

Junio 2021
Núm. 382 Año 32

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

¡ FELIZ DÍA PAPÁ!



ARTURO BLANCO

NO SOLO DE HACER
BUEN PAN
VIVE EL PANADERO

PAN DE NAYARIT
ENCANELADO

ANO 32 NO.382 JUNIO 2021 issn 1405-1427W



ahora
Nueva
Imagen

San Andrés Azcapotzalco No.24 Co. San Andrés
Tel: (55) 5383 4646 / ven

La misma calidad de siempre -

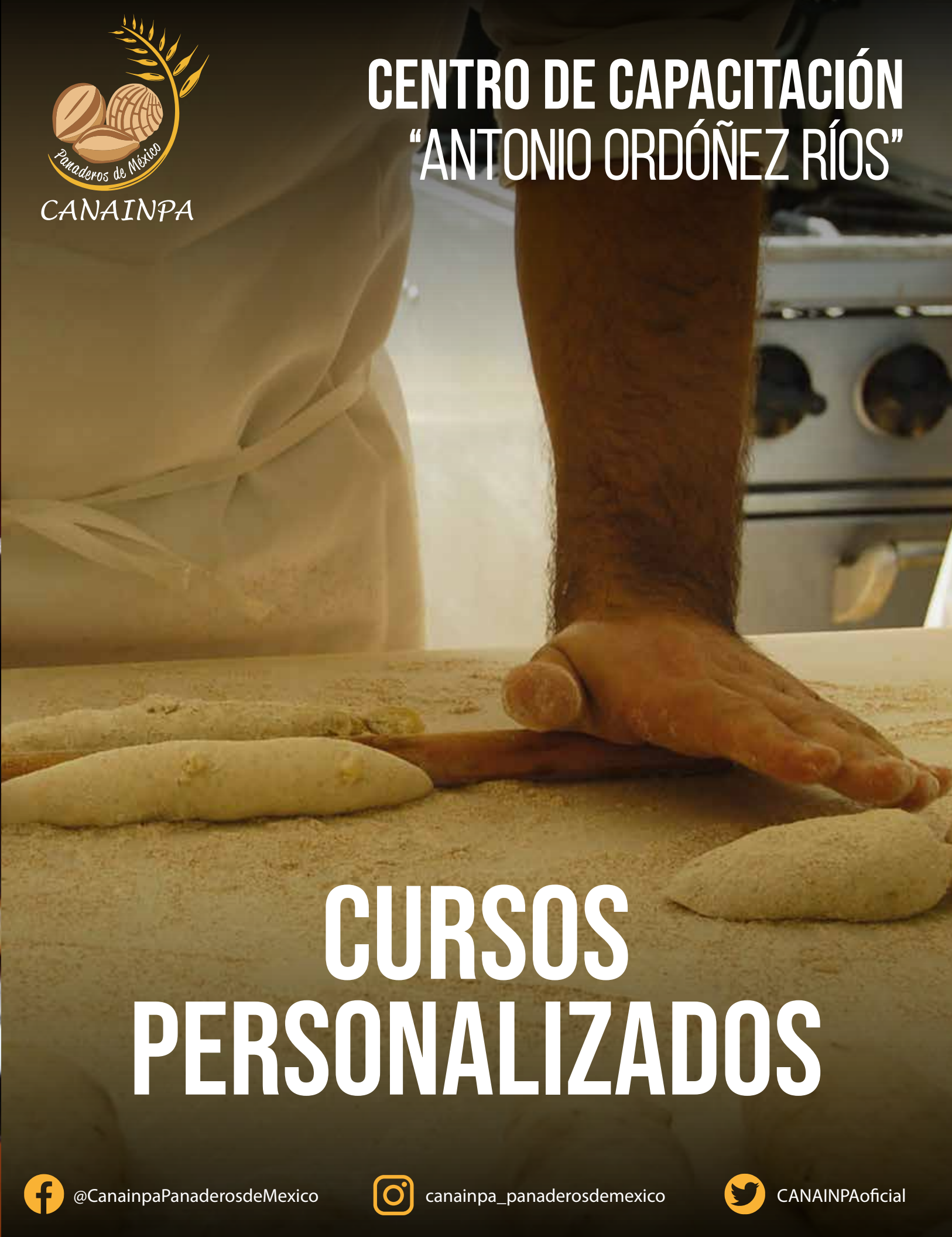


. Azcapotzalco. C.P. 02240. Ciudad de México
tas@ilsafrigo.com.mx



CANAINPA

CENTRO DE CAPACITACIÓN “ANTONIO ORDÓÑEZ RÍOS”



CURSOS PERSONALIZADOS



@CanainpaPanaderosdeMexico



canainpa_panaderosdemexico



CANAINPAoficial



Sistema de Información Empresarial Mexicano

¿QUÉ ES EL SIEM?

