

Abril 2021
Núm. 380 Año 32

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

FELIZ DÍA DEL NIÑO



FERMENTACIÓN
CONTROLADA

CONCURSOS
MERCANTILES



Calle San Andrés No. 24, Col. San Andrés, Azcapotzalco.



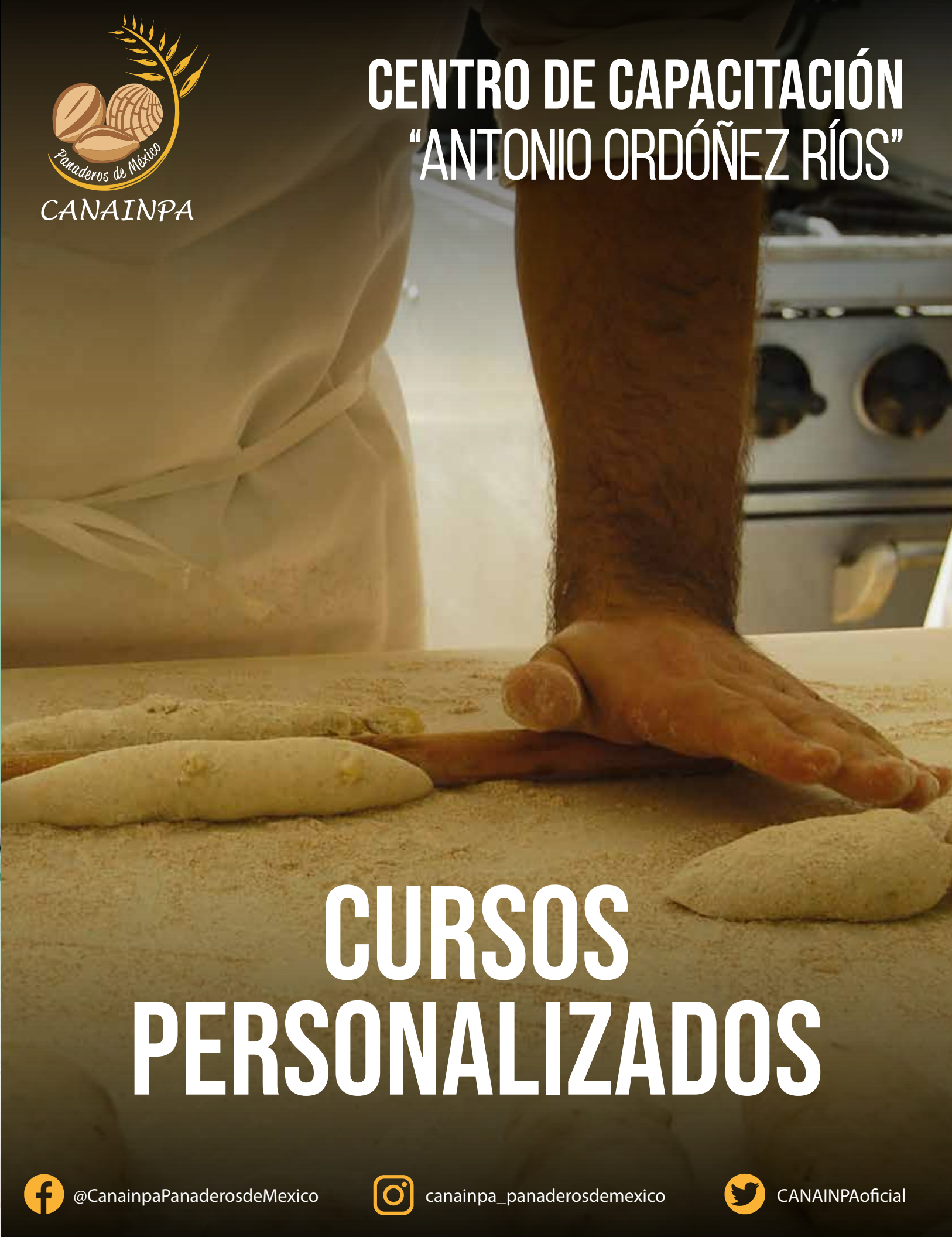
Enriquece tus recetas
dulces o **SALADAS.**





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

☎ Tel. 5551340500 Ext.102

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

"EL MUNDO DEL PAN"

Revista mensual, Distribución Gratuita

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

Venta de Espacios Publicitarios Tel 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 32
Número 380



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



Ing. Erick Navarrete Aguilar
Presidente de ASEM

Lic. Borja Esteban Martínez
Director General

Lic. María Luisa Arrieta Hernández
Directora

Lic. José Roberto Pérez
Dirección Jurídica

Lic. Rafael Patiño Frutos
Laboral

Lic. René Salas Silva
Reglamentos, PROFECO y Salubridad

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

Quejas y Sugerencias
quejasysugerencias@asemdelf.org

REVISTA EL MUNDO DEL PAN

Lic. Lilian Lara Chiñas
Gerencia de Comunicación

Lic. Ricardo Avelino Olivera
Diseñador de la Comunicación Gráfica

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

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL

Aviso de cancelación en el RFC
por defunción

7

INDICADORES FINANCIEROS

8

FINANZAS

¿Los concursos mercantiles son
una opción para las panaderías en
Situación de Crisis por el COVID?

10

JURÍDICO

Normas Oficiales Mexicanas en
materia de seguridad, salud y medio
ambiente en el trabajo

13

JURÍDICO

Esquemas reportables

19

CONSEJOS TÉCNICOS

Beneficios de la fermentación
controlada

22

28

CONSEJOS TÉCNICOS

Las Galletas



TECNOLOGÍA

El rol del agua en la panificación

39

PARA EMPRESARIOS

Reinvención e Inspiración

45

PANES EMBLEMÁTICOS

Pan de Pichón

51

PANES EMBLEMÁTICOS

Picón

53

PAN EN EL MUNDO

Museum-chleba

Polonia

54

58

ESTE MES CELEBRAMOS

Día del niño



62

RECETAS

Piruletas de bizcocho y chocolate



63

RECETAS

Semita de Guerrero



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

Editorial



Estimado socio:

El mundo, México y obviamente nuestro sector, estamos pasando por una difícil etapa tanto social como económicamente con graves y grandes pérdidas humanas y económicas. No obstante, el hecho de que se haya iniciado un proceso de vacunación a nivel mundial, aviva nuestras esperanzas y nos hace vislumbrar, aunque aún en la lejanía, la luz al final del túnel. Parafraseando a Sir Winston Churchill “Esto no es el final, ni siquiera el principio del fin. Pero puede ser el final del principio”.

En este sentido, quiero, una vez más, reiterarles mi petición de que mantengan una estrecha vigilancia en la aplicación de todas las medidas sanitarias para proteger a sus clientes, empleados, familias y a ustedes mismos, lejos de un posible contagio del SARS COVID-19.

En este número encontrará en nuestra sección de Consejos Técnicos los beneficios de la fermentación controlada, como una de las mejores soluciones para la panadería, en función de la capacidad de producción de trabajo en su panadería.

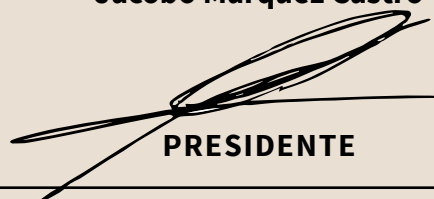
De igual manera, *En este mes celebramos...* el 30 de abril, Día del Niño, con innumerables consejos tanto para mejorar las ventas, como para tener una mejor conexión con sus clientes, desde niños a adultos y aprovechar al máximo este mes.

Por su puesto no pude faltar “El Pan en el Mundo” con un museo más que nos ilustra acerca de la historia de la panadería artesanal en el viejo continente y su importancia como parteaguas en el símbolo de la alimentación mundial.

En la CANAINPA estamos en constante mejora para ofrecerle un servicio de calidad a nuestros afiliados, y a través de nuestra asesoría, esperamos que siempre encuentre la mejor herramienta para su negocio.

Atentamente

Jacobo Marquez Castro



PRESIDENTE

DELEGACIONES CANAINPA

CAMPECHE

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

REGIÓN OCCIDENTE (COLIMA, JALISCO Y NAYARIT) DELEGACIÓN INACTIVA,

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

MORELIA

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

MORELOS

DELEGACIÓN INACTIVA,

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

OAXACA

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

REPRESENTACIONES

AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES DELEGACIÓN INACTIVA,

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

PACHUCA DE SOTO, HIDALGO

Abasolo No. 1100 I-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

AVISO DE CANCELACIÓN EN EL RFC POR DEFUNCIÓN

CONSULTORIO FISCAL



La muerte de un ser querido siempre será un hecho lamentable para familiares y amigos; en la Ciudad de México a raíz de la pandemia por el COVID-19, el índice por defunciones ha ascendido aproximadamente a 18 mil 935 personas, de acuerdo con datos registrados por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), por lo menos hasta diciembre de 2020.

Además de la carga emocional que conlleva este puro hecho, para los propios familiares acarrea

una serie de obligaciones que deben realizarse, tales como tramitar el acta de defunción, proceder a la apertura de la sucesión ya sea testamentaria o “in testamentaria” y la liquidación de la sucesión.

Entre estos trámites, se encuentra el de solicitar la cancelación del RFC por defunción; ya sea que el contribuyente haya trabajado como asalariado para una empresa, se encuentre inscrito como actividad empresarial, o cualquier otro régimen que le obligase a presentar declaraciones periódicas.

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2020

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%
Febrero	0.63%

INFLACIÓN MENSUAL
(Febrero)
0.63%

INFLACIÓN ANUAL
(FEB 20 - FEB 21)
3.76%

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 bien, existen 2 tipos de aviso que deberán darse al SAT, el primero que es cuando no existe sucesión y el segundo cuando exista sucesión y la misma se liquide. En el primero de los casos, cualquier familiar o tercero interesado podrá presentar el aviso respectivo, para el segundo, únicamente deberá hacerlo el albacea.

Ahora bien, para este año la Procuraduría de la Defensa del Contribuyente (Prodecon), dio a conocer a través de su portal de internet, que de acuerdo con la regla 2.5.4 de la Resolución Miscelánea Fiscal (RMF) para 2021, en caso de que un contribuyente fallezca, el SAT podrá realizar la cancelación en el RFC por defunción sin necesidad de que se envíe el aviso correspondiente.

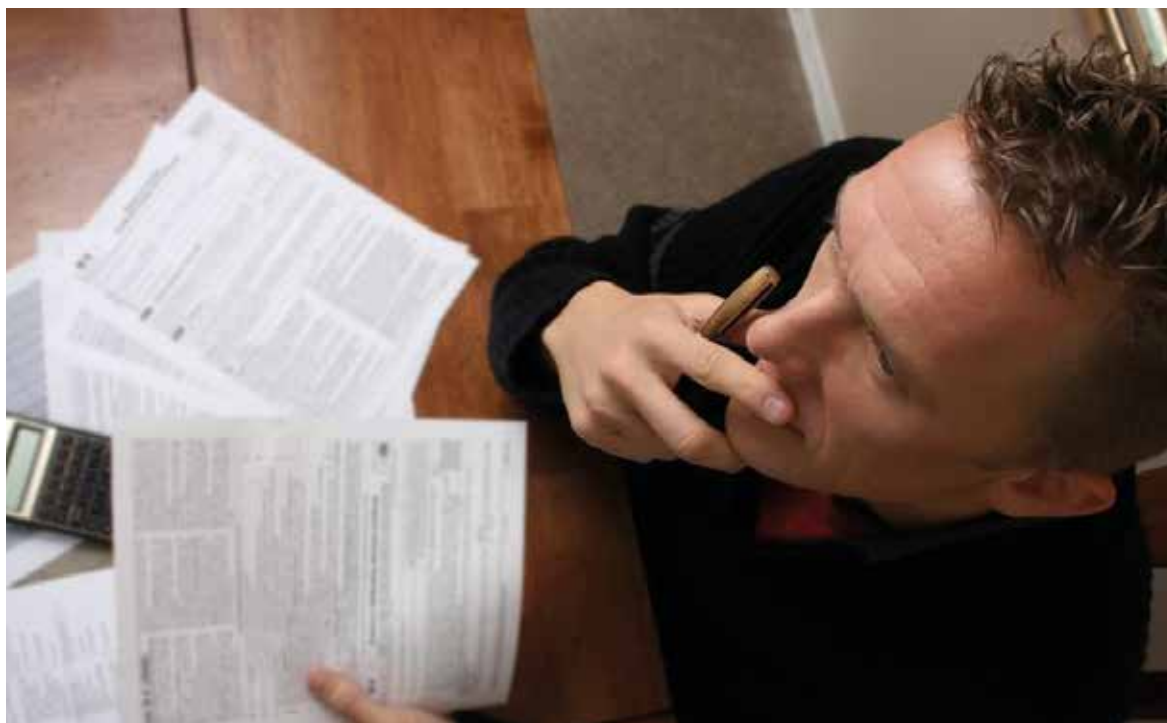
Asimismo, aclaró que la cancelación del RFC sin aviso sólo

sucedará con los siguientes elementos:

- Que la información proporcionada por diversas autoridades o terceros demuestre el fallecimiento del contribuyente.
- Cuando el contribuyente se encuentre activo en el RFC, con alguna de las siguientes situaciones fiscales:

- Sin obligaciones fiscales.
- Régimen de sueldos y salarios.
- Régimen de Incorporación Fiscal (RIF).
- Ingresos por intereses.
- Ingresos por dividendos.
- Suspensión de actividades previo al fallecimiento, con independencia del régimen fiscal que hubieren tributado.





