

Mayo 2021
Núm. 381 Año 32

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

FELIZ DÍA DE LAS MADRES



ARTURO BLANCO
FERMENTACIÓN
EN FRÍO

PAN DE
CENTENO



El mejor
dar e

NUEVA
IMAGEN



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

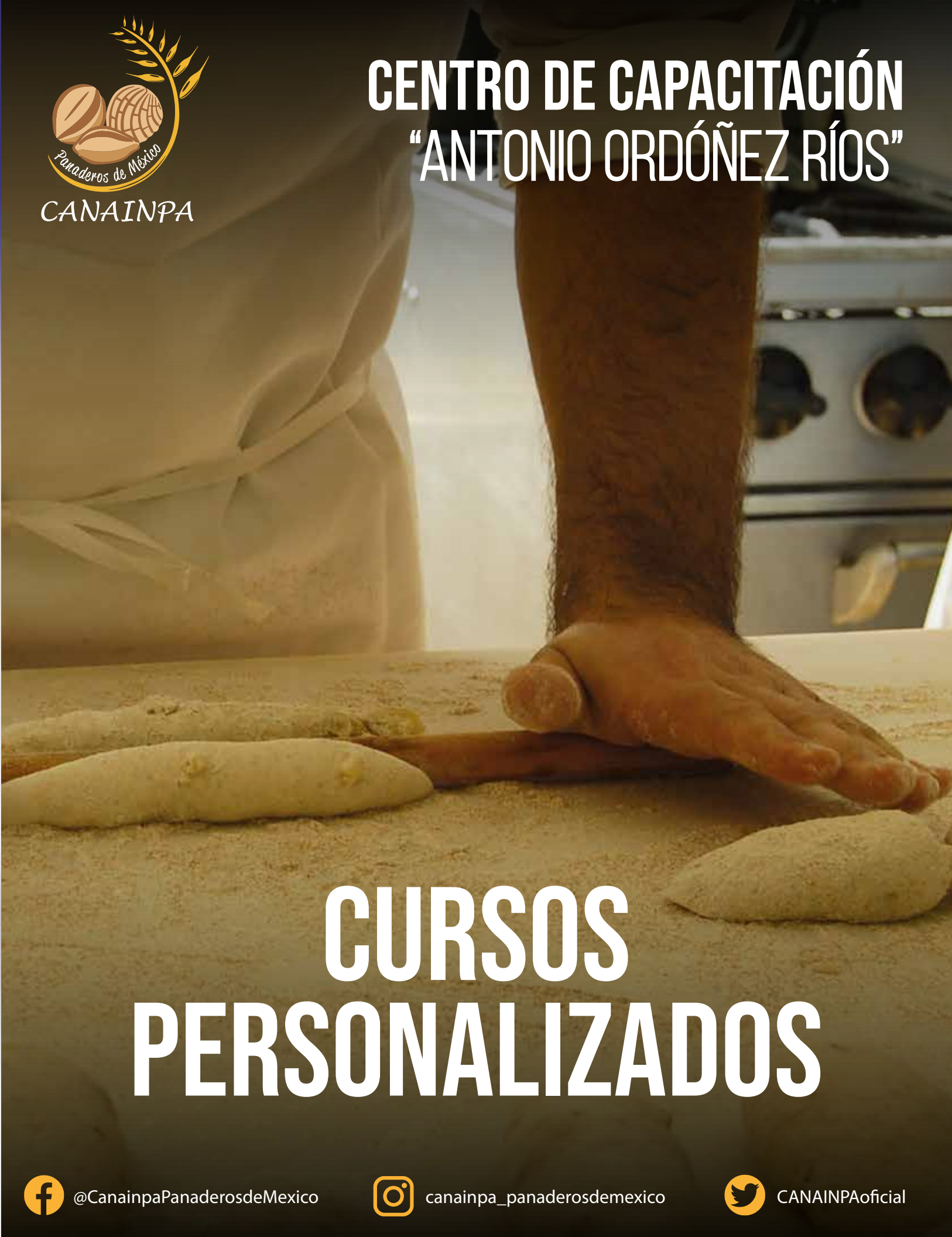
or regalo que le puedes
es nuestro sabor





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 381



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

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

Participación de los trabajadores en las utilidades de las empresas (PTU)

7

INDICADORES

FINANCIEROS

8

FINANZAS

Inicia la geolocalización de dispositivos para operaciones

financieras

13

JURÍDICO

Normas oficiales relacionadas con las condiciones de trabajo

16

Reformas sobre Teletrabajo

19

ASESORÍA

La Fermentación en Frío y la calidad de vida del Panadero

Arturo Blanco

26



28

HABLEMOS DE INGREDIENTES

Maracuyá



TECNOLOGÍA

Evaluación de productos de panificación

39

PARA EMPRESARIOS

Ventajas y desventajas de los diferentes métodos de pago

42

PANES EMBLEMÁTICOS

Chimangos

48

Chimislán

50

PAN EN EL MUNDO

Pan Arqueológico de Pompeya

51

ESTE MES CELEBRAMOS

San Honorato

55

56

Día de las Madres



62

RECETAS

Pan mixto de Centeno



Tarta de alta costura
Manzana

64

OBLIGACIONES 2021

65

EFEMÉRIDES

69

PERSONAS DESAPARECIDAS

70

LE RECORDAMOS

72

INDICADORES AGRÍCOLAS

72

ENTIDADES COLABORADORAS



La CANAINPA agradece a todas las empresas que la apoyan y da la bienvenida a POCHTECA, al grupo de Entidades Colaboradoras de la Cámara.



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



Para muchos, el arte de la panadería es una herencia familiar, una tradición que ha pasado de generación en generación hasta convertirse en una parte muy importante de la cultura gastronómica de nuestro país y las tradiciones ligadas al pan. Esto nos convierte a los artesanos panificadores en nexo de unión entre la cultura y la gente, haciéndoles llegar los productos ligados a múltiples y variadas festividades.

Este 10 de Mayo, festejamos el Día de las Madres y que mejor que verlo desde una perspectiva más amplia, conociendo como se festeja no solo en México, sino en diferentes países.

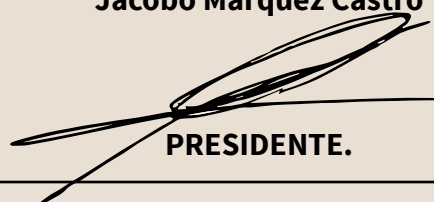
Sin perder de vista el lugar que ocupamos como gremio en la economía mexicana, recordemos que somos responsables de la generación y protección de miles empleos directos, por lo que de nuestros resultados depende una significativa parte del producto nacional y más ahora en la situación que estamos viviendo, donde la economía se ha visto muy afectada tanto a nivel industrial como en las familias. Por ello nuestros productos son el sustento seguro de muchas familias.

En este número le traemos diferentes temas de interés que harán más fácil la administración de su empresa. Como saben, es conveniente de hacer todo lo posible para facilitar el pago a potenciales clientes y conocer las ventajas y desventajas de los diferentes métodos de pago, así como la geolocalización de dispositivos para operaciones financieras.

Sabemos que la forma de hacer negocios ha cambiado y lo que antes nos funcionaba, posiblemente desaparezca o se convierta en historia. Hoy tal vez estemos fabricando un producto innovador, pero mañana probablemente competirá con nuevos productos del gusto de los clientes, es por eso que nuestro compromiso seguirá siendo la reinención de nuestro negocio y la apuesta a productos que obedezcan a las tendencias del mercado, además de nuestros panes tradicionales que nunca podrán faltar en las mesas de los mexicanos.

El proceso de vacunación de la población que se está llevando a cabo y la evolución de los diferentes semáforos indicadores del nivel de riesgo epidemiológico, nos hacen ver que la situación empieza a mejorar. No obstante, les ruego que no caigan en una falsa sensación de seguridad y continúen aplicando de la manera más estricta, todo el conjunto de medidas dictadas por las autoridades para mantener protegidos a los clientes, los empleados, las familias y ustedes mismos.

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

PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES EN LAS UTILIDADES DE LAS EMPRESAS (PTU)

CONSULTORIO FISCAL



Todos los trabajadores que presten a una persona física o moral un trabajo personal subordinado, mediante el pago de un salario, tendrán derecho a participar de las utilidades de la empresa donde laboran. Esta participación, es una prestación en favor de los trabajadores, que los patrones están obligados a cumplir, sin que la situación actual derivada del Covid-19, nos exima de la misma. Dicho pago se realizará respecto al año anterior, lo que significa que durante este 2021 se deben rendir cuentas sobre el balance de 2020.

El PTU, tiene como objetivo crear un equilibrio entre el trabajo y el capital, reconociendo la aportación de la fuerza de trabajo; recordemos que la única fuerza generadora de riqueza es el trabajo, de acuerdo a las palabras del filósofo economista Adam Smith.

Esta participación, encuentra su fundamento en los artículos del 117 al 131 de la Ley Federal del Trabajo, así como en los artículos 9, últimos dos párrafos, 109, antepenúltimo y penúltimo párrafos,

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2020

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%
Marzo	0.83%

INFLACIÓN MENSUAL
(Marzo)
0.83%

INFLACIÓN ANUAL
(MAR 20 - MAR 21)
4.67%

SALARIO MÍNIMO GENERAL
\$ 141.70

SALARIO MÍNIMO GENERAL
EN FRONTERA NORTE
DE MÉXICO
\$ 213.39

y 111, párrafos octavo y noveno de la Ley del ISR, en los que se establecen la forma para que los contribuyentes determinaran la renta gravable, que será base del reparto de utilidades.

De acuerdo a la Ley Federal del Trabajo, los trabajadores que tienen derecho al PTU, son:

- a)** Trabajadores de planta.
- b)** Trabajadores por obra o tiempo determinado (Eventuales).
- c)** Ex trabajadores de planta (Tienen derecho únicamente durante el tiempo que laboraron en el ejercicio fiscal de que se trate).
- d)** Ex trabajadores por obra o tiempo determinado (Tendrán derecho siempre que hayan laborado al menos 60 días en forma continua o discontinua en el ejercicio de que se trate).
- e)** Trabajadores de confianza.
- f)** Los trabajadores del establecimiento de una empresa (Fracción IV bis del artículo 127 de la Ley Federal del Trabajo).
- g)** Trabajadores bajo régimen de subcontratación.
- h)** Trabajadores considerados en servicio activo; de acuerdo



a la fracción IV del artículo 127 de la Ley Federal del Trabajo reconoce a las madres trabajadoras, durante los periodos prenatal y postnatal, y a los trabajadores víctimas de un riesgo de trabajo, durante el periodo de incapacidad temporal.

Personas excluidas del reparto de utilidades:

- a)** Directores, administradores y gerentes generales de las empresas.
- b)** Trabajadores domésticos (Son los que prestan sus servicios en la casa habitación de los particulares).
- c)** Personas físicas que sean propietarias o copropietarias de una negociación.
- d)** Profesionales, técnicos, artesanos y otros que en forma independiente prestan ser-

vicios a una empresa, siempre y cuando no exista una relación de trabajo subordinada con el patrón.

- e)** Trabajadores eventuales cuando hayan laborado menos de 60 días durante el ejercicio fiscal.

Por otro lado, las empresas que no tienen la obligación de repartir utilidades a sus trabajadores, son las siguientes:

- a)** Las empresas de nueva creación durante el primer año de funcionamiento.
- b)** Las empresas de nueva creación dedicadas a la elaboración de un producto nuevo durante los dos primeros años de funcionamiento.
- c)** Las empresas de la industria extractiva, de nueva creación, durante el periodo de exploración (se refiere principalmente a la rama industrial minera).

- d)** Las instituciones de asistencia privada, reconocidas por las leyes, que con bienes de propiedad particular ejecuten actos con fines humanitarios de asistencia, sin propósitos de lucro y sin designar individualmente a los beneficiarios, como son los casos de los asilos, fundaciones, entre otros.

- e)** Las empresas cuyo ingreso anual declarado al impuesto sobre la renta sea mayor a trescientos mil pesos están exceptuadas de la obligación de repartir utilidades, según la resolución emitida por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social el 19 de diciembre de 1996.