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

FUNCIONAMIENTO LEGAL

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

BENEFICIOS:

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

Consulta: www.siem.gob.mx



☎ 55 51 34 05 00 Ext. 102,

✉ dpromocion@canainpa.com.mx

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

CANAINPA

"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 382



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. Héctor Velázquez Cano
Dirección Jurídica

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

Arturo Blanco
Asesor Técnico

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES

CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL

Reformas en Materia de Subcontratación Laboral

7

FINANZAS

¿Sabe qué seguro necesita?
Todo lo que debe saber de los seguros

10

JURÍDICO

Vigilancia del mercado materia de las normas oficiales mexicanas

14

PLAN FAMILIAR PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS

17

ASESORÍA

No solo de hacer buen Pan vive el Panadero

Arturo Blanco

28

32

HABLEMOS DE INGREDIENTES

Sal
Básica en la panificación



INDICADORES FINANCIEROS

36

TECNOLOGÍA

Equipo analizador de la calidad en panificación

39

PARA EMPRESARIOS

Principales desafíos de la Industria Panadera en México

42

47

PANES EMBLEMÁTICOS

Piroshki



Empanadas de lechecilla

52

PAN EN EL MUNDO

Trópolis una propuesta de ocio y cultura (parte 1/2)

53

57

ESTE MES CELEBRAMOS

Día del Padre



RECETAS

Encanelado

63

64

Fougasse



OBLIGACIONES 2021

65

EFEMÉRIDES

69

PERSONAS DESAPARECIDAS

70

LE RECORDAMOS

72

INDICADORES AGRÍCOLAS

72

ENTIDADES COLABORADORAS



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



Otras entidades colaboradoras:

- AAK MEXICO, S.A DE C.V. • 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



Estamos en junio y poco a poco hemos ido avanzando en los proyectos; hemos tenido un avance significativo en el semáforo epidemiológico y ya es posible ver la luz al final del túnel. Sin embargo, es indispensable que no bajemos la guardia y sigamos aplicando las medidas necesarias para proteger a nuestros clientes, empleados y nosotros mismos. Si todos lo hacemos, nos permitirá una paulatina recuperación de la normalidad económica y social.



CANAINPA sigue trabajando para dar a conocer a través de la revista El Mundo del Pan; las investigaciones, asesorías, entrevistas, etc. Y así, acercar a nuestros lectores lo último en tecnología, avances, procedimientos, equipo y maquinaria.


Este mes celebramos el día del Padre, el cual se festeja en muchos países del mundo pero en distintas fechas. Este día, tan conmemorativo se celebra la importancia del padre dentro del seno familiar, y qué mejor que hacerlo con un delicioso pastel para compartir.

Arturo Blanco en la sección de Asesoría, nos cuenta que no sólo de hacer buen pan vive el panadero, sino que debemos poner especial atención a la productividad, imagen y sobre todo a los argumentos que definen del proceso de hacer un buen pan.

En la sección de Finanzas, hablamos sobre la importancia de un seguro tanto de negocio como a nivel personal, ya que aumenta la probabilidad de salir adelante ante desastres naturales, incluso el cierre de una empresa podría depender de si cuenta o no con un seguro.

Los invitamos a que juntos hagamos la fuerza que seguirá impulsando a nuestra industria. La unión es el principio, la persistencia es el progreso y el trabajo conjunto se convertirá en éxito.

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

REFORMAS EN MATERIA DE SUBCONTRATACIÓN LABORAL

CONSULTORIO FISCAL



El pasado 23 de abril, el Ejecutivo Federal publicó en el Diario Oficial de la Federación, el Decreto por el que se reforman, adicionan y derogan, diversas disposiciones, en materia de Subcontratación Laboral.

Esencialmente estas reformas prevén lo siguiente: “Se prohíbe la subcontratación de personal y solo se permitirá la de servicios y obras especializadas que no formen parte del objeto social, ni de la actividad económica preponderante a la que se dedique la empresa contratante”.

