: Esmeralda Municipio de Galeana, Nuevo León. 4 de octubre de 2015.

Peyton Stephanie Martínez Meza

Edad: 7 años **Complexión:** Delgada

Estatura: 1.10 mts. **Color de piel:** Morena

Señas particulares: Cicatriz de herida en la frente lado izquierdo.

Historia: Se la llevó la abuela paterna y ya no se supo más de ella.

Lugar y fecha de extravío: Unidad Habitacional Los Héroes de Chalco, Estado de México.

24 de junio de 2020.



Oscar Rizo Chávez

Edad: 57 años **Complexión:** Regular

Estatura: 1.60 mts. **Color de piel:** Blanca

Historia: Él vino a la Ciudad de México con su madre y hermana, procedente de New York. Se hospedaron en un hotel en el parque de San Fernando, Col. Guerrero, en el año de 1994, tenía 42 años, a la fecha no se sabe de su paradero.

Lugar y fecha de extravío: Col. Guerrero, CDMX.

Enero 2021
Núm. 377 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

DÍA DE

**¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

**COMUNÍCATE al
(55)51 34 05 00
EXT. 121
comunicacion@canainpa.com.mx**

PAN DE
SALVADO

AÑO 32 NO.377 ENERO 2021 ISSN: 1405-4220

LE RECORDAMOS

FEBRERO

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

MARZO

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

ABRIL

- 1-9** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 12** PAGO DE CUOTAS
- 16** 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	MAR	MAY	JUL
(dls. por ton.)	1,343	1,353	1,367
AZUCAR 11	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	16.45	15.58	14.99
AZUCAR 16	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	28.80	29.15	29.05
AZUCAR 5	MAR	MAY	AGO
(dls. por ton.)	467.50	449.10	432.70
CACAO ICE	MAR	MAY	JUL
(dls. por ton.)	2,527	2,482	2,474
MAIZ CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	5.32	5.35	5.32
SOYA CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	1,416.75	1,414.75	1,401
HARINA CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	4.63	4.59	4.54
ACEITE CBOT	MAR	.	JUL
(cts. por lb.)	0.42	.	0.41
TRIGO CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	6.76	6.77	6.58
J. DE NARANJA	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	121.85	123.15	124.95
AVENA CBOT	MAR	MAY	JUL
(dls. por bushel)	3.66	3.60	3.52
ARROZ CBOT	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	13.12	13.28	13.26
ALGODÓN ICE	MAR	MAY	JUL
(cts. por lb.)	80.70	81.62	82.37
RES CME	ABR	JUN	AGO
(cts. por lb.)	118.20	116.28	117.03
CERDO CME	ABR	MAY	JUN
(cts. por lb.)	72.65	77.60	84.38

ACTUALIZADO AL 19 DE ENERO DE 2021



HARINAS
ELIZONDO[®]

Mejores harinas, mejores resultados.

Fábrica de Harinas Elizondo S.A. de C.V.
Ferrocarril de Cuernavaca N° 887,
Col. Irrigación C.P. 11500 CDMX
Tel.: 55 2122 6070
Lada sin costo: 800 710 96 97
www.harinaselizondo.com
info@harinaselizondo.com





La Elección Profesional



El amor es para expresarlo con dulzura.



Cremas Topping sabores Chocolate, Nata y Vainilla.