

Marzo 2021  
Núm. 379 Año 31

# PAN

*El mundo del*



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

# LLEGA LA PRIMAVERA

**ARTURO BLANCO**  
**CÓMO ACERTAR  
CON LA HARINA**

**TARTA DE  
MANGO**

AÑO 31 NO.379 MARZO 2021 issn 1405-1427W





---

# ¡PASTELES DE EXPERTO *en un dos por tres!*

---

Con nuestra Línea de Panes, listos para decorar,  
obtienes en menos tiempo el pastel ideal,  
con la calidad que reconocen los expertos.







CANAINPA

# CENTRO DE CAPACITACIÓN “ANTONIO ORDÓÑEZ RÍOS”



## CURSOS PERSONALIZADOS



@CanainpaPanaderosdeMexico



canainpa\_panaderosdemexico



CANAINPAoficial



# *¡Decora tu panadería!*

**Pósters de venta en CANAINPA:**

✉ [dpromocion@canainpa.com.mx](mailto: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](http://www.canainpa.com.mx)

### Venta de Espacios Publicitarios Tel 555134-0500 ext. 121

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

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

Editor responsable en turno: 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 379



**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](mailto:quejas-sugerencias@canainpa.com.mx)

### COLABORADORES

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

**Lic. Héctor Velázquez Cano**  
Dirección Jurídica

**Lic. José Roberto Pérez**  
Dirección Jurídica

**Ing. Juan Manuel Soriano García**  
Ingeniero en Gestión Empresarial

**Arturo Blanco**  
Asesor Técnico



**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@asemdeldf.org](mailto:quejasysugerencias@asemdeldf.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 del ISR 2020

Personas físicas y Morales

7

## INDICADORES FINANCIEROS

8

## FINANZAS

¿Qué son y cómo funcionan las  
criptomonedas?

10

## JURÍDICO

Reformas al Código Fiscal  
de la Ciudad de México

13

## JURÍDICO

Buenas prácticas de higiene  
en la Panificación

18

23

## ASESORÍA

Arturo Blanco

Cómo acertar con la harina



## PARA EMPRESARIOS

Ventajas de sumar servicio *Delivery*  
a su Panadería

29

## ESTADÍSTICAS

Consumo de Pan en México

34

## TECNOLOGÍA

Producción de tortillas de harina  
de trigo

37

## HABLEMOS DE INGREDIENTES

La increíble historia del pan de  
pulque

40

## PANES EMBLEMÁTICOS

Turcos

45

## PANES EMBLEMÁTICOS

Queques

48

## PAN EN EL MUNDO

Museo europeo del pan  
eV Ebergotzen

49

54

## ESTE MES CELEBRAMOS

Primavera



58

## ESTE MES CELEBRAMOS

El pan en la Cuaresma



## DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER

Mujeres en la Panadería

62

## RECETAS

Pan de papa y romero

63

## RECETAS

Tarta de mango

64

Obligaciones 2021

65

## EFEMÉRIDES

69

## PERSONAS DESAPARECIDAS

70

## LE RECORDAMOS

72

## INDICADORES AGRÍCOLAS

72

# ENTIDADES COLABORADORAS



Otras entidades colaboradoras:

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

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

☎ 55 5134 0500 ext. 136

✉ [brendagarcia@canainpa.com.mx](mailto:brendagarcia@canainpa.com.mx)



# Editorial



Estimado socio y amigo:

**Y**a estamos en el tercer mes del año y la pandemia sigue teniendo consecuencias económicas incalculables en nuestra industria. El negocio de Panadería está viviendo a causa de esto, una rápida transformación con nuevas ideas, tecnologías y modelos económicos que están creando un cambio profundo en la industria. Cambio que definirá una panificación mucho más moderna en sus métodos de venta de aquí en adelante.



Es por eso, que nos damos a la tarea de asesorarnos y a partir de este mes damos la bienvenida en nuestra revista **El Mundo del Pan**, a nuestro querido amigo Arturo Blanco, quien compartirá en diferentes colaboraciones, su experiencia y conocimiento con todos los que somos afiliados de nuestra querida CANAINPA.

En nuestra sección *En este mes celebramos...*, “la Primavera”. Es el mejor momento para llevar a nuestros clientes productos refrescantes como pasteles frutales, gelatinas, mousses y empanadas con rellenos frescos que resulten atractivos al público.

Asimismo, en la sección *Jurídico*. Le presentamos la temática de las Buenas Prácticas de Higiene en la Panificación, desde la óptica de una serie de consejos para abordar una verificación.

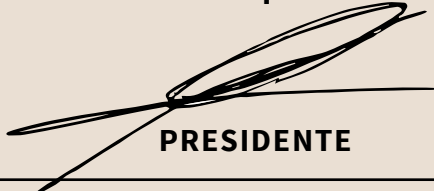
Hablar de la Industria Panificadora, es hablar de una lista interminable de temas relacionados con diversos ámbitos, que van desde la capacitación y los ingredientes, hasta la complejidad de la administración, contabilidad, aspectos fiscales, normas de salubridad, etc.

En la **CANAINPA**, contamos con departamentos especializados para asesorarle, resolver sus dudas y ayudarle a que su negocio crezca.

Como Presidente de nuestra Cámara, quiero aprovechar esta ocasión para pedirle, como socio, que difunda con otros colegas, la importancia de asociarse a la CANAINPA. Para ser cada vez más fuertes y estar más unidos en estos momentos de dificultad.

**Atentamente**

**Jacobo Marquez Castro**



**PRESIDENTE**

## DELEGACIONES CANAINPA

### **CAMPECHE**

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

---

### **REGIÓN OCCIDENTE (COLIMA, JALISCO Y NAYARIT)**

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

---

### **MORELIA**

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

---

### **MORELOS**

48 Norte Esq. 4 Este Mz. 119, LT-16,  
Col. Civac, C.P. 62578,  
Jiutepec, Morelos.  
Tel. 777 320 4320  
Correo electrónico: pan\_pasteles\_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 DEL ISR 2020, PERSONAS FÍSICAS Y MORALES

CONSULTORIO FISCAL



Para finales de este mes, específicamente el 31 de marzo de 2021, vence el plazo para que las personas morales, presenten la declaración anual del Impuesto Sobre la Renta del ejercicio fiscal 2020, de acuerdo con lo previsto por la respectiva Ley, así como por la Resolución de la Miscelánea Fiscal 2021.

Para lo anterior, el Servicio de Administración Tributaria, cuenta con un sistema denominado “Simulador anual personas morales. Régimen

general 2020”, este aplicativo no es nada nuevo, ya que existe desde el año 2019 y no es otra cosa, si no, un formulario digital que ya se encuentra prellenado, con la información relativa a los pagos provisionales, esta aplicación nos permitirá conocer previamente los campos e información que debemos llenar, así como la posibilidad de poder verificar la información precargada, relativa a los ingresos, pagos provisionales, retenciones, así como los comprobantes de nómina, entre otros.

## HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

### 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%

### 2021

Enero	0.86%
-------	-------

### INFLACIÓN MENSUAL

(Enero)

**0.86%**

### INFLACIÓN ANUAL

(ENE 20 - ENE 21)

**3.54%**

### SALARIO MÍNIMO GENERAL

**\$ 141.70**

### SALARIO MÍNIMO GENERAL

EN FRONTERA NORTE

DE MÉXICO

**\$ 213.39**

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

Ahora como ya sabemos debemos ingresar en el portal de internet del SAT y seleccionar el apartado de “empresas la opción de declaraciones”, posteriormente podremos elegir “Simulador anual personas morales. Régimen general 2020”, a través de nuestra e.firma o contraseña.

Este aplicativo tiene un orden lógico de navegación, por lo que primero ingresaremos a la pestaña, “ingresos” y hasta concluir con el llenado de los campos obligatorios, le permitirá pasar a la pestaña de “deducciones autorizadas” y así sucesivamente hasta llegar a la última pestaña que es la de “datos adicionales”.

También en dicho sistema podremos visualizar las fechas de corte

de los pagos provisionales y de los CFDI's de nómina, por lo que todos los pagos provisionales del ejercicio fiscal 2020, deberán ya estar presentados, así como también el entero de las retenciones a más tardar en el mes de marzo 2021 y antes de presentar la declaración anual.

Si al revisar la información existente en los formularios, notamos que ésta no es correcta con la que contamos, deberemos presentar declaraciones complementarias, aclarando dicha circunstancia, la cual se verá reflejada en un lapso de 48 horas.

Por otro lado, la fecha límite de la declaración anual para personas físicas termina el 30 de abril de este año.







La declaración anual es la manera en que las personas físicas informamos al SAT nuestros ingresos obtenidos, gastos efectuados y pagos de contribuciones federales que hicimos durante el año fiscal anterior.

Para cumplir con dicha obligación igual que como ya se mencionó en párrafos anteriores, ingresaremos al portal del SAT, aunque en este caso será a Declarasat, con nuestro RFC y contraseña, capturando la información requerida del formulario que se nos presenta, una vez concluido, generaremos el archivo de envío y le damos en “enviar”, posteriormente nos será remitido un archivo, el cual será nuestro respectivo acuse.

En caso de que cometamos un error durante la captura de nuestra declaración anual, igual que la de las personas morales, ésta deberá hacerse de conocimiento mediante una declaración complementaria, aclarando la corrección.

Para lo anterior, hay que mencionar que existen 3 tipos de declaraciones complementarias las cuales podemos utilizar en las siguientes ocasiones:

**Modificación de la declaración:** esta la utilizaremos para modificar la declaración reciente o para incorporar regímenes u obligaciones.

**Dejar sin efecto la declaración:** al utilizar esta opción dejamos sin ningún efecto una o varias declaraciones enviadas previamente.

**Declaración no presentada:** Este tipo de declaración la podrá utilizar al momento de haber dejado sin efecto una o varias declaraciones.

## COLABORACIÓN:

Lic. Israel Flores Ruz  
Gerencia Fiscal, Administrativa y de Seguridad Social  
Tel. 55 5134 0500 ext. 131  
[fiscal@asemdelf.org](mailto:fiscal@asemdelf.org)

# ¿QUÉ SON Y CÓMO FUNCIONAN LAS CRIPTOMONEDAS?

---

## FINANZAS

---



Las nuevas tecnologías han traído cambios a nuestra vida diaria y éstas impactan en nuestras finanzas en todos los sentidos, desde utilizar a diario la banca electrónica hasta la evolución de normas o leyes que nos rigen, como la Ley Fintech. Una de muchas evoluciones es la moneda digital, que se ha convertido en un fenómeno mundial que está transformando el sistema financiero por completo.

Una criptomoneda es una moneda virtual que se utiliza para intercambiar bienes y servicios tal como se hace con cualquier otra divisa como el peso mexicano, el dólar, el euro, etc. Sin embargo, este dinero virtual se caracteriza porque solo funciona a través de transacciones electrónicas, ya que la moneda no existe físicamente. Hoy en día es una divisa aceptada globalmente pero aun existen

muchas excepciones, por ello son vistas como el oro, tienen un valor, pero no es una moneda de cambio activo.

Otra característica de las criptomonedas es que su producción no está controlada y no está respaldada por ningún ente gubernamental. Esto no es contraproducente para los usuarios, porque la inflación no puede fluctuar ya existe un número establecido de criptomonedas en su creación.

Las Criptomonedas son monedas virtuales creadas gracias a un código computarizado, que es un proceso que se conoce como minería. Los mineros o usuarios van registrando en el libro mayor de determinada criptomoneda, los registros de las operaciones que se llevan a cabo. Todas las transacciones se generan de forma inmediata en





# Pan-Pro®

## EXTRA

Grasa para Panificación y Freído

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

# 100% vegetal. Sin hidrogenar



# OLEOFINOS®



# FINANZAS

cada una de las plataformas y son agregadas al libro público, donde pueden ser visualizadas por cualquier persona en la red con la contraseña registrada en la transacción.

Gracias a la existencia de un Sistema de Verificación de transacciones, una criptomoneda no puede gastarse dos veces. El registro de cada transacción de las criptomonedas se realiza en un sistema digital que está compuesto por complejas estructuras criptográficas, que son procesos de cálculo por ordenadores llamados Blockchain.