Los puntos más importantes de estas reformas son:

- La prohibición de la subcontratación de personal, aunque se permitirá la subcontratación de servicios especializados que no formen parte del objeto social, ni de la actividad económica preponderante de la beneficiaria de los mismos.
- Las empresas o agencias de empleo que intervengan en la contratación, podrán participar en el reclutamiento, selección, entrenamiento y/o capacitación del personal, pero en ningún caso se les considerará como patrones. Estas empresas deberán contar con un registro ante la Secretaría de Trabajo y Previsión Social, el cual será público y estará disponible para consulta en internet, mismo que deberán renovar cada tres años.
- La subcontratación deberá formalizarse mediante contrato por escrito donde se señale el objeto de los servicios u obras a ejecutar.
- Los servicios prestados entre empresas de un mismo grupo empresarial, también serán considerados como especializados siempre y cuando no formen parte del objeto social ni de la actividad económica preponderante de la empresa que los reciba.
- Se tendrá un plazo de tres meses para que los trabajadores subcontratados pasen a formar parte de la nómina del patrón real.

CONSULTORIO FISCAL

- La STPS tendrá la facultad para requerir la información del cumplimiento de las obligaciones en materia de trabajo, aun cuando en un proceso de inspección el patrón se niegue a atender a las autoridades del trabajo, además podrá imponer sanciones ante la negativa de proporcionar dicha información.
- Se establece la responsabilidad solidaria en el sentido de que la empresa que contrate la prestación de servicios o la ejecución de obras con una empresa que incumpla con sus obligaciones en materia de seguridad social, será responsable con las personas trabajadoras utilizadas para la ejecución de dichas contrataciones.
- Limitación de deducción y de acreditamiento de impuestos de pagos realizados a empresas de subcontratación laboral que no cuenten con el registro ante la STPS.
- Derogación de la retención del 6% de Impuesto al Valor Agregado (IVA) en subcontratación.
- Obligaciones formales en materia de ISR e IVA relativas a información que el contratista debe proporcionar al contratante.
- El monto de la Participación de los Trabajadores en las Utilidades (PTU) tendrá como límite máximo tres meses del salario del trabajador o el promedio de la participación recibida en los últimos tres años, se aplicará el monto que resulte más favorable al trabajador.

Las modificaciones en materia fiscal consisten en:

Código Fiscal de la Federación

Art.	SE ADICIONA
	<p>No deducibilidad del suministro de personal.</p> <p>No tendrán efectos fiscales de deducción o acreditamiento, los pagos o contraprestaciones realizados por concepto de subcontratación de personal para desempeñar actividades relacionadas tanto con el objeto social como con la actividad económica preponderante del contratante.</p> <p>Tampoco se darán efectos fiscales de deducción o acreditamiento a los servicios en los que se proporcione o ponga personal a disposición del contratante, cuando se actualice cualquiera de los siguientes supuestos:</p> <p>I. Cuando los trabajadores que el contratista proporcione o ponga a disposición del contratante, originalmente hayan sido trabajadores de este último y hubieren sido transferidos al contratista, mediante cualquier figura jurídica, y</p> <p>II. Cuando los trabajadores que provea o ponga a disposición el contratista abarquen las actividades preponderantes del contratante.</p>
15 D	<p>Servicios y obras que no forman parte del objeto social del beneficiario.</p> <p>Para los efectos del primer párrafo de este artículo, se podrán dar efectos fiscales de deducción o acreditamiento a los pagos o contraprestaciones por subcontratación de servicios especializados o la ejecución de obras especializadas, que no formen parte del objeto social ni de la actividad económica preponderante de la beneficiaria de los mismos, siempre que el contratista cuente con el registro a que se refiere el artículo 15 de la LFT y se cumplan con los demás requisitos establecidos para tal efecto en la LISR y en la LIVA, respectivamente.</p> <p>Servicios y obras complementarias considerados especializados</p> <p>Los servicios u obras complementarias o compartidas prestadas entre empresas de un mismo grupo empresarial, también serán considerados como especializados siempre y cuando no formen parte del objeto social ni de la actividad económica preponderante de la empresa que los reciba.</p>