En el resolutivo primero de la Resolución del H. Consejo de Representantes de la Quinta Comisión Nacional para la Participación de los Trabajadores en las Utilidades de las Empresas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de febrero de 2009, se establece que los trabajadores participarán en 10% de las utilidades de las empresas, porcentaje que se aplicará sobre la renta gravable determinada según lo dispuesto en la Ley del Impuesto sobre la Renta.



CONSULTORIO FISCAL

La renta gravable, base de la PTU, está determinada en el artículo 120 de la LFT, en acuerdo por lo dispuesto en los artículos 9, párrafos último y penúltimo; 109, párrafos penúltimo y antepenúltimo, y 111, párrafos octavo y noveno, de la Ley del Impuesto sobre la Renta, según el régimen de tributación de que se trate, misma que resulta de disminuir de los ingresos acumulables las cantidades que no hayan sido deducibles en los términos de la fracción XXX del artículo 28 de la Ley del Impuesto sobre la Renta. A continuación, se presentan los conceptos que se consideran para determinar dicha renta gravable conforme al artículo 9 de la Ley del Impuesto sobre la Renta.



Ingresos Acumulables
<i>menos (-)</i>
Cantidades que no hayan sido deducibles en términos de la fracción XXX del artículo 28 de la LISR
Total de Ingresos para Renta Gravable
<i>menos (-)</i>
Deducciones autorizadas
<i>igual (=)</i>
Renta gravable determinada
Porcentaje aplicables (10%)
Reparto de Utilidades



Cuidémonos, no bajemos la guardia y sigamos las recomendaciones sanitarias en todo momento, paciencia, cada vez falta menos.

COLABORACIÓN:

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

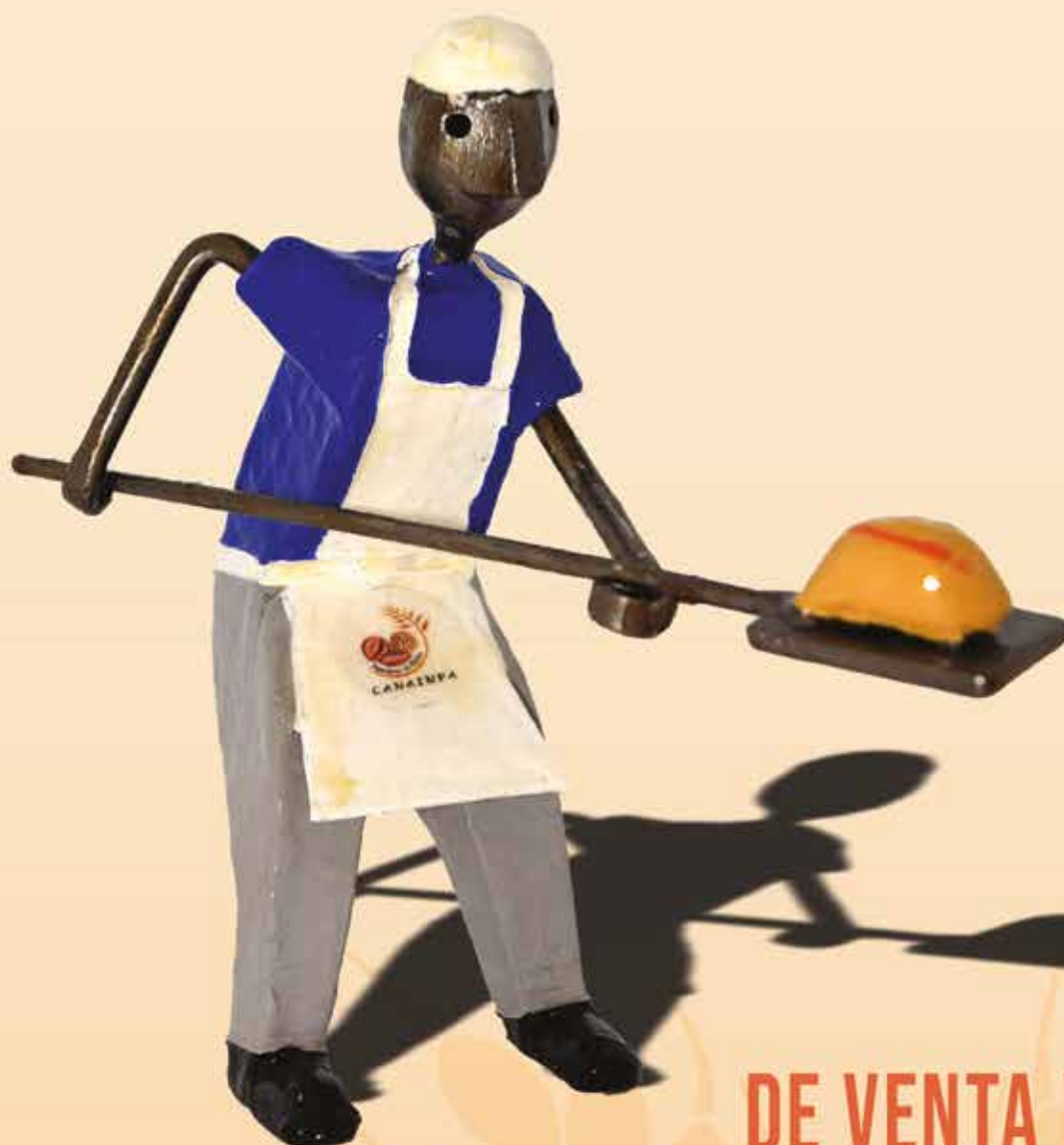


DISEÑADO ESPECIALMENTE PARA FREIR

OLEOFINOS



 [oleofinos](#)  [oleofinos](#)  ventas@oleofinos.com.mx  800 8224035  oleofinos.com.mx



DE VENTA EN CANAINPA

PANADERITOS ARTESANÍA

Para más información:

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

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

INICIA LA GEOLOCALIZACIÓN DE DISPOSITIVOS PARA OPERACIONES FINANCIERAS

FINANZAS



La Comisión Nacional Bancaria y de Valores (CNBV) informó que a partir del pasado 21 de marzo del presente año entró en vigor de manera escalonada y por sector, las reformas que obligan a las instituciones financieras a obtener y conservar la geolocalización en tiempo real de dispositivos, a través del cual, sus clientes realicen operaciones o servicios.

Esta medida se deriva de los compromisos internacionales adoptados por México como integrante del Grupo de Acción Financiera Internacional (GAFI). Cada modificación a las disposiciones busca adecuarse a los estándares internacionales que dicho organismo ha instrumentado para combatir el lavado de dinero y el financiamiento

al terrorismo, y que han sido reconocidos por diversos países, así como por organizaciones internacionales como el Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional. En ese sentido, la presente obligación está en línea con la Guía sobre Identidad Digital dada a conocer por el GAFI en Marzo de 2020.

Cabe precisar que el requisito de obtener la geolocalización de los dispositivos, tiene como objeto contar con un indicador de riesgo del cliente que permita a las instituciones financieras, obtener información de la zona geográfica al momento de ejecutar operaciones no presenciales que se lleven a cabo en dispositivos que el cliente tiene en su poder y de las que se desconoce su ubicación; por

FINANZAS

lo que solo pueden saber desde dónde se están realizando las mismas recabando la geolocalización de dicho dispositivo.

A partir de la reforma, la CNBV a través de sus labores de supervisión, verificará que las instituciones financieras cumplan dicha medida. Como con todas las obligaciones en materia de prevención de lavado de dinero y financiamiento al terrorismo, las instituciones financieras que se encuentren en incumplimiento, serán sujetas de la sanción correspondiente; por lo mismo los clientes deberán dar su consentimiento para compartir ese dato y modificar la configuración de sus dispositivos móviles en caso de ser necesario para cumplir con el requisito y poder abrir una cuenta, solicitar servicios o realizar operaciones online.

El uso se extiende a varios rubros, pero es un hecho que se está cambiando la interacción de la banca alrededor del mundo por medio del ofrecimiento de productos o servicios personalizados y hasta la detección de fraudes.

La geolocalización permitirá además a los clientes encontrar el cajero automático o la sucursal bancaria más cercano, se utilizará también para brindarles acceso a ofertas relevantes e incluso se ha usado para crear sistemas que emparejan la tarjeta de crédito de un usuario y su teléfono celular, de modo que cuando la persona realiza una compra, se puede determinar su localización por GPS para comprobar que efectivamente coincida



con la ubicación desde donde la transacción fue hecha y esta sea validada.

Calendario de cuando entrarán en vigor dichas disposiciones

SECTOR	FECHA DE REFORMA	ENTRA EN VIGOR
ASESORES EN INVERSIONES	22-marzo-2019	23-marzo-2021
TRANSMISORES DE DINERO	20-marzo-2019	21-marzo-2021
SOCIEDADES FINANCIERAS DE OBJETO MÚLTIPLE	21-marzo-2019	22-marzo-2021
INSTITUCIONES DE CRÉDITO (Bancos)	22-marzo-2019	23-marzo-2021
CASAS DE BOLSA	22-julio-2019	23-julio-2021
CASAS DE CAMBIO	21-marzo-2019	22-marzo-2021
SOCIEDADES COOPERATIVAS DE AHORRO Y PRÉSTAMO	21-marzo-2019	22-marzo-2021
SOCIEDADES FINANCIERAS POPULARES	20-marzo-2019	21-marzo-2021
FONDOS DE INVERSIÓN	22-julio-2019	23-julio-2021
UNIONES DE CRÉDITO	22-marzo-2019	23-marzo-2021

Comisión Nacional Bancaria y de Valores (23 Marzo 2021).

Con el tiempo se verá si la nueva medida arroja resultados positivos para el cliente o lo favorece al momento de levantar una queja o aclaración por cargos no reconocidos, pero de momento ya sean personas Físicas o Morales no podrán usar su banca electrónica si no se actualizan los términos y condiciones desde la App de su Banco.

COLABORACIÓN:

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

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

NORMAS OFICIALES RELACIONADAS CON LAS CONDICIONES DE TRABAJO

JURÍDICO



Dentro de las Normas Oficiales Mexicanas establecidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (STPS) relacionadas con la Seguridad y Salud en el Trabajo, en esta ocasión destacaremos las vinculadas a las Condiciones de Trabajo, cuyo cometido principal es evitar riesgos que pongan en peligro la vida, integridad física o salud de los trabajadores, y cambios adversos y sustanciales en el ambiente laboral, que afecten o puedan afectar la seguridad o salud de los trabajadores o provocar

daños a las instalaciones, maquinaria, equipos y materiales del centro de trabajo.

Al respecto, es de señalar que de acuerdo con la Ley Federal del Trabajo corresponde a la STPS fijar las medidas necesarias para prevenir los riesgos de trabajo y lograr que el trabajo sea prestado en condiciones que aseguren la vida y la salud de los trabajadores, en ese sentido, el Reglamento Federal de Seguridad y Salud en el Trabajo, ins-

trumento de aplicación del ordenamiento legal federal antes referido en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, establece diversas disposiciones relacionadas con:

- La Constitución e integración de las Comisiones de Seguridad e Higiene en los centros de trabajo.
- La elaboración de un diagnóstico situacional y el desarrollo de un programa de seguridad e higiene correspondiente o en su caso, una relación de medidas preventivas generales y específicas de seguridad e higiene en el trabajo, de acuerdo a la peligrosidad de las actividades que desarrollen a fin de que se establezca un orden para su cumplimiento.
- La existencia de condiciones ergonómicas que prevengan accidentes y enfermedades del trabajo en los centros de trabajo.

Es de resaltar que el artículo 7º, fracción I, del propio Reglamento Federal de Seguridad y Salud en el Trabajo, prevé que todo patrón debe contar con un Diagnóstico de Seguridad y Salud en el Trabajo (DSST), cuyo cometido será identificar los elementos siguientes:

- (i) Condiciones Inseguras o Peligrosas;
- (ii) Agentes físicos, químicos o biológicos o de los Factores de Riesgo Ergonómico o Psicosocial capaces de modificar las condiciones del ambiente laboral, y
- (iii) Peligros circundantes al Centro de Trabajo, así como de los requerimientos normativos en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo que resulten aplicables.