Todas las transacciones que hacen los usuarios son enviadas entre pares desde las distintas billeteras de los usuarios involucrados en las transacciones y ocurren de inmediato en cada una de las plataformas cuando los códigos públicos coinciden.

Estos códigos están relacionados con contraseñas privadas o con claves criptográficas creadas por los usuarios y son las encargadas de hacer que cada transacción llegue al monedero virtual del otro usuario.

Las criptomonedas funcionan gracias a este sistema y también a una serie de propiedades transaccionales, una de las más importantes es la irreversibilidad; todas las transacciones con criptomonedas son irreversibles, ya que una vez que se confirma la validez de la transacción, no se puede realizar ningún cambio. Además, también está la rapidez y la confidencialidad de las transacciones ya que el uso se hace bajo el anonimato.



Actualmente existen miles de criptomonedas en el mundo, pero de las cuales solo pocas se mantienen liderando el mercado por su valor y facilidad de uso.

La criptomoneda más popular es el Bitcoin, desarrollada en 2009 siendo pionera en el mercado, es la más utilizada por los usuarios, es una moneda digital que se usa sobre todo, como método de intercambio a través de la red. Sus transacciones son anónimas y en los últimos años ha experimentado un notable crecimiento, tanto que su valor se ha multiplicado en más de 10,000 % desde su creación, siendo incluso para los financieros, un método de inversión más rentable que la compra de dólares.

Actualmente el valor por 1 Bitcoin oscila en \$860,000 pesos mexicanos (CIFRA TOMADA EL DÍA 5 DE FEBRERO 2021).

Hoy en día el Bitcoin es usado en pequeños comercios, e incluso en países como Irlanda, Suiza y China. Los restaurantes, panaderías y supermercados reciben los pagos de los usuarios a través de terminales de Bitcoin, siendo un paso que abre las puertas a gobiernos para crear sus propias monedas virtuales.

## COLABORACIÓN:

Juan Manuel Soriano García  
Ingeniero en Gestión Empresarial  
Tel. 55 5134 0500 ext. 119  
[juanmanuel@asemdelf.org](mailto:juanmanuel@asemdelf.org)

# REFORMAS AL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO

JURÍDICO



**E**l 1° de enero de 2021, entró en vigor la reforma a diversos artículos del Código Fiscal de la Ciudad de México, implementando:

Mecanismos innovadores que permiten el trámite y la atención a través de medios electrónicos por parte de las autoridades fiscales, con el objetivo de facilitar el cumplimiento de las obligaciones a cargo de los ciudadanos y al mismo tiempo hacer más eficiente la respuesta de las autoridades, ejemplo de ello son:

- Un nuevo Modelo de Gestión Tributaria, el procedimiento de e-Revocación, la celebración de las audiencias y mesas de trabajo a distancia (artículo 449-2 del Código Fiscal de la CDMX).
- La substanciación del procedimiento administrativo resarcitorio mediante la utilización de medios electrónicos, para lo cual se adicionó el Capítulo II, al Título Segundo del Libro Cuarto, del Código Fiscal de la CDMX, con el fin de instrumentarlo en línea.
- Se habilitaron medios electrónicos para acceder a trámites, servicios y procedimientos que se efectúan ante la Secretaría de Finanzas y Administración, impulsando el uso del TesoBuzon Fiscal CDMX (artículo 16 del Código Fiscal de la CDMX).
- Se habilitó por parte de la Tesorería y el Tribunal de Justicia Administrativa de la Ciudad de México, un módulo electrónico para tramitar



consignaciones fiscales, así como la obtención de líneas de captura para el pago de las consignaciones.

En observancia del principio de capacidad contributiva, la reforma permite continuar con el otorgamiento de beneficios fiscales a los contribuyentes, para el ejercicio fiscal 2021, mediante la emisión de un programa general de subsidios en los siguientes rubros:

- Impuesto Predial tratándose de inmuebles de uso habitacional, con el objetivo de garantizar el derecho a la vivienda (artículo quinto transitorio).
- Reducción equivalente al 50% del impuesto sobre adquisición de inmuebles, en caso de que la adquisición derive de una sucesión por herencia (artículo sexto transitorio).



- Programa de condonación de Impuesto Predial a los propietarios o poseedores de inmuebles ubicados en las colonias de la Ciudad de México, que presenten daños estructurales ocasionados por grietas y/o hundimientos diferenciados (artículo octavo transitorio).
- Subsidio del 100% al Impuesto Sobre Tenencia de Uso Vehículos para vehículos con valor de hasta \$250,000.00 (artículo noveno transitorio).
- Condonación del pago de derechos por suministro de agua a partir del año 2016, a los



usuarios de uso doméstico y no doméstico simultáneamente (mixto), que hayan recibido el suministro de agua y que éste haya sido insuficiente para satisfacer las necesidades básicas del usuario (artículo décimo tercero transitorio).

- A los contribuyentes de los Derechos por el Suministro de Agua en sistema medido, de uso doméstico o uso doméstico y no doméstico simultáneamente (mixto), que reciben el servicio por tandeo, se les aplica por toma, la cuota fija correspondiente, conforme a lo establecido en la tarifa prevista en el artículo 172 del Código Financiero, en tanto se regulariza el suministro (artículo décimo cuarto transitorio).
- Se mantienen vigentes beneficios tributarios a favor de los grupos más vulnerables, que se otorgan a través de reducciones en el pago de diversas contribuciones, como son impuesto predial, sobre loterías, rifas, sorteos y concursos, así como diversos derechos entre los que se encuentran:

Por suministro de agua y del Registro Público de la Propiedad y de Comercio, a favor de propietarios y/o poseedores de viviendas de interés social, adultos mayores, personas con discapacidad, madres solteras, viudas y huérfanos, pensionados y jubilados o pensionados

## 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

por riesgo de trabajo e invalidez, personas afectadas por el sismo de 2017, beneficiarios de los programas de regularización territorial, así como a las personas que instalen y utilicen dispositivos como los paneles solares y sistemas de captura de agua pluvial (artículos 270, 274, 275 Bis, 275 Ter, 281, 282 y 284 del Código Fiscal para la Ciudad de México).

Reducción del impuesto sobre nóminas, a favor de las empresas que inicien operaciones, que anualmente acrediten que incrementaron desde un 25% su planta laboral, que contraten a personas con discapacidad, que realicen inversiones en equipamiento o infraestructura para la sustitución de agua potable por agua residual, que adquieran, instalen y operen tecnologías sistemas, equipos y materiales o realicen acciones que acrediten que previenen o reducen las emisiones contaminantes (artículos 277, 278 y 279 del Código Fiscal para la Ciudad de México).

Para el ejercicio eficiente de las facultades de comprobación por parte de las autoridades fiscales, y con la finalidad de lograr una eficiencia recaudatoria, las autoridades cuentan con:



- La posibilidad de determinar el valor catastral de manera presuntiva, utilizando directamente los datos contenidos en los sistemas a su cargo, en aquellos casos en que el contribuyente no proporcione la documentación relativa (artículo 80 del Código Fiscal de la Ciudad de México).
- La obligación de los contribuyentes de dictaminar el cumplimiento de sus obligaciones, cuando hayan consumido, por una o más tomas de uso no doméstico o mixto, más de 300 metros cúbicos de agua bimestral en promedio o, en su caso, cuando se trate de una o más tomas de uso doméstico, más de 1000 metros cúbicos de agua bimestral en promedio (artículo 58).
- Los contribuyentes obligados a la presentación de dictamen de cumplimiento de obligaciones fiscales, y de aquellos contribuyentes que, sin estar obligados a ello, opten por presentar el dictamen de referencia, no serán sujetos de facultades de comprobación por los ejercicios dictaminados, presumiéndose en su beneficio que los datos plasmados en dicho dictamen son ciertos (artículo 58 Bis).
- Las personas físicas o morales que subcontraten, están obligados a proporcionar información a la Secretaría de Administración y Finanzas, de las empresas que presten dichos servicios, con el objeto de evitar la elusión fiscal de contribuciones locales (artículo 156 Bis del Código Fiscal de la Ciudad de México).
- Cuando se hubiese otorgado un beneficio a petición del contribuyente y éste promueva algún medio de defensa contra el pago, se dejarán sin efectos los beneficios otorgados (artículo 297).

Con respeto al principio de seguridad jurídica, la reforma presenta un conjunto de modificaciones





a efecto de otorgar mayor seguridad, tanto para contribuyentes como para autoridades fiscales, en un marco de fortalecimiento de la hacienda pública y en concordancia con ello, se:

- Garantiza que, en caso de que proceda la devolución por pago de lo indebido, se efectúe en la cuenta bancaria del contribuyente que tenga derecho a la misma (artículo 49).
- Precisa el método mediante el cual se determinará la cantidad por concepto de derechos por suministro de agua de los últimos cinco años, cuando la toma no estuviese regularizada, incrementando de 7 a 21 días el periodo de tiempo en el que se deben tomar las lecturas de consumo para determinar, de manera presuntiva, los Derechos por el Suministro de Agua (artículos 81 y 82).
- Exentar del cobro de Derechos por la inscripción en el Registro Público de la Propiedad, cuando se trate de resoluciones dictadas en el juicio de extinción de dominio, cuando se trate de inmuebles que sean adjudicados como bienes a favor de la Federación (artículo 196).
- Con respecto a los delitos relacionados con servidores públicos, cualquiera podrá denunciarlos ante el Ministerio Público.

En otro aspecto, la reforma al Código Fiscal de la Ciudad de México, que entró en vigor el 1° de

enero de 2021, establece un procedimiento administrativo oral para que los contribuyentes puedan acceder a la justicia fiscal de manera sencilla y expedita, denominado “e-Revocación”, que:

- Privilegia una visión conciliadora;
- De tramitación obligatoria, antes de la interposición del juicio contencioso administrativo ante el Tribunal de Justicia Administrativa de la Ciudad de México;
- Tiene como objetivo solucionar la controversia fiscal de fondo;
- Se presenta vía electrónica con la simple manifestación del contribuyente y sin mayores formulismos;
- Reúne a todas las autoridades fiscales competentes con el contribuyente para la solución integral de la controversia fiscal;
- Contempla audiencias y mesas de trabajo, que deberán video grabarse;
- Permite la celebración de convenio de conciliación, sin eliminar la vía de resolución administrativa del acto de molestia;
- El efecto de la resolución es corregir la situación fiscal del contribuyente ante todas las autoridades;
- Ofrece diversos incentivos a los contribuyentes como la condonación de multas, recargos y esquema de pago en parcialidades.

## COLABORACIÓN:

José Roberto Pérez  
 Director Jurídico de ASEM  
 Lic. en Derecho  
 Tel. 55 5134 0500 ext. 106-132  
[djuridica@canainpa.com.mx](mailto:djuridica@canainpa.com.mx)

# BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PANIFICACIÓN

JURÍDICO



Como uno de los principios de interés público establecido de la Ley de Infraestructura de la Calidad, se encuentra el relacionado a la salud de la población, el cual, acorde con el ámbito normativo de la Ley General de Salud, el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, así como la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene, para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, puede traducirse en garantizar la calidad y seguridad de los alimentos y bebidas para mantener la salud de la población.

Al respecto, con la finalidad de colaborar en el cumplimiento a la protección contra riesgos a la salud por el consumo de alimentos panificables, a continuación, se enuncian las condiciones sanitarias que deben prevalecer en los procesos de la panificación que, además, podrán permitir identificar, evaluar y controlar los peligros asociados a la producción, proceso, manipulación, almacenamiento, transporte y distribución de sus productos.