26	Son responsables solidarios con los contribuyentes:
	Fracc. XVI Las personas morales o personas físicas, que reciban servicios o contraten obras a que se refiere el artículo 15-D del presente Código, por las contribuciones que se hubieran causado a cargo de los trabajadores con los que se preste el servicio.
75	Fracc. II, También será agravante en la comisión de una infracción cuando:
	Inciso h) Realizar la deducción o acreditamiento, en contravención a lo señalado en los artículos 28, fracción XXXIII de la LISR o 4o., tercer párrafo de la LIVA
81	Fracc. XLV Cuando el contratista no cumpla con la obligación de entregar a un contratante la información y documentación a que se refieren los artículos 27, fracción V, tercer párrafo de la LISR y 5o., fracción II, segundo párrafo de la LIVA
82	Fracc. XLI De \$150,000 a \$300,000 a la establecida en la fracción XLV, por cada obligación de entregar información no cumplida
108	El delito de defraudación fiscal y los previstos en el artículo 109 de este Código, serán calificados cuando se originen por:
	Inciso i) Utilizar esquemas simulados de prestación de servicios especializados o la ejecución de obras especializadas, descritas en el artículo 15-D, penúltimo párrafo, de este Código, o realizar la subcontratación de personal a que se refiere el primer y segundo párrafos de dicho artículo.

Ley del Impuesto Sobre la Renta

Art.	Se adiciona un tercer párrafo a la fracción V
27	Tratándose de la prestación de servicios especializados o de la ejecución de obras especializadas a que se refiere el artículo 15-D, tercer párrafo del CFF, el contratante deberá verificar cuando se efectúe el pago de la contraprestación por el servicio recibido, que el contratista cuente con el registro a que se refiere el artículo 15 de la LFT, asimismo, deberá obtener del contratista copia de los comprobantes fiscales por concepto de pago de salarios de los trabajadores con los que le hayan proporcionado el servicio o ejecutado la obra correspondiente, del recibo de pago expedido por institución bancaria por la declaración de entero de las retenciones de impuestos efectuadas a dichos trabajadores, del pago de las cuotas obrero patronales al IMSS, así como del pago de las aportaciones al INFONAVIT. El contratista estará obligado a entregar al contratante los comprobantes y la información a que se refiere este párrafo.
28	No serán deducibles Fracción XXXIII Los pagos que se realicen en los supuestos señalados en el artículo 15-D, primer y segundo párrafos del CFF.

Ley del Impuesto al Valor Agregado

Art.	SE DEROGA
1. A	Se deroga la retención del 6% en servicios de Suministro de Personal.



COLABORACIÓN:

Lic. Israel Flores Ruz
Gerente Fiscal, Administrativo y de Seguridad Social
Tel. 51340500 ext. 131
fiscal@asemdelf.org

¿SABE QUÉ SEGURO NECESITA?

TODO LO QUE DEBE SABER DE LOS SEGUROS

FINANZAS



Existen situaciones imprevistas como las que hemos vivido en los últimos meses que no podemos prever y que impiden mantener el nivel de ingresos, lo cual puede provocar un efecto negativo en el bienestar familiar o de negocio, es aquí donde aparecen los seguros como principal solución.

Los seguros proveen protección y respaldo en casos de pérdida en algún evento inesperado. Es mejor tenerlo y no necesitarlo, que necesitarlo y no tenerlo. Los seguros ofrecen seguridad y protección cuando se presenta una pérdida de ingresos originada por muerte, vejez, accidentes personales y/o enfermedad o incluso por cualquier desastre natural.

■ ¿Cuáles son los más comunes?

¿Quiere contratar un seguro pero las dudas lo invaden porque cree que son muy caros? además, ¿desconoce qué elementos debes tomar en cuenta y cómo elegir el que se ajuste a sus necesidades? En este artículo le diremos todo lo que debe saber antes de adquirir uno.

■ ¿Qué debe saber?

Lo primero que debe saber es que los seguros son contratos que, a cambio del pago de una prima, la aseguradora se compromete a indemnizarle total o parcialmente en caso de un siniestro, es decir, la importancia de contar con un seguro es que éstos te brindan protección ante alguna emergencia.