Disposición reglamentaria, cuya aplicabilidad es complementada a través de las Normas Oficiales Mexicanas siguientes:

- ✓ **NOM-019-STPS-2011** “Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene”.

Esta norma tiene por cometido determinar que todos los centros de trabajo deben de contar con su propia comisión de seguridad e higiene para establecer sus actividades, recorridos de inspección, tener su propio programa de trabajo, actas de evidencias y demás acciones que sirvan para investigar las causas de accidentes en el trabajo.

- ✓ **NOM-030-STPS-2009** “Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo”.

Dicha norma establece funciones y actividades que deben realizar los servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo para que no haya accidentes ni enfermedades de trabajo.

- ✓ **NOM-035-STPS-2018** “Factores de riesgo psicosocial en el trabajo-Identificación, análisis y prevención”.

Establece elementos para identificar, analizar y prevenir factores de riesgo psicosocial, así como promover un entorno organizacional favorable en los centros de trabajo.

Si bien es claro que las Normas referidas prevén disposiciones particulares tendientes a preservar las óptimas Condiciones de Trabajo, los criterios para su aplicación cambiarán de acuerdo al centro de trabajo y deben ser cumplidos de acuerdo al tipo de personal que se tenga; sin embargo, los requisitos mínimos de toda organización sobre el particular, de acuerdo con la STPS, son los siguientes:

- a. Procuran la seguridad de las y los empleados.
- b. Capacitación de personal ocupacionalmente expuesto.
- c. Desarrollo de listado de atención de emergencia.
- d. Establecimiento de medidas preventivas en temas de seguridad e higiene en el trabajo.
- e. Implementación de dichas medidas.

Debe tenerse presente que la competencia para la aplicación de las normas relativas a la Seguridad y Salud del trabajador y consecuentemente las vinculadas con las Condiciones de Trabajo, está reservada a la STPS, quien a través de diversos instrumentos vigila su cumplimiento. De dichas atribuciones destaca la relacionada con la “Inspección del Trabajo”, a través de la cual, en las actas especiales levantadas sobre su desarrollo, se hará constar cualquier violación que se descubra.

Para el caso de estar presentes ante una inspección por parte de la STPS sobre la materia de



Condiciones de Trabajo o para someterse a la evaluación de la conformidad de las Normas Oficiales Mexicanas antes señaladas, deberá demostrarse su cumplimiento:

Exhibiendo el documento que contenga el Diagnóstico de Seguridad y Salud en el Trabajo o en su caso, presentar las evidencias resultantes de la herramienta digital Evaluación del Cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud en el trabajo, visible en la plataforma de la STPS conocida como Servicios electrónicos de la STPS y que fuera abordado en la colaboración del mes abril.

Es importante destacar que la falta del Diagnóstico de Seguridad y Salud en el Trabajo, podría implicar la imposición de multas que van de 50 a 100 veces la UMA, las cuales podrán incrementarse por la inobservancia de las normas de seguridad e higiene.

Para el caso de que tuviera alguna inquietud o pregunta sobre lo antes señalado, así como en un proceso de inspección por parte de la STPS, 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

REFORMAS SOBRE TELETRABAJO

JURÍDICO



El 11 de enero de 2021 fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el Decreto que reforma el artículo 311 y adiciona el capítulo XII Bis de la Ley Federal del Trabajo, para regular el Teletrabajo.

Estamos en tiempos de transformación constante. Los sectores e industrias a nivel global evolucionan, la era digital tiene un impacto en la vida y en el mundo de los negocios; cambian no sólo las herramientas con las que se trabaja o desempeñan las actividades, sino también las metodologías de trabajo tradicionales. En consecuencia, por lo menos así debería ser, las distintas regulaciones a nivel mundial han intentado adaptarse a la actualidad, en este caso, al teletrabajo.

Este Decreto ha generado diversas interrogantes que se concentran en temas relacionados a la

seguridad de la información, los derechos inherentes a la personalidad, la desconexión digital, entre otros. Cuestiones que ya se consideraban y que en este nuevo ordenamiento se reafirman o se les da mayor importancia.

La entrada en vigor de esta reforma parece que llega en un momento adecuado, incluso puede pensarse que su origen es la famosa pandemia generada por el COVID-19. Pero no, esto lleva años discutiéndose en el poder legislativo y la situación actual sólo aceleró el proceso de algo que tarde o temprano iba a suceder.

Esta reforma tiene como propósito regular el teletrabajo, conocido también como *home office*. El Capítulo XII bis de la Ley Federal de Trabajo, en el artículo 330-A, dispone de forma general los siguientes aspectos a destacar:

- El teletrabajo es aquel que se ejecuta en lugares distintos al establecimiento del patrón, por medio de las Tecnologías de la Información y Comunicación.
- No será considerado teletrabajo aquel que se realice de forma ocasional o esporádica.
- Únicamente se considerará como teletrabajo aquel que se desarrolle más del cuarenta por ciento del tiempo en el domicilio elegido por el trabajador.
- La relación laboral bajo esta modalidad deberá hacerse constar en un contrato, el cual deberá cumplir con los requisitos que se detallan en el numeral 330-B de la Ley Federal del Trabajo.
- El cambio de modalidad presencial a teletrabajo deberá ser voluntario o por causas de fuerza mayor y que las partes podrán revertir estos cambios para regresar a la modalidad anterior (presencial).
- Los patrones, entre otras obligaciones, deberán proporcionar, instalar y encargarse del mantenimiento de los equipos necesarios para el teletrabajo, asumir los costos proporcionales derivados de éste, incluyendo, en su caso, el pago de servicios de telecomunicación y electricidad.

El nuevo capítulo sobre teletrabajo tiene varios puntos a destacar y que llaman mucho la atención. Al respecto, comentaremos aquellos que son relevantes y que pudieran tener un enfoque alineado a temas como la seguridad de la información, tecnología, derechos de la personalidad (intimidad, privacidad, datos personales, etc.).

Obligaciones para el patrón

1. Implementar mecanismos que preserven la seguridad de la información y datos utilizados por las personas trabajadoras en la modalidad de teletrabajo.

En este nuevo capítulo de la Ley Federal del Trabajo, se le impone al patrón la obligación de implementar mecanismos encaminados a preservar la seguridad de la información, así como de los datos personales a los que tengan acceso los trabajadores o que sean utilizados por estos en el desempeño de sus actividades.

Es recomendable firmar contratos de confidencialidad ad-hoc con los trabajadores en los cuales se establezcan de forma clara y precisa las obligaciones para la guarda, custodia y no divulgación de la información considerada confidencial de la organización, así como de aquella que no necesariamente sea propiedad de la organización pero que conozcan naturalmente por el desempeño de su trabajo.

El tema de seguridad de la información es sumamente relevante y cuenta con diversas aristas, pues la obligación no nada más tiene un origen





en la reforma sobre teletrabajo, sino en diversas fuentes, por ejemplo, en los contratos de confidencialidad que firman las empresas con terceros, las certificaciones de calidad, las políticas de sus matrices, los lineamientos de empresas públicas, los compromisos de reporte a inversionistas y esquemas de autorregulación. Además, existen marcos jurídicos que obligan a tener este tipo de medidas, por ejemplo, la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y las disposiciones de carácter general o circulares aplicables a instituciones financieras.

2. Respetar el derecho a la desconexión de las personas trabajadoras en la modalidad de teletrabajo al término de la jornada laboral.

En cuanto al derecho a la desconexión digital, éste no es más que el derecho de los trabajadores a no contestar comunicaciones, llamadas, correos

electrónicos, mensajes, etc., de trabajo fuera de su horario laboral. Se deberá considerar esto también para el descanso, permisos, vacaciones, etc.

Un punto relevante sobre este derecho en relación con el teletrabajo es que si la herramienta es proporcionada por los patrones, se deben elaborar lineamientos para su uso y contar con las responsivas firmadas por los trabajadores, la herramienta de trabajo no debe ser utilizada fuera de los horarios laborales, de lo contrario pudiera presumirse que se le está dando un uso distinto para el cual fue entregada. Cuestión que pudiera detonar la

prohibición que dispone el artículo 135, fracción IX de la Ley Federal de Trabajo.

En este sentido, cobra mayor relevancia establecer las reglas claras sobre el uso de las herramientas de trabajo, firmar las responsivas y vincular la herramienta al trabajador. Pues el uso de las herramientas de trabajo para un fin distinto para el cual fueron proporcionadas, puede traer como consecuencia la rescisión del contrato laboral sin responsabilidad para el patrón, y los lineamientos y responsivas son los documentos idóneos para acreditar que el trabajador conoce los términos y condiciones de uso de dichas herramientas.

En estricta observancia del derecho a la desconexión digital, el patrón podrá establecer medidas para garantizar que la herramienta únicamente sea utilizada en horarios laborales y para fines relacionados con las funciones del trabajador. Ello podrá materializarse en candados de horario y avisos sobre el tiempo efectivo de uso de la herramienta. En caso de que se deseen implementar meca-



nismos de seguimiento para garantizar que la herramienta se utilice para fines laborales, deberá realizarse una eva-

luación de impacto a la privacidad de trabajador a la luz de las características específicas de dicha funcionalidad.

3. Los mecanismos, sistemas operativos y cualquier tecnología utilizada para supervisar el teletrabajo deberán ser proporcionales a su objetivo, garantizando el derecho a la intimidad de las personas trabajadoras bajo la modalidad de teletrabajo, y respetando el marco jurídico aplicable en materia de protección de datos personales.

En este punto se reafirma la importancia de garantizar y velar por los derechos a la protección de datos personales, el derecho a la intimidad y la privacidad, es decir, impone la obligación a los patrones para que las tecnologías que se utilicen para supervisar las actividades de los trabajadores sean siempre respetando su privacidad, intimidad y en estricto apego a la Ley Federal de

Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares y demás normativa aplicable en la materia.

Obligaciones para el trabajador

En el apartado de las obligaciones impuestas en esta reforma a cargo de los trabajadores, destacan:

- A) Atender y utilizar los mecanismos y sistemas operativos para la supervisión de sus actividades; y
- B) Atender las políticas y mecanismos de protección de datos utilizados en el desempeño de sus actividades, así como las restricciones sobre su uso y almacenamiento.

Es decir, a los trabajadores también se les imponen obligaciones relacionadas con atender las instrucciones y políticas desarrolladas por parte de los patrones, por lo que para que los trabajadores estén en posibilidades de cumplir, es fundamental que los patrones, como parte de sus obligaciones desarrollen e implementen políticas y directrices tendientes a establecer las reglas, términos y condiciones en el entorno del teletrabajo.

De lo contrario, no se podrán deslindar de una responsabilidad por el mal uso de una herramienta de trabajo o negligencia en el actuar de los trabajadores.



COLABORACIÓN:

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

O-tentic

Al inicio de todos sus panes.

Es un producto de fermentación natural hecho de una masa madre activa deshidratada de trigo durum.

- Su perfil de sabor es tostado y es ideal para panes rústicos europeos.
- Otorga una miga suave y corteza crujiente.
- Recomendación de uso:
100% harina
+- 68% de agua
4% de O-tentic
+-2% Sal

Porque el futuro de la panadería, reside en su pasado.



¡Búscanos como puratosmexico!
www.puratos.com.mx

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

Puratos
Reliable partners in innovation


Primavera



Sugerencia de Uso

COME BIEN

Conciente a Mamá con el delicioso sabor de Primavera[®]

¿Por qué Primavera[®] es una gran alternativa para tu pastelería?

- Confiere suavidad y humedad a tus preparaciones
- Su delicioso sabor perdura después del horneado
- Es libre de ácidos grasos trans
- Libre de colesterol gracias a su origen vegetal
- Aumenta la vida útil de tus pasteles evitando se resequen



www.upfieldprofessional.com



@Upfield Professional Mx



@Upfieldpro_mx

LA FERMENTACIÓN EN FRÍO Y LA CALIDAD DE VIDA DEL PANADERO

ARTURO BLANCO

FORMADOR Y ASESOR

ASESORÍA



En este artículo, más que en las diferentes posibilidades de la fermentación en frío, me voy a centrar en todo lo que nos puede aportar, aunque también hablaremos de los diferentes sistemas para fermentar en frío.