También informó que tratándose del fallecimiento de personas físicas inscritas en el RFC, en el régimen fiscal de actividad empresarial o en arrendamiento de bienes inmuebles, el representante legal o albacea de la sucesión debe presentar el aviso de apertura de sucesión ante el SAT dentro del mes siguiente al día en que acepte el cargo.

Aunado a lo anterior, el representante legal o albacea de la sucesión debe hacer lo siguiente:

- Cumplir con las obligaciones fiscales que tenía el contribuyente fallecido hasta que se deter-

mine quién de los familiares continuará con las actividades que realizaba, según sea el caso.

- Presentar el aviso de cancelación en el RFC por liquidación de la sucesión, dentro del mes siguiente al día en que se haya finalizado la liquidación de la sucesión. Esto de conformidad con el artículo 30, fracciones VIII y X del Código Fiscal de la Federación (CFF).

Por último, en cuanto al fallecimiento de un contribuyente que prestaba servicios profesionales, no hay obligación para presentar el aviso de apertura de sucesión. Pero los familiares o el tercero interesado deben presentar el aviso de cancelación en el RFC.



COLABORACIÓN:

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

¿LOS CONCURSOS MERCANTILES SON UNA OPCIÓN PARA LAS PANADERÍAS EN SITUACIÓN DE CRISIS POR EL COVID?

FINANZAS



Los efectos que ha causado la pandemia de COVID han devastado a miles de empresas en México y en el mundo, es por esto que hay que evaluar diferentes opciones en situaciones financieras en declive.

El concurso mercantil es un procedimiento jurídico, financiero y administrativo, al que pueden recurrir las empresas cuando tienen problemas financieros y por circunstancias de solvencia no pueden enfrentar sus obligaciones ante sus

acreedores, englobando los proveedores por ejemplo, obligaciones ante el fisco o pago a los trabajadores.

Desde los primeros meses del inicio de la pandemia se pronosticó esta situación en México y a pesar de que se realizaron cierres en los juzgados federales, no afectó a los concursos mercantiles ya que éstos son considerados como casos urgentes, quedando esto asentado en el Acuerdo General 8/2020 del Consejo de la Judicatura Federal (CJF).



Pan-Pro®

EXTRA

Grasa para Panificación y Freído

100% vegetal. Sin hidrogenar

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

OLEOFINOS®



La ley de Concursos Mercantiles, que rige en México a estos procesos, establece el proceso del cual se dividen dos etapas: la conciliación y la quiebra. La conciliación tiene como finalidad lograr la conservación de la empresa a través de un convenio que se suscribe con los acreedores reconocidos; una empresa que ha dejado el ejemplo de esta etapa es Grupo FAMSA, al entrar en conciliación a inicios de 2020 por falta de liquidez, mas no obstante aún se mantiene conciliando con sus diferentes proveedores, manteniéndose al margen de no caer en la quiebra.



La ley de Concursos Mercantiles detalla que podrán acceder a este procedimiento las personas físicas o morales, con carácter de comerciantes o que realicen actividades mercantiles que ya estén en situación de insolvencia generalizada. Este tipo de insolvencia se da cuando la empresa ya no puede pagar a dos o más de sus acreedores, después de más de 30 días de haberse vencido las obligaciones de pago. En este punto es importante destacar que la insolvencia mencionada es reco-



nocida solamente si los pasivos son superiores a todos los activos, esto se puede visualizar contablemente en un balance general.

Según datos del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) en Enero de 2021 casi 80,000 empresas del sector formal han registrado su baja patronal ante el organismo; es decir, ese mismo número de empresas quebró. Por ello es importante señalar que la etapa de conciliación y la quiebra no son lo mismo, ya que la conciliación sanciona la falta de liquidez para el cumplimiento de obligaciones y busca de manera ordenada llegar a un arreglo entre los acreedores y el deudor a fin de organizar a quién se le debe, cuánto se le debe y cómo se va a realizar el pago. A diferencia de esto la quiebra se decreta cuando la conciliación no es fructífera, las partes no llegan a un acuerdo entre ellas y se van a una etapa de liquidación de los activos que posee la razón social para acreditar las deudas.

En resumen, el concurso mercantil tiene como su principal finalidad salvaguardar la fuente de trabajo y la actividad económica, de ahí su importancia no sólo como un ente que contribuye a la conservación de fuentes de trabajo en épocas difíciles como la que está pasando México y el mundo, si no como reactivador de la economía, necesario para la nueva normalidad.

COLABORACIÓN:

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

NORMAS OFICIALES MEXICANAS EN MATERIA DE SEGURIDAD, SALUD Y MEDIO AMBIENTE EN EL TRABAJO

JURÍDICO



Quizá en más de una ocasión -principalmente cuando tenemos en la puerta a un inspector de la Secretaría del Trabajo-, nos hemos preguntado el porqué de sus vistas o cuál es el sentido de su valoración de “normatividad” relacionada con el ruido, la luminosidad, la ventilación, los factores de riesgo psicosocial, entre muchos otros tantos aspectos.

Es así que en esta ocasión abordaremos aspectos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo, para lo cual, es de señalar que éstas condiciones se encuentran previstas en la norma suprema del país, como la Constitución Política, que en su artículo 123, Apartado A, fracción XV, establece que:

XV. El patrón estará obligado a observar, **de acuerdo con la naturaleza de su negociación**, los preceptos legales sobre higiene y seguridad en las instalaciones de su establecimiento, y a adoptar las medidas adecuadas para prevenir accidentes en el uso de las máquinas, instrumentos y materiales de trabajo, así como a organizar de tal manera éste, que resulte la mayor garantía para la salud y la vida de los trabajadores, y del producto de la concepción, cuando se trate de mujeres embarazadas. Las leyes contendrán, al efecto, las sanciones procedentes en cada caso;



En ese sentido, de acuerdo con las previsiones que sobre el particular establecen la Ley Federal del Trabajo, la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, hoy Ley de Infraestructura de la Calidad, el Reglamento Federal de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como Disposiciones y Medidas Preventivas de Seguridad y Salud en los

Centros de Trabajo, es obligación del patrón cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) de la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (STPS) que emita en materia de seguridad, salud y medio ambiente en el trabajo.

Cabe señalar que las NOM´s son regulaciones técnicas expedidas por dependencias gubernamentales en las que se establecen reglas, especificaciones o características aplicables a un producto, sistema o servicio y para el caso de las emitidas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, éstas establecen condiciones mínimas para la prevención y atención de riesgos a los que pueden estar expuestos los trabajadores.

Actualmente están vigentes 44 NOM's en materia de seguridad y salud en el trabajo emitidas por la STPS, las cuales podemos agruparlas en cinco categorías:

Seguridad Su objeto es reducir o eliminar los accidentes de trabajo.	001	Edificios, locales, instalaciones, y áreas en los centros de trabajo.
	002	Condiciones de seguridad-Prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo.
	004	Sistemas de protección y dispositivos de seguridad en la maquinaria y equipo que se utilice en los centros de trabajo.
	005	Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo para el manejo, transporte y almacenamiento de sustancias químicas peligrosas.
	006	Manejo y almacenamiento de materiales-Condiciones de seguridad y salud en el trabajo.
	009	Condiciones de seguridad para realizar trabajos en altura.
	020	Recipientes sujetos a presión, recipientes criogénicos y generadores de vapor o calderas – Funcionamiento – Condiciones de Seguridad.
	022	Electricidad estática en los centros de trabajo-Condiciones de seguridad.
	027	Actividades de soldadura y corte-Condiciones de seguridad e higiene.
	029	Mantenimiento de las instalaciones eléctricas en los centros de trabajo-Condiciones de seguridad.
	033	Condiciones de seguridad para realizar trabajos en espacios confinados.
	034	Condiciones de seguridad para el acceso y desarrollo de actividades de trabajadores con discapacidad en los centros de trabajo.

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

Salud. Su objeto es prevenir enfermedades de trabajo, apoyándose en el reconocimiento, evaluación y control de los contaminantes del ambiente laboral que son los agentes físicos y químicos, considerando además los factores de riesgo psicosocial y ergonómico.	010	Agentes químicos contaminantes del ambiente laboral-Reconocimiento, evaluación y control.
	011	Condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo donde se genere ruido.
	012	Condiciones de seguridad y salud en los centros de trabajo donde se manejen fuentes de radiación ionizante.
	013	Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo donde se generen radiaciones electromagnéticas no ionizantes.
	014	Exposición laboral a presiones ambientales anormales-Condiciones de seguridad e higiene.
	015	Condiciones térmicas elevadas o abatidas-Condiciones de seguridad e higiene.
	024	Vibraciones-Condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo.
	025	Condiciones de iluminación en los centros de trabajo.
	035	Factores de riesgo psicosocial en el trabajo-Identificación, análisis y prevención.
	036	Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control. Parte 1: Manejo manual de cargas.
Organización Su objeto es dictar medidas generales encaminadas a coordinar los recursos materiales, humanos y financieros para llevar a cabo la administración de la seguridad y salud en el trabajo.	017	Equipo de protección personal-Selección, uso y manejo en los centros de trabajo.
	018	Sistema armonizado para la identificación y comunicación de peligros y riesgos por sustancias químicas peligrosas en los centros de trabajo.
	019	Constitución, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo.
	026	Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías.
	028	Sistema para la administración del trabajo-Seguridad en los procesos y equipos críticos que manejen sustancias químicas peligrosas.
	030	Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades.
Específicas Su objeto es describir los aspectos más críticos y generales de seguridad e higiene que deben ser observados para conservar la vida y salud de los trabajadores - Enfocadas a rama agrícola, forestal, ferroviaria, minería y construcción-.	003	Actividades agrícolas-Uso de insumos fitosanitarios o plaguicidas e insumos de nutrición vegetal o fertilizantes-Condiciones de seguridad e higiene.
	007	Actividades agrícolas-Instalaciones, maquinaria, equipo y herramientas-Condiciones de seguridad.
	008	Actividades de aprovechamiento forestal maderable y en centros de almacenamiento y transformación en su actividad primaria-Condiciones de seguridad y salud en el trabajo.
	016	Operación y mantenimiento de ferrocarriles-Condiciones de seguridad e higiene.
	023	Minas subterráneas y minas a cielo abierto - Condiciones de seguridad y salud en el trabajo.
	031	Construcción-Condiciones de seguridad y salud en el trabajo.
	032	Seguridad para minas subterráneas de carbón.
Producto Su objeto es regular especificaciones de productos, dirigidas principalmente a fabricantes, comercializadores, importadores y distribuidores.	100	Seguridad-Extintores contra incendio a base de polvo químico seco con presión contenida-Especificaciones.
	101	Seguridad-Extintores a base de espuma química.
	102	Seguridad-Extintores contra incendio a base de bióxido de carbono-Parte 1: Recipientes.
	103	Seguridad-Extintores contra incendio a base de agua con presión contenida.
	104	Agentes extinguidores-Polvo químico seco tipo ABC a base de fosfato mono amónico.
	106	Seguridad-Agentes extinguidores-Polvo químico seco tipo BC, a base de bicarbonato de sodio.
	113	Seguridad-Equipo de protección personal-Calzado de protección-Clasificación, especificaciones y métodos de prueba.
	115	Seguridad-Equipo de protección personal-Cascos de protección-Clasificación, especificaciones y métodos de prueba.
	116	Seguridad-Equipo de protección personal-Respiradores purificadores de aire de presión negativa contra partículas nocivas-Especificaciones y métodos de prueba.