Pan-Pro®

EXTRA

Grasa para Panificación y Freído



- ✓ Grasa 100% vegetal
- ✓ Libre de hidrogenación
- ✓ Textura suave
- ✓ Mejor incorporación de ingredientes



800 822 4035



oleofinos.com.mx



ventas@oleofinos.com.mx



OLEOFINOS®

Para comprender bien cómo funcionan, debe conocer los siguientes conceptos:

Prima: Se refiere al pago periódico que realizará a la aseguradora, ya sea mensual, trimestral, semestral o anual. El monto de la prima dependerá de su edad, coberturas, sumas aseguradas o estado de salud.

Póliza: Es el contrato donde se detallan todas las coberturas, los derechos y obligaciones del asegurado y la aseguradora. También encontrará la periodicidad de pago, la vigencia del seguro, la suma asegurada, entre otros.

Deducible: Es el monto que la persona asegurada deberá pagar en caso de algún imprevisto, antes de que la aseguradora pague el resto del importe. Debe tener en cuenta que si el costo del siniestro no supera el monto del deducible, entonces usted tendrá que hacerse cargo de todos los gastos.

Coaseguro: Al igual que el concepto anterior, el coaseguro es un monto que la persona asegurada deberá pagar en caso de un siniestro, pero la diferencia radica en que éste es un porcentaje que se aplica al monto total de los gastos. Es recomendable contar con un fondo para solventar este concepto.



■ ¿Sabía que los seguros se clasifican en tres categorías?

La **primera de estas categorías** son los seguros personales, los cuales cubren todos los riesgos que pueden afectar la integridad física, existencia o salud. Algunos ejemplos de estos pueden ser: seguro de vida, de salud o gastos médicos, de accidentes personales y de dependencia.

La **segunda categoría** es la de seguros de daños o patrimoniales, con estos productos puede proteger su patrimonio.

Por último, tenemos la categoría de seguros de prestación de servicios, donde la aseguradora tiene la obligación de prestar un servicio a la persona asegurada, entre los ejemplos que encontramos son los seguros de asistencia en viaje, de decesos o de defensa jurídica.

■ ¿Y qué seguro debe tener?

Es importante saber que a la hora de adquirir un seguro, tenga en mente que el mejor para usted es aquel que cubra sus necesidades, y es que en el mercado existe una gran cantidad de seguros que cubren prácticamente todo, y aquí le mencionaremos algunos de los seguros básicos:

• Seguro de vida

Este producto tiene como fin proteger financieramente a las y los beneficiarios de la persona asegurada, en caso de que llegue a fallecer o quede en incapacidad por algún accidente o enfermedad, según la cobertura de la póliza, por tanto, es ideal para personas proveedoras de la familia. Solo ponga atención en las cláusulas, para no caer en una situación de invalidez.

Existen tres tipos de seguros de vida: seguro temporal (solo le protegerá por un periodo de tiempo, el cual puede renovarse), seguro dotal o de vida

con ahorro, se garantiza el capital contratado en vida y por último, seguros ordinarios (la cobertura es durante toda la vida de la o el asegurado, por ende, pagará primas hasta su fallecimiento).

• Seguro de Gastos Médicos Mayores

Estos seguros son de tipo correctivo, es decir, se encargan de cubrir los gastos hospitalarios de enfermedades o accidentes que estén previamente estipulados en la póliza. Las coberturas básicas incluyen honorarios médicos, tratamientos, auxiliares de diagnóstico, etc. Para estos seguros es importante considerar aspectos como la suma asegurada (cantidad máxima que la aseguradora pagará en caso de siniestro), coaseguro y deducible. Debe tomar en cuenta que cuando solicite este seguro la aseguradora evaluará el costo con factores como sexo, edad, zona geográfica y estado de salud.

• Seguro de auto

Desde 2019, en México es obligatorio que todos los vehículos que circulan en carreteras federales tengan un seguro de responsabilidad civil, por tanto, contar con este seguro es básico. Existen varias coberturas, siendo las más frecuentes: de responsabilidad civil la cual cubre daños personales y de patrimonio que provoque a otros conductores; de robo total (indemnización o reparación del auto si este es robado); de daños materiales (en caso de que el vehículo asegurado sufra algún daño que cubra la póliza, será indemnizado) y gastos médicos a ocupantes.

• Seguro de vivienda

Se trata de una póliza para proteger su hogar y su contenido, de daños totales o parciales, con una cobertura total o un porcentaje de los gastos, evitándose un desequilibrio financiero. Entre las coberturas más comunes se encuentran: reparación de daños causados por algún fenómeno natural o eventualidad; indemnización de objetos



personales considerando la cantidad asegurada; responsabilidad civil familiar; robo de vivienda y diferentes servicios de mantenimiento, etc.