En mi opinión, este sistema de trabajo, ha supuesto la gran revolución en el mundo de la panadería, y quizás no sea de lo que más se habla. Fijaros que hay infinitas disertaciones sobre la masa madre de cultivo, que es una masa madre, como se hace, y un larguísimo etcétera, pero en mi opinión muchas

veces tiene que ver más con el ego (sinónimo de tontuna) que con la realidad del día a día de la panadería y cuando hablo de la panadería del día a día, me refiero a la gran mayoría de panaderías, no a las que marcan tendencia, que también están muy bien, pero que la panadería es mucho más que una foto.

Este sistema, ha aportado a la panadería en general calidad de vida sin perjudicar la calidad del producto, y en muchas ocasiones mejorándola. Cualquiera que tenga unos añitos en este querido y poco valorado oficio nuestro, sabe que la noche es muy dura,

cuando escuchamos términos como “conciliación familiar”, que está genial, a nosotros nos suena a utopía, para el panadero durante muchísimos años y para muchos que no han implantado este sistema sigue siendo así, la conciliación consta de quitarse horas de sueño, para poder estar con la familia, aunque sea con mucho sueño.

Comento muchas veces con los compañeros que ahora el panadero madruga mucho, pero no traspasarlo. Ese es un matiz muy importante, levantarse a las 04:00 o las 05:00 de la mañana, para mí es madrugar, traspasar es cuando empezábamos a las 10:00 o las 11:00 de la noche y terminábamos por la mañana, a la hora que fuese, que normalmente no era pronto. Eso es rompedor para la conciliación y para el cuerpo.

Hemos conseguido invertir los horarios de los procesos, en muchas panaderías con este sistema, es normal ver amasar a las 10 o las 12 de la mañana, para el día siguiente, algo impensable años atrás. Esto además de **calidad de vida**, nos aporta otras muchas ventajas, tales como;

1. Menos problemas para encontrar personal, siempre es más fácil encontrar gente para trabajar de día.
2. Mejor planificación del trabajo, tenemos una mejor horquilla de horarios y reparto del trabajo.
3. Mejor y más económica resolución de problemas, si tengo una avería, es más fácil y barato encontrar a un mecánico a las 11 de la mañana, que a las 3 de la madrugada, y además vuelvo al punto anterior, tengo más capacidad de adaptarme al problema y redistribuir el trabajo.
4. Disposición de una amplia gama de productos a primera hora de la mañana, porque hemos podido organizar la producción a nuestro interés.

5. Posibilidad de alargar la hora de cocción de los productos (tener producto recién cocido) durante más horas del día, porque el frío nos da margen de tiempo en las fermentaciones. Este punto es importante, porque los clientes quieren ese Pan “recién hecho”.

Podría seguir enumerando ventajas, pero creo que con las que os he comentado, ya es más que suficiente para ver el cambio a positivo.

Con todo esto, hay una cosa que tengo clarísima, y es que nuestra inversión y nuestra reinversión (para los que no tienen claro este término, aclarar que inversión no es cambiar una máquina cuando se rompe después de 30 años), debe estar enfocada claramente hacia este tipo de sistema, por todo lo que nos aporta de bueno.

Como prometí que hablaría de varias posibilidades de fermentación en frío, voy a dar algunas de las múltiples que hay:

- a) Fermentación en frío continuo a 8 - 10 - 12°C.
- b) Fermentación controlada (nunca me gusta este término, todas las fermentaciones se controlan, pero ya sabéis a qué me refiero). Bloqueo de las piezas a 2° C, durante unas horas y subida progresiva de la temperatura en un plazo de horas.
- c) Fermentación de la masa en bloque a 4° C y posterior formado y fermentación al día siguiente.

Estas serían algunas de las básicas, pero como podéis ver, solo con éstas ya podemos conseguir el objetivo deseado, ganar en calidad de vida.

Espero que os animéis a entrar en el “mundo del frío” los que aún no lo estáis, porque estoy seguro de que ganareis en **calidad de vida**.

¡Un saludo!

MARACUYÁ

HABLEMOS DE INGREDIENTES



Tanto en la panadería como en la repostería la clave es la compra y elección de frutas que va a usar dentro de sus panes y postres, así como la manipulación y conservación para reducir mermas a través de las compras de calidad. Hoy le brindaremos los puntos clave, mediante el estudio de su morfología, beneficios y usos dentro de la panadería y repostería.

Son varias las especies de la familia de las Passifloráceas que dan frutos comestibles, entre ellos la fruta de la pasión o maracuyá, de sabor ligeramente ácido y muy aromático.

La fruta de la pasión (*Passiflora. edulis flavicarpa*) es de color amarillo, en forma de baya y con un sabor agridulce, existe otra que es más pequeña y de color púrpura o morado.

Se considera que el centro de origen es Brasil, específicamente la región del Amazonas. El maracuyá es como una baya redonda u ovoide. El tamaño y el grosor de la piel dependen de la variedad.

En el maracuyá dulce, la cáscara es lisa, dura y acolchada para proteger a la pulpa y su forma es

HABLEMOS DE INGREDIENTES

oval, con un extremo acabado en punta; tiene un diámetro de 3.5 a 8 centímetros y un peso aproximado de 30 gramos.

El maracuyá amarillo es más largo que la variedad morada y puede llegar a pesar hasta 100 gr. Su piel varía entre el amarillo, morado y naranja, en función de la variedad.

La capa interna es blanca y la cavidad contiene gran cantidad de pepitas cubiertas de una pulpa anaranjada, amarilla o verdosa, tiene un sabor agri dulce muy refrescante, exótico, afrutado, su pulpa es gelatinosa, viscosa y muy aromática, con una consistencia parecida a la mermelada.

La recolección se realiza cuando el maracuyá, amarillo o morado, está maduro, se cae al suelo y empieza a arrugarse, pero para poder exportarla fresca, la cosecha debe realizarse antes de que

comience dicho proceso. Eliminando la piel y las semillas, se obtiene la pulpa que es aproximadamente un 32% del peso total.

Para conservarla déjela a temperatura ambiente, en caso de que requiera madurar un poco más y su sabor se suavice o dulcifique. Una vez que esté madura puede refrigerarse durante una semana. Puede congelarla entera o sólo su pulpa para mantenerla en óptimas condiciones durante meses.

Beneficios del maracuyá en la salud

El agua es su principal componente. Contiene una alta cantidad de carbohidratos por lo que su valor calórico es muy elevado; tiene un alto contenido de provitamina A, vitamina C y aporte de potasio, fósforo y magnesio. La variedad ama-



HABLEMOS DE INGREDIENTES

rilla es más rica en minerales y provitamina A que la morada.

El maracuyá contiene una cantidad elevada de fibra, que mejora el tránsito intestinal. La provitamina A o beta caroteno se transforma en vitamina A en nuestro organismo conforme éste lo necesita.

Dicha vitamina es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico.

La vitamina C interviene en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones.

Ambas vitaminas cumplen además una función antioxidante. El potasio es un mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal, interviene en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.

El fósforo interviene en la formación de huesos, dientes y participa en el metabolismo energético. El magnesio se relaciona con el funcionamiento del intestino, nervios y músculos, también forma parte de huesos y dientes, mejora la inmunidad y posee un suave efecto laxante.

Valor nutritivo de 100 gr. de pulpa de maracuyá amarillo

Valor energético: 78 kcal	
	Cantidad (gr.)
Humedad	85
Proteínas	0.8
Grasas	0.6
Carbohidratos	2.4
Fibra	0.2
Minerales	Cantidad (mg.)
Calcio	5.0
Hierro	0.3
Fósforo	18.0
Vitaminas	Cantidad (mg.)
Vitamina A	684
Ac. ascórbico	20
Riboflavina	0.1
Niacina	2.24

Usos

Es una fruta dulce, refrescante y de fácil consumo, rica en sustancias de acción antioxidante. El maracuyá se cultiva para aprovechar el jugo del fruto, el cual puede ser consumido directamente y en refres-



*¡Combinan con
lo que más te gusta!*



cos, o ser industrializado para la elaboración de cremas alimenticias, dulces cristalizados, licores, pudines, confitería, néctares, jaleas, refrescos y concentrados.

La cáscara se utiliza en Brasil para preparar raciones alimenticias de ganado bovino, pues es rica en carbohidratos y pectina.

La pulpa puede utilizarse para la confección de mermeladas y jaleas; es recomendable para este caso no desechar las semillas, pues su contenido de pectina ayuda a la gelificación del producto. Su elevado contenido en azúcares hace innecesario utilizar algún tipo de edulcorante. Tanto el zumo como la pulpa pueden congelarse sin problemas; si bien el proceso afecta la textura de la fruta, el sabor se conserva sin cambios apreciables hasta un año.

Debido a la consistencia gelatinosa de su pulpa y su alto contenido en pectina, este fruto puede ser utilizado en pastelería como relleno, en forma de mermelada o como parte de la cobertura, y en la elaboración de pasteles.

La pulpa se utiliza como ingrediente en cremas, para rellenos y coberturas de pasteles y la incorporación de semillas y cáscaras potencia el valor nutricional de la harina de trigo, cereal a partir del cual se preparan muchos productos de panadería y pastelería.

La adición de estos residuos a las pulpas del maracuyá mejora la dulzura, acidez, firmeza y textura de donas, muffins y galletas, entre otros.

Para elaborar los rellenos de maracuyá y presentar una textura similar a un gel, primero se filtra

HABLEMOS DE INGREDIENTES



la pulpa, sin cáscaras ni semillas. Se separan las semillas y se realiza una cocción con azúcar, harina y manzana, obteniendo un producto basado solo en ingredientes naturales.

Para no utilizar elementos artificiales (aditivos) puede utilizar manzana, que por su contenido de pectina ayuda a mejorar la textura del relleno de fruta y proporciona un buen acabado. De esta manera se logra espesar la pulpa de maracuyá, ya que cuando se filtra queda muy líquida, fluida o aguada.

Posteriormente, se añaden las semillas de maracuyá para sacarles provecho, ya que buena parte de los componentes bioactivos están en estos residuos.

FUENTE:

<http://frutas.consumer.es>

<https://www.foodnewslatam.com/paises/77-colombia/6712-panes-y-donas-mejoradas-con-pulpas-y-semillas-de-frutas.html#:~:text=Panes%20y%20donas%20mejoradas%20con%20pulpas%20y%20semillas%20de%20frutas,-Editor%20Pa%C3%ADses%2010&text=La%20adici%C3%B3n%20de%20estos%20residuos,muffins%20y%20galletas%2C%20entre%20otros.>

<https://aprende.com/blog/gastronomia/reposteria/aprende-a-seleccionar-y-conservar-frutas-tradicionales-en-reposteria/>

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

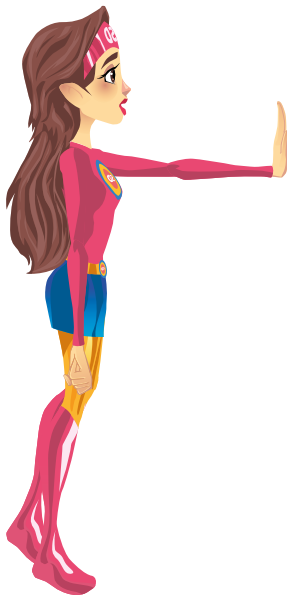
Acciones a realizar ante un familiar enfermo de COVID-19

Vigila el proceso de la enfermedad del familiar y mantente atento a los síntomas y signos de alarma.