Cabe resaltar que las categorías de NOM's a observar en el sector de la panificación, en función de las características de sus actividades y de las materias primas, productos y subproductos que se manejan, transportan, procesan o almacenan, son las relacionadas con seguridad, salud y organización.

Sobre el particular, no podemos dejar de lado los esfuerzos que realiza la STPS para que los patrones puedan cumplir con los lineamientos contenidos en las NOM's, previo a la una inspección por parte de su personal y de ser el caso, les sea impuesta una sanción.

En ese sentido, cabe señalar que la STPS opera el Programa de Autogestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (<https://autogestionsst.stps.gob.mx/Proyecto/Publico/Default.aspx>), el cual tiene por cometido promover que las empresas instauren y operen sistemas de administración en materia de seguridad y salud en el trabajo con la finalidad de favorecer el funcionamiento de centros de trabajo seguros e higiénicos y con ello, entre otros aspectos busca coadyuvar en la disminución en los accidentes y enfermedades de trabajo.

En dicho Programa, podrá encontrar los módulos siguientes:

- **Asistente para la Identificación de las NOM's en Seguridad y Salud en el Trabajo.**

Consiste en una herramienta que facilita la búsqueda de NOM's aplicables en la materia de seguridad y salud en trabajo, de acuerdo con la actividad económica, escala y factores de riesgo asociados a los procesos de cada centro de trabajo, además de coadyuvar a la disminución de los costos asociados con su aplicación y proporcionar información relacionada con acciones de vigilancia y evaluación de la conformidad a cargo de la inspección fe-

deral del trabajo y de los organismos privados, respectivamente.

A través de dicho módulo se podrá conocer de manera organizada los diversos requerimientos de las NOM's en materia de seguridad y salud en el trabajo, agrupados en los apartados siguientes: (i) estudios; (ii) programas; (iii) procedimientos; (iv) medidas de seguridad; (v) reconocimiento; (vi) evaluación y control; (vii) seguimiento a la salud; (viii) equipo de protección personal; (ix) capacitación e información; (x) autorizaciones, y (xi) registros administrativos.

- **Asesoría para la Instauración de Sistemas de Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo.**

Provee a los centros de trabajo de los elementos esenciales para la puesta en operación de los sistemas de administración en seguridad y salud en el trabajo, así como la medición de los avances en su aplicación.

- **Evaluación del Cumplimiento de la Normatividad en Seguridad y Salud en el Trabajo.**

Posibilita una revisión exhaustiva sobre la observancia de las NOM's aplicables al centro de trabajo, a través de los indicadores siguientes:

- (i) estudios requeridos para la determinación de riesgos potenciales;
- (ii) programas específicos;
- (iii) procedimientos de seguridad;
- (iv) medidas de seguridad que deben estar instauradas en los centros de trabajo;
- (v) aspectos relacionados con el reconocimiento, evaluación y control de los agentes contaminantes del ambiente laboral;
- (vi) seguimiento a la salud de los trabajadores;

- (vii) equipo de protección personal que debe utilizar el personal expuesto;
- (viii) capacitación que debe impartirse a los trabajadores;
- (ix) autorizaciones para la realización de actividades riesgosas, y
- (x) registros administrativos de que debe disponerse.

El proceso de evaluación se realiza a través de elementos documentales, constatación física, registros administrativos, entrevistas o uso de dos o más medios de verificación, principalmente, y de su valoración se determinan el tipo de acción, preventivas o correctivas por instaurar para el debido cumplimiento de la normatividad.

- **Elaboración de Programas de Seguridad y Salud en el Trabajo.**

Posibilita la programación y seguimiento de compromisos para la instauración y funcionamiento de los sistemas de administración en seguridad y salud en el trabajo, así como la debida observancia de las normas de la materia.

- **Programa de Autogestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.**

Mecanismo que facilita la incorporación de los centros de trabajo al Programa de Autogestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, asimismo, apoya el seguimiento y control de su participación dentro del mismo.

- **Reconocimiento, Evaluación y Control de Agentes Químicos.**

Apoya al cumplimiento de las obligaciones relativas a la identificación, medición y control de los agentes químicos contaminantes del ambiente laboral, que por sus propiedades, concentración, nivel y tiempo de exposición puedan afectar la salud de los trabajadores.



- **Identificación y Control de Equipo de Protección Personal.**

Posibilita la identificación del equipo de protección personal que deben utilizar los trabajadores, con base en el análisis de los riesgos a que están expuestos, así como para el control sobre el uso, revisión, limpieza, mantenimiento, reemplazo, resguardo y disposición final de dicho equipo.

Cabe resaltar que, para la utilización de los módulos para la Identificación y cumplimiento de las NOM's, no se requiere estar incorporados en el Programa de Autogestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, particularmente, por lo que su utilización le permitirá conocer los lineamientos normativos que en materia de seguridad y salud en el trabajo debe observar de manera obligada.

Finalmente, es importante destacar que 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

ESQUEMAS REPORTABLES

JURÍDICO



El 9 de diciembre de 2019, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Decreto por el que se reforman, adicionan y derogan diversas disposiciones de la Ley del Impuesto sobre la Renta, de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, de la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios y del Código Fiscal de la Federación, a través del cual se adicionó el Título Sexto denominado "De la Revelación de Esquemas Reportables", con un Capítulo Único que comprende de los artículos 197 a 202 del Código Fiscal de la Federación.

Por tanto, este año de 2021 entraron en vigor los esquemas reportables, que consisten en que los asesores fiscales están obligados a reportar las estrategias cuyo objetivo sea dar un beneficio fiscal a los contribuyentes, como lo es el de disminuir el pago de los impuestos a cargo del contribuyente.

Se entiende por asesor fiscal a cualquier persona física o moral, sea residente de México o no, que

en el curso ordinario de su actividad realice actividades de asesoría fiscal o esté involucrado en el diseño, comercialización, implementación o administración de un esquema reportable.

■ Pero, ¿qué es un esquema reportable?

Esta interrogante se atiende, acudiendo a lo que dispone el artículo 199 del Código Fiscal de la Federación, en el cual se enlistan 14 supuestos. Si se cumple cualquiera de ellos, se considera la existencia de esquemas reportables, supuestos que consisten en:

1. Si el esquema evita que las autoridades extranjeras intercambien información fiscal o financiera con las autoridades fiscales mexicanas.
2. Que eviten que el contribuyente pague impuesto sobre la renta (ISR).



3. Que permita transmitir pérdidas fiscales a personas distintas de las que la generaron.
4. Cuando se trate de una serie de pagos que, al final, retornen la totalidad o una parte del monto original a la persona que lo efectuó, o a alguno de sus socios, accionistas o partes relacionadas.
5. Si se trata de un residente en el extranjero que aplique un convenio para evitar la doble tributación, cuando esos ingresos no estén gravados en su país de origen, o si lo están, sea a una tasa reducida.
6. Involucre operaciones entre partes relacionadas:

- Que transmitan activos intangibles difíciles de valorar.
- Se lleven a cabo reestructuraciones empresarias sin contraprestación por la transferencia de activos, funciones y riesgos, o cuando por reduzcan su utilidad de operación en más del 20% como consecuencia.
- Cuando se transmita o conceda el uso temporal de bienes y derechos, o se presten servicios sin una contraprestación a cambio.
- No existan comparables fiables, por ser operaciones que involucran funciones o activos únicos o valiosos.
- Si se usa un régimen de protección unilateral concedido en los términos de una legislación extranjera.

7. Cuando se use para evitar constituir un establecimiento permanente en México.
8. Si involucra la transmisión de un activo depreciado total o parcialmente que permita su depreciación por otra parte relacionada.
9. Cuando involucre un mecanismo híbrido definido de conformidad con la fracción XXIII del artículo 28 de la Ley del Impuesto Sobre la Renta.
10. Si evita la identificación del beneficiario efectivo de ingresos o activos.
11. En caso de que el contribuyente disminuya pérdidas fiscales cuyo plazo para ser disminuidas esté por terminar.
12. Evite la aplicación de la tasa adicional del 10% prevista en los artículos 140, segundo párrafo; 142, segundo párrafo de la fracción V; y 164 de la LISR.
13. Si otorga el uso o goce temporal de un bien y el arrendador a su vez otorga el uso o goce temporal del mismo al arrendador o a una parte relacionada de él
14. Si involucra operaciones cuyos registros contables y fiscales tengan diferencias de





más del 20%, excepto en el caso de que surjan por motivo de diferencias en el cálculo de depreciaciones.

■ ¿Cuántos tipos de esquemas reportables existen?

Los esquemas reportables generalizados, son aquéllos que buscan comercializarse de manera masiva a todo tipo de contribuyentes o a un grupo específico; y

Los esquemas reportables personalizados definidos como aquellos que se diseñan, comercializan, organizan, implementan o administran para adaptarse a las circunstancias particulares de un contribuyente específico.

En ambos supuestos el esquema debe ser revelado al Sistema de Administración Tributaria, dentro de los 30 días posteriores en que hayan sido puestos a disposición del contribuyente o tenga lugar el primer acto jurídico parte de él, lo que ocurra primero.

En el DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION del día 2 de febrero de 2021, se publicó el Acuerdo por el que se determinan los montos mínimos respecto de los cuales no se aplicará lo dispuesto en el Capítulo Único del Título Sexto del Código Fiscal de la Federación, denominado “De la Revelación de los Esquemas Reportables”, NO SERÁN APLICA-



BLES LAS DISPOSICIONES PREVISTAS EN DICHO CAPÍTULO, a los asesores fiscales o contribuyentes respecto de los esquemas reportables a que se refieren las fracciones II a XIV del artículo 199 del artículo 199 del Código Fiscal de la Federación, siempre que se trate de esquemas reportables personalizados y el monto agregado del beneficio fiscal obtenido o que se espere obtener en México, no exceda de 100 millones de pesos.

En términos del mismo Acuerdo, cuando exista más de un esquema reportable de los previstos en las fracciones I a XIV del artículo 199 del Código Fiscal de la Federación, que involucre o espere involucrar a un mismo contribuyente, implementado o que se pretenda implementar en al menos un ejercicio fiscal en común y siempre que se trate de esquemas reportables personalizados, para determinar la cantidad de 100 millones de pesos prevista en el párrafo anterior, se deberá considerar el monto agregado del beneficio fiscal obtenido o que se espere obtener en México a través de la totalidad de los esquemas reportables personalizados.

COLABORACIÓN:

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

BENEFICIOS DE LA FERMENTACIÓN CONTROLADA

CONSEJOS TÉCNICOS



La fermentación es un proceso natural que se produce gracias a la acción de diferentes tipos de microorganismos sobre los alimentos, produciendo cambios que le transmiten ciertas características de textura y sabor que les hace agradables al gusto.

Estos microorganismos necesitan de unas condiciones determinadas de tiempo, temperatura y humedad. Así se producen en las materias primas originales las reacciones químicas necesarias para la obtención de esos nuevos productos.

Esta acción usada en panadería para tratar de controlar la fermentación de una masa para el proceso de fabricación del pan, a través de una

combinación de temperaturas del frío al calor, dio origen a las cámaras de fermentación controlada.

Hace algunos años las cámaras de fermentación controlada hicieron su aparición en Europa y posteriormente en nuestro país. Aquel producto que se recibió con cierto recelo y desconfianza ha pasado a ser una herramienta prácticamente imprescindible para muchos panaderos.

Desde entonces los materiales y la tecnología han mejorado considerablemente, perfeccionando estas cámaras pero conservando su finalidad inicial.

De hecho, el nombre más apropiado para estas cámaras no sería de fermentación controlada,

sino de fermentación retardada, denominación que reciben en algunos países. La función de la cámara es retrasar o amortiguar el proceso de fermentación para adecuarlo a las necesidades del panadero.

La cámara de fermentación controlada está considerada como una cámara frigorífica, y de hecho lo es, pero tenemos que darle una consideración especial. No es estrictamente una cámara fría, es mucho más que eso.

Una cámara de fermentación controlada como mínimo tendrá una fase de bloqueo (0 a -8°C), una fase de mantenimiento (de 0 a $+4^{\circ}\text{C}$), una fase puramente de fermentación (calor y humedad) y una fase de dormilón (frío con humedad). O sea, dispondrá de 3 fases distintas de frío y una fase de fermentación. Es como si fueran cuatro cámaras en una sola y con un proceso entrelazado.