Antes de contratar un seguro le aconsejamos:

- a) Cuando llene su solicitud para adquirir un seguro, hágalo con sinceridad y sin omitir antecedentes o datos.
- b) Siempre debe leer con detenimiento antes de firmar, revisando que la póliza tenga los datos correctos, tanto los suyos y en su caso, de las personas beneficiarias.
- c) Debe ser consciente de la suma asegurada, las condiciones generales y principalmente las exclusiones de su seguro.

Por último, recuerda que antes de contratar un seguro es importante que reflexione cuáles son sus necesidades, además de analizar su situación personal y financiera.

FUENTE:

https://phpapps.condusef.gob.mx/condu-sef_gastosmedicosGMM/index.php

https://revista.condusef.gob.mx/wp-content/uploads/2021/04/254_seguros.pdf

VIGILANCIA DEL MERCADO MATERIA DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS

JURÍDICO



Como fue señalado en este espacio, a partir del mes de septiembre de 2020 la regulación y verificación de las Normas Oficiales Mexicanas, en adelante NOM, se realiza conforme a lo establecido en la Ley de la Infraestructura de la Calidad, la cual es el ordenamiento que sustituyó a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Al respecto, cabe destacar que de acuerdo con la Ley de Infraestructura de la Calidad las dependencias señaladas como responsables de la elaboración y expedición de las NOM, esto es las autoridades normalizadoras, deben llevar a cabo la vigilancia permanente del mercado materia de éstas, a través de, entre otras actividades, actos de verificación que posibiliten la constatación de que los bienes, productos, procesos y servicios cumplen o concuerdan con las NOM o Estándares, ya sea mediante visitas, requerimientos de información o documentación física o electrónica.

En ese sentido, es de resaltar que en días pasados las autoridades normalizadoras han puesto a consideración de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad un programa a través del cual se

prevé la realización de actividades que posibiliten la verificación del cumplimiento de la NOM. Lo que implicará para el sector de la panificación una mayor verificación sistemática, sea que se trate de aspectos relacionados con las buenas prácticas de higiene; la seguridad, salud y medio ambiente; las condiciones de trabajo, etc.

Circunstancia que conllevará a que como sector tengamos debidamente delimitadas las NOM que regulan al sector de la panificación y establecer las acciones que posibiliten su puntual cumplimiento.

Cabe señalar que el cumplimiento de las NOM no es algo nuevo, pues previo a la Ley de Infraestructura de la Calidad, su verificación era realizado por las autoridades normalizadoras del trabajo, salud, economía, etc., sin embargo, para tal cometido se carecía de un procedimiento específico y de observancia general para todas las autoridades.

En ese sentido, es de destacarse que en la Ley de Infraestructura de la Calidad se prevé un procedimiento específico al cual deberán sujetarse las autoridades normalizadoras para llevar a cabo la verificación

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



del cumplimiento de las NOM, respecto del cual, a continuación, es importante resaltar los siguientes:

- **Acta de verificación.** Debe levantarse un acta en la que se detalle su resultado, misma que deberá ser firmadas por el representante de la autoridad y por la persona a quien se practicó esta diligencia, sin embargo, la falta de firma de ésta última no afectará su validez. En el acta se deberá hacer constar:

- (i) nombre, denominación o razón social de la persona a quien se practicó la verificación;
- (ii) hora, día, mes y año de su inicio y conclusión;
- (iii) calle, número, población o colonia, municipio o alcaldía, código postal y entidad federativa en que se encuentre ubicado el lugar en que se practique el acto de verificación;
- (iv) número y fecha del oficio de la autoridad que motivó la verificación;
- (v) nombre y cargo de la persona con quien se entendió la diligencia;
- (vi) nombre y domicilio de las personas que fungieron como testigos;
- (vii) datos relativos a la actuación, incluyendo: el método o procedimiento empleado para la evaluación del cumplimiento de la NOM, el resultado de la verificación y los demás que la autoridad considere relevantes agregar;
- (viii) declaración y, en su caso, manifestaciones de la persona a quien se efectúe la verificación, si se encuentra presente y quisiera hacerla, y
- (ix) nombre y firma de quienes intervinieron en la diligencia, incluyendo los datos e identificación de quien la llevó a cabo.