Procura los siguientes cuidados y acciones en el hogar:



- 1 Seguir puntualmente las indicaciones** y el tratamiento establecido por el personal médico
- 2 Quedarse en casa durante 14 días**, así la recuperación será más rápida, se pueden evitar complicaciones y prevenir el contagio a otras personas
- 3** De ser posible **destinar un espacio para el enfermo**, alejándolo de los demás miembros de la familia



- 4** Procurar que **una sola persona, sea quien cuide al enfermo**. Si en casa hay una embarazada, una persona de 60 años o más, o perteneces a algún grupo vulnerable evitar que ella cuide de la persona enferma y se acerque a ella
- 5** **No aceptes visitas**, no realices reuniones, mantengan su sana distancia
- 6** Lavar o ayudarlo a **lavar sus manos frecuentemente** con agua y jabón, o utilizar gel antibacterial con base de alcohol al menos al 60%



- 7** **Tirar los pañuelos** desechables que la persona enferma use, en bolsas, amarrarlas y tirarlas a la basura
- 8** Dar diariamente verduras y frutas y **por lo menos 2 litros de agua** simple
- 9** **Separar los alimentos**, bebidas, platos, vasos y cubiertos del enfermo
- 10** **Lavar con agua y jabón** platos, vasos, cubiertos y objetos que haya utilizado el enfermo
- 11** En caso de que la persona enferma tenga dificultad para respirar, llame al 911 para orientación, es probable que deba ser **trasladado al hospital más cercano**



En todo momento realiza las medidas de prevención

- **Lava tus manos frecuentemente** con agua y jabón o bien, **usa gel antibacterial con base de alcohol al 60%**
- **Cubre tu nariz y boca al toser o estornudar** con un pañuelo desechable o con el ángulo interno del brazo; después lava tus manos
- **Si tienes que tocar tus ojos, nariz y boca**, lava tus manos antes y después de hacerlo
- **Evita el contacto** con personas con enfermedad respiratoria
- **Quédate en casa** si tienes síntomas de enfermedad respiratoria para evitar más contagios
- **No saludes** de beso ni de mano y mantén una sana distancia entre las personas
- **No compartas alimentos**, bebidas, platos, vasos y cubiertos
- Da **seguimiento a las recomendaciones** que emiten las Instituciones del Sector Salud



¡Si te cuidas tú, nos cuidamos todas y todos!



**¡SI TE CUIDAS TÚ,
NOS CUIDAMOS TODAS Y TODOS!**

COVID-19



Repostería

Un incondicional

¿Cómo se acondiciona una pasa?

El proceso implica rehidratarlas al nivel de humedad justo y es especialmente importante al usarlas en panes. Las pasas no tratadas absorben humedad de la masa, comprometiendo textura y vida de anaquel.

La ventaja de la uva pasa de California



Mejora la textura

Brindan una dulzura natural



Sustituye el jarabe de maíz



Textura sedosa




Las pasas dan el "factor extra" a la dulzura

Carameliza sin quemarse




Producto de Estados Unidos

Para mayor información sobre nuestro Comité y nuestros productos, contáctenos en:

 www.pasasnaturalmentedulces.com

 pasitasdecalfornia@imalinx.com

 Pasitas de California

 @pasitasca

 @pasitasca

Evaluación de productos de panificación

TECNOLOGÍA

La evaluación de productos en planta es un método sistemático cuantitativo en relación con un estándar o especificación que representa la perfección, la competencia, expectativas del cliente o de la empresa en función al producto; ésta tendrá un objetivo con rangos permitidos; como puede ser peso, color, volumen, simetría, textura, entre otros.

La evaluación de productos puede ser medida en forma numérica o por semáforos, describiendo las fallas y discutiendo las causas y las posibles soluciones. Aquí es donde es clave contar con personal altamente competente y logre encontrar las mejores soluciones en la toma de decisiones. Por eso, en IQUS creemos en los programas de educación que logren empoderar a los profesionales en panificación de la empresa y los lleve a una excelencia operativa con altos estándares de calidad.

Ciencia y tecnología aplicada a la panificación.

¿Cuál es el propósito de evaluar los productos?

- La calidad se evalúa en forma consistente.
- Mejora continua del producto y el proceso.
- Mide el desempeño del proceso y las competencias del personal.
- Es útil en el entrenamiento de los colaboradores.
- Relevante en la prevención de quejas y demandas de clientes y consumidores.

¿Cuál es la frecuencia recomendada para evaluar los productos?

- La evaluación de productos se debería de hacer como mínimo de una vez por turno, por variedad.
- La frecuencia con la cual el cliente lo compraría en el Mercado.
- Las muestras deben evaluarse entre 18 y 24 horas después de empaquetar el producto.

- Además, de forma regular, las muestras de mercado deberían ser verificadas por el comité de calidad asignado dentro del sistema de gestión de la empresa.

La evaluación de productos se debería de realizar por las mismas personas asignadas y los números tengan un mayor significado. **Estas personas serán las que ejecutan o apoyen el control de calidad en planta como pueden ser:**

- Gerente de Planta.
- Gerente de Producción y Mantenimiento.
- Supervisor de Línea.
- Operador líder de producción.
- Calidad.
- Ventas.
- Mercadeo.
- Compras.
- Entre otros.

Normalmente se acondiciona un área con luz fluorescente blanca y en una mesa que proyecte una luz de fondo neutra. El personal responsable y entrenado en el proceso de evaluación de productos, realiza un muestreo aleatorio programado del producto, evaluando primero las medidas objetivas como son el peso, volumen, pH, entre otros y posteriormente las medidas subjetivas a través de un análisis sensorial, como son la vista, el tacto, el gusto y el olfato; posiblemente se puedan usar fotos o gráficos.





Formatos de calificación estandarizados son la base estructural de una evaluación significativa del producto, donde se completan espacios en blanco para que los evaluadores del producto dirijan su atención a los atributos de calidad especificados. El evaluador hace hincapié en la ponderación de una falla en particular en relación con los atributos de calidad especificados que considere conveniente, asignando un valor en puntos.

La mayoría de los informes de calificación dividen la evaluación de calidad en dos partes:

- **Características externas:** Volumen, color de la corteza, simetría, corteza.
- **Características internas:** Grano, color de la miga, aroma, sabor, textura.

En muchos de los casos y una mejor alternativa es reemplazar la evaluación subjetiva por objetiva que sean medibles, consistente, repetible y comparable.

Aquí se puede contar con equipos que midan volumen, textura, color, entre otros.

También existen equipos “Evaluadores de la Calidad de Producto” que aportan un valor relevante al control de la calidad de los productos de panifica-

ción; eliminando el posible error humano al realizar las evaluaciones en forma subjetiva.

Ayuda a optimizar el uso de ingredientes en formulación y mejoras en el proceso con información relevante en las características internas y externas del producto; usados globalmente para:

- Control de ingredientes.
- Desempeño de aditivos.
- Actividad de la levadura.
- Control del proceso.
- Control de calidad.
- Desarrollo de fórmulas.
- Investigación y Desarrollo.
- Seguimiento de una especificación de producto o comparar con la competencia.

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.

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

VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE LOS DIFERENTES MÉTODOS DE PAGO

PARA EMPRESARIOS



Cómo cobrar es el componente más importante para cualquier negocio. Y como sabrá, usted debe de hacer todo lo posible para facilitar el pago a potenciales clientes. De hecho, podría considerarse un gran error no hacer uso de diferentes métodos de pago para cobrar por sus productos.

Cada método de pago tiene sus propias ventajas y desventajas. Les contamos algunas de ellas:

EFECTIVO

Billetes o moneda, el efectivo es la forma de pago más clásica y popular, y probablemente sea la primera que use en su negocio.

Ventajas

- Tiene el dinero de forma inmediata. El cliente tiene o no tiene el dinero.
- No hay comisiones adicionales. Si cobra en efectivo, no hay ningún intermediario que gestione el cobro y, por lo tanto, el 100% de lo acordado irá directo a su caja.

HARINERA ANÁHUAC

FSSC 22000



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



Desventajas

- La mayoría de la gente no lleva mucho efectivo encima. Cada vez son más las personas que prefieren el uso de tarjetas de crédito o de débito y no llevan mucho efectivo con ellos. Si solo cobra en efectivo, puede acabar perdiendo clientes potenciales.
- Deberá tener cuidado con las falsificaciones. Aunque no es algo que pase todos los días, deberá estar preparado por si un billete falso acaba en sus manos.
- Si maneja grandes cantidades de efectivo, tendrá que ejercer un mayor control sobre sus números. El dinero en metálico es más difícil de controlar y no se querrá ver sin un céntimo cuando llegue el día de pagar los impuestos.

TARJETAS DE CRÉDITO O DÉBITO

Las tarjetas se han convertido en una de las formas de pago más común. Es raro encontrar a alguien que no tenga una tarjeta de crédito o, al menos, de débito.

Ventajas

- La aceptación de tarjetas impulsa las ventas. Las tarjetas bancarias son muy fáciles de usar, al menos desde la perspectiva del cliente. El ciclo “lo veo, lo quiero, lo compro” encaja perfectamente con la compra compulsiva a crédito.
- Las tarjetas bancarias se pueden usar para hacer compras a través de PayPal. Si ya está usando PayPal en su negocio, entonces puede aceptar pagos con tarjetas de crédito/débito, sin necesidad de que su cliente tenga una cuenta PayPal.

Desventajas

- Cumplir con varias leyes y normas de seguridad. Antes de aceptar tarjetas, debe cumplir con un número de normativas de seguridad y protección de datos, para asegurar los datos de sus clientes.
- Comisiones de intermediación. Evidentemente, tendrá que contratar los servicios de alguna pasarela de pagos para poder procesar tarjetas de crédito y débito, y esos servicios tienen un coste en función de las cantidades que ingrese.





vil que implica usar una aplicación con su lector de tarjeta, como Google pay, Apple pay, Paypal, Bizum, entonces es bastante probable que pueda tener algunos problemas de compatibilidad. La mayoría de los lectores de tarjeta son compatibles con iPhone, pero quizás no con otros dispositivos. Es necesario investigar bien antes de tomar una decisión.

PAGOS MÓVILES

Los pagos electrónicos son cada vez más habituales en cualquier establecimiento, por lo que el pago desde el móvil también se ha popularizado y el número de posibilidades se multiplican.

Ventajas

- Al igual que con las tarjetas de crédito, es difícil encontrar a alguien que no lleve un teléfono móvil consigo. No importa si su cliente paga a través de su teléfono o a través del de usted. La ventaja del pago instantáneo está ahí.
- No hay que pensar. Solo se tiene que sacar el móvil y en cuestión de segundos tendrá el dinero en su cuenta bancaria.

Desventajas

- Fallos de seguridad. Algunas formas de pago por móvil todavía presentan algunos resquicios que no las hacen 100% seguras.
- No todos los lectores de tarjeta funcionan igual. Si ha elegido algún sistema de pago mó-

- Problemas con las actualizaciones. Una simple actualización fallida puede romper todo el sistema e impedirte seguir cobrando normalmente. Así que deberá tener mucho cuidado si actualiza la aplicación que usa para cobrar y asegurarse de que es compatible con su teléfono antes de instalarla.

Estos son algunos de los métodos de pago más populares hoy en día. Hay muchos tipos de formas de pago distintas e, indiscutiblemente, tendrá que elegir las que mejor se adapten a las características de su negocio.

FUENTE:

<https://computerhoy.com/listas/tecnologia/cual-mejor-forma-pagar-movil-2019-505221>

<https://www.quaderno.io/articulos/ventajas-y-desventajas-de-los-diferentes-metodos-de-pago>

[https://www.the-eshow.mx/post/7-metodos-de-pago-para-los-negocios-en-mexico#:~:text=Un%20estudio%20realizado%20por%20MercadoPago,%25\)%20y%20efectivo%20\(16%25\).](https://www.the-eshow.mx/post/7-metodos-de-pago-para-los-negocios-en-mexico#:~:text=Un%20estudio%20realizado%20por%20MercadoPago,%25)%20y%20efectivo%20(16%25).)

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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Una de las principales funciones del envasado es la de proteger los productos de cualquier tipo de contaminación o daño exterior.

En este número de la revista abordaremos el tema de:

ENVASADO



Los envases y recipientes deben estar protegidos del polvo, lluvia, fauna nociva y/ o cualquier otra materia extraña.