- **Instalaciones y áreas.** Todas las instalaciones del establecimiento (techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua y mobiliario) deben encontrarse limpias y en buenas condiciones de mantenimiento.
- **Equipos y utensilios.** Los materiales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, bebidas, suplementos alimenticios o materias primas, se deben lavar y desinfectar adecuadamente.
- **Almacenamiento.** El almacén o bodega debe ser adecuado al tipo de mercancía, empaque, materia prima, producto en proceso o terminado, futuro procesamiento, y suministro o venta.
- **Envasado.** Proteger los alimentos de la contaminación exterior y de factores ambientales como el calor, la luz y la humedad.
- **Servicios.** Las cisternas o tinacos que utilice para el almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión, así como permanecer tapados, y únicamente se podrán abrir para dar mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación, siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua.
- **Control.** Identificación, reducir y/o eliminar, a través de medidas pertinentes, los peligros específicos con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.
- **Mantenimiento y limpieza.** Utilización de lubricantes de grado alimenticio en equipos o partes que estén en contacto directo con el producto, materias primas, envase primario, producto en proceso, o producto terminado sin envasar.
- **Control de plagas.** Aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- **Salud e higiene personal.** Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas.
- **Transporte.** Se realice en materiales resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y que puedan ser limpiados con facilidad y para el caso de vehículos, éstos deben mantenerse limpios y en buen estado.
- **Capacitación.** Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en las buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos, por lo menos una vez al año.
- **Documentación y registro.** Evidencia documental de cada procedimiento y registros de su ejecución, asimismo como de los servicios contratados, sistemas, proceso desde el ingreso de la materia prima, hasta el producto terminado e incluso de los sistemas de distribución.

En ese sentido, con la finalidad de prevenir de manera óptima la contaminación de los insumos y productos de la panificación, deberán establecer-





se criterios, parámetros y métodos en las diferentes actividades de cada establecimiento a través de instrumentos de control y de conservación de evidencia de los registros de su seguimiento y revisión, respecto de los cuales se sugieren los siguientes:

■ **Recepción de la materia prima.** (Productos pre envasados, enlatados, congelados refrigerados, bebidas embotelladas, productos de origen vegetal, carnes frescas, aves, productos de la pesca, leche y derivados de la misma, huevo fresco, granos, harinas, productos de panificación, tortillas y otros productos secos, además de material de envase y/o empaque).

■ **Elaboración y conservación de alimentos.** (Manejo de primeras entradas primeras salidas; fechas de elaboración; temperaturas para alimentos fríos, calientes, o almacenados; criterios de aceptación o rechazo de producto terminado; calidad del agua utilizada; mantenimiento, limpieza y desinfección del equipo y utensilios utilizados; así como limpieza y capacitación de los empleados; procedimientos y controles de la limpieza de las instalaciones y transporte de productos).

No debe pasar desapercibido que observar las normas sanitarias en la elaboración de alimentos podrá evitar la ocurrencia de pérdidas económicas por los productos que no cumplan con ellas, así como por las sanciones conducentes en caso de incumplimiento.

Cabe señalar que corresponde a las autoridades sanitarias difundir y hacer cumplir los instrumentos normativos de referencia, quienes para tal efecto podrán realizar:



■ **Visitas de fomento sanitario.** Las cuales no tienen carácter regulatorio, sin embargo, permiten promover las mejores prácticas sanitarias mediante diversas acciones como pueden ser, entrega de instrumentos de difusión, capacitación, asesoría, así como pláticas y retroalimentación de las dudas que puedes presentar como dueño de un establecimiento.

■ **Visitas de verificación.** Las cuales tienen por objeto obtener información de las condiciones sanitarias, identificar deficiencias y anomalías sanitarias, tomar muestras, aplicar o liberar medidas de seguridad sanitaria y realizar actividades de orientación, instrucción y educación de índole sanitaria.

Para el caso de una visita de verificación, previo a su realización, deberán atenderse las recomendaciones siguientes:

1. **Solicitar la identificación del personal verificador.** El verificador deberá mostrar su credencial vigente, expedida por la autoridad sanitaria competente que lo acredite legalmente para desempeñar dicha función.

2. **Recibir la orden de verificación.** El personal verificador debe entregar el original de la orden escrita, con las disposiciones legales que la fundamenten, expedida por la autoridad competente con firma autógrafa, y recabar en la copia de la orden, su nombre, fecha y firma de recibida.

3. **Conocer el propósito y alcance de la visita.** En la orden de visita debe precisarse su objeto, alcance, y los datos correctos del establecimiento a verificar.

**4. Conocer el tipo de medidas de seguridad que se pueden aplicar.** El verificador debe explicar las medidas de seguridad que en su caso se puedan aplicar al momento de llevar a cabo la visita de verificación, mismas que deben encontrarse previstas en la normativa vigente aplicable.

**5. Designar dos testigos que deberán permanecer durante la visita.** Al inicio de la visita debe designarse dos testigos que deberán permanecer durante el desarrollo de la misma.

**6. Conocer los hechos o circunstancias que se encuentren en la verificación.** En el acta que se levante con motivo de la verificación debe hacerse constar las circunstancias de la misma, las deficiencias o irregularidades observadas, así como las medidas de seguridad que, en su caso, se determinen en apego a la normativa vigente aplicable.

**7. Manifestar en el acta lo que a derecho convenga.** Al concluir la verificación el propietario o representante podrá manifestar lo que a su derecho convenga poniéndolo por escrito en el acta.



**8. Leer el acta de verificación y recibir copia.** Concluida la visita, se recabarán las firmas de las personas que intervinieron y se entregará copia de la misma. Si por algún motivo se niega a firmar o recibir la copia del acta o de la orden de visita el verificador lo hará constar en la propia acta y no se afectará su validez, ni la de la visita practicada.

Finalmente, es importante que actualmente en la Ciudad de México la Agencia de Protección Sanitaria está impartiendo a través de su portal electrónico un curso en materia de Buenas Prácticas de Higiene <https://www.aps.cdmx.gob.mx/comunicacion/nota/consulta-el-video-de-buenas-practicas-de-higiene>, conforme al cual se podrá obtener una constancia de participación que acredite el requisito capacitación anual obligatoria.

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



## COLABORACIÓN:

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

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

(SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL)



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



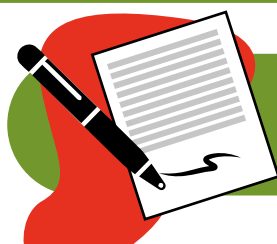
2.- Que el inspector se identifique con credencial vigente con fotografía.

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



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

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



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

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



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



# ARTURO BLANCO

FORMADOR Y ASESOR

## CÓMO ACERTAR CON LA HARINA

---

ASESORÍA

---



“La información y la formación nos hacen mejores panaderos”. Es una de las máximas de Arturo Blanco, gran profesional de la panadería que acumula más de 30 años de experiencia en el oficio. Con esta premisa en mente, Blanco nos adentra en el mundo de la harina, un ingrediente imprescindible pero del que no siempre se tiene

el conocimiento necesario. ¿A qué parámetros hay que atender para escoger la harina? ¿Qué incidencia tienen? De todo ello nos habla Blanco, que compagina su labor como seleccionador del colectivo Espigas con un nuevo proyecto profesional, muy centrado en la formación y la asesoría.



El objetivo en ambos casos: transmitir información e impulsar al sector hacia una panadería real y diaria, rigurosa y precisa.

En muchas ocasiones, los profesionales nos centramos en discusiones sobre tipos de trigo, de harina, de tipo de molienda, de cantidades de proteína... y sin embargo, no entramos en el detalle de la información técnica que necesitamos saber sobre la harina, que es nuestra principal materia prima.

De entrada, debemos apuntar que existen multitud de tipos de trigo y cada uno tiene sus características. Además, en la mayoría de las ocasiones los harineros equilibran las harinas mezclando trigos. Un ejemplo sería el añadir un poco de chamorro (es un tipo de harina que proporciona elasticidad a las masas) en un Florencia aurora (trigo) para ganar extensibilidad.

## Las variables del trigo y la harina

Cada variedad de trigo nos va a indicar en general una serie de cualidades que tendrá nuestra harina. De todos modos, esas cualidades pueden variar en función de muchos aspectos, empezando por el propio cultivo. Aunque sea la misma variedad, un trigo será distinto dependiendo de factores como:

- El lugar en el que ha sido plantado, la riqueza de la tierra.
- El tratamiento que se le ha dado durante el cultivo, la intensidad de producción y el uso de fertilizantes.
- La climatología en general, como la cantidad de lluvia y cuándo se ha producido durante el cultivo. Así, cada año un mismo trigo en la



La W siempre se identifica como la fuerza de la harina, pero no es correcto. Hace referencia a la superficie total del alveograma. En realidad aporta un dato que es bastante relativo.

misma plantación puede tener variaciones importantes en cuanto a su composición. Por si fuera poco, hay que sumar otros aspectos que pueden modificar el trigo más allá de la cosecha:

- El tratamiento que le da el harinero a la materia prima y cribado. Al trigo que llega al molino se le hace una inspección de varios puntos: limpieza, ausencia de insectos, calidad del trigo, etcétera.
- La preparación: el acondicionamiento del cereal atendiendo a sus necesidades. No precisa la misma humedad un centeno que una espelta o un trigo. Incluso dependiendo del trigo el acondicionamiento puede variar.
- El almacenamiento: aunque en principio no acostumbra a ser un problema, la harina

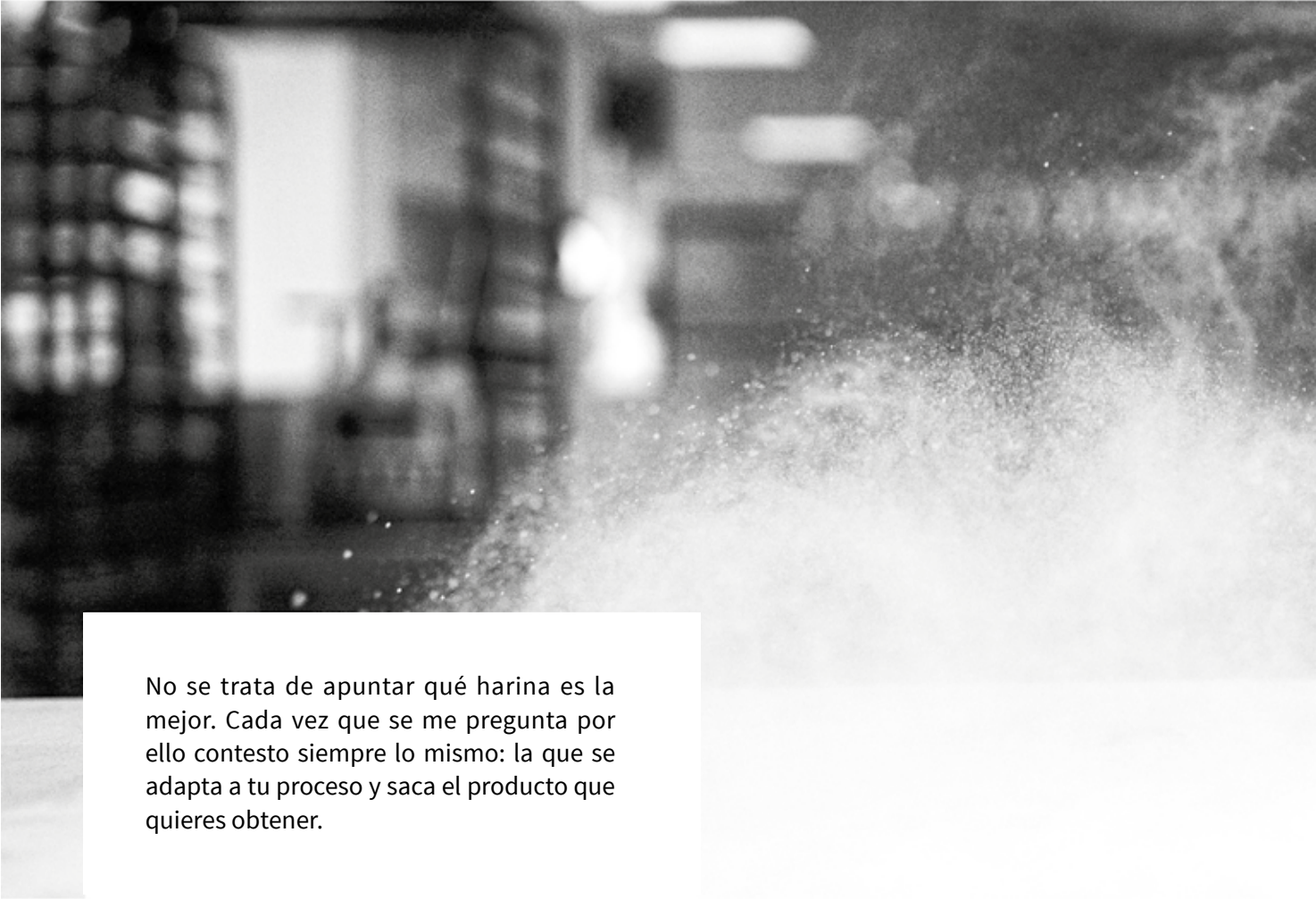
necesita su tiempo de asentamiento una vez molida.