- **Presentación de observaciones.** Los interesados contarán con un plazo de 5 días posteriores a la verificación para formular sus observaciones, incluidas la solicitud de una segunda verificación.
- **Segunda verificación.** Si de la primera verificación, se desprende que el bien, producto, proceso o servicio no cumple con las NOM, previa solicitud del interesado, la autoridad normalizadora podrá autorizar que se efectúe una segunda verificación, en la que, de acreditarse el cumplimiento de la NOM, se deberá tener por desvirtuada la primera.
- **Días hábiles.** Todos los actos de verificación se practicarán en días y horas hábiles y únicamente por personal autorizado, previa identificación vigente y exhibición del oficio respectivo, salvo que la autoridad expresamente autorice su realización o conclusión, según sea el caso, en días y horas inhábiles a fin de evitar la comisión de infracciones.
- **Información en las etiquetas, envases o empaques.** Cuando sean inexactos los datos o información contenidos en las etiquetas, envases o empaques de los productos, así como la publicidad que de ellos se haga, las autoridades podrán ordenar su modificación, concediendo el término estrictamente necesario para ello, sin perjuicio de imponer la sanción que proceda.
- **Continuidad de actividades.** En tanto la autoridad competente dicte la resolución de la verificación los sujetos a quienes se realicen, podrán continuar comercializando los bienes, realizando los procesos o prestando los servicios bajo su estricta responsabilidad.

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

COLABORACIÓN:

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SGIRPC



Plan Familiar

para la prevención de riesgos

Familia: _____

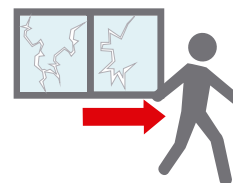
Dirección: _____

¡La autoprotección comienza en casa!

SISMO

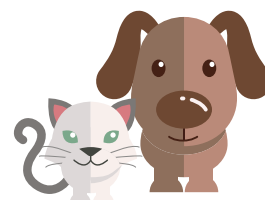
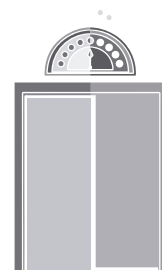
En caso de que se presente alguna amenaza, debes estar preparado para actuar dependiendo el tipo de emergencia.

- Si escuchas la alerta sísmica, cuentas con segundos de ventaja, ubícate en una zona de menor riesgo
- Es importante mantener la calma, ya que si te alteras puedes provocar un accidente
- Aléjate de ventanas o muebles que pudieran caer.
- Si tienes bebés o infantes en el hogar ve por ellos y ubícate en alguna columna o muro de carga
- Si hay personas adultas mayores, deben conocer cuáles son los sitios seguros de la vivienda para que puedan desplazarse a ellos desde donde se encuentren
- En el caso de personas con discapacidad, las viviendas deben contar con accesibilidad total: rampas, pasamanos, alertamientos especiales visuales y auditivos (luces intermitentes, alarma sísmica). Altura de picaportes, contactos, apagadores, botones de alarma adecuados a todas las necesidades



SISMO

- Una vez perceptible el movimiento telúrico, no hagas uso de las escaleras ni del elevador.
- Si cuentas con animal de compañía busca su jaula, pecera o correa.
- En el caso de gatos, perros o algún otro que se encuentre libre, llámalo para evacuar o resguardarlo en la zona de menor riesgo.



EN CASO DE SISMO, LAS PERSONAS CON ALGÚN TIPO DE DISCAPACIDAD DEBEN RESGUARDARSE EN SU ZONA DE MENOR RIESGO, PASADO EL MOVIMIENTO DEBERÁN EVACUAR EL INMUEBLE.



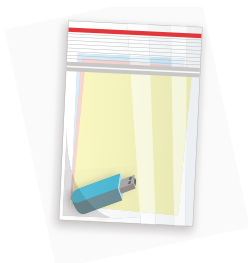
SISMO

¿Qué hacer si quedas atrapado en un inmueble derrumbado durante un sismo?

- Si durante un sismo notas que el inmueble está por colapsar, busca la zona de menor riesgo y mantente ahí.
- Es importante que cubras tu boca y nariz con un pañuelo para no respirar polvo y tierra, ya que a largo plazo pueden resultar tóxicos.
- Procura mantener una respiración lenta, profunda y sostenida ya que el oxígeno es vital.
- Mantente alerta para tratar de captar cualquier ruido. Cuando llegue la ayuda es importante que grites pidiendo auxilio y si no tienes la fuerza suficiente, golpea de forma arrítmica. Es vital realizar un mínimo desgaste de energía para soportar el mayor tiempo posible.