Los envases y recipientes deben estar limpios y desinfectados, en buen estado antes de su uso.



Los envases primarios deben ser de material inocuo y que proteja al producto.



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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS



Los recipientes o envases que hayan contenido medicamentos, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier otra sustancia toxica, NO deben ser reutilizados en alimentos o bebidas.



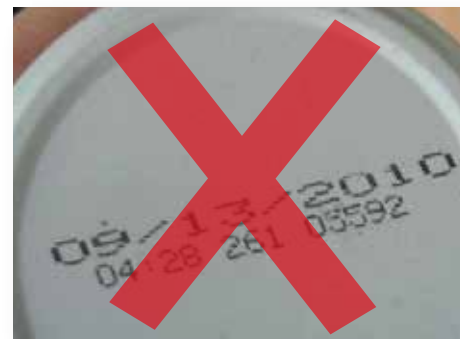
PREENVASADO



Envase integro y en buen estado



Fecha de caducidad o de consumo preferente Vigente



CHIMANGOS

PANES EMBLEMÁTICOS



La gastronomía Bajacaliforniana es una verdadera sorpresa no solo para los visitantes extranjeros en el estado, sino también para los visitantes nacionales, pues muchos de los platillos de orígenes en otro país, realmente vieron la luz aquí en este maravilloso lugar, aunque también hay platillos que se vieron influenciados por migrantes extranjeros, tal es el caso de los Chimangos.

Los Chimangos son unos panecillos fritos hechos a base de canela y piloncillo, que forman parte de la gastronomía tradicional de Baja California Sur, se caracterizan por tener forma de rectángulo o de rombo, siempre acompañados de un buen café, té o de una infusión de canela.

Este pan surgió gracias a la influencia de la cocina Española en la antigua Baja California, ya que se buscaban preparar recetas cuyo tiempo de

caducidad no fuera tan rápido, además de que estos pequeños panes fritos eran parte de las provisiones que llevaban los antiguos vaqueros Bajacalifornianos, cuando estos salían a cabalgar.

Se dice que, originalmente estos panes eran elaborados únicamente con harina de maíz, pero con el pasar de los años se empezó a usar la harina de trigo, incluso hoy día hay quien le agrega leche, pero dicho ingrediente no forma parte de la receta original, también hay quienes le agregan un toque salado, al rellenarlos con queso y frijoles.

FUENTE:

<http://sudcalifornios.com/item/gastronomia-sudcalifornia-tradicionales-chimangos>

https://www.guiaturisticamexico.com/atractivo.php?id_blog=00506



www.distribucionessantacruz.com

Distribuciones Santa Cruz, SA de CV

sin costo: 800 788.0934



Las marcas líderes *para tu negocio,*
Santa Cruz te las proporciona:



Y a un CLICK y donde te encuentres, compra los insumos que necesitas. Visita nuestra TIENDA EN LÍNEA (entregas nacional):

www.mitiendasantacruz.com



CHIMISCLÁN

PANES EMBLEMÁTICOS



El Chimisclán es un tipo de pan muy similar al cocol; se cree que surgió antes de la Colonia y se preparaba para la clase trabajadora. Conforme la panadería en México fue creciendo, la receta del Chimisclán se refinó y así surgió el cocol.

El Chimisclán puede no llevar anís; su sabor es más harinoso y en algunas zonas del centro del país, se elabora con huevo. Sin embargo, la receta original solo lleva harina, miel y agua. La harina tiende a ser de molido grueso, con restos de la fibra del trigo; lo que hace que los panes sean más densos y sin tanto volumen. En la actualidad muy pocas personas hacen este tipo de pan, por lo regular se usa en fiestas y celebraciones.

Su parecido con el Cocol es demasiada que incluso existe una referencia cinematográfica del parentesco de estos dos panes: se trata de una escena de la película de 1937 titulada *Así es mi*

Tierra, en la que Cantinflas interpreta una canción en la que dice “¡Ay cocol, ya no te acuerdas cuando eras chimisclán!, y ahora que tienes tu ajonjolí, ya no te quieres acordar de mí”.

“Chimisclán” también es una palabra que se usa para aquellos que por algún motivo han mejorado su condición social y pasan de ser un Chimisclán a ser un cocol.

Así este pan forma parte de la cultura y folclor mexicano. El cual se va perdiendo de a poco con las nuevas técnicas de panadería.

FUENTE:

<https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/que-es-el-chimisclan/>

<https://www.mexicodesconocido.com.mx/chimisclan-papa-del-cocol.html>

PAN ARQUEOLÓGICO DE POMPEYA

PAN EN EL MUNDO



Si queremos imaginar cómo era el pan de una ciudad romana, solo hay que dar una vuelta por las ruinas de Pompeya. Parece como si el tiempo se hubiese detenido el 24 de agosto del año 79 d.C., cuando el Vesubio entró en erupción y sepultó toda la ciudad con una nube volcánica de 35 kilómetros, y a sus habitantes que, ajenos al peligro, murieron al instante por la exposición a las altas temperaturas, entre 300 y 600 grados.

Pompeya está situada cerca de la moderna ciudad de Nápoles, a orillas del río de Sarno, en cuya desembocadura se hallaba un importante puerto comercial, ahora está a varios kilómetros del mar por las tierras añadidas tras la violenta erupción.

Sus habitantes tenían una buena vida, era una villa de vacaciones que disponía de muchos servicios el macellum (gran mercado de alimentos),

el pistrinum (molino), theatrum, templum, los thermopolia (una especie de taberna que servía bebidas frías y calientes), las cauponae (pequeños restaurantes), thermae (los baños públicos), un circus (anfiteatro), incluso lustris (burdeles).

Si quiere conocer más acerca del pan, un lugar que es obligado visitar es la Tahona de Modesto, una panadería aunque también hay varias que se pueden visitar; el teatro Grande para grandes representaciones, y el Piccolo dedicado a la poesía y la música, la acústica es impresionante; el foro, centro de la vida política y social, aquí se encuentra el templo de Apolo; las termas Sabiane y las del Foro; la Thermopolivm de Larario, una cantina con vino y comida, aunque sino lo ve hay más por el camino, están a pie de calle.

Aunque es un hecho conocido que la elaboración del pan se remonta a tiempos prehistóricos, no

PAN EN EL MUNDO

deja de ser curioso investigar pruebas fehacientes de su consumo en la antigua Pompeya.

Cuando el volcán Vesubio entró en erupción y arrasó la ciudad de Pompeya en el año 79 d.C., la panadería de Modesto, que así se llamaba el comercio, quedó soterrada por la lava dejando a su dueño calcinado junto al horno en el cual se horneaban 81 hogazas de pan.



No hace falta aclarar que el pan estaba carbonizado, pero es una prueba de la importancia del sector panadero, que era un negocio excelente en aquella época. Así mismo, no es el único horno que se halló en la historia de la arqueología panadera, pues han aparecido numerosos molinos y panes carbonizados en excavaciones.

Los molinos se componían de dos piezas de rocas volcánicas. La de abajo en forma de cono, y la de



la arriba hueca y con forma bicónica. En la parte superior había un eje rotatorio que molía los granos gracias a un tornillo de madera con dos brazos salientes. Estos molinos eran puestos en marcha por esclavos.



Para elaborar el pan, se mezclaba la harina con el agua, se depositaba en una artesa y luego se amasaba dando vueltas con un mecanismo de cuchillas giratorias. Para terminar, se le daba forma de hogaza y se cocía en un horno de arcilla.



Se empleaba leña para calentar los hornos, mientras una capa de arena bajo la superficie del horno y otra en la parte superior del mismo, prevenían la pérdida de calor. La apertura del horno estaba elaborada con mármol y la puerta de acero. En el horno de la Panadería Modesto se puede comprobar una lámina de travertino que contiene un falo en relieve con esta inscripción: “hic habitat felicitas” (Aquí vive la felicidad).

Las cocinas de la mayoría de las casas romanas tenían instalaciones insuficientes para la elaboración del pan, por lo que éste se compraba en el "pistrinum" (panadería).

El "pistor" (panadero) y sus ayudantes se encargaban de todo el proceso en un mismo local que tenía diversas dependencias específicas para cada tarea:



- **Almacenaje:** En el altillo se almacenaban los sacos de grano.
- **Molienda:** Desde el altillo, los sacos se vertían sobre el "catillus", una pieza biconica de lava que gira sobre la "meta", una base circular de mampostería. Ambas piezas forman una muela que se hacía girar con un burro y con la que se fabricaba la harina.
- **Amasado:** En otra zona había bancos de amasado.
- **Cocción:** Una vez dada la forma al pan, se pasaba al "praefurnium", el horno.
- **Venta:** Dando a la calle había local, con estantes y cestas para el pan y un mostrador, donde se llevaba el pan cocido para su venta.

En sus inicios eran los esclavos los encargados de la elaboración del pan, pero en el S.II a.C. Esta tarea pasó a ser realizada por panaderos de origen griego. En el S.I se asociaron formando un "collegium", que les imponía normas estrictas para la labor de panificación, eran únicamente hombres y llegaron a tener gran consideración social.

En su elaboración empleaban trigo como cereal preferente y lo fermentaban con la "spuma concreta", fermento de cerveza. Hacían dos calidades de pan, el "panis secundarius", hecho con "far", una harina basta y el "mundus" o "paniscandidus", hecho con "farina", más refinada que la anterior. Los esclavos consumían el primer tipo. Además realizaban el "panis militaris", un pan que duraba más tiempo y que llevaban los legionarios.



Los panes tenían una medida standard, eran redondos y divididos en ocho sectores circulares. Además de estos panes básicos, hacían variedades con distintas formas, composiciones o tipos de cocción diferentes, pasteles, bollos y galletas o "placentae", que se endulzaban con miel.



PAN EN EL MUNDO



Las excavaciones de Pompeya se encuentran en la región de Campania, y forman parte del parque Nacional del Vesubio, declarado Patrimonio de la Humanidad. Para verlas completamente, se necesitan, al menos, entre cinco o seis horas.

Llegar hasta aquí es muy sencillo: desde Nápoles solo hay que tomar el tren, dirección Sorrento, de la línea Circumvesuviana en la estación Central de la plaza Garibaldi, y bajar en la parada Pompei Scavi. La entrada al sitio arqueológico está a sólo 50 metros.

Hay mucho que ver, la zona excavada tiene unas 12 hectáreas, con lo que es necesaria una planificación previa para no perderse. También nos podemos encontrar que algunos de los edificios marcados como abiertos que no son accesibles, o bien porque están en rehabilitación o porque no disponen de suficiente personal para ser vigilados.

El horario varía según la temporada:

Del 1 de noviembre al 31 de marzo
8:30 a 17:00 horas.

Del 1 de abril hasta el 31 de octubre
8:30 a 19:30 horas.

Recordar que media hora antes empiezan a cerrar las puertas de los edificios.

FUENTE:

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

SAN HONORATO

— ESTE MES CELEBRAMOS —



¿A quién se encomiendan los panaderos?

El 16 de mayo se celebra en todo el mundo la festividad de San Honorato, patrón de los panaderos. Un día muy especial para todos los profesionales que ejercen la profesión panadera.

Este noble y dedicado oficio cuenta con la protección de una imagen que representa el cuidado divino para la ejecución de su trabajo. Cada año, se recuerda una tradicional historia que dio vida a San Honorato, el santo patrono de los panaderos. Se sabe que este personaje religioso nació en *Port LeGrand* en Pothieu, no conociéndose con exactitud en qué fecha concreta, y murió en la misma localidad un 16 de mayo del año 600. Fue obispo de la localidad francesa de *Amiens*, así mismo, fue un hombre honorable, miembro de una de las más importantes familias de su país.

San Honorato alcanzó el nivel de prelado en *Amiens* al fallecer su guía espiritual y de acuerdo con la tradición, al momento de consagrarse descendió sobre su cabeza un aceite misterioso y un rayo divino. De igual manera se le adjudica un suceso milagroso, cuando sembró en un jardín una pala para hornear y ésta se convirtió en una morera que pronto dio flores y frutos.