Todas ellas son variables importantes que inciden en nuestra harina antes de abordar siquiera la parte de la molienda, otro capítulo de los importantes.

Como todo en panadería, la intensidad y velocidad son claves en el proceso de moler el trigo, desaconsejándose la rapidez. Aumentar la velocidad de los rodillos incrementa la productividad pero también castiga más el producto, pudiendo dañar en exceso los almidones.

Por último, antes de empezar a trabajar con nuestras harinas cabe apuntar también a otros aspectos que inciden y que tenemos que tener en cuenta.





No se trata de apuntar qué harina es la mejor. Cada vez que se me pregunta por ello contesto siempre lo mismo: la que se adapta a tu proceso y saca el producto que quieres obtener.

Uno de ellos es el momento del año en que nos encontramos. Si estamos a principios de año, a mediados o a final de campaña, variará la reacción de la harina. Normalmente los harineros compensan muy bien este factor, pero en los principios y finales de campaña podemos encontrar más tenacidad, menos retención de agua, o mayor degradación durante la fermentación. Otro aspecto más es el de las estaciones. Lo vemos en verano, cuando se registran altas temperaturas en los almacenes de nuestra harina, lo que puede traer problemas a la hora de trabajar.

En definitiva, infinidad de variables afectan de distintas maneras cuando no se ha comenzado a amasar. Imaginaos si tiene recorrido nuestra

materia prima antes de empezar a trabajar con ella. Se hace por tanto necesario atender a parámetros concretos que nos ayuden a interpretar nuestra harina.

## Parámetros habituales

Tres son los datos que más se suelen mirar. La W, la fórmula P/L y la cantidad de proteína de la harina. La W siempre se identifica como la fuerza de la harina, pero no es correcto. Hace referencia a la superficie total del alveograma. En realidad aporta un dato que es bastante relativo. Si la harina tiene gluten añadido, tendremos una harina con más W, pero su comportamiento será diferente a si se trata de gluten del propio trigo.



Por tanto, dos harinas con mismo W pueden dar lugar a resultados distintos.

La fórmula P/L indica la relación entre la tenacidad (P) y la extensibilidad (L). Normalmente una harina panificable tipo estará entre 0.4 y 0.6 mientras que una harina de fuerza tendrá un valor de 1, aproximadamente.

El porcentaje de proteína es otro parámetro que apunta a la tenacidad que tendrá nuestra harina y su capacidad de absorción. En función de la cantidad que tenga formará una malla de gluten más fuerte.

## Parámetros menos habituales

Más allá de los tres parámetros mencionados, hay cuatro datos que aportan mucha y muy necesaria información pero que son menos habituales. Es a través de estos datos que entenderemos mucho mejor cómo trabajar nuestra harina y qué pasa si varían algunos de los parámetros.

En primer lugar, está la calidad de la proteína y conocer si la harina tiene proteína añadida. Ayuda a prever cómo se comportará nuestra masa en la fermentación. Si la calidad no es buena, surgirán problemas de desgasificación o de humedad en masas cargadas de grasa, por ejemplo.

En segundo lugar está el valor de las cenizas, representado por cifras como T45, T65, T80. Muchos confunden este número directamente con la extracción, pero no es así. Es una cifra que sí que está relacionada con la extracción, pero lo que nos indica son las cenizas. Este dato es importante porque, a menor índice de cenizas, menor es la actividad fermentativa.

En tercer lugar destacaría el Falling number, que nos permite conocer la actividad enzimática de nuestra harina. Un dato muy relevante, puesto que de él depende la cantidad de masa madre y/o levadura que se debe añadir en una masa.

Y ya en cuarto lugar está el dato que nos da el farinógrafo, un aparato que orienta sobre la hidratación y, lo más importante, sobre la resistencia de la masa. Es el indicador para saber si será necesario más o menos amasado. Hay que tener en cuenta que la hidratación que se marca es la necesaria para realizar la prueba en un laboratorio, por lo que solo debe ser tomada como una guía.

Este indicador de amasado es también importante porque si varía en la harina que gastamos habitualmente es que algo ha cambiado en ella: proteína, degradación, almidón dañado en exceso... Para orientarnos, en una harina panificable un parámetro aproximado sería 3.5 minutos y en una de gran fuerza unos 5 minutos.

A modo de conclusión, hay que subrayar que hoy en día tenemos una gran variedad de harinas a nuestra disposición, y que el trabajo de los harineros ha mejorado mucho. Es el momento ahora de saber aprovechar toda esa información que nos aportan, para trabajar controlando mucho mejor nuestra principal materia prima. No se trata de apuntar qué harina es la mejor. Cada vez que se me pregunta por ello, contesto siempre lo mismo: la que se adapte a su proceso y saque

el producto que quiere obtener. En definitiva, es importante explicar toda esta información, de modo que se deje de hablar de parámetros que son relativos, como el tipo de trigo y el tipo de molienda, por poner dos ejemplos. Hay que desterrar tópicos y terminologías sobre trigos, como sería la de “trigos antiguos”. Cuando alguien me habla de ellos, bromeo diciendo que para mí un trigo antiguo es el que ha caducado. No me parece muy normal toda la parafernalia que se monta en torno a ellos. Tenemos una gran variedad de trigos buenos, como para querer ser tan rebuscados.

Cierto es que se recuperan algunas variedades que aportan algo a lo que ya tenemos, como es el caso de la variedad negrillo, de sabor potente y extensibilidad muy marcada, genial en mi opinión para mezclar con un trigo convencional hasta el 5%. Más nos complicará la vida.

Debemos empezar a analizar las harinas atendiendo a los datos y a qué es lo que más conviene en cada momento según el tipo de elaboración. Como me gusta decir, no es suficiente con saber hacer algo: hay que saber por qué y para qué se hace.





# VENTAJAS DE SUMAR SERVICIO *DELIVERY* A SU PANADERÍA

PARA EMPRESARIOS



Cada negocio debe saber que adaptarse al mercado le va a permitir crecer y desarrollarse. Muchas de las soluciones de negocio que en la pandemia han resultado exitosas, en realidad surgieron mucho antes de la cuarentena. Porque en la actualidad casi todo se compra a través de Internet. Y la comida no es ajeno a esto.

Es importante entonces que su panadería considere estar incluida en aplicaciones que centralicen comercios gastronómicos, valoración por los propios usuarios y la facilidad para la compra con un solo clic.

Una de las principales ventajas de implementar el servicio de *delivery* es que le permite no estar limitado a vender solo dentro del lugar.

## **Brindar la oportunidad de sumar un nuevo canal de ventas**

Esta ventaja es de gran importancia para los Negocios/Panaderías que recién están empezando. En todo negocio lo primero es conseguir clientes y hacer conocer sus productos.



Esto puede ser difícil al comienzo, pero al incluir su panadería dentro de un servicio de *delivery* hace que cuente con un nuevo canal de ventas.

Ser parte de un servicio de *delivery* es una herramienta de ventas muy poderosa que se traducirá en más ventas y en beneficios extras para su panadería.

Además, estará llegando al cliente final, lo cual permite identificarlo y llevar un seguimiento efectivo de cómo reacciona a sus productos, a la vez que recibe sus percepciones para mejorar la oferta.

## Ahorrar tiempo para su cliente

Desde hace meses, los consumidores han ido modificando sus hábitos de compra y como negocio es importante que tenga este aspecto en cuenta. Un negocio que cuenta con un servicio de *delivery* les permite a sus consumidores ahorrar tiempo, ya que no tienen que acercarse al lugar y esperar a que su pedido esté listo. Además, el sistema de *delivery* permite conocer cuándo llegará el pedido y así poder planificar mejor el momento de comer. (Asegúrese de que la aplicación de *delivery* que

elija permita realizar tracking al pedido y cumpla con los tiempos de entrega aproximados).

## Innovar y dar valor agregado

Ofrecer sus productos a través de un *delivery* le da un valor agregado a su panadería. Este tema se relaciona con la idea del cambio de hábitos de los consumidores a la hora de comprar alimentos.

El hecho de que su negocio forme parte de un servicio de *delivery* aumenta la credibilidad de su negocio, aporta a su imagen y le da el carácter de marca moderna que atiende a las necesidades y tiempos de sus clientes.

Hoy en día las personas pueden pedir sus comidas directamente desde sus smartphones ahorrando tiempo y eso se valora mucho al momento de ver quiénes son los que ofrecen este servicio y quiénes no.

## Tener un control de ventas y de pedidos

Las aplicaciones de servicio por *delivery* ofrecen a los negocios que se sumen a ser parte de ellos. Permite un gran control de ventas. La aplicación le permite ver con mayor facilidad cuánto se vende y que costo tiene. Además va a poder conocer su mercado por zonas.

También puede gestionar la cantidad de pedidos que requiera por mes y ajustar el número de repartos.

Algunas incluso le permiten monitorear a los repartidores y brindarles información del envío a sus clientes en todo momento para solucionar problemas y para tener el control de sus pedidos por *delivery*.

**NUEVA  
IMAGEN**  
Mismo sabor, misma calidad

**Natural**  
de alimentos

*¡Dulzura Lista  
para el Paladar!*



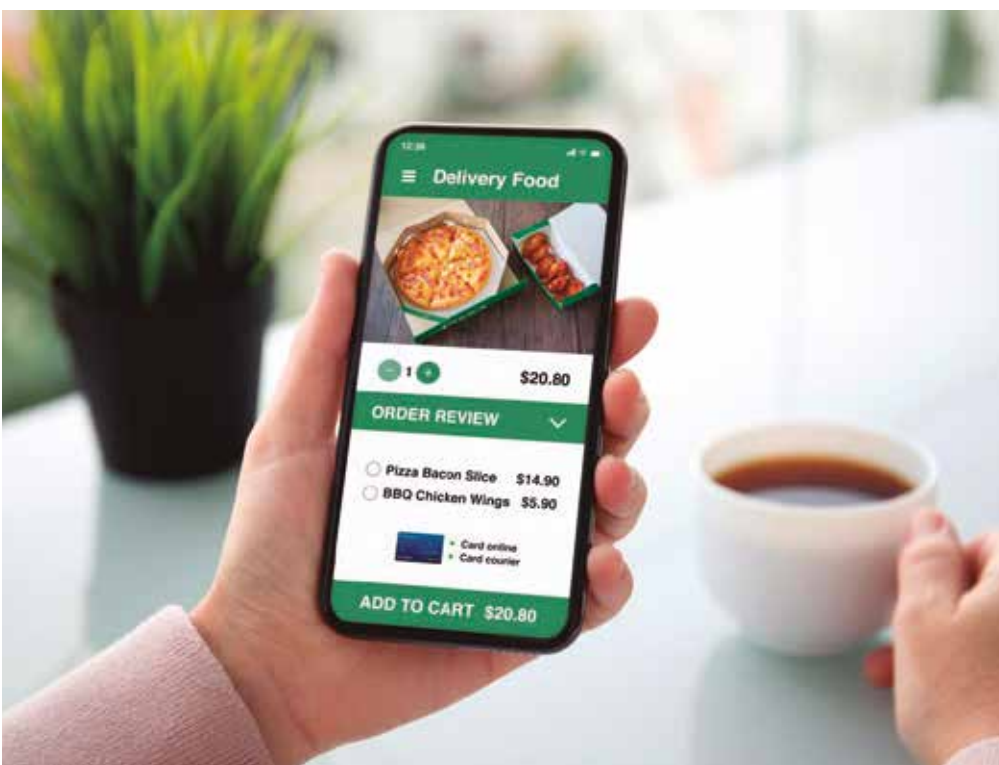
f i p /naturaldealimentos

www.naturaldealimentos.com

☎ 800 201 20 73

Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

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



Un buen servicio de *delivery* hará que pueda incrementar sus ventas y mejorar su producción sin la necesidad de un lugar físico, dando un impulso a su negocio.