Si bien se trata de una operativa relativamente sencilla, hay que tener en cuenta una serie de parámetros que afectan directamente al proceso, por ejemplo: control preciso de temperatura y humedad, distribución de aire, velocidades de aire, grado de humedad durante todos los procesos, producción de humedad, etc.

Esta serie de particularidades han hecho de esta cámara un producto muy específico sólo al alcance de fabricantes conocedores en profundidad del proceso y elaboración del pan.



Actualmente podemos afirmar que la fermentación controlada ha aportado enormes ventajas como:

- **Evitar el trabajo nocturno.** Se puede elaborar el pan de día y se hornea a la hora deseada.
- Posiblemente un **ahorro de levadura** al poder programar en la cámara el tiempo de fermentación deseado.
- **Mejor conservación y sabor del producto final** al poder disponer de un largo tiempo de fermentación.
- Posibilidad de **disponer de pan caliente** en el punto de venta durante un mayor margen de tiempo aplicando el sistema Dormilón que detiene parcialmente la fermentación de una masa una vez lista para su cocción.

Por lo contrario, sólo hay algunas pequeñas consideraciones a tener en cuenta como utilizar harinas de buena calidad y masa madre fresca (de ser posible), no superar el 3% de porcentaje de levadura, añadir porcentaje de mejorante (de ser posible), y amasar a una temperatura inferior a 23°C .

Evidentemente, este tipo de cámaras admite infinitos tipos de programaciones, en función de las temperaturas, tiempos de cada fase y humedades,

CONSEJOS TÉCNICOS

es prácticamente imposible dar a conocer un programa estándar porque cada panadero tiene su propia elaboración de masa y debe adecuar su programa a su tipo de pan.

Sin embargo, deben de considerarse una serie de factores en cada proceso:

Bloqueo: Es la fase inicial, cuando se introduce la masa. Esta deja prácticamente de reaccionar a temperaturas de unos 2°C o inferiores.

Por este motivo interesa que la totalidad de la pieza este a 2°C lo antes posible y que cuando se entre el producto la cámara esté lo más fría posible para que se enfrié con rapidez.

Pero hay que huir de temperaturas de bloqueo muy bajas y tiempos de bloqueo excesivamente largos, que lo único que provocaría sería acabar trabajando en un proceso de masa congelada.

Mantenimiento: es la fase entre bloqueo y fermentación que como su propio nombre indica es la fase intermedia de conservación. La temperatura debería ser de unos 2°C, en la que la masa prácticamente no reacciona.

Fermentación: Fase de calor y humedad. Temperaturas entre 22 y 28°C y humedades entre 75 y 90%.

Se aconseja, en la medida de lo posible, evitar temperaturas de fermentación de más de 30°C, ya que dejarían sin efecto algunas de las ventajas de la fermentación controlada.

Dormilón: Permite mantener el pan una vez fermentado. El pan baja considerablemente su velocidad de fermentación por debajo de los 14°C, por lo que en esta fase intentamos bajar a esta temperatura aportándole la humedad necesaria para mantener el producto.

No es recomendable aguantar el producto en dormilón durante más de dos horas, aunque depende de la composición de la masa y del proceso en general.

Ciertamente, en función de la capacidad de producción de trabajo de cada panadería, hay posibilidades de trabajar con otros tipos de cámaras o de seguir procesos distintos.

Pero contrariamente a lo que algunos indican, la fermentación controlada es una de las mejores soluciones para la panadería y lo seguirá siendo durante muchos años.

FUENTE:

<https://www.gpg.es/cas/noticias-sobre-hornos/beneficios-de-la-fermentaci%C3%B3n-controlada/99>

<https://www.pasteleria.com/articulo/200002/1555-nociones-basicas-de-fermentacion-controlada>



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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

El almacenamiento es un factor fundamental dentro del proceso, es por ello, que el almacén o bodega deben ser adecuados al tipo de mercancía, empaque, materia prima, producto en proceso o terminado, futuro procesamiento, y suministro o venta.

En este número de la revista abordaremos el tema de:

ALMACENAMIENTO

Condiciones de almacenamiento adecuadas al tipo de materia prima que se maneja.



Materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios almacenados y agrupados de acuerdo con su naturaleza.

Materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios identificados y fechados de manera tal que se permita aplicar un sistema de Primeras Entradas y Primeras Salidas (PEPS).



HARINA DE FUERZA
Lote: 5687498468
Caducidad: 28/10/2020

Artículo: 57
Fecha Entrada: 13/02/2017

Mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia y en condiciones que evite la contaminación de las materias primas y/o productos.



Recipientes cerrados e identificados que contengan detergentes, agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas.



Agentes químicos y sustancias tóxicas, separados y almacenados en un área específica.



Una buena circulación de aire entre las materias primas y los productos.

Un lugar específico para la guarda de escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro utensilio empleado para la limpieza del establecimiento separado del área de manipulación de alimentos



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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

La observancia de la normativa aplicable y el apego a esta guía, proporcionara las condiciones de manejo adecuado de alimentos, para prevenir de manera óptima la contaminación de los mismos, se deberán establecer 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, dichos controles pueden formularse de acuerdo con la operación, alcance y tamaño de cada tipo de establecimiento, para ello se sugieren los siguientes controles:

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

Controles para productos pre envasados, enlatados, congelados refrigerados, productos de origen vegetal, leche y derivados de la misma, huevo fresco, granos, harinas, productos de panificación, y otros productos secos, además de material de envase y/o empaque.



ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS



Controles del manejo de primeras entradas primeras salidas (PEPS), de fechas de elaboración, de temperaturas para alimentos fríos, calientes, o almacenados, criterios de aceptación o rechazo de producto terminado, de la calidad del agua utilizada, de mantenimiento, limpieza y desinfección del equipo y utensilios utilizados, así como controles de limpieza de los empleados que intervienen, incluyendo su capacitación, procedimientos y controles de la limpieza de las instalaciones, además del transporte y personal que participa en la distribución.

LAS GALLETAS

CONSEJOS TÉCNICOS



El primer alimento que recibió el nombre de galleta fue una especie de pan de forma plana, crocante y de larga conservación, distribuido entre tripulaciones de buques y grupos de soldados. Se han encontrado galletas de más de seis mil años cuidadosamente envueltas en yacimientos en Suiza.

Actualmente, con este término nos referimos a una amplia serie de productos alimenticios de variadas formas y sabores, producidos en casas, panaderías e industrias.

El Diccionario de Nutrición y Tecnología de Alimentos establece que “las galletas son esencialmente productos con muy poca humedad, hechas con harina, ricas en grasa y azúcar, de alto contenido energético”.

El Diccionario de la Lengua Española tiene dos referencias para la palabra galleta. La primera proviene de la palabra francesa “galette” con la que al menos desde 1636, se referían al pan sin levadura elaborado para consumir en los barcos.

También se utilizó la palabra “galette” para designar a una especie de hojuela o crepa que los franceses comían en el Siglo XIII.

Aunque la industria galletera es moderna, el origen de las galletas se remonta a los primeros tiempos de la humanidad. Recordemos que el pan y la galleta son producto de un mismo alumbramiento.

En un principio la utilización de una masa de harina de cereal es constante como alimento



¡Para los postres más exigentes!



NUEVA IMAGEN
Mismo sabor, misma calidad



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

f i p /naturaldealimentos

www.naturaldealimentos.com

☎ 800 201 20 73

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

preparado por el hombre quien, al descubrir el fuego, aumentó las posibilidades para transformar la calidad, la cantidad, la durabilidad y el sabor de sus alimentos.

A partir de la utilización del fuego para la transformación y elaboración de los alimentos, la galleta se convierte en un componente muy significativo de la dieta alimenticia.

Con la generalización del cultivo de los cereales y el aumento de la población, quedaron establecidas las bases para el surgimiento de las grandes civilizaciones del Antiguo Oriente.

Al mismo tiempo que molían la espiga o el grano de trigo, efectuaban el amasado, mojando la pasta de vez en cuando. Con la masa obtenida fabricaban las galletas redondas y de poco espesor que, extendidas sobre piedras planas y cubiertas con



ceniza caliente para cocción, constituían la principal base alimenticia familiar.

Durante la Edad Media, el pan sin levadura, tuvo un consumo constante en los ejércitos de moros y cristianos. Lejos de sus tierras, estos ejércitos consumían “un pan duro, como galleta crujiente”.

CONSEJOS TÉCNICOS

Las galletas son introducidas a nuestro continente con la llegada de los españoles, bajo el liderazgo de Cristóbal Colón. De acuerdo con el Archivo de la Conquista, las naves de Colón partieron del Puerto de Palos, cargadas de hombres, armas, “pellejos de vino y cántaros de agua envueltos en piel, tocino” y “barriles llenos de galletas duras y quebradizas”.

Durante los siglos XVI y XVII, la galleta ocupó un lugar preferente en las bodegas de barcos y navíos de vela, carabelas y buques. El uso de la galleta como sustituto del pan se generaliza en expediciones y travesías largas, así como en tiempos de guerra, por lo embarazoso que resulta el transporte del pan, dado su gran volumen y la imposibilidad de una larga conservación.

Pero fue en el siglo XIX cuando la galleta llegó a su total consolidación. La revolución industrial, auspiciada por Inglaterra, produjo que la galleta abandonara su rol de producto sustituto del pan y adquiriera un protagonismo propio en la industria alimentaria, como ya había ocurrido en Francia, Holanda y Prusia.

El sabor, la calidad, la conservación, el fácil transporte y el precio son algunas de las características que facilitan la consolidación de la galleta como producto alternativo.



Consolidada como un alimento con identidad propia, la galleta empieza a cumplir una importante función social, presente en la dieta de los mineros de Gales, de los obreros de las primeras fábricas de Manchester y de los soldados destacados en Australia.

De las pequeñas industrias artesanas se pasó a otras más mecanizadas y con un proceso de fabricación acorde con la creciente demanda y la rentabilidad del producto.

Gradualmente la industria galletera inició un proceso de crecimiento y desarrollo que ya no se detuvo y que por el contrario se incrementó de acuerdo con las nuevas necesidades de los mercados en expansión y de los gustos y necesidades de los consumidores.

En la actualidad, la galleta es un alimento popular y se encuentra en todas partes, sin distinción de países ni lugares. A medida que avanza la industria y se van mezclando culturas, se desarrollan nuevas recetas: por ejemplo, en Estados Unidos la cookie (galleta redonda muy grande con chips de chocolate) se convierte rápidamente en símbolo nacional, y en Europa al acabar la II Guerra Mundial se popularizan las galletas recubiertas de chocolate, representando así la llegada de la paz.

Hoy, las galletas son un alimento popular que se encuentra en todo el mundo, sin distinción de países ni lugares. Conforman un mercado en crecimiento, con nuevas fórmulas adaptadas a los gustos del consumidor y a los parámetros de salud, rapidez y conveniencia. A ello, ayuda la aparición de las galletas funcionales, que permiten su consumo a las personas con necesidades dietéticas especiales.

Galleta y nutrición

El consumo de galletas, al igual que el pan forma parte de una dieta equilibrada, gracias al aporte energético de sus macronutrientes y a las vitaminas y minerales que contienen.

La ventaja de las galletas es que su aporte energético es fácilmente modulable.

Ello permite elegir la cantidad que se toma en cada momento. Por eso, son ideales solas o combinadas con alimentos: leche, yogures, quesos frescos, frutas, jugos o chocolate.

Galleta y perfil del consumidor

Niños y adolescentes

Ayudan a su crecimiento, así como suponen un aporte energético que favorece su desarrollo y rendimiento intelectual.

Adultos

Aportan vitalidad, saciedad, y son ricas en nutrientes. Picoteo saludable, para aquellos momentos de toma energética o placer.

Tercera Edad

Tienen beneficios para la salud y fortalecen sus huesos (calcio). Son un alimento cardiosaludable (bajas en sodio, colesterol, y calorías).

Embarazadas

Ricas en ácido fólico del complejo B que puede ayudar a prevenir defectos de nacimiento en el cerebro y la médula espinal denominados defectos del tubo neural.

Deportistas

Energéticas (ricas en carbohidratos). Permiten un mayor rendimiento físico y previenen momentos de hipoglucemia después de hacer ejercicio.

Necesidades dietéticas especiales

Gracias a la innovación en la composición de las galletas, hoy en día existen todo tipo de galletas funcionales aptas para personas con necesidades específicas.