Honorato es un nombre latino (*Honoratus*) que significa "persona a la que se honra por sus méritos", frase que reviste positivamente el oficio y profesión de los panaderos mexicanos.

FUENTE:

<http://www.elalmanaque.com/santoral/diciembre/22-12-honorato.htm>

<http://www.ceopan.es/patron/honorato.htm>

<https://pandecalidad.com/festividad-de-san-honorato-patron-de-los-panaderos>

DÍA DE LAS MADRES

— ESTE MES CELEBRAMOS —



Una tradición desde la antigüedad

El primer registro que hay de esta festividad proviene de la antigua Grecia. Ahí rendían culto a Rea, madre de los dioses Zeus, Hades, Poseidón y Era, entre otros. Esta tradición fue adoptada por los romanos, quienes durante el equinoccio de marzo celebraban las *Hilarias*, fiestas dedicadas a la madre tierra y la fertilidad. Posteriormente, con la llegada del cristianismo, se conservaron las fiestas, pero se centraron en la Virgen María.

El origen moderno de la tradición

Si bien, en el pasado el Día de las Madres estaba fuertemente relacionado con la religión, su origen moderno no guarda relación con ésta. Fue gracias a la insistencia de la periodista estadounidense Anna Jarvis, lo que llevó a su establecimiento y reconocimiento oficial al *Día de las Madres*.

Anna tenía un gran afecto y admiración por su madre, de nombre Ann Jarvis, ya que durante la guerra civil en Estados Unidos (y después de ésta), Ann creó y organizó grupos de trabajo con otras madres para cuidar de los soldados y mejorar

la salud pública. Ann denominaba estos días de labores como *Día de las Madres*.

Tras la muerte de su madre, el 12 de mayo de 1905, Anna comenzó una campaña para convertir el Día de las Madres en una conmemoración oficial. Para lograrlo, envió cartas a senadores, gobernadores y celebridades año con año. Además de sus mensajes a figuras distinguidas, Anna llevó a cabo un homenaje a su madre en 1908. Estas acciones culminaron con el reconocimiento de la celebración en 1911 y al establecimiento de la fecha oficial el segundo domingo de mayo, en 1914.

Aunque esta festividad está relacionada con algunos acontecimientos religiosos, en cada rincón del mundo en donde se celebra, se hace bajo una manera, motivación e historia diferente.

Japón

Al igual que en Colombia, en este país se celebra el Día de la Madre en el segundo domingo de mayo y recibe el nombre de '*Haha no hi*'. El regalo por excelencia de esta jornada son los claveles, puesto que es una flor símbolo de la fuerza maternal en Japón. Asimismo, no pueden faltar los pasteles.

Muchos de los pasteles japoneses son de origen extranjero. Su influencia llegó en los últimos siglos, ya que no fue hasta después del Periodo Edo cuando el país se abrió internacionalmente. Pero durante todo este tiempo, Japón ha ido adaptando estos pasteles y los han perfeccionado a su manera. Es así que muchos pasteles japoneses son más cremosos y menos dulces. Otra diferencia notoria es que en las pastelerías predominan las raciones individuales.

Algunos de los pasteles más populares para consumir este día son:

- **Cheesecake:** Se prepara mezclando claras de huevo, leche, azúcar y queso crema.
- **Swiss cake:** Consiste en un pastel alargado, relleno y enrollado, pudiendo estar cubierto de como mermelada, chocolate o matcha.
- **Baumkuchen:** Este pastel tiene forma de anillas de árbol y contiene muchas capas. Su elaboración es simple y los ingredientes básicos que se utilizan son mantequilla, huevo, azúcar, vainilla, sal y harina.



ESTE MES CELEBRAMOS

Inglaterra

El día de la Madre en Inglaterra o más conocido como *Mothering Sunday*, varía cada año en Reino Unido. Esto es porque siempre se celebra en el cuarto domingo de Cuaresma en honor a la Virgen María. En este día los niños entregan presentes a sus madres para demostrar su amor. Se regalan tarjetas, flores, manualidades y pasteles.

En el Norte de Inglaterra, la gente suele comer un dulce llamado *Carlins*. Son unos panqueques preparados con guisantes que previamente se remojan en mantequilla, con sal y pimienta. Por eso, en ciertas zonas se conoce al Día de la Madre como *Carlin Sundays*.

El plato más tradicional en estas fechas es:

- **Simnel Cake:** Una deliciosa tarta de frutas con una capa de pasta de almendras en el centro y en la superficie. Esta torta se prepara con la cobertura de 11 bolas de mazapán, que representan a los 11 apóstoles (excluyendo a Judas). Después se hierve en agua y se hornea.

Su nombre probablemente proviene de la antigua palabra Simila, que significa harina fina.

Cerca del siglo XVII, fue cuando este pastel empezó a ser asociado con la época de primavera y posteriormente con el día de las Madres.



Rusia



Cuando existía la antigua Unión Soviética, compartían la celebración del Día Internacional de la Mujer y era en ese momento en el que honraban a las mujeres, entre ellas a las Madres. Sin embargo, fue hasta el año 1998 en donde, bajo el mandato de Boris Yeltsin, se estableció el último domingo de noviembre como el día de las Madres. Esta conmemoración recibe un gran valor para este país, puesto que además de querer celebrar a uno de los seres más importantes, fomenta los principios fundamentales de la familia y en especial, el de la crianza.

Las madres pueden sentarse y relajarse mientras las familias les preparan platillos especiales para ellas;

- **Ptichie Molokó:** Esta tarta cubierta de chocolate negro es uno de los postres más queridos de Rusia. Fue la primera tarta en ser patentada en la Unión Soviética en 1982.
- **Poliot:** Este pastel fue uno de los favoritos durante la época de la URSS, su tierna base de merengue y sorprendente crema de mantequilla son casi incomparables en lo que respecta a sabor.
- **Moskva:** Este nuevo pastel fue desarrollado en 2015 y se ha convertido en un símbolo culinario de la capital rusa. Está lleno de nueces y leche condensada, tiene cuatro capas con crema y está cubierto con glaseado rojo.

Panamá

A diferencia de muchos países, la celebración no se lleva a cabo en mayo, sino el 8 de diciembre, debido a que culturalmente es el Día de la Inmaculada Concepción y es cuando rinden honor a la Virgen María. Sin embargo, en esta fecha, los panameños toman el día para compartir con sus madres.

Además de las festividades religiosas, en Panamá las personas acostumbran dar regalos y flores a las madres más allegadas a la familia. Y para ello, no pueden faltar los dulces artesanales muy típicos de la cultura Panameña, como la cocada, el huevito de leche o el enyucado.



Panamá también ha adoptado postres de otros lugares, como:

- **Cheesecake**
- **Tarta de chocolate**
- **Pastel mil hojas**



ESTE MES CELEBRAMOS

Bolivia



La tradición de celebrar el Día de la Madre en Bolivia tiene lazos históricos fuertes. El 27 de mayo de 1812, un grupo de mujeres bolivianas se enfrenta al ejército español en el intento de ganar la libertad para su país.

A partir de ese día, los bolivianos celebran a las mujeres y a las mamás en esta fecha en memoria de aquellas mujeres que dieron su vida por la libertad de su país. Tradicionalmente los niños este día presentan una función en el colegio para sus mamás y les regalan pastel más que flores. Además es un día de feriado nacional con desfiles y homenajes.

Entre los pasteles que más se suelen regalar este día está:

- **Pastel de queso Api:** Conocido internacionalmente como empanada frita de queso, este platillo tradicional boliviano suele servirse como desayuno, siendo perfecto para sorprender a las mamás en este día especial.



Una celebración a la mexicana

En México, festejar a mamá se volvió tradición en 1922 por iniciativa de Rafael Alducin, que en ese entonces dirigía el periódico Excélsior. El periodista aprovechó el medio para convocar al pueblo de México a adoptar el Día de la Madres. Dicha propuesta fue apoyada por instituciones como la Cruz Roja y el Episcopado Mexicano, así como por el secretario de educación José Vasconcelos.

La propuesta también fue bien recibida por los habitantes del país y se eligió el 10 de mayo como fecha de celebración. En ese entonces el salario se pagaba cada diez días, motivo por el cual se acordó colocar la celebración en esa fecha.

A pesar de que este año tampoco podremos celebrarlo como nos gustaría, sí hay una forma de poder sorprender a las mamás en su día.

Las tartas de fruta son una gran opción ya que tienen un sabor característico muy especial que las hace irresistibles. Ya sea por su mezcla de dulce y ácido, un toque de chocolate o con una buena base de masa quebrada, todas son una excelente opción para este día especial.

- **Tarta de manzana:** Rápida y fácil de preparar debido a los pocos ingredientes que necesita.
- **Tarta de fresas glaseadas:** La fruta roja hace los pasteles más vistosos y bonitos. Además,



están naturalmente dulces y desprenden un aroma delicioso.

- **Tarta de pera y manzana:** Es una tarta tipo bizcocho ligero, mezcla entre pastel y tarta, siendo muy agradable al paladar, no resulta nada pesado ni empalagoso. Si se decora con fruta ácida, como unas frambuesas, el contraste es muy bueno.
- **Tarta fina de manzana y chocolate blanco:** La presencia de la fruta hace que no sea pesada y consigue gustar a todo el mundo por su mezcla dulce y fresca al mismo tiempo.

También ambientar el espacio de manera que nos recuerde a ella en este especial día. Algunos elementos decorativos, justo para hacer del día de las Madres, un día diferente y especial.

Las madres se merecen un gran festejo en este gran día. Ante esta pandemia, la cuestión principal es la creatividad para así poder pasar entre todos un bello día.

FUENTE:

<https://axa.mx/blogs/blog-axa/-de-donde-proviene-el-dia-de-las-madres#:~:text=Ees.>

<https://voyapon.com/es/mejores-pasteles-japoneses/>

<https://www.lovefood.com/news/56501/the-curious-tale-of-the-springtime-simnel-cake>

<https://www.revistacompensar.com/compensando/como-se-celebra-el-dia-de-la-madre-alrededor-del-mundo/ales>

<https://es.rbth.com/cocina/79466-10-deliciosos-pasteles-rusos>

<https://www.trendencias.com/gourmet/dia-madre-2020-tartas-ricas-que-puedes-hacer-casa-enviarle-como-regalo>

PAN MIXTO DE CENTENO

ABEL SIERRA
(CLUB RICHEMONT MÉXICO)

RECETAS



El centeno es una fuente de minerales, vitaminas y fibra. La Organización Mundial de la Salud recomienda el consumo de este cereal para hacer frente a la diabetes, el sobrepeso y los problemas cardiovasculares.

Una de las muchas cosas buenas que tienen la gastronomía en general y la panadería en particular es que nos permiten “viajar” a cualquier lugar del mundo a través de los sabores. En este artículo vamos a hablar del centeno, ingrediente protagonista de la panadería de Europa central, Escandinavia y Europa del Este y Rusia. Se trata de un cereal con poco protagonismo en la panadería mexicana, y que plantea una serie de particularidades a nivel técnico cuando lo incluimos en una formulación en dosis elevadas.

Ciertamente, para los panaderos que tradicionalmente hemos hecho pan con harina de trigo, el centeno presenta varios detalles a la hora de trabajarlo, que conviene conocer para poder sacar el máximo provecho de este cereal, tanto desde el punto de vista aromático y gustativo, como desde el punto de vista nutricional.

En los últimos años, el centeno se ha visto beneficiado por las informaciones favorables a su consumo. La Organización Mundial de la Salud, así como diversos observatorios de la dietética y la nutrición han destacado las cualidades de este cereal y animan a incentivar su consumo para hacer frente a importantes problemas de salud pública como son el sobrepeso, la diabetes y los problemas cardiovasculares. Las investigaciones sobre el centeno nos han enseñado que hay una correlación entre la baja incidencia del cáncer y el alto consumo de pan de centeno. Además de proporcionar fibra, el centeno también contiene agentes protectivos que retrasan o previenen el crecimiento de las hormonas que transmiten el cáncer. Una dieta rica en fibra además ayuda a protegernos de las enfermedades cardiovasculares y de la diabetes. Los panes con un alto contenido en centeno aportan fibra, son ricos en vitamina B y bajos en calorías.