#### FUENTE:

<https://rapiboy.com/info/7-ventajas-de-sumar-servicio-de-delivery-en-tu-restaurant>

<https://goula.lat/el-delivery-en-la-pandemia-del-infierno-a-la-gloria-y-de-regreso/>



# NORMA OFICIAL MEXICANA

## (NOM)-251-SSA1-2009

---

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

Parte primordial en la elaboración de alimentos, es el equipo y utensilios empleados en el proceso, es por ello que los materiales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, bebidas, suplementos alimenticios o materias primas, se deben lavar y desinfectar adecuadamente.

En este número de la revista abordaremos el tema de:

### EQUIPO Y UTENSILIOS

---

Equipos lisos, lavables y sin roturas que se emplean en las áreas donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas, y que puedan entrar en contacto con ellos.

---



---

Utensilios lisos, lavables y sin roturas que se emplean en las áreas donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, y que puedan entrar en contacto con ellos.

---

---

Equipo empleado en la producción o elaboración, que sea inocuo y resistente a la corrosión.

---



---

Utensilios empleados en la producción o elaboración, que sean inocuos y resistentes a la corrosión

---



---

Materiales empleados en el proceso en contacto directo con alimentos, bebidas o materias primas que permitan ser desinfectados y lavados adecuadamente

---

---

Equipos de refrigeración y congelación que eviten la acumulación de agua

---



---

Equipos instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permita su limpieza y desinfección.

---

---

Termómetros o dispositivos funcionando correctamente para el registro de temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación, colocados en un lugar accesible para su monitoreo

---



# CONSUMO DE PAN EN MÉXICO

## ESTADÍSTICAS

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

Pan de caja

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

¿Qué tanto le gustan esos tipos de pan?

Pregunta multirrespuesta no suma 100%

### Lugar de compra por perfil o segmento

Pan de caja - Multigrano

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

¿Qué tanto le gustan esos tipos de pan?

Pregunta multirrespuesta no suma 100%



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

Pan blanco o salado

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

¿Qué tanto le gustan esos tipos de pan?

Pregunta multirrespuesta no suma 100%

## Lugar de compra por perfil o segmento

Pan blanco o salado - Bolillo o telera

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

¿Qué tanto le gustan esos tipos de pan?

Pregunta multirrespuesta no suma 100%

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

Pan dulce

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

¿Qué tanto le gustan esos tipos de pan?

Pregunta multirrespuesta no suma 100%

## Lugar de compra por perfil o segmento

Pan dulce - Bizcocho

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

¿Qué tanto le gustan esos tipos de pan?

Pregunta multirrespuesta no suma 100%

Agradecemos a Lesaffre por la información aportada

**LESAFFRE** 

# Producción de tortillas de harina de trigo

## TECNOLOGÍA

El mercado de la tortilla ha experimentado un tremendo crecimiento que ha dado como resultado el desarrollo de grandes líneas de producción automatizadas para satisfacer la demanda y ofrecer una gran selección de variedades de tortillas para todos los consumidores.



## Ciencia y tecnología aplicada a la panificación

Comúnmente, existen tres métodos comerciales de producción de tortilla de harina:

- Proceso con prensa caliente.
- Proceso manual.
- Proceso de troquelado.

**El más utilizado es el proceso de prensa caliente, donde un trozo de masa pesada, boleada y relajada debidamente se transfiere a una plancha caliente, donde un dispositivo de prensado hidráulico lamina o aplana la bola de masa en una forma de disco simétrico.**

La masa es mezclada hasta que se desarrolla correctamente, esto afectado por la formulación, las temperaturas de los ingredientes, la velocidad de la mezcladora, el diseño y el tiempo de mezcla. La temperatura recomendada de la masa terminada es de **29 a 32°C**.

Se debería de procesar toda la masa dentro de un tiempo máximo de 25 minutos para minimizar los cambios reológicos y de leudado. Para una tortilla de 8.5

pulgadas se requiere pesar aproximadamente una pieza de masa de 72 gramos.

Cada pieza debe ser lo más redonda posible para promover la mejor simetría del producto. El tiempo en el reposador es de 3 a 10 minutos y no debe secarse demasiado la corteza. El diámetro de la tortilla cruda resultante está influenciado por el tiempo de prensado, la temperatura y la presión.

La placa superior e inferior debe estar entre los 190 a 218 °C con una diferencia de 5°C en ambas placas. El tiempo de permanencia de la prensa es de 1 a 1.5 segundos. Usando entre 600 y 1400 psi.

Durante el prensado se forma una piel fina que sella la corteza de la tortilla cruda y limita la liberación de vapor y dióxido de carbono durante el horneado.

Esto hace que la tortilla leude y forme muchas capas (hojuelas) en el producto final. Para el horneado se utiliza un comal de tortilla de tres niveles en un tiempo de horneado de 17 a 40 segundos de 177 a 243 °C.

Generalmente se deja un tiempo de enfriamiento de 3 a 5 minutos. La temperatura del producto durante el empaque debe estar





próxima a la temperatura ambiente. Las tortillas son contadas, apiladas y empacadas.

**Las formulaciones varían de una planta a otra. Por eso, el procesamiento cambia de un proceso a otro. Los ingredientes utilizados en las formulaciones comúnmente son:**

- **La harina a partir de trigos duros;** donde con menor proteína se logrará durante el prensado, minimizar el calor y la presión.
- **El agua en la tortilla** se usa en menor proporción que en las masas de pan. La absorción depende de la capacidad de absorción de la harina y del nivel de manteca vegetal, así como de los agentes reductores utilizados.
- **La manteca vegetal o aceite** suaviza el producto terminado y ayuda a separar las tortillas.

El polvo de hornear logra la textura y espesor en las tortillas. El pH de la masa debe mantenerse entre 5.5 y 6.5.

- **Se recomienda sal de granulación fina** para lograr una buena incorporación. La sal aporta sabor y algo de fortalecimiento de la masa.

El azúcar y la leche aportan sabor, color y textura en el producto final. En algunos casos se usa más levadura para dar sabor y fuente de glutatión que como agente leudante. El uso de gomas, enzimas y emulsificantes mejora la maquinabilidad, disminuye la adherencia, mejora el plegado, textura y vida útil.

Las principales fallas de calidad que se pueden presentar en tortillas son:

- Pegajosidad.
- Puntos o manchas.
- Falta de maquinabilidad.
- Falta de flexibilidad y fuerza.
- Tamaño irregular.

### **IMPORTANTE:**

**Los datos aquí proporcionados pueden variar en función a las tecnologías y fórmulas utilizadas.**

En IQUS estamos ofreciendo servicios de Asesoría y Entrenamiento virtual y presencial, donde podemos apoyarles a resolver cada uno de las fallas que se le presenten en la calidad de sus productos y el proceso.

Para mayor información, escríbanos a **clientes@iqus.mx**.



# LA INCREIBLE HISTORIA DEL PAN DE PULQUE

———— HABLEMOS DE INGREDIENTES ————



El pulque es una de las bebidas más emblemáticas y populares de México. Su consumo se remonta a ceremonias importantes de las civilizaciones prehispánicas, y aunque se trata de una bebida que permanece hasta nuestros días, también se le ha catalogado como símbolo de pobreza y sinónimo de poco refinamiento.

El pulque es una bebida elaborada del néctar fermentado de la planta del maguey “el árbol

de las maravillas” llamado así por los cronistas europeos en la época de su primer contacto con tierras mexicanas.

Este brebaje tradicional mexicano lo popularizaron los mexicas desde antes de la llegada de los españoles a la Gran Tenochtitlán. Cuando los europeos se asentaron en el país, los Tlaxcaltecas, -quienes eran conocidos como excelentes artesanos del pan-, no dudaron en crear una receta para



# HABLEMOS DE INGREDIENTES



Era una bebida para las clases altas de la sociedad azteca. Este brebaje era el predilecto de tlatoanis y sacerdotes para entrar en comunión con los dioses, específicamente de la diosa del pulque Mayahuel.

Jesús Salas, delegado del Conservatorio de la Cultura Gastronómica de Coahuila (ONG) afirma que la creación de este pan se da cuando los españoles, durante la conquista, comparten la receta del pan. Al darse cuenta de que era muy costoso traer la levadura desde España deciden sustituir la levadura y el agua por el pulque. Las recetas utilizaban originalmente el pulque dulce llamado tlachique ya que fermentaba la masa y permitía que el pan esponjara bien.

incluir el pulque en pequeñas hogazas, que fueron muy consumidas durante la época del Virreinato. Tlaxcala y Saltillo son dos lugares de la República Mexicana en donde la elaboración del Pan de Pulque se inició desde tiempos del Virreinato y en donde actualmente se sigue trasladando esa tradición de generación en generación.

Este alimento es el resultado de la mezcla de los elementos característicos de las dos culturas madre: el pulque tlaxcalteca y el trigo español; motivo por el que también se le llama Pan Mestizo o Pan de Burro pues en aquella época se transportaba en ese animal doméstico primero el pulque y posteriormente el pan.

Según el libro “Historia general de las cosas de Nueva España” el pulque era utilizado en rituales.



Se elabora con masa de harina de trigo, leche, agua y manteca de cerdo. Era un tipo de pan muy popular ya que era el único agente con el que se podía fermentar. Esta práctica se redujo debido a que las haciendas pulqueras comenzaron a cerrar. Actualmente se elabora de manera artesanal y en los pueblos se come en fiestas o ferias.

Es importante no confundirse con el llamado pulque fino ya que este último es agrio y daría al pan un sabor desagradable. Una hora antes de usar el pulque que va a llevar el pan se le pone el azúcar, ya que ésta ayudará a su fermentación y a que esponje bien el pan.

De acuerdo al diccionario Larousse de cocina, se puede encontrar pan de pulque en Hidalgo, Querétaro, Tlaxcala, Puebla y Coahuila. Se preparan panes dulces y salados como bolillos, cocolos, pambazos, conchas, cuernos y trenzas.

Antiguamente el pan se hacía dentro de las casas y se procuraba que tuviera pulque para que duplicara su tamaño. Se tendían telas sobre los petates y las manos de hombres y mujeres amasaban

# HABLEMOS DE INGREDIENTES

---



harina, azúcar, agua y pulque. Debido a la demanda, al pan se le comenzó a agregar mantequilla o manteca de cerdo, con lo cual mejoró la calidad y tomó la forma actual.

El pan de pulque o fiesta suele presentarse en huacales con hojas de zapote o aguacate, elemento que además de aromatizar las hogazas, también actúa como conservador natural. Este tipo de pan se conserva fresco por varios días, por lo que muchos viajeros lo compran para llevarlo a sus hogares.



## FUENTE:

<https://vanguardia.com.mx/articulo/la-historia-del-pan-de-pulque-incluye-receta>

<https://deliciasprehispanicas.com/2015/12/24/la-receta-original-del-pan-de-pulque-semita/>

<https://www.mexicodesconocido.com.mx/pan-de-fiesta-tlaxcala-san-juan-huactzinco.html>

<https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/gourmet-mexicano-pan-de-pulque-historia-receta/>





# HARINERA ANÁHUAC





## HACEMOS MÁS QUE HARINA

.....

 **FSSC 22000**



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

 AnahuacHarinera  HarineraAnahuac



# SANO RETORNO

Prevención de COVID-19 en la Actividad Laboral

## ¿Qué es un contacto de trabajo?

Si compartiste 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 **cubrebocas, careta o lentes protectores**.
- Exposición directa a **secreciones, gotículas o aerosoles** de un trabajador infectado o sospechoso 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**.



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

Consulta los detalles en [www.gob.mx/imss](http://www.gob.mx/imss)



GOBIERNO DE  
MÉXICO



    [gob.mx/imss](http://gob.mx/imss)

# TURCOS

## PANES EMBLEMÁTICOS



Muchas cosas han cambiado en la sociedad y cultura gastronómica de Monterrey. Pero lo interesante es entender que hasta hace poco las cosas no eran así. Del mismo modo, conocer el rol de los primeros inmigrantes Turcos en la región ayuda a reconocerlos como protagonistas del pasado en conjunto. Fue de esta manera que nacieron algunos de los platillos más tradicionales en Nuevo León.

La gastronomía neolonesa presume de tener una amplia oferta de panes entre los que destacan los Turcos. Se cree que estas pequeñas empanadas

rellenas de picadillo dulce reciben su nombre porque en un inicio eran de forma circular, lo que asemejaba a un sombrero turco, aunque existe otra teoría que asegura que su forma semicircular tiene parecido con la media luna que aparece en la bandera turca.