Galletas y Raciones

En las principales guías nutricionales, los cereales y derivados son el grupo de alimentos de los que se recomienda ingerir más raciones diarias.

Mitos sobre las galletas

- **Las galletas no son todas iguales: hay gran variedad de sabor, composición y valor nutricional.** Verdadero. Existe gran variedad de galletas, aptas para las necesidades dietéticas de todo tipo de personas (bajas en sodio para mayores y niños, enriquecidas con hierro para embarazadas, con alto contenido energético para deportistas, etc.)



CONSEJOS TÉCNICOS

- **Las galletas pueden favorecer una mejor digestión.** Verdadero. Las galletas ricas en fibra mejoran el proceso digestivo y ayudan a depurar el organismo.



- **Hay galletas ricas en micronutrientes, como calcio o vitaminas.** Verdadero. Muchas galletas -denominadas “funcionales”- ayudan a alcanzar las cantidades diarias recomendadas de nutrientes como el calcio, el hierro o el omega 3.
- **Las personas mayores pueden comer galletas.** Verdadero. La ingesta de galletas en la tercera edad se incluye en una dieta cardiosaludable, tanto por su bajo contenido en sodio y colesterol como por su aporte de nutrientes importantes, como el calcio.
- **Existen galletas que pueden ayudar a controlar el colesterol.** Verdadero. Son galletas



bajas en grasas saturadas y ricas en ácidos grasos esenciales, como el omega 3.

- **Las galletas engordan.** Falso. Si se introducen en la dieta de manera adecuada y se consumen con moderación, las galletas pueden aportar gran cantidad de nutrientes complementarios a una dieta equilibrada.
- **Las galletas con fibra adelgazan.** Falso. Las galletas con fibra no son light ni queman grasas, sólo ayudan al cuerpo a procesar los alimentos.
- **Las galletas artesanales son mejores que las no artesanales.** Falso. No puede categorizarse por procedencia: lo importante es la composición nutricional de cada galleta.
- **Los celíacos no pueden tomar galletas.** Falso. Existen muchas galletas sin gluten, basadas en maíz o arroz en lugar de germen de trigo.
- **Las galletas son sólo dulces para niños.** Falso. Al contrario: son adecuadas para la dieta a cualquier edad. Existe una gran variedad de galletas, que podríamos denominar “de placer” (la clásica galleta dulce, que se toma como acompañamiento del desayuno o como colación), “saladas” y “funcionales”. Dentro de estos tres grupos podemos encontrar galletas cuya composición nutricional es óptima para deportistas, adultos mayores, gente con necesidades dietéticas especiales, etc.

Consienta a sus pequeños clientes y aproveche el Día del Niño para elaborar una gran variedad de galletas y convertirlas en sus postres o snacks favoritos.

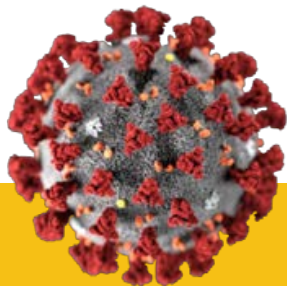
FUENTE:

<http://institutodelagalleta.com/galletasNutricion.php?cl=2>



Homenaje a manos mexicanas





Haz de tu vivienda un **lugar libre de coronavirus.** **COVID-19**



GOBIERNO DE
MÉXICO

Es importante que cada persona contribuya a mantener su vivienda en condiciones higiénicas adecuadas, lo cual contribuirá a proteger a toda la familia de la enfermedad COVID-19.

El contagio del virus que causa la enfermedad COVID-19, se da de persona a persona, el virus entra al organismo por la nariz, boca y ojos cuando las personas enfermas estornudan o tosen frente a otra sin cubrirse la boca y la nariz, o cuando comparten utensilios o alimentos. También cuando las manos tienen contacto con superficies lisas como mesas, manijas o barandales que fueron contaminadas.

Las medidas de prevención son sencillas y deben ser aplicadas por todos los miembros de la familia.

Medidas preventivas individuales:

- 1 Lava tus manos frecuentemente con agua y jabón**, de preferencia líquido, si no tienes, utiliza jabón de pasta en trozos pequeños o bien, **usa gel antibacterial con base de alcohol al 60%**. Hazlo de la siguiente manera:



Lava tus manos

Siempre que llegues a casa y antes de hacer cualquier cosa.



➡ **Antes de:** preparar e ingerir alimentos y bebidas, tallarse los ojos, la nariz o la boca; **después de:** ir al baño, toser o estornudar, tocarse la cara, regresar de la calle, manipular basura o pañales, tocar objetos como dinero, teléfono o llaves; estar en contacto con animales, mascotas y sus desechos; de usar el transporte público, visitar o atender a una persona enferma.

2 Al toser o estornudar, **cubre tu nariz y boca** con un pañuelo desechable y después lava tus manos o cúbrete con el ángulo interno del brazo



3 **No escupas en el suelo**, hazlo en un pañuelo desechable y lávate las manos

4 Procura diariamente una **alimentación correcta** con abundantes verduras, frutas y por lo menos 2 litros de agua simple

5 **No compartas** alimentos, bebidas, platos, vasos o cubiertos

6 **No fumes**



7 Procura tener artículos de higiene personal como jabón de manos, de **preferencia líquido** o si es de pasta en porciones pequeñas y pañuelos desechables

Síntomas:

Recuerda que si tú o alguien de tu familia tiene al menos dos de estos signos y síntomas: tos, fiebre o dolor de cabeza, acompañados de al menos uno de los siguientes:



- ▶ Dificultad para respirar
- ▶ Dolor de articulaciones
- ▶ Dolor muscular
- ▶ Dolor de garganta / ardor
- ▶ Escurrimiento nasal
- ▶ Enrojecimiento de ojos
- ▶ Dolor torácico



- Debes de **quedarte en casa**
- En caso de presentar **dificultad para respirar** acude a la unidad de salud más cercana, acompañado solo de una persona con el fin de evitar aglomeraciones
- Sólo el enfermo debe **utilizar cubreboca**
- **No** te automediques





ASEM
DESPACHO JURÍDICO CONTABLE

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

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

Soluciones en servicios:

Jurídicos

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

Contables

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

Administrativos

(Nómina e IMSS)

Bolsa de Trabajo

(Exámenes Psicométricos y Estudios Socioeconómicos)

WWW

www.asemdelf.org



servicios@asemdelf.org



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

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



El rol del agua en la panificación

TECNOLOGÍA

El agua, junto a la harina y posiblemente el azúcar o la grasa, es el ingrediente utilizado en el mayor porcentaje en la mayoría de los productos de panificación. Puede ser encontrada como agua pura o dentro de otros ingredientes; como los huevos, la leche, edulcorantes, entre otros.

Por lo que la variación o la falta de calidad consistente del agua, puede causar problemas en los productos de panificación, que pueden ser atribuido erróneamente a otras causas, ya sea de formulación o de proceso.

Ciencia y tecnología aplicada a la panificación.

El agua representa casi el 40% de la masa total del pan, y cuando se mezcla con la harina, la mitad es absorbida por el almidón de la harina, el 27% por el gluten y el 23% por los pentosanos.

Aparte de la harina, el agua es el ingrediente más esencial en una fórmula, además de ser el menos costoso y frecuentemente no se le da relevancia a su calidad y función.

En panificación, el agua juega un papel esencial en la producción; al proporcionar el medio necesario para las reacciones físicas, químicas y biológicas que subyacen a la transformación de los ingredientes utilizados en productos de panificación. Se puede resumir en los siguientes:

- **La reacción física durante el mezclado de la masa o batido.** Sin agua, simplemente estaríamos mezclando el ingrediente y no desarrollando la proteína del gluten para la

estructura de la masa o la densidad de un batido.

- **Las reacciones químicas utilizan agua para formar los enlaces disulfuro entre las proteínas del gluten.** Una vez que la harina y sus proteínas se hidratan, las subunidades de proteínas comenzarán a unirse y formar enlaces. Las proteínas más pequeñas se unirán para formar cadenas más largas. Este proceso se acelera mediante el desarrollo mecánico durante la mezcla.
- **La reacción biológica de la levadura es estimulada por la presencia de agua.** La levadura necesita cuatro cosas para proporcionar fermentación:

- 1) Alimento (azúcar)
- 2) PH adecuado (4-6)
- 3) Temperatura y tiempo adecuados
- 4) Disponibilidad de agua

Cuando se cumplan estas condiciones ambientales, tendremos fermentación que, entre otras cosas, nos dará producción de gas (CO₂).

También tomar en cuenta que el agua controla la temperatura de la masa, que es fundamental para la actividad de la levadura, enzimas e influye en la consistencia de la masa.





La funcionalidad del agua varía con el tipo de sistema, desde batidos hasta masas. En general, el agua es responsable de:

1. Hidratación de ingredientes secos.
2. Formación de gluten. Dando las propiedades de la masa de extensibilidad y elasticidad.
3. Controlar la consistencia de la masa o batidos.
4. Control de la temperatura.
5. Disolver y distribuir los ingredientes sin harina de manera uniforme por toda la masa.
6. Gelatinización del almidón durante el horneado o cocción.
7. Control de la actividad enzimática.
8. Promueve las características de palatabilidad y frescura.
9. Impacto en la vida útil.

La calidad y el acondicionamiento del agua son factores de importancia en los productos fermentados con levadura, pero de menor relevancia en los pasteles y otros productos leudados químicamente, a menos que sea de extrema alcalinidad o acidez, afectando las

características organolépticas o si imparte malos aromas o sabores. La cantidad de calcio en el agua puede afectar algunos sistemas de leudado químico.

En productos leudados con levadura, la cinética de fermentación y la actividad enzimática están determinados por el pH, que se ve afectado por el agua disponible o actividad de agua.

Además, la cantidad de minerales y el tipo de minerales en el agua tienen un efecto profundo sobre la levadura y su cinética de fermentación.

La fuente de agua influye mucho en la calidad del agua e impacta en su contenido mineral. La dureza del agua se refiere a las sales minerales en el agua, principalmente a los iones de magnesio y calcio, medida en ppm. El agua blanda tiene menos de 50 ppm y el agua dura más de 200 ppm.

Para mayor información sobre una asesoría o cursos relacionados a este tema y otros similares, favor de contactarnos mediante un correo electrónico a: clientes@iqus.mx

Muy suave 0-16 ppm, suave 17-50 ppm, moderadamente dura 50-150 ppm (adecuado para pan), dura 150-299 ppm y muy dura por encima de 300 ppm.

Los efectos de estas sales minerales sobre el gluten son de fortalecimiento. El agua blanda carecerá del efecto fortalecedor, por la falta de estas sales minerales, lo que dará como resultado una masa blanda, floja y pegajosa que carece de fuerza. Estos tipos de masas tendrán tiempos de fermentación prolongados debido a la escasa retención de gas. Se compensa con alimento de levadura mineral o fuente de acondicionamiento de agua. El agua dura fortalecerá el gluten al mismo tiempo que amortigua los ácidos que se producen por fermentación, lo que retarda la fermentación.

Los panes hechos con agua dura tendrán un grano más abierto. En las panificadoras se utilizan equipos suavizadores de agua que regulan la dureza del agua utilizada en planta. Se podría considerar tener especificaciones sobre el hielo si se usa, por lo que también puede variar en dureza y pH. Un nivel de dureza del agua de 50 a 100 ppm es lo mejor para un buen manejo de las características de la masa y una actividad óptima de la levadura.

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

Póngase en contacto con los expertos de
IQUS a clientes@iqus.mx



CONSTRUIMOS,
TRANSFORMAMOS Y
EMPODERAMOS A LA
INDUSTRIA DE LA
PANIFICACIÓN Y SUS
PROVEEDORES EN UN
MERCADO GLOBAL
ALIMENTICIO

HARINERA ANÁHUAC



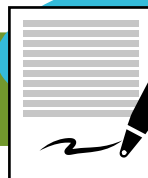
Poniente 150 No. 731, Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, CDMX, Delegación Azcapotzalco. Tels.: (55) 6720 8100 con 30 líneas. LADA sin costo 01 800 711 3834
www.harineraanahuac.com.mx AnahuacHarinera HarineraAnahuac

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.



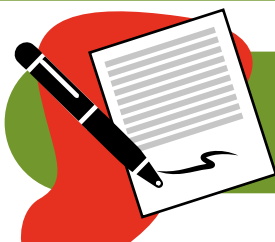
2.- Que el inspector se identifique con credencial vigente con fotografía.