El uso de la harina de centeno en una elaboración de panadería presenta una serie de particularidades. Por un lado, la absorción de agua o líquidos es mayor que en el caso de una harina de trigo, dado

su mayor contenido en fibra. La proteína del centeno se comporta de manera diferente a la proteína del trigo, por lo que a la hora de amasar una receta que incluya harina de centeno, tendremos que reducir tanto la velocidad de la amasadora como el tiempo de amasado. En la medida que usemos centeno, tendremos que trabajar con temperaturas de base más altas, de 28 a 30 grados por lo menos.

También hemos de saber que un pan con mayor contenido de harina de centeno no va a soportar períodos de fermentación muy largos, ya que este cereal a duras penas logra retener el gas mientras se produce la fase de esponjado. Para los panes de centeno se recomienda usar masa madre de cultivo, ya que ésta tiene una repercusión en el

PH final de la masa y permite una mejor absorción de los nutrientes por parte de nuestro organismo.

Teniendo en cuenta estos parámetros, vamos a explicar la elaboración de un pan mixto de centeno (roggenmischbrot), que es un clásico de todas las panaderías alemanas. Se trata de un pan con mayor contenido de harina de centeno que de trigo (del 100% total de harina con 55% harina de centeno y 45% harina de trigo). De esta manera, al ser el centeno el cereal mayoritario en este pan, ya podemos empezar a notar de manera significativa todos los beneficios del consumo de este ingrediente que tanto recomiendan las máximas autoridades mundiales en nutrición, dietética, salud y bienestar.

Pan mixto de centeno (Roggenmischbrot).

Para 3 hogazas de 580 gramos o 14 bollos de 125 gramos.

En la elaboración de este pan, buscaremos una harina pura de centeno, ya sea en su versión integral o semi-integral. En esta ocasión rechazaremos el uso de harinas preparadas. En México se cultiva el centeno en pocas cantidades y en zonas muy específicas (algunas zonas de Michoacán y Tlaxcala), y la mayor parte del que se consume proviene de granos norteamericanos o canadienses. Para este pan, partiremos de una masa madre de cultivo de trigo o de centeno.

Masa madre de Centeno

5	gr.	Cultivo de masa madre
200	ml.	Agua tibia (30-35°)
200	gr.	Harina de centeno

Diluir perfectamente el cultivo de masa madre en el agua. Agregar la harina de centeno. Tapar y dejar madurar, a temperatura ambiente, por espacio de 12 a 16 horas.

Poolish de Trigo

0.2	gr.	Levadura fresca
200	ml.	Agua tibia (25-30°C)
200	gr.	Harina blanca de trigo

Diluir perfectamente la levadura en el agua. Agregar la harina de trigo. Tapar y dejar madurar, a temperatura ambiente, por espacio de 12 a 16 horas.

Masa final

350	gr.	Harina de centeno
250	gr.	Harina blanca de trigo
Toda la masa madre de centeno		
Todo el poolish de trigo		
250	ml.	Agua tibia (45-50°C)
20	gr.	Sal
30	gr.	Miel de abeja
30	gr.	Mantequilla
3	gr.	Levadura seca o
9	gr.	Levadura fresca (opcional)

Procedimiento:

1. Poner todos los ingredientes en la amasadora. Mezclar du-

rante 5 minutos en velocidad lenta y 1 minuto en velocidad rápida. La temperatura final de la masa al término del amasado tiene que estar próxima a los 28°C.

2. Dejar reposar toda la masa. Si hemos usado levadura, el reposo será de 1 hora. Si no hemos usado levadura, el reposo será de 2 horas.
3. Dividir de acuerdo al formato elegido. Formar.
4. Reposo final, de 75 minutos si hemos usado levadura o de 2 horas si no hemos usado levadura.
5. Para las hogazas, hornear 45 minutos a 250°C con vapor inicial, luego abrir el tiro y bajar a 200°C. Para los panes pequeños, unos 20 minutos de horneado, en las mismas franjas de temperatura y vapor.

TARTA DE ALTA COSTURA MANZANA

RECETAS



ños, cocinar a fuego medio junto con el agua, azúcar y canela hasta que la manzana se ablande. Licuar y agregar las semillas de anís.

Tarta

100	gr.	Harina
1	pza.	Huevo
2	gr.	Sal
40	gr.	Mantequilla
60	gr.	Polvo de almendra

Frangipane

70	gr.	Polvo de almendra
3	pzas.	Huevo
40	gr.	Mantequilla
40	gr.g	Azúcar

Crema pastelera

1	lt.	Leche entera
8		Yemas
120	gr.	Azúcar refinada
90	gr.	Fécula de Maíz

Puré de manzana

1	Kg.	Manzana roja
50	gr.	Azúcar refinada
1	lt..	Agua
20	gr.	Azúcar refinado
	c/s	Canela y semillas de anís

Decoración

5	Pzas.	Manzana roja
1	Pza.	Limón

PROCEDIMIENTO BASE TARTA

En un bowl verter la harina y la sal, después integrar la mantequilla, el polvo de almendra, el huevo, y amasar hasta obtener una mezcla homogénea. Refrigerar por una hora.

PROCEDIMIENTO FRANGIPANE

Acremar la mantequilla con el azúcar, agregar el polvo de almendra, los huevos y reservar.

CREMA PASTELERA

Poner la leche a hervir, blanquear las yemas con el azúcar e integrar la fécula de maíz. Temperar las yemas blanqueadas con la leche hervida y regresar al fuego medio, mover para evitar grumos, cuando de un primer hervor, seguir moviendo durante un 1 minuto más. Dejar enfriar.

Integrar el frangipane con la crema pastelera y volver a reservar. Refrigerar.

PURE DE MANZANA CON CANELA Y ANIS

Cortar la manzana en cubos peque-

DECORACION

En una olla mezclar agua, jugo de limón hasta romper el hervor. Decorar las manzanas y filetear lo más fino posible y sumergirlas, reposar durante 15 minutos.

MONTAJE DE TARTA

1. Sacar la masa de la base de la tarta del refrigerador y estirar con un rodillo con un grosor de 5 mm.
2. Acomodar la masa en el aro de la tarta, verter el Frangipane y hornear 30 minutos a 180°C durante 30 minutos. Sacar del horno, dejar reposar y enfriar.
3. Poner el puré de manzana e ir acomodando las manzanas de la decoración en forma de espiral.
4. Hornear la tarta a 108°C por 15 minutos aproximadamente.
5. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

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 INTERNACIONAL DE LA HAMBURGUESA / 28 DE MAYO

Aunque el origen de la celebración es muy incierto, existen registros periodísticos que indican que la designación del 28 de mayo como Día de la Hamburguesa se puede deber a distintos hechos.

Por un lado se dice que la fecha refiere al momento en que se comenzaron a elaborar los característicos panes redondos de este icónico platillo en las panaderías de Hamburgo, Alemania.

Pero por otro lado, se menciona que fueron las principales cadenas de comida rápida que comercializan este platillo quienes acordaron dedicar este día en el calendario para promover el consumo de hamburguesas.

Sin embargo, hay quienes dicen que fue precisamente el 28 de mayo de 1900 que Louis Lassen, un inmigrante alemán residente en Estados Unidos, sirvió la primera hamburguesa en su restaurante.

De acuerdo con los registros históricos de la Organización de Historia de Connecticut en Estados Unidos, es precisamente a Lassen a quien se le atribuye la invención de las hamburguesas.

La primera hamburguesa que este alemán sirvió en su restaurante fue el resultado de intentar satisfacer a un cliente que ordenó algo «rápido y delicioso». Así fue como usando los ingredientes básicos para un emparedado de carne, Lassen creó lo que ahora conocemos como hamburguesa, y que con el paso del tiempo se convirtió en un referente de la cultura estadounidense.

¿Cuál es son los antecedentes de las hamburguesas?

Se dice que los antecedentes de la hamburguesa podrían remontarse al imperio romano, donde se consumía un tipo de plato similar; no obstante, también se sugiere que su lugar de creación fue en la ciudad alemana de Hamburgo, de donde deriva el nombre “hamburguesa”.

Se cree que fue en el siglo XIX que los inmigrantes alemanes llevaron consigo la receta a los Estados Unidos.



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



MILA ÁVILA DOMÍNGUEZ

Edad: 6 meses

Complexión: Delgada

Estatura: 68 cms.

Color de piel: Morena clara

Historia: La madre se encontraba viviendo con su pareja, padre de la menor. Ella comenta que el padre de la niña la dejó encerrada en el departamento y se llevó a su hija. Desde ese día no sabe nada de su hija ni del padre.

Lugar y fecha de extravío: Alcaldía Miguel Hidalgo.
15 de marzo de 2021.

Karla Adriana Volaños Castillo

Edad: 15 años

Complexión: Mediana

Estatura: 1.70 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Cicatriz en la pierna del lado derecho.

Historia: El día 4 de marzo de 2021, salió de su domicilio con rumbo desconocido, desde ese día se ignora su paradero.

Lugar y fecha de extravío: Col. Vicente Villada, Municipio de Nezahualcóyotl
4 de marzo de 2021.



Tadeo Alexander Cuadros Chaine

Edad: 16 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.70 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Tatuaje en el tobillo derecho de dos triángulos y lunar en el mentón del lado derecho.

Historia: Salió de su domicilio sin avisarle a sus padres, se presume se encuentra en Tamaulipas.

Lugar y fecha de extravío: Mineral del Reforma, Hidalgo.
31 de marzo de 2021.

Abril 2021
Núm. 380 Año 32

PAN

El mundo del

www.canainpa.com.mx



FELIZ

¿QUIERES ANUNCIARTE EN NUESTRA REVISTA?

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

comunicacion@canainpa.com.mx

FERMENTACIÓN
CONTROLADA

CONCURSOS
MERCANTILES

LE RECORDAMOS

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

JULIO

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

IMPORTANTE

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

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

NOTAS:

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

INDICADORES AGRÍCOLAS

ROBUSTA	MAY	JUL	SEP
(dls. por ton.)	2,464	2,482	2,489
AZUCAR 11	MAY	JUL	OCT
(cts. por lb.)	85.03	83.40	82.53
AZUCAR 16	MAY	JUL	SEP
(cts. por lb.)	116.20	118.95	121.55
AZUCAR 5	JUL	SEP	NOV
(dls. por ton.)	31.60	31.40	29.20
CACAO ICE	MAY	JUL	AGO
(dls. por ton.)	0.54	0.52	0.50
MAIZ CBOT	MAY	JUL	SEP
(dls. por bushel)	5.74	5.3	5.12
SOYA CBOT	MAY	JUL	SEP
(dls. por bushel)	12.88	13.17	13.24
HARINA CBOT	MAY	JUL	AGO
(dls. por bushel)	1,422.50	1,381.00	1,311.25
ACEITE CBOT	MAY	JUL	SEP
(cts. por lb.)	3.81	3.58	3.50
TRIGO CBOT	MAY	JUL	SEP
(dls. por bushel)	6.55	6.57	6.62
J. DE NARANJA	MAY	JUL	OCT
(cts. por lb.)	16.57	16.43	16.52
AVENA CBOT	MAY	JUL	AGO
(dls. por bushel)	4.06	4.03	3.97
ARROZ CBOT	MAY	JUL	SEP
(cts. por lb.)	1,380	1,397	1,414
ALGODÓN ICE	MAY	JUL	SEP
(cts. por lb.)	1.31	1.33	1.36
RES CME	JUN	AGO	OCT
(cts. por lb.)	119.18	119.15	122.50
CERDO CME	JUN	JUL	AGO
(cts. por lb.)	101.70	99.70	96.15

ACTUALIZADO AL 19 DE ABRIL DE 2021

feliz
día
Mamá.



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

**NUEVA
IMAGEN**



Calle San Andrés No. 24, Col. San Andrés, Azcapotzalco, CDMX, C.P. 02240
Tel: (55) 5383 4646, Ventas@ilsafrigo.com.mx