Sea cual sea la verdadera razón de su nombre, estos panes son una delicia que se pueden encontrar en las panaderías, dulcerías e incluso casas de los poblados aledaños a Monterrey, siendo el pueblo de Santiago el que más fama recibe por sus Turcos.







¡Tradición Mexicana que  
da un sabor inigualable!



# QUEQUES

## PANES EMBLEMÁTICOS



Los queques Quintarooenses fueron creados en Belice por las esposas de los marineros antes de su partida, para que pudieran tener comida satisfactoria que almacenar en sus viajes.

Como sabemos, Belice se compone de bosques tropicales rodeados de 150 millas de Mar Caribe, después de la expansión de los mayas. Belice era una guarida de piratas y bucaneros en el siglo XVII. Muchos de los hombres que habitaban ahí, cumplían largas jornadas en el mar. Por esto, las esposas les preparaban este rico pan que originalmente se llamó “Journey cake” y tiempo después trascendió a “Johnny cake”.

La leche de coco aporta un delicioso toque, haciéndolos ricos y característicos del Mar Caribe y

regalándole ese sabor a nuestro paladar. Conforme ha pasado el tiempo se le han ido agregando otros ingredientes como son: la mantequilla y el delicioso queso de bola que se ha posicionado como uno de los ingredientes favoritos del estado de Quintana Roo. Hay quienes los prefieren acompañados de frijoles refritos y tocino, salami o jamón. También está la posibilidad de acompañarlos con algo dulce.

Por la proximidad que tiene este país con Chetumal, los queques se adoptaron en la gastronomía local y hoy en día son un imperdible que se vende en locales o camionetas alrededor de la ciudad. La versión clásica de los queques Quintarooenses van rellenos de jamón y queso de bola, producto muy utilizado en la cocina Yucateca.



# MUSEO EUROPEO DEL PAN EV EBERGÖTZEN

## PAN EN EL MUNDO



El Museo Europeo del Pan (en alemán: Europäisches Brotmuseum) en Ebergötzen, en el sur de Baja Sajonia, Alemania, es un museo ubicado en una zona rural dedicado al desarrollo histórico de la panificación y temas relacionados en Europa. A través de exhibiciones y demostraciones, el museo muestra la historia del cultivo de granos en Europa, procesamiento de granos, molienda, horneado de pan, pan en el arte y otros temas. Jardines, hornos reconstruidos en funcionamiento (comenzando con el neolítico), un molino de viento y un molino de agua, vagones de pan, maquinaria agrícola,

documentos y herramientas y equipos para preparar pan se encuentran entre los objetos que se pueden ver.

El European Bread Museum eV (EBM) en Ebergötzen es un museo especializado que alberga la colección histórico-cultural "Del grano al pan" con más de 8.000 años de historia y desarrollo de la agricultura, el procesamiento de granos y el pan. Comenzando por los primeros agricultores, los ceramistas de cinta de alrededor del 5.500 a. C. BC (estufa de domo de arcilla), la Edad del Bronce



# PAN EN EL MUNDO

---

y del Hierro, la Edad Media y, en última instancia, la era moderna, se han reunido las exposiciones.



El museo presenta su exposición permanente en el majestuoso edificio barroco tardío de la antigua Oficina Forestal de Radolfshausen. La exposición se compone de diversas áreas temáticas, entre las que se encuentran la historia del pan, el grano y la molienda, el pan en la religión, el pan en el arte, la cultura y las costumbres, así como la alimentación y el hambre en el mundo.

También se pueden admirar grandes exhibiciones (equipos agrícolas, carritos de pan / carruajes, etc.) en el área al aire libre.



¡El Museo Europeo del Pan Ebergötzen es 100% libre de barreras!

En asociación con Wilhelm-Busch-Mühle, la Villa de los museos Ebergötzen ofrece una amplia gama de lugares de interés para todas las edades y para todos los niveles de educación.

En 800 metros cuadrados de espacio expositivo en el edificio del museo y 2 hectáreas de espacio expositivo en el área exterior, los visitantes del

museo tienen la oportunidad de experimentarse a sí mismos con todos sus sentidos como parte de la naturaleza y tratar temas que nos unen a los humanos frente al contexto histórico.

## Programas para niños y jóvenes

Las actividades educativas probadas y comprobadas del museo incluyen:

- Acciones de cocción en la panadería, en el horno romano, en el horno de la Edad de Piedra y en el horno medieval.
- Transmitir los contenidos didácticos de las áreas de la exposición permanente: cultivo de cereales, historia de la molienda y panadería con la ayuda de un rally de investigación (diferentes niveles de dificultad).
- Visitas guiadas por los dos molinos históricos (molino de correos y molino de agua tirolés).
- Elementos educativos del museo y estaciones de actividades para niños y jóvenes durante la exposición permanente, las exposiciones especiales y los eventos adicionales.





## El Horno

Después de las excavaciones arqueológicas en 1997 en Göttingen-Grone en el Museo del Pan, un horno de cúpula de arcilla neolítica fue reconstruido fiel al original en junio de 2004. Se ha horneado muchas veces con gran éxito desde entonces.

Lo mismo se aplica también a la réplica de un horno del Imperio Romano. Fue construido en el verano de 2008 por el arqueotécnico de Göttinga Stephan Sauerland. Los hornos, que se pueden admirar en el famoso Museo Saalburg en Taunus, sirvieron de modelo. Los cimientos de un horno de pan de este tipo también se descubrieron en el campamento romano de 2000 años de antigüedad en Hedemünden, no lejos de Ebergötzen.



El tercer horno del recinto del museo es un horno de piedra, que también se cuece con leña y en el que se cuece un delicioso pan al horno de leña. Una comparación entre los distintos hornos de barro y piedra, incluidos los del siglo XX, deja en claro que su principio de construcción se ha mejorado y desarrollado a lo largo de los siglos, pero se ha mantenido esencialmente igual.

### Contacto:

Tel: 0 55 07/99 94 98  
Fax: 0 55 07/99 95 94  
Email: [info@brotmuseum.de](mailto:info@brotmuseum.de)

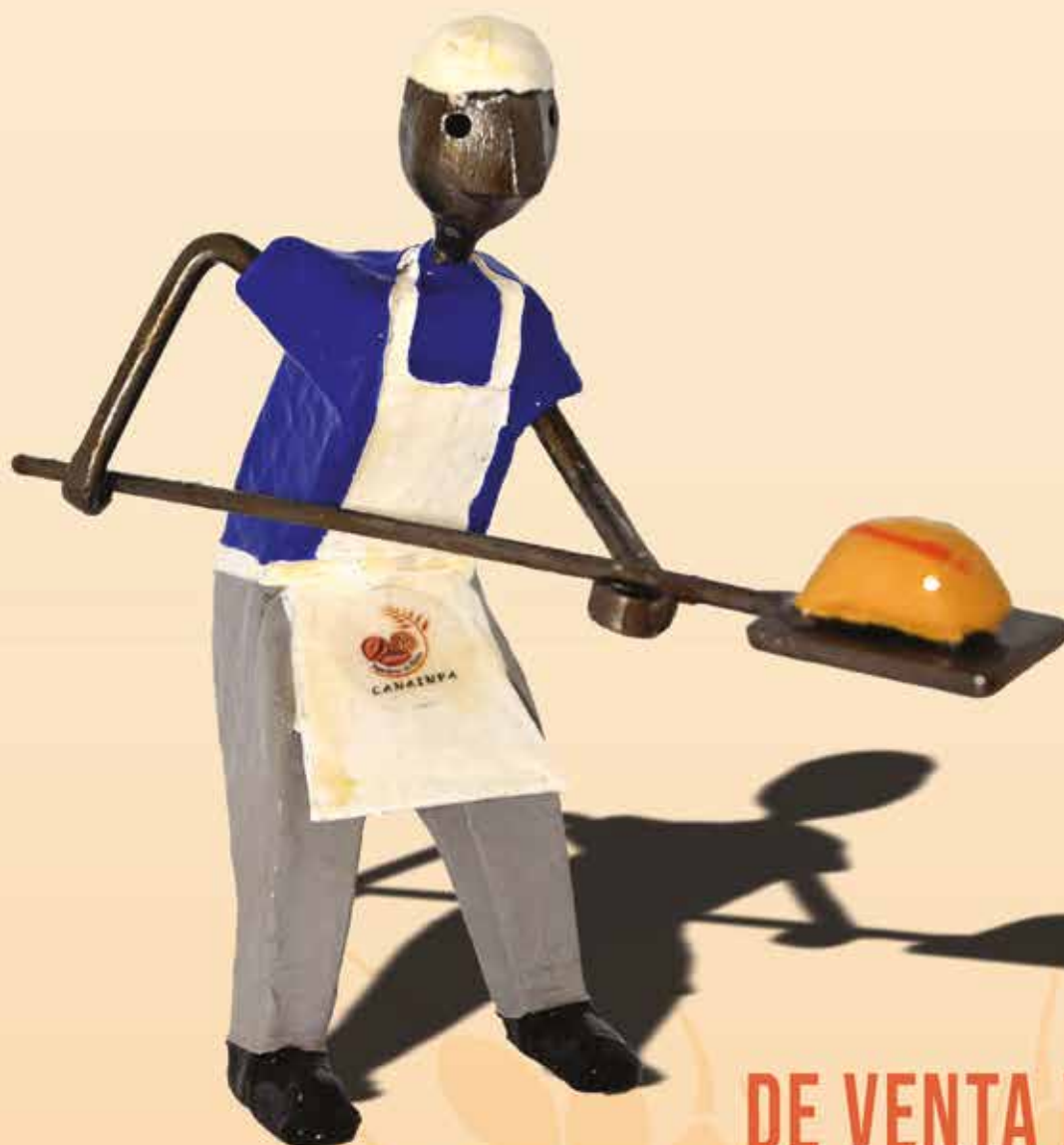
Horarios de apertura (temporalmente):  
Miércoles a sábados 9.30 a 16.30 horas  
Domingos y festivos 9.30 a 17.30 horas

Museo Europeo del Pan eV Ebergötzen  
Göttinger Strasse 7  
37136 Ebergötzen  
¡El Museo Europeo del Pan Ebergötzen es 100% libre de barreras!

### FUENTE:

<http://www.brotmuseum.de/museum.php>





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.





sonect

# 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](https://sonect.mx) y conoce más.**



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

Demo exclusivo para miembros CANAINPA.

# PRIMAVERA

— ESTE MES CELEBRAMOS —



Con la primavera empieza el buen tiempo y con él nos apetece preparar otro tipo de recetas con las que podamos dejar atrás el invierno y disfrutar de recetas más ligeras, frescas y saludables.

Lo primero de todo es cambiar la carta de panes que tenía seleccionada como los más apetecibles para sus clientes durante el invierno. Al igual que ocurre con el menú de cualquier restaurante, existen elaboraciones apropiadas para cada estación del año. Por ello, le recomendamos que repase los panes que tiene en su panadería y diga adiós a aquellos que maridan mejor con las recetas de invierno.

Adelante a primera fila aquellos panes que casan con los platos más típicos de primavera, más frescos y ligeros, y fíjate especialmente en aquellos de miga suelta y esponjosa y corteza crujiente. Las baguette y las focaccias pueden ser tus mejores aliados, al igual que el pan mediterráneo.

Una buena manera de hacer notar a toda su clientela del cambio de estación que se está produciendo en su panadería, es transformar su escaparate y dotarlo con decoraciones de esta época del año. También es una buena idea crear un listado con los panes más típicos de la primavera junto con los platos o recetas que mejor combinan con ellos.

## Combine flores y repostería ante la llegada de la primavera

El uso de flores comestibles en repostería y en la cocina en general es cada vez más habitual, porque son un elemento que aporta frescura, colorido, aromas y naturalidad. Normalmente, las flores se utilizan para decorar, pero también pueden incluirse en algunas masas para bizcochos.

Las flores comestibles que se utilizan en repostería son por tanto, flores frescas o bien flores cristalizadas.

## ¿Qué flores se usan en repostería?

Hay una gran variedad de flores disponibles para su utilización, muchas de ellas para acompañar carnes, pescados y ensaladas, por sus sabores intensos que sirven como contrapunto a los sabores clásicos de la cocina.