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.



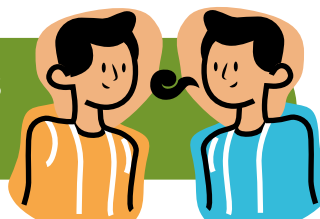
4.-Hacer uso de la palabra en el acta de inspección y que se asiente en la misma lo que desee aclarar.

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.

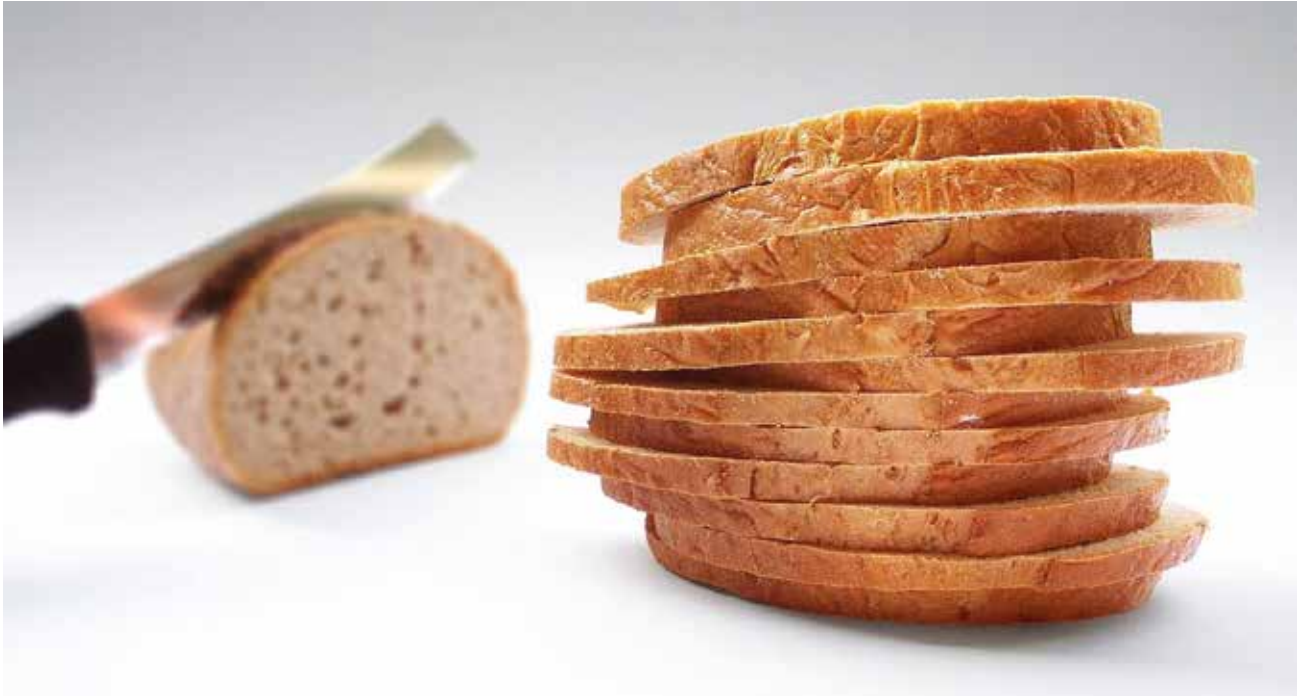


8.-Denunciar ante la Unidad de Contraloría Interna de la STPS, cualquier irregularidad que cometa el inspector a los teléfonos 55 2000 2002, 01 800 1128 700 (SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA, ATENCIÓN CIUDADANA) o al correo contactociudadano@funcionpublica.gob.mx

Cualquier duda comunicarse a Dirección Jurídica (01+52) 555134 0500 ext.106
djuridica@canainpa.com.mx

REINVENCIÓN E INSPIRACIÓN

PARA EMPRESARIOS



Desde 2020 ha sido un año de cambios, de retos, pero también de procesos de reinvencción y de aprovechar las oportunidades, es por eso que les traemos las tendencias que están marcando este año en el sector de panadería.

Productos tradicionales

Para este 2021 más que en cualquier otro año los consumidores están buscando productos que apunten a mantener o mejorar su salud, por lo tanto, la panadería no va a ser ajena a seguir con estos cambios y a las necesidades del consumidor, donde destaca la búsqueda de sabores tradicionales y naturales, ya que cada vez más nos enfrentamos a consumidores más exigentes, con una relación mucho más íntima

entre sus ingredientes y cómo éstos impactan su salud. Por lo tanto, la panadería enriquecida con fibras, con proteínas vegetales, marcarán tendencia. Sin embargo, la otra gran tendencia que se ve reflejada son los sabores tradicionales, hogareños que permitan al consumidor refugiarse y encontrar sabores donde recuerden tiempos más sencillos, más tranquilos, productos que evoquen momentos familiares.

Pan artesanal

En la actualidad los consumidores han marcado una preferencia notoria por consumir pan de producción artesanal. Esta preferencia ha abierto una demanda muy grande de productos frescos, con calidad nutricional, entre otros aspectos.

Servicio al cliente caracterizado por una satisfacción completa

Recordemos que cada vez más los consumidores hablan no solo de productos o servicios, los nuevos consumidores van mucho más allá y buscan experiencias completas, esto seguirá marcando la pauta para este 2021. Es la oportunidad de entregarle a su consumidor toda una experiencia no solo a través de su producto, adicionalmente debe tener muy presente el servicio al cliente. Los consumidores buscan sabores nuevos, texturas nuevas, pero también desean nuevas experiencias en los puntos de venta, que valoren sus opiniones; involucre a su consumidor en la creación de nuevas recetas, de nuevos sabores, puede realizar creaciones de la mano de ellos, preguntarles qué nuevos productos quieren probar y así al involucrar al consumidor, no solo se va a ver como su proveedor sino como alguien cercano, y es en esta cercanía donde se puede afianzar esa fidelidad a su marca y su panadería.

Planeta Ecológico

Esta es una premisa no solo para 2021, pero que cada vez golpea con más fuerza y es que en este año la tendencia en

cuanto a empaques amigables con el medio ambiente y buenas prácticas de sustentabilidad harán una diferencia en cómo lo ve su consumidor. Esta es una labor a doble mano, no solo se debe concientizar a los empleados, también concientizar a los clientes del impacto ambiental que pueden tener determinados implementos o acciones es esencial, estos últimos deben ser parte activa de las propuestas de valor de su empresa porque al final son cambios de hábitos que nos afectarán a todos. Este comportamiento se ve reflejado en el uso de empaques biodegradables, que no sean solo de un solo uso, que puedan darle un uso adicional en sus casas; no es solo respetar el medio ambiente, también debemos reducir, fomentar el reciclaje y la sustentabilidad.





Pensar en todos

Cada vez tenemos mayor diversidad e inclusión y la panadería es un punto que se estará viendo más impactado por esto, debemos pensar en la inclusión de productos que puedan satisfacer una mayor variedad de consumidores, por ejemplo, para consumidores diabéticos puede incluir alternativas, también productos veganos y vegetarianos, ya que este es el año que se va a afianzar más la revolución de las plantas. Esta es una tendencia que viene de hace algunos años tomando fuerza y que la proyección es una nueva forma de alimentación que llegó para quedarse; antes hablamos de nicho de mercado ahora hablamos de un nuevo sistema de alimentación y es que estos nuevos consumidores no solo quieren encontrar una alternativa en el mostrador, quieren toda una diversificación de productos donde puedan elegir y sentirse incluidos.

Ponga su toque secreto

Aunque al comienzo de este artículo le hablamos de sabores tradicionales donde los consumidores se van a refugiar, también tenemos la otra cara de la moneda con consumidores aventureros, que quieren probar todo lo que les puedan ofrecer, donde exigirán mayor innovación, más desafíos, explorar nuevos sabores, encontrar y deleitarse con nuevas texturas.

Snacks pequeños en empaques pequeños

No dejan de estar presentes en los estantes de las panaderías o pastelerías, ofrecer productos pequeños en empaques pequeños ha marcado una tendencia en la industria panadera. Esto se debe a que actualmente muchas personas no disponen de gran tiempo para alimentarse, por eso

Flex[®]

Insuperable Calidad



COME BIEN

Margarina para Profesionales

Hornea momentos inolvidables con FLEX®

Celebremos a nuestro niño interior con toda la línea de Margarinas que **FLEX®** tiene para ti.

Pastel Pascua pop

Ingredientes

Harina de trigo	250g
Azúcar	250g
Margarina Flex® Dominó	250g
Huevo entero	250g
Crema batida	250g
Queso crema	100g

Decoración

Fondant	50g
Cobertura chocolate blanco	250g
Colorantes para chocolate	c/n
Confetti comestible	c/n

Procedimiento

- Colocar todos los ingredientes (excepto la crema y el queso) en un batidora con paleta y mezclar a segunda velocidad durante 7 min o hasta que se obtenga una mezcla amarilla-blanca homogénea.
- Vaciar la mezcla en una charola previamente engrasada.
- Hornear a 180°C durante 10 min.
- Dejar enfriar, desmoldar y desmoronar el pastel.
- Mezclar con el queso, la crema y el pan desmoronado.
- Formar esferas, huevos y zanahorias con la mezcla, colocar el palito de brocheta.
- Refrigerar las figuras durante 30 min.
- Decorar con el chocolate y el fondant.

Tip: ¡Puedes mezclar granillo de nuez o almendras en la mezcla de pan!

Sugerencia de Uso



www.upfieldprofessional.com



@Upfield Professional Mx



@Upfieldpro_mx

PARA EMPRESARIOS

las panaderías han creado esta propuesta en la que la gente puede encontrar productos ideales para consumir o compartir a cualquier hora y en cualquier lugar.

Los empaques son una herramienta que ha funcionado muy bien para ofrecer estos productos, sobre todo los transparentes que son visualmente favorables por el hecho de que permiten ver el producto antes de comprarlo.

Por ello, se deben incorporar equipos y materiales que ayuden a cumplir con la misión de tener al alcance sus productos en cualquier momento del día.

Instalar equipos para almacenamiento, para refrigeración, equipos de recalentamiento adaptables para día y noche, para grandes o reducidas, son algunas de las tendencias en mobiliario de panificación en todo el mundo.

Bienvenidos a la era digital

Por último, recordarle como el consumidor quiere estar siempre conectado, estar a la vuelta de un clic. A través de un Smartphone dar a conocer todos los productos que tiene su panadería, cuáles son los horarios, qué tipos de productos nuevos tiene, si preparará pasteles para bodas, para cumpleaños, a qué hora salen los primeros panes y todo esto está a un clic de distancia. Es por esto que es tan determinante crear un sitio web, tener actualizadas sus redes sociales para tener una comunicación más estrecha con su consumidor.



FUENTE:

<https://colmaiz.co/tendencias-en-panaderia-2021-reinvencion-e-inspiracion/>

<https://www.cmimolinosmodernos.com/blog-de-molinos-modernos/nuevas-tendencias-de-panificaci%C3%B3n>

<http://revistacrossover.com/tendencias-de-crecimiento-del-mercado-global-de-producto-de-pan-y-panaderia-2021-2026/>

PAN DE PICHÓN

PANES EMBLEMÁTICOS



El pueblo de Pomuch en Campeche se le conoce como la Panadería del Estado de Campeche, ya que en esta villa se elaboran los muy famosos y deliciosos panes; como el Pan de Pichón. Elaborado por los locales, es un pan francés relleno de jamón, queso amarillo y chiles jalapeños, horneado a piedra y carbón.

Se venden en diversos restaurantes y panaderías de la ciudad, por su sabor se recomienda probarlo al momento de salir del horno, para degustar de la textura y de los ingredientes recién horneados. Este pan es considerado uno de los más tradicionales en la región, siendo creado desde hace más de cien años.

Algo importante en la preparación de este pan tradicional es el horno, el cual es de hecho a base de mampostería, ladrillos y relleno de vidrio; ya que a la hora de hornear los panes se usa leña, esto le da un sabor más delicioso.

Existen muchas historias sobre el origen de este pan. La leyenda dice que este pan, relleno de

jamón, queso y jalapeños, nació al ver que las personas no tenían tiempo para sentarse a comer; sin embargo, de acuerdo con una panadería, este surgió cuando el gerente de una panadería estando con sus copas le dijo a su panadero, que quería comer un pan relleno de jamón y queso. El panadero torneó en la mesa un pan francés y le agregó dichos ingredientes, más chile.