LLUVIAS / INUNDACIÓN



- Ten a la mano los documentos importantes en una bolsa hermética
- Escanealos en una USB



- En caso de que el agua se introduzca en tu domicilio, desconecta la energía eléctrica

Mantente pendiente de la Alerta Temprana Meteorológica, la cual se clasifica en cinco niveles:



Alerta **Verde**

Lluvia
<10 mm/24h

Viento
<29 km/h

Granizo
Sin presencia

Porta paraguas
o impermeable.



Alerta **Amarilla**

Lluvia
10 - 29mm/24h

Viento
30 – 49 km/h

Granizo
Pequeño

Retira la
basura de las
coladeras del
interior y
exterior de tu
vivienda.

Acciones

LLUVIAS / INUNDACIÓN

Alerta **Naranja**



Lluvia
30 – 49mm/24h

Viento
50 - 59km/h

Granizo
Mediano

Guarda o retira
objetos del
exterior que
puedan caer.

Alerta **Roja**



Lluvia
50-70mm/24h

Viento
60-69km/h

Granizo
Grande

Desconecta la
energía eléctrica
de tu hogar.

Alerta **Púrpura**



Lluvia
<70mm/24h

Viento
<70km/h

Granizo
Muy grande

Si existe un
alertamiento de
inundación o
deslave, evacúa
dando más
atención a
infantes, personas
con discapacidad
y adultas
mayores.

CENIZA

- Si es necesario salir a la intemperie, protege nariz, ojos y boca.
- Utiliza cubreboca, lentes o goggles. La ceniza puede provocar afectaciones a la salud.
- No hagas ejercicio al aire libre.
- Tapa los tinacos, cisternas y depósitos de agua para evitar que se contaminen.
- No dejes a la intemperie alimentos, ni de consumo humano ni para los animales.
- Jamás arrojes agua a la ceniza, ésta se endurece y tapa el drenaje, sólo bárrela y deposítala en bolsas separadas de la demás basura.
- Mantente al pendiente de las indicaciones de las autoridades.



Semáforo de alerta volcánica



Normalidad

El volcán está en calma.
Ligera actividad: fumarolas y actividad sísmica esporádica.

Alerta

Fase 1

Fumarolas de vapor y gas, emisiones ligeras de ceniza.

Fase 2

Fumarolas continuas, caída de ceniza leve.

Fase 3

Actividad explosiva y fumarolas continuas.

Alarma

Fase 1

Columnas de vapor y gas, caída importante de cenizas en poblaciones lejanas.

Fase 2

Columnas eruptivas de gran alcance, caídas intensas de ceniza, arena y balísticos.

INCENDIO

- Si se puede apagar el fuego incipiente, realiza con precaución en lo que alguien más llama a los servicios de emergencia
- En caso de no poderlo controlar, evacúen el lugar conforme a lo planeado
- Quien sea responsable de cortar el suministro de energía eléctrica y de gas lo hará, siempre y cuando no corra peligro
- Si se trata de un incendio eléctrico nunca arrojes agua
- Si una olla o sartén con aceite caliente se enciende, nunca le arrojes agua, porque el aceite salta expandiendo el fuego por otros lugares de la cocina. Toma un trapo, mójalo y colócalo encima, o cubre con una tapa para que se consuma el oxígeno, también puedes usar un extintor de polvo
- Si el horno se incendia, cierra la puerta y la llave de paso del gas. Lo mismo con el microondas, cierra y desenchufa

No permitas que los niños jueguen en la cocina, es donde se encuentran más peligros



Ingredientes Lácteos de Estados Unidos

VALOR AGREGADO A SUS PRODUCTOS DE PANIFICACION

Más Sabor / Mejor Textura / Mayor Nutrición

Leche Descremada en Polvo, Concentrados de Proteína de Suero,
Lactosa, Sólidos de Mantequilla



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

U.S. Dairy Export Council - México

www.usdec.org

www.thinkusadairy.org/es/inicio

Contacto USDEC México: egarcia@usdecMexico.com

Carrancedo®
La Tradición del buen Pan



Sugerencia de Uso