En repostería, el uso de las flores es principalmente para decorar, pero cada vez más se incorporan en la lista de ingredientes. A continuación puedes ver algunas de las más utilizadas:



- Semillas de amapolas para aromatizar pasteles.
- De la caléndula se utiliza la flor para decorar y como ingrediente en pasteles.
- La margarita se usa fresca principalmente para decorar, y especialmente las variedades de menor tamaño.
- El hinojo, gracias a su sabor a regaliz se utiliza en platos dulces para crear un contraste de sabores.
- La rosa es una de las flores más utilizada por su sabor dulce, incluyendo toda su variedad de colores. Se usa para pasteles, helados y gran variedad de dulces.
- La violeta tiene un sabor dulce y un aroma perfumado ideal para repostería.



## Fresas: un versátil ingrediente de la repostería de primavera

Además de ser muy sabrosa, la fresa aporta pocas calorías. Su componente más abundante, después del agua, son los hidratos de carbono (fructosa,





glucosa y xilitol). En lo que se refiere a los micronutrientes, destaca su aporte en vitamina C, ácido fólico y potasio.

La vitamina C interviene en la formación de colágeno, huesos, dientes y glóbulos rojos; y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones. Por su parte, el ácido fólico juega un papel muy importante en la producción de glóbulos rojos y blancos, así como en la síntesis de material genético y la formación de anticuerpos del sistema inmunológico. Mientras que el potasio es necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal, así como para mantener el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.

Igualmente, destaca su aporte de fibra, que mejora el tránsito intestinal. Y en menor medida, la presencia de calcio, magnesio y vitamina E. En conjunto, su consumo en el marco de una dieta variada, equilibrada y suficiente ayuda al organismo a fortalecer los huesos y mejorar la piel.

Las fresas se pueden utilizar en repostería de muchas formas: crudas, cocinadas, congeladas o frescas.

- **Jarabes:** Las fresas combinadas con el azúcar al fuego dan como resultado un rico jarabe, lo que permite añadir el color, el aroma y el sabor de la fresa a las preparaciones.
- **Rellenos:** Si se trituran, se cocinan o se hacen conservas de fresa pueden ser el relleno de tartas, donas, cupcakes, fileteadas en las tartaletas.
- **Mermeladas:** Al calor y usando la misma cantidad en gramos de fresas que de azúcar, y añadiendo unas gotas de jugo de limón, se puede preparar una mermelada.

## Mini Bundt Cake para la Primavera

Para esta primavera, los Mini Bundt Cake se podrían consolidar como uno de los mejores postres por los que podría destacarse.

### ¿Qué es un Bundt Cake?

Un Bundt Cake es un bizcocho horneado en un molde específico llamado Bundt. Sus características principales son las siguientes:



- **Tener forma de corona:** Con un tubo en el hueco central que le permite conseguir un horneado mucho más rápido y uniforme.
- **Aristas marcadas en el contorno** que le proporcionan al bizcocho una forma tan divertida como atractiva. Consolidándose como una de sus principales señas de identidad.

Los Bundt Cakes más clásicos y típicos no se caracterizan precisamente por la ligereza de su composición. En Estados Unidos se elaboran bien cargados de mantequilla y de azúcar. Conquistando a los paladares más exigentes.

No obstante, la realidad es que son una de las mejores opciones para endulzar cualquier tipo de comida.

Actualmente, algunos de los Bundt Cakes más populares tienen sabor de vainilla, calabaza, fresa y chocolate. Así como de dulces o de limón. Siendo un postre especialmente versátil que permite vestirlo con todo tipo de sabores

Y es que es importante la innovación, pero también establecer una buena estrategia de marketing. Solo así logrará su objetivo final: enseñar que su panadería es única y que el pan es mejor cuando es de calidad y está elaborado por un verdadero profesional del sector.

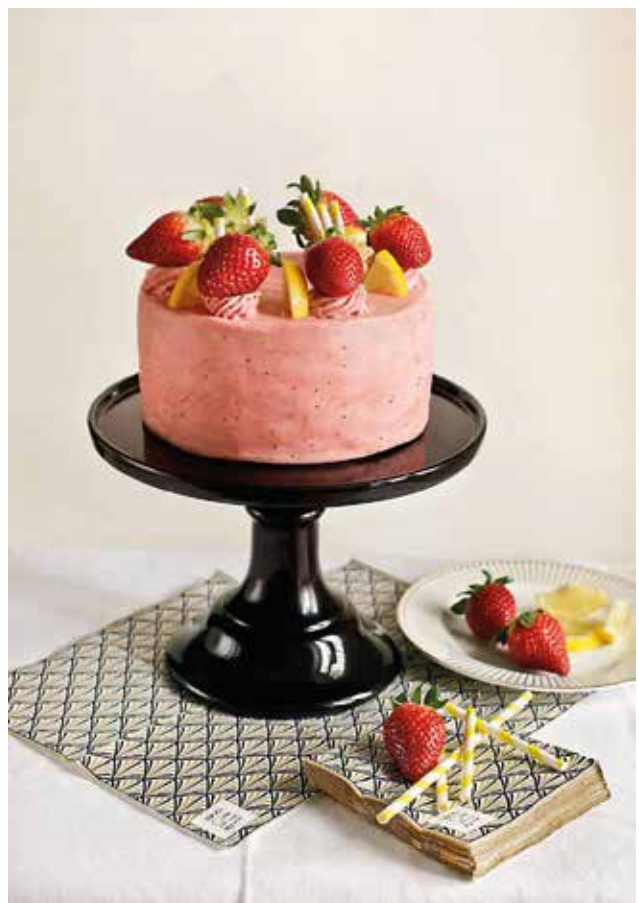
## FUENTE:

<https://abmauri.es/blog/prepara-tu-panaderia-para-la-primavera/>

<https://quierochocolate.com/blog/flores-chocolate-primavera/>

[http://www.qcom.es/alimentacion/sabias-q/la-fresa--la-reina-de-las-frutas-de-primavera\\_23260\\_4\\_24186\\_0\\_1\\_in.html](http://www.qcom.es/alimentacion/sabias-q/la-fresa--la-reina-de-las-frutas-de-primavera_23260_4_24186_0_1_in.html)

<https://www.leotertenerife.com/mini-bundt-cake-para-primavera/>



# EL PAN EN LA CUARESMA

— ESTE MES CELEBRAMOS —



La cuaresma es un periodo de 40 días, que en este año 2021 comprende del 17 de Febrero al 3 de Abril en el cual algunas iglesias católicas dictan ciertos días de ayuno y penitencia en memoria de los cuarenta que ayunó Jesús en el desierto. Debido a esto, los creyentes muestran un cambio de comportamiento en sus compras, ya que los viernes de vigilia se acostumbra a comer carne blanca, principalmente productos de mar y no se consume carne roja. Por esto es bien sabido que durante la Cuaresma y Semana Santa el pan cobra un protagonismo muy destacable. Se dice que con el incremento de la ingesta de pescado sube también el del pan, debido a la abstinencia de carne en viernes o los ayunos voluntarios.

Ahora en la cuaresma hay un sinfín de guisados que se pueden crear: Migas, el dulce de capirotada, tortas de un sinfín de rellenos, pasteles o simplemente comerse solo con un poco de aceite, queso y vino.

Uno de los platillos tradicionales de la Cuaresma es la capirotada, un postre típico de varios estados como lo son Jalisco, Chihuahua, Coahuila, Sinaloa, Sonora, Nuevo León, Guanajuato, Michoacán, Tamaulipas, CDMX, entre otras entidades.





La receta de la capirotada consiste en pan tostado o añejado, el cual se corta en rebanadas que son bañadas por un jarabe de piloncillo y cubiertas de pasas, nueces, cacahuates y queso rallado. Algunas recetas de capirotada añaden fruta como plátano, guayaba ó algunos otros frutos secos.

En algunas regiones, la capirotada tiene un simbolismo religioso. Se dice que el pan simboliza el cuerpo de Cristo y la miel de piloncillo, su sangre. Además, las especias que se utilizan en la preparación de este platillo, clavos y canela, simbolizan los clavos y la cruz de la Pasión de Cristo.

Sin embrago, no existe una versión oficial de la Iglesia Católica en la que se reconozca esta tradición.

Las empanadas ocupan un lugar dentro de la cuaresma. Las empanadas de Cuaresma son una viva expresión de ingenio culinario.

Su historia en México data desde los primeros años de la Colonia, así lo narra Teresa Castello de Iturbide en el libro “Delicias de Antaño”, cuyos escritos dan datos que en el Siglo XVI, las monjas de la Concepción elaboraban las deliciosas empanadas de Cuaresma en las grandes cocinas de los conventos. Otro de los conventos que se dedicaba a la elaboración de empanadas era el de Santa Inés, fundado en 1600, en el que las monjas

de la orden de la Concepción horneaban por las tardes riquísimas empanadas, que hacían con recetas españolas, las cuales llegaban a la casa del Virrey.

Algunos historiadores afirman que las empanadas de pescado se empezaron a cocinar durante la Edad Media española. Su degustación se realizaba durante la época de Cuaresma. Una de las regiones que adoptó esta interesante y rica costumbre, gracias a la conquista española, fue la región del Sotavento, en Veracruz, ya que realizan empanadas de jaiba, camarón o cazón guisados con jitomate, aceitunas, alcaparras, perejil, ajo y cebolla.

Actualmente, se pueden encontrar por toda la República Mexicana y las hay desde atún, sardina, bacalao y romeritos hasta de mermelada de frutas, entre otras formas de esta típica especialidad.

La torrija es un dulce de origen europeo pero de larga tradición en España. Consiste en una rebanada de pan, que es remojada en leche o vino y, después se cubre con huevo, se fríe en un sartén con aceite. Se endulza con miel, melaza o azúcar y es aromatizada con canela, siendo similar a la tostada francesa.

Es también algo popular en América debido a la emigración española, que las llevó por el Caribe Español, América del Sur, Centroamérica y México. No se sabe a ciencia cierta como las torrijas se han instaurado como postre típico en estas fechas, pero lo cierto es que al ser un alimento saciante y con un gran aporte calórico, comenzaron a incluirse en la Cuaresma para compensar los períodos de abstinencia de algunos alimentos.





**ASEM**  
DESPACHO JURÍDICO CONTABLE

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

**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)

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



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



[servicios@asemdelf.org](mailto:servicios@asemdelf.org)



(55) 5134 0500  
ext. 105 y 119

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

Otro de los bollos tradicionales, más bollo que pan, es el panquemado, típico de la zona Valenciana, que es un dulce esponjoso de corteza oscura y casi quemada (de ahí el nombre) y cuyo sabor recuerda al roscón de reyes.

También tenemos el pan de Cuaresma o bollos de cruz (hot cross buns), muy popular en países como Reino Unido, Irlanda, Nueva Zelanda o Australia. Es un pan dulce con especias y pasas.

En muchos países históricamente cristianos es tradición comer por Pascua panecillos con cruces, como símbolo de la crucifixión. Sin embargo, se cree que estos bollos son anteriores a la expansión del Cristianismo, ya que los anglosajones habrían comido bollos marcados con una cruz en honor de la diosa *Ēostre* (habiendo simbolizado esta marca los cuatro cuartos de la luna). Otros afirman que los antiguos griegos marcaban los pasteles con una cruz, mucho antes.

Se dice que los reyes protestantes ingleses vieron estos panecillos como una peligrosa amenaza al catolicismo, ya que se preparaban con la masa usada para elaborar las hostias, por lo que intentaron prohibir su venta. Pero eran tan populares que Isabel I promulgó una ley permitiendo su venta en panaderías, pero solo en Pascua y Navidad.



Los pretzels pueden parecer un alimento sencillo para disfrutar como botana o snack, pero su historia es realmente sorprendente, ya que durante muchos años fueron considerados un alimento exclusivo durante el tiempo de Cuaresma.

Debido a que la receta básica de los pretzels es harina, agua y sal, durante la Edad Media, los pretzels se volvieron un alimento básico durante el período de Cuaresma entre los católicos europeos; ya que el consumo de huevos y productos lácteos estaban prohibidos en este período de vigilia de 40 días. También durante esta época, los monjes regalaban pretzels a los pobres como un símbolo religioso que además proporcionaba sustento. Por eso, el bocadillo se relacionó como un signo de buena fortuna y prosperidad.