Sobre el nombre, una leyenda cuenta que nació a raíz de que un pichón recién nacido cayó sobre la mesa de trabajo; por lo que el panadero decidió llamar así a este pan francés relleno.

FUENTE:

<https://tzn.mx/2020/01/11/el-pan-pichon-una-de-las-especialidades-de-las-panaderias-de-pomuch-campeche/>

<https://mx.toluna.com/opinions/3900744/El-famoso-Pich%C3%B3n-Pan-de-Pomuch,/>

<https://www.porestto.net/turismo-mexico/2021/1/4/pan-de-pichon-conoce-la-historia-de-este-manjar-de-campeche-229868.html>



Sistema de Información Empresarial Mexicano

¿QUÉ ES EL SIEM?

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

FUNCIONAMIENTO LEGAL

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

BENEFICIOS:

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

Consulta: www.siem.gob.mx



☎ 55 51 34 05 00 Ext. 102,  dpromocion@canainpa.com.mx
Doctor Liceaga No. 96, Col. Doctores, Demarcación Cuauhtémoc, C.P. 06720, CDMX.

CANAINPA

PICÓN

PANES EMBLEMÁTICOS



Parte de la magia del pueblo de Comala, Colima está en su gastronomía y, dentro de ella, uno de los íconos del sabor de la zona norte del estado es el pan, cuyo arraigo viene de generaciones atrás, que a la fecha conservan esa deliciosa tradición. Esta ciudad ofrece en sus panaderías una pieza de pan llamada Picón, sin embargo, existen otras versiones que reciben diversos nombres como volcán o bonete aunque su preparación sea casi idéntica.

La mayoría de las panaderías, son familiares y cada una tiene su receta. El manejo de sus ingredientes y las cantidades en su distribución durante la preparación, son lo que le da la forma y las características tan singulares; un esponjoso y suave bollo que se cubre con una cubierta de manteca, azúcar y harina.

Puede ser de varios tamaños y es uno de los panes que más procuran los clientes, ya que puede durar de 2 a 3 semanas en buen estado y eso permite conservarlo y comerlo en diferentes momentos.

Aunque su similitud con las conchas es innegable, el picón es el pan más popular y el más buscado como originario de Comala por su sabor único.

FUENTE:

<https://colimaxxi.com/los-picones-de-comala>
<https://diariodecolima.com/noticias/detalle/2017-08-13-pan-de-comala-una-dulce-tradicion>

MUZEUM-CHLEBA

POLONIA

PAN EN EL MUNDO



Historia del Museo

El creador del Museo del Pan Piotr Mankiewicz es uno de los entusiastas del coleccionismo de primer nivel. Como siempre, todo comenzó con una "reunión" inocente y la compra de exhibiciones en ferias de vejez, pero cuando las colecciones comenzaron a ocupar cada vez más espacio, surgió la idea de crear un museo.

Incluso se tuvo la idea de colocar el museo en una antigua casa de vecindad histórica construida por un artesano-panadero en Bytom en Jainty Street. Gracias a los funcionarios de la ciudad, no se hizo realidad, y la casa de vecindad, el edificio histórico, con un hermoso frontón, una estufa histórica en la tienda y una panadería en la parte de atrás, todavía está en ruinas.

Por esta razón, el Museo encontró su lugar en Radzionków. Al construir parte del museo desde cero y adaptar los almacenes existentes, Piotr Mankiewicz logró su objetivo.

El 26 de abril de 2000 El Museo del Pan fue inaugurado y bendecido oficialmente en presencia de las autoridades municipales provinciales y un representante del Viceprimer Ministro Leszek Balcerowicz.

La idea del fundador del Museo era proporcionar a los panaderos y pasteleros un lugar para recolectar herramientas de trabajo antiguas. Sin embargo, sucedió lo contrario. El Museo del Pan, que recoge las colecciones de Piotr Mankiewicz, se ha convertido en una institución educativa de acceso



general y, sobre todo, para niños y jóvenes. Aquí podrá conocer la historia del pan, con respeto por él, así como con las máquinas y dispositivos utilizados para su elaboración. La colección incluye varias miles de exhibiciones en forma de máquinas y dispositivos, postales, fotos, imágenes, gráficos, publicaciones y libros. No todos pueden ponerse a disposición de los visitantes, de los cuales fueron 85.000 visitantes en 2 años.

El museo cambia constantemente. Se puso a disposición una habitación de "cabaña de pastor" en estilo montaños y hecha por auténticos montañe-

ses. Aquí, los visitantes pueden esperar su turno para hacer turismo o sentarse para un momento de reflexión después de hacer turismo.

El museo también está abierto a otras sugerencias de uso de sus salas, por ejemplo, para reuniones de grupos sociales, reuniones o pequeñas representaciones artísticas y benéficas. Toda la actividad del museo de Piotr Mankiewicz fue notada y apreciada. Hasta el momento, entre muchos premios y felicitaciones, puede presumir de los siguientes premios:

2001	Premio a ellos. Wojciech Korfanty por el programa poco convencional que populariza la tradición del "Pan Kultura".
2001	Premio del Presidente del Ayuntamiento de Radzionków en reconocimiento a su contribución a la promoción de la cultura
	Premio honorífico 2004 - PIT KOMPAS 2004
2004	VII Edición - Premio Nacional Aleksander Patkowski por logros en el campo del regionalismo en Sandomierz
2005	Premio del Mariscal del Voivodato de Silesia por el evento de museos de 2005 en la categoría "Logros en el campo de las iniciativas educativas"
2008	El premio "Eagle and Rose" al mérito del distrito de Tarnowskie Góry en reconocimiento a los méritos por el desarrollo y la promoción del distrito de Tarnowskie Góry
2009	Premio del Mariscal de la Voivodía de Silesia para eventos de museos 2008 en la categoría de logros en el campo de las iniciativas educativas y la popularización del patrimonio cultural"
2009	XXIX Concurso del Evento Museístico del Año Sybilla 2008 Premio de la Consejería de Cultura y Patrimonio Nacional en la categoría "Acción por la educación escolar"

PAN EN EL MUNDO

2010	Certificado "Máster en Turismo, Gastronomía y Entretenimiento" Premio de la temporada 2010 en la categoría de Escuelas de Idiomas y Talleres Educativos
2010	Certificado "Perla de la corona del Voivodato de Silesia"
2010	Estatuilla "Hanys 2009" para cultivar el respeto por el pan
2010	Premio "Wawrzyn Polskiej Turystyka" por actividad innovadora
2013	El título y la statuilla de "Bytomian del año 2013"
2014	Insignia de Honor de Plata por los servicios prestados al Voivodato de Silesia
2016	Insignia de Honor de Oro por los servicios prestados al Voivodato de Silesia
2016	Medalla de la Ciudad de Bytom por servicios especiales para la ciudad en el ámbito social
	Premio 2017 y el título de "Senior of 2016" otorgado por el Bytom Senior Council
2018	Certificado de miembro de la Cámara de Turismo de Silesia para 2018
2018	Cruz de bronce al mérito
2019	Insignia de honor "Mérito por la cultura polaca"
2020	Distinción del Mariscal del Voivodato de Silesia por Méritos para el Desarrollo Turístico en 2020.

El museo fue fundado con respeto por la historia y el corazón.

Hay exhibiciones reunidas allí, recolectadas durante muchos años, todo lo que sirvió para hacer pan y todo lo que atestigua el respeto por el pan. Se han recolectado las colecciones del museo durante aproximadamente 10 años antes de la apertura de las instalaciones y están en constante expansión con nuevas exhibiciones. Estos incluyen postales temáticas, máquinas y dispositivos, herramientas, muebles de interior, documentos de los siglos XIX y XX y documentos de archivo de los siglos XVI y XVII.





Los niños son y serán invitados especialmente importantes en el Museo. Porque desde el respeto por una rebanada, la comida diaria, es solo un paso hacia el respeto por los seres queridos, hacia el país de origen y hacia el mundo que nos rodea. También la intención es hacer que todos sean conscientes del hecho de que el pan tradicional

polaco no tiene igual entre los distintos pasteles. Por otro lado, la idea es cultivar y enseñar el respeto por el pan, las tradiciones y costumbres relacionadas.

El museo y sus numerosas colecciones están dirigidos a los jóvenes, pero no solo los visitantes pueden moldear y hornear su propio pan en el lugar, lo que hace que las visitas turísticas sean más atractivas e introduce el trabajo de los panaderos.

Este museo es el único museo dedicado a la panadería y pastelería en Europa del Este, comparable solo con establecimientos similares en Alemania, Suiza y Francia.

FUENTE:

<http://www.muzeum-chleba.pl/pl/strony/historia-muzeum.html>



DÍA DEL NIÑO

ESTE MES CELEBRAMOS



Este 30 de abril se celebra el Día del Niño en México, y aunque este 2021 también será especial debido a la cuarentena que aún se vive en el país debido a la pandemia, es importante recordar cómo surgió esta celebración.

El Día del Niño fue creado para conmemorar a todas las víctimas infantiles que dejó la Primera Guerra Mundial. En 1924, la Liga de las Naciones ratificó la Declaración de Ginebra sobre los Derechos de los Niños, que tenía como objetivo garantizar la protección de los pequeños. Pero fue un año más tarde, el 1° de junio de 1925 durante la Conferencia Mundial sobre el Bienestar de los Niños que se declaró oficialmente el Día Internacional del Niño.

Con el surgimiento de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) se eligió el 20 de noviembre como el Día Universal del Niño, ya que coincidía con la fecha de la aprobación de la Declaración de los Derechos del Niño (20 de noviembre de 1959).

En México, el Día del Niño se celebra desde 1924, cuando el gobierno de Álvaro Obregón y el Ministro de Educación Pública el licenciado José Vasconcelos, aceptaron la ratificación de la declaratoria en Ginebra hecha por la Liga de las Naciones, y fueron ellos quienes establecieron como fecha oficial de celebración el 30 de abril.

¿Cómo se celebra el Día del Niño en otros países?

Japón

Originalmente el 5 de Mayo, la fiesta celebra la felicidad de todos los niños que lleva por nombre *Tango no Sekku*, una de las cinco ceremonias anuales en la antigüedad en Japón.



En 1948, el gobierno decretó el Día del Niño como feriado nacional para que los padres pudieran compartir más tiempo con sus hijos y prepararse para la festividad. Así, cada 5 de mayo, la mayoría de las casas japonesas elevan banderas que tienen formas de pez carpa, ya que, según la creencia popular, los peces fuertes terminan convirtiéndose en dragones.

En este día los padres preparan golosinas especiales, como el *kashiwamochi*, un tipo de pastel de arroz relleno con mermelada de frijol rojo, o *chimaki*, una pasta de arroz endulzada.

Turquía

El Día del Niño se celebra cada 23 de abril, declarado feriado nacional desde 1921 y en unión a la celebración de la Soberanía Nacional. Durante la celebración, los niños asumen el poder de los funcionarios públicos de alto rango y gobiernan de manera simbólica por el día. Por ejemplo, firman órdenes ejecutivas, como lo hace el Presidente o ministros.

Los niños también toman asiento en el Parlamento, donde reemplazan a los legisladores, y celebran una sesión especial en la que discuten los problemas que enfrentan como menores. Además, eligen a un representante que emite un discurso ante las cámaras.

Un alimento tradicional que se les suele preparar a los niños en este día es el Kebab, un plato de la cocina turca que está muy de moda por su especial sabor. Puede estar hecho con carne de pollo,



ternera, cordero o con una mezcla de todas ellas rociadas con un ligero toque de curry. Se acompaña con un pan plano como lo son el pan Pita o Pide.

El pan Pita o Pide es un tipo de pan plano blando, levemente fermentado, de harina de trigo, ocasionalmente cocido en las paredes del horno y que recuerda a la corteza de la pizza. El Pita o Pide tradicional Turco, casi siempre lleva encima semillas de sésamo y no es hueco como muchos panes planos.

También se puede cortar y hornear como snacks crujientes de Pita.

ESTE MES CELEBRAMOS

Nigeria

En 1964, el Día del Niño fue adaptado como una festividad para los escolares, que eligen a algunos de sus compañeros para que representen al establecimiento en un desfile nacional en el que cada niño lleva una bandera verde y blanca. Los demás compiten en concursos entre colegios y los ganadores reciben un premio, pero también desfilan en los estadios locales. Nigeria eligió el 27 de mayo para reemplazar el Día del Imperio, ya que este dejó de celebrarse.