#### FUENTE:

<http://pansur.com/el-pan-durante-la-cuaresma/>

<https://panaderiahermanosmartos.com/el-pan-en-la-cuaresma/>

<https://www.unionguajalato.mx/articulo/2020/02/26/cultura/cual-es-el-significado-de-la-capirotada-en-cuaresma-y-semana-santa>

<https://www.directopaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/intrincado-rol-pretzels-cuaresma>



# MUJERES EN LA PANADERÍA

— DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER —



El día 8 de marzo se celebra el Día Internacional de la Mujer, una fecha que simboliza la lucha y reivindicaciones de los derechos de la mujer a inicios de la segunda mitad del siglo XIX y que nos remite, actualmente, a la discusión de su papel en la sociedad, con el objetivo de disminuir y quizás terminar con el prejuicio y desvalorización.

Sin ser nuestro objetivo abordar las diferencias de género, consideramos que es importante que hablemos sobre este tema también en la panadería.

En los días de hoy, cada vez son más las mujeres que ocupan altos cargos en la industria de la panificación.

Antiguamente, cuando la panadería todavía no se había industrializado, eran nuestras abuelas, mujeres, las que hacían el pan en casa. Sus sabias y experimentadas manos, sabían “al derecho y al revés” las recetas de las masas y la temperatura adecuada para colocar el pan a cocer.

Por ejemplo en la antigua Roma, las mujeres eran las panaderas, y ellas mismas molían los granos en molinos de mano hechos de piedra.

También durante la primera guerra mundial, las mujeres sustituyeron a los hombres en el trabajo. Pero ellas supieron equiparse con materiales que les facilitarían la tarea: las artesas mecánicas se desarrollaron considerablemente durante este periodo. Debido a la movilización de los hombres al frente.

La industria de la panificación no es un trabajo tan pesado como lo era antes, hay equipamiento capaz de realizar las tareas más agotadoras y dilatadas como la amasadora o la divisora de masas que permiten que la creatividad y la innovación sean cada vez más importantes en la diferenciación en los negocios.

Actualmente, son muchos los casos de éxito de los proyectos gestionados por mujeres así como unidades de producción que tienen a mujeres en funciones clave en la fabricación.

## FUENTE:

<https://medium.com/@cakeartbylily/los-10-chefs-mas-famosos-de-reposteria-342e82e1c316>

<https://araceliconty.com/historia-de-la-panaderia/>

<https://www.panarte.mx/dev/historia-2>

# PAN DE PAPA Y ROMERO

## RECETAS



### Ingredientes

1	kg.	Harina
20	gr.	Sal
50	gr.	Mantequilla
10	gr.	Mejorante
10	gr.	Levadura
300	gr.	Papa cocida
30	gr.	Romero fresco
600	ml.	Agua

### Procedimiento:

1. Mezclar los ingredientes durante 5 minutos en 1ª velocidad.
2. Reposar la masa durante 60 minutos.
3. Refinar por 7 minutos en 2ª velocidad.
4. Pesar y cortar.
5. Formar las piezas y decorar con ajonjolí.
6. Fermentar por espacio de 50 minutos.
7. Hornear a 210°C durante 20 minutos en horno de vapor.

# TARTA DE MANGO

## RECETAS



### Ingredientes

5	pzas.	Huevos
400	gr.	Crema de leche
6	pzas.	Mango
100	gr.	Mantequilla
7	cdas.	Azúcar
25	pzas.	Galletas María
24	gr.	Grenetina
	c/s	Agua
2	cdas.	Queso crema

### Procedimiento:

1. Triturar las galletas hasta obtener un polvo fino.
2. Derretir la mantequilla y mezclar con las galletas hasta lograr una masa homogénea.
3. En un molde, colocar las galletas aplanándolas hasta lograr una superficie uniforme. Refrigerar por media hora.
4. Pelar los mangos y cortar en trozos pequeños. Colocar en una olla a fuego medio durante ocho minutos. Pasar por una trituradora o una batidora, hasta obtener un puré.
5. Reservar dos cucharadas de este puré.
6. Colocar la crema de leche en una olla, calentar a fuego medio, agregar el puré de mango y las dos cucharadas de queso crema.
7. Batir los huevos con cuatro cucharadas de azúcar, hasta que la mezcla se ponga espumosa.
8. Agregar a la olla con la nata y el mango. Remover durante dos minutos y sacar del fuego. Verter la mezcla sobre el molde con las galletas. Dejar enfriar.
9. Precalentar el horno a 190°C y cocer por 30 minutos.
10. Colocar en una olla la grenetina previamente hidratada, el azúcar restante y el puré de mango. Dejar a fuego medio, hasta obtener una mezcla homogénea.
11. Una vez lista la tarta, dejar enfriar y después verter sobre ella la gelatina de mango.



# OBLIGACIONES 2021

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

ENERO

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

1  
4, 5 Y 6

17

17

17

17

31

FEBRERO

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

17

17

17

17

28

28

MARZO

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

17

17

17

17

17

31



# OBLIGACIONES 2021

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

ABRIL

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

17

17

17

17

20

30

MAYO

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

9 Y 10

17

17

17

17

17

24

30

JUNIO

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

17

17

17

17

29



# OBLIGACIONES 2021

MES	OBLIGACIÓN	DÍA
JULIO	● Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.	17
	● Pago bimestral inmediato anterior (mayo-junio 2021) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez.	17
	● Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.	17
	● Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.	17
	● Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.	17
	● Fecha límite para el pago de Tenencia en la CDMX.	31
AGOSTO	● Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.	17
	● Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.	17
	● Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.	17
	● Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.	17
SEPTIEMBRE	● Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.	17
	● Pago bimestral inmediato anterior (julio-agosto 2021) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez.	17
	● Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.	17
	● Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.	17
	● Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.	17
OCTUBRE	● Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.	17
	● Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.	17
	● Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.	17
	● Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.	17





# OBLIGACIONES 2021

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

## CALIBRACIÓN DE BÁSCULAS

Los instrumentos de medición (básculas) con una antigüedad menor a 10 años, tienen que verificarse una vez al año, durante el periodo del 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 DEL MACARON / 20 DE MARZO

Según un relato histórico, los macarons son originarios de Italia y desembarcaron en París a principios del siglo XVI de la mano de Catalina de Médici y sus chefs pasteleros. Sin embargo, no fue hasta fines del siglo XX, que Pierre Desfontaines los convirtió en la versión actual cada vez más deseada mundialmente.

Los macarons se hacen de muchos sabores y se han convertido en uno de los postres favoritos de los chefs contemporáneos. Lo que antiguamente se limitaba a un único sabor, ahora combinan diferentes sabores de masas con extraordinarias cremas en medio.

## DÍA MUNDIAL DE LA HARINA / 20 DE MARZO

Los molineros, panaderos, pasteleros y fabricantes de pasta, utilizan este día para llamar la atención sobre la importancia y diversidad de los productos de harina con sus actividades creativas.

¿Por qué el 20 de marzo? El día cae en medio del solsticio, que varía entre el 19 y el 21 de marzo. En el hemisferio norte, marca el comienzo de la primavera y el momento de la siembra; en el hemisferio sur representa el otoño y la cosecha.

El Museo Mundial de la Harina llama la atención sobre el poder civilizador que siempre ha tenido este oro blanco. "La harina ha asegurado la supervivencia del hombre durante miles de años", palabras de Volkmar Wywiol, fundador del Museo.



# 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



### ADRIANA MARGARITA REYES RUFINO

**Edad:** 31 años

**Complexión:** Robusta

**Estatura:** 1.60 mts.

**Color de piel:** Morena clara

**Señas particulares:** Cicatriz pequeña entre nariz y boca.

**Historia:** Abordó un automóvil nissan march presuntamente solicitado en la aplicación de Didi. La persona que dió testimonio, es su ex pareja de nombre Anuar Villa Larunbe.

**Lugar y fecha de extravío:** Calle Marisol, Col. Milpilla, Cuernavaca. 26 de enero de 2021.

### Daniel Hernández Hernández

**Edad:** 28 años

**Complexión:** Robusta

**Estatura:** 1.83 mts.

**Color de piel:** Morena clara

**Señas particulares:** Tatuajes en todo el brazo derecho de flor de loto, en la muñeca izquierda tatuaje en forma de brasaleta y termina con una corona, en la pantorrilla izquierda tatuaje de un lobo, en la nuca una cruz con unas alas con iniciales h.g.f. 14. 02.19, usa braques.

**Historia:** El joven salió al estado de Veracruz en compañía de su mujer y un amigo, a la fecha no se sabe de su paradero.

**Lugar y fecha de extravío:** Veracruz, Veracruz  
28 de julio de 2020.



### José Antonio Delgado García

**Edad:** 43 años

**Complexión:** Delgada

**Estatura:** 1.65 mts.

**Color de piel:** Morena clara

**Señas particulares:** Cicatriz en la ceja del lado izquierdo, lunar en forma circular en el codo del brazo izquierdo.

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

**Lugar y fecha de extravío:** Col. Fraccionamiento Bosques de los Héroes, Municipio de Tecamac, Estado de México.  
22 de enero de 2021.



Febrero 2021  
Núm. 378 Año 31

# PAN

*El mundo del*



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

## FELIZ

# 14 DE FEBRERO ¿QUIERES ANUNCIARTE EN NUESTRA REVISTA?

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

AÑO 31 NO. 378 FEBRERO 2021 issn 1405-1427W

## NEOBANCOS

## HISTORIA DEL CHOCOLATE

## LE RECORDAMOS

### 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

### MAYO

**3-7** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN

**11** PAGO DE CUOTAS

**17** PAGO DE IMPUESTOS

#### IMPORTANTE

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

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

#### NOTAS:

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

## INDICADORES AGRÍCOLAS

<b>ROBUSTA</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>	<b>SEP</b>
(dls. por ton.)	1,372	1,387	1,401
<b>AZUCAR 11</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>	<b>OCT</b>
(cts. por lb.)	16.11	15.54	15.36
<b>AZUCAR 16</b>	<b>JUL</b>	<b>SEP</b>	<b>NOV</b>
(cts. por lb.)	29.65	29.65	28.30
<b>AZUCAR 5</b>	<b>MAY</b>	<b>AGO</b>	<b>OCT</b>
(dls. por ton.)	463.50	443.80	429.90
<b>CACAO ICE</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>	<b>SEP</b>
(dls. por ton.)	2,374	2,372	2,373
<b>MAIZ CBOT</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>	<b>SEP</b>
(dls. por bushel)	5.51	5.4	4.84
<b>SOYA CBOT</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>	<b>AGO</b>
(dls. por bushel)	1,384.75	1,373.25	1,328.50
<b>HARINA CBOT</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>	<b>AGO</b>
(dls. por bushel)	4.31	4.28	4.14
<b>ACEITE CBOT</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>	<b>AGO</b>
(cts. por lb.)	0.46	0.45	0.44
<b>TRIGO CBOT</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>	<b>SEP</b>
(dls. por bushel)	6.48	6.37	6.36
<b>J. DE NARANJA</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>	<b>SEP</b>
(cts. por lb.)	114	116.30	118.90
<b>AVENA CBOT</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>	<b>SEP</b>
(dls. por bushel)	3.60	3.54	3.29
<b>ARROZ CBOT</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>	<b>SEP</b>
(cts. por lb.)	13.04	13.22	12.77
<b>ALGODÓN ICE</b>	<b>MAY</b>	<b>JUL</b>	<b>OCT</b>
(cts. por lb.)	89.93	90.71	87.09
<b>RES CME</b>	<b>ABR</b>	<b>JUN</b>	<b>AGO</b>
(cts. por lb.)	124.15	120.63	118.75
<b>CERDO CME</b>	<b>ABR</b>	<b>MAY</b>	<b>JUN</b>
(cts. por lb.)	84.90	87.43	92.63

ACTUALIZADO AL 18 DE FEBRERO DE 2021

Fuente: EL FINANCIERO



Con tecnología de punta, los más altos estándares de calidad y una capacidad instalada para moler mas de 2800 toneladas métricas de trigo diarias, hoy por hoy somos la mejor opción para la industria de la panificación.



**Mejores harinas, mejores resultados.**

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







*La base de un  
pastel tres leches  
memorable.*



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