En cada familia varían los festejos: mientras algunos entregan dulces o regalos, otros optan porque sus hijos "simulen" trabajar como los adultos. Algunos medios de comunicación permiten a los niños tomar el liderazgo.

Durante este día tenemos al Chin Chin vendiéndose en todas las calles, tiendas y supermercados en Nigeria. El Chin Chin se prepara para ocasiones muy especiales; como los cumpleaños, o para festividades como el Día del Niño. También se le llama croquetas africanas.

La receta original solo lleva harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche y aceite, pero hoy día cada región le da un sabor distinto. El Chin Chin suele ser frito pero en algunas ocasiones y dependiendo de la región se suelen hacer al horno.



Alemania

El Día del Niño o Kindertag se celebra dos días diferentes cada año después de la reunificación de Alemania. En lo que fue Alemania Oriental se festeja el 1° de junio, con regalos y actividades recreativas entre padres e hijos. En tanto, en la ex Alemania Occidental es el 20 de septiembre, cuando se honra a los niños mediante donaciones.

La primera fecha es la antesala del verano, por lo que muchos optan por asistir a juegos acuáticos o de destreza, música en vivo o deportes. También se realiza en Berlín y en otros puntos del país un festival para los niños, donde reciben golosinas, globos y hacen actividades de entretenimiento.

En esta festividad los niños disfrutan comer del Brötchen. Son panecillos o bollos pequeños hechos con diferentes ingredientes y con diferentes tipos de harina, con semillas de calabaza o girasol, o relleno de papas. Aunque durante la festividad del Día del Niño suele prepararse con sabores dulces.

Ofrecer actividades relacionadas con la repostería y panadería básica para los niños es una gran opción, ya que atraerá nuevo público que antes no eran sus clientes, por lo que la probabilidad de que compren los productos en su panadería o pastelería aumentará.

Además de poder aumentar las ventas para su panadería lo que también logrará mejorar, es la conexión con su público, tanto con los niños como con los padres; valiéndose de contenido que promueva la educación, involucrando a su público en la experiencia de la creación del pan.

Cocinar con los niños exige trabajar en equipo, y no solo eso, también exige comunicación, tomar pequeñas decisiones, y sobre todo organización. Algunas recetas o actividades que puede ofrecer como premios son:

- Galletas de mantequilla decoradas
- Mini bundt cakes de chocolate y vainilla
- Donas decoradas
- Cake pops
- Cake cups



Uno de los beneficios de ofrecer estas actividades para niños, es el que aprendan todo sobre los alimentos, conocer sus distintos olores, sabores, texturas, así como sus diferentes maneras de combinar. La panadería abre a los niños un sin fin de ideas, de placeres, de posibilidades y oportunidades.



Ejercite la magia de la diversión

Tanto en la pastelería como en la panadería se aprende mediante esfuerzo y trabajo. Basta un poco de 'magia' para conseguir el pan o el pastel más delicioso que haya elaborado. Para preparar lo que se proponen, es necesario tiempo y dedicación. Y probar mucho.

Sobre todo, es una actividad muy divertida para los niños. Les encanta mezclar ingredientes y dar forma a los platos con sus manos, eso sí, siempre bajo la supervisión de los adultos.

Es importante concienciar a los niños en las claves de la buena alimentación, así como en la necesidad de aprovechar la comida y no desperdiciarla.

FUENTE:

<https://www.latercera.com/mundo/noticia/se-celebra-dia-del-nino-otros-paises/757270/>
<https://blog.oxfamintermon.org/por-que-se-celebra-el-dia-internacional-del-nino/>
<https://www.unicef.es/causas/derechos-ninos/dia-internacional-nino>
<https://www.guiainfantil.com/1266/cocinando-con-ninos.html>
<https://www.lolitalapastelera.com/postres-faciles-hacer-con-los-ninos-con-ingredientes-de-casa/>
<https://institutoberlin.com/comida-tipica-en-alemania/>
<https://www.196flavors.com/es/nigeria-chin-chin/>

PIRULETAS DE BIZCOCHO Y CHOCOLATE

RECETAS



Ingredientes

100	gr.	Chocolate negro fondant
125	gr.	Harina
100	gr.	Chocolate con leche fondant
2	pz.	Huevo
75	gr.	Queso crema
1	Cdta.	Cacao en polvo
160	gr.	Mantequilla
125	gr.	Azúcar
		Gragea de colores y/o granillo de chocolate
5	gr.	Polvo para hornear
1/8	Cdta.	Sal
		Palitos de paleta

Procedimiento:

1. Precalentar el horno a 180° C.
2. Colocar en un bowl 125 gr. de mantequilla a temperatura ambiente y batirla con el azúcar hasta que este cremosa.
3. Añadir los huevos, de uno en uno. Incorporar la harina tamizada, la sal, el polvo para hornear y una cucharadita de cacao.
4. Batir hasta obtener una masa homogénea.
5. Verter la mezcla en un molde engrasado y hornear durante 35 minutos.
6. Dejar enfriar el bizcocho y desmigarlo. Mezclarlo con el queso, formar bolitas y dejarlas en una fuente forrada con papel encerado.
7. Calentar un poco de chocolate negro o con leche a baño maría, hasta que se funda, y mojar en él la punta de unos palitos. Pinchar uno en cada bola y dejar 20 minutos en refrigeración.
8. Poner los chocolates en dos bowls y añadir en cada uno 1 cucharada de mantequilla, calentar hasta fundir. Cubrir las piruletas con ellos y decorarlas con las chispas o granillo.



SEMITA DE GUERRERO

RECETA DE PAN DULCE DE GUERRERO

En Chilpancingo y Tixtla, Guerrero, es un pan de harina de trigo con azúcar, manteca de cerdo, huevo, queso rallado, requesón, piloncillo y levadura. El pan se cubre con una capa llamada "cara", hecha con harina de trigo, azúcar, sal, levadura y manteca de cerdo.



SEMITA DE GUERRERO

INGREDIENTES

330 gr. Piloncillo-panela (la mitad molido y la mitad desquebrajado)

115 gr. Manteca de cerdo derretida y fría

2 Huevos

¼ Lt. De leche

4 ½ tzs. Harina

2 cdtas. Polvo para hornear

c/s. Canela en raja y troceada

Una pizca de sal

PROCEDIMIENTO

1.- Poner en un recipiente la harina, en el centro el piloncillo, polvo para hornear, canela y sal, revolver.

2.- Incorporar la manteca, el huevo y la leche, revolver primero con una pala de madera y después colocar la mezcla sobre la mesa de trabajo. Amasar con la mano e ir agregando la harina hasta que se desprenda de nuestras manos, no abusar del amasado.

3.- Hacer las semitas en forma de gorditas redondas como de 1cm de gruesas.

4.- Precalentar el horno a 180°C y cocer por 20 o 30 minutos, hasta que estén de color ámbar por abajo.



Representación del Poder Ejecutivo
**del Estado de Guerrero
en la Ciudad de México**



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 SÁNDWICH MIXTO / 12 DE ABRIL

El sándwich mixto o emparedado tiene sus orígenes en el siglo XVIII, en Inglaterra. Su nombre proviene del aristócrata John Montagu IV, conde de Sándwich, a quien le gustaba comer sin mancharse los dedos mientras jugaba a las cartas.

La elaboración de este comestible es muy sencilla, solo se necesitan dos rebanadas de pan blanco o pan de molde, jamón cocido y queso.

A pesar de que se trata de una comida típica de Inglaterra, es un alimento que hoy en día se come en todo el mundo y por eso cada 12 de abril se celebra mundialmente este día.

DÍA MUNDIAL DEL HOT DOG / 24 DE ABRIL

A pesar de que el hot dog o perrito caliente es un símbolo de la cultura norteamericana y es el lugar del mundo donde más se consume, lo cierto es que proviene de Europa, concretamente de Frankfurt, Alemania. Nació hace más de 200 años y cada 24 de abril se conmemora la creación de esta elaboración culinaria.

A finales del siglo XIX varios alemanes migraron a los Estados Unidos, llevando consigo las salchichas tipo Frankfurt. Charles Feltman, un carnicero local, fue quien popularizó los hot dogs, pues puso un carrito en la orilla de las playas de Coney Island, el éxito fue tanto que después de algunos años abrió un restaurante donde cocinaba 40 mil perros calientes diarios.



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



YATSIRI NAOMI GARCÍA MENDEZ

Edad: 15 años **Complexión:** Delgada

Estatura: 1.50 mts. **Color de piel:** Blanca

Historia: La madre se comunica con la menor el día 26 de febrero a las 10 de la noche, cuando regresa al otro día a su casa, su hijo menor le comunica que se despertó y su hermana ya no estaba.

Lugar y fecha de extravío: Fracc. Ex Haciendas de Paula, Municipio de Temascalapa, Estado de México.
26 de febrero de 2021.

Manuel Alberto Velasco Flores

Edad: 32 años **Complexión:** Delgada

Estatura: 1.70 mts. **Color de piel:** Morena clara

Señas particulares: En la nuca un tatuaje con nombre de Elizabeth, en el brazo derecho una piedra con las letras y MV y una fecha del 12-03-08, en el brazo izquierdo unas letras chinas y en pecho del lado izquierdo un tigre y unos lobos no terminados.

Historia: Salió a platicar con unos vecinos y de ahí, ya no volvieron a verlo.

Lugar y fecha de extravío: Col. Ampliación Las Águilas, Alcaldía Álvaro Obregón, Ciudad de México.
4 de febrero de 2021.



Lizette Alexandra Damián Soto

Edad: 34 años **Complexión:** Delgada

Estatura: 1.64 mts. **Color de piel:** Blanca

Señas particulares: Tatuaje en el pecho de nombre perdóname madre, en el hombro derecho el nombre de Dayana, trae el apellido de Damián en una mano, en la muñeca izquierda un rosario de color negro.

Lugar y fecha de extravío: Acámbaro, Guanajuato.
24 de julio de 2020.

Marzo 2021
Núm. 379 Año 31

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

**¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

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

comunicacion@canainpa.com.mx

ARTURO BLANCO

**CÓMO ACERTAR
CON LA HARINA**

**TARTA DE
MANGO**

LE RECORDAMOS

ABRIL

- 1-9** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 12** PAGO DE CUOTAS
- 16** PAGO DE IMPUESTOS

MAYO

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

JUNIO

- 3-7** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 10** PAGO DE CUOTAS
- 14** PAGO DE IMPUESTOS

IMPORTANTE

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

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

NOTAS:

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

INDICADORES AGRÍCOLAS

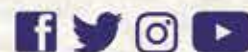
ROBUSTA	MAY	JUL	SEP
(dls. por ton.)	1,386	1,411	1,432
AZUCAR 11	MAY	JUL	OCT
(cts. por lb.)	15.89	15.56	15.50
AZUCAR 16	JUL	SEP	NOV
(cts. por lb.)	31.00	30.85	29.20
AZUCAR 5	MAY	AGO	OCT
(dls. por ton.)	456.00	442.20	432.40
CACAO ICE	MAY	JUL	SEP
(dls. por ton.)	2,542	2,552	2,546
MAIZ CBOT	MAY	JUL	SEP
(dls. por bushel)	5.47	5.3	4.86
SOYA CBOT	MAY	JUL	AGO
(dls. por bushel)	1,392.25	1,380.50	1,335.75
HARINA CBOT	MAY	JUL	AGO
(dls. por bushel)	3.98	3.98	3.91
ACEITE CBOT	MAY	JUL	AGO
(cts. por lb.)	0.46	0.45	0.44
TRIGO CBOT	MAY	JUL	SEP
(dls. por bushel)	6.31	6.22	6.22
J. DE NARANJA	MAY	JUL	SEP
(cts. por lb.)	116.55	119.30	122.15
AVENA CBOT	MAY	JUL	SEP
(dls. por bushel)	3.66	3.61	3.44
ARROZ CBOT	MAY	JUL	SEP
(cts. por lb.)	13.03	13.23	12.93
ALGODÓN ICE	MAY	JUL	OCT
(cts. por lb.)	85.45	86.42	83.31
RES CME	JUN	AGO	OCT
(cts. por lb.)	119.65	119.03	122.73
CERDO CME	JUN	JUL	AGO
(cts. por lb.)	100.03	99.90	98.43

ACTUALIZADO AL 19 DE MARZO DE 2021



Mejores harinas, mejores resultados.

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





La Elección
Profesional

Tu creatividad
HAZLA PASTEL.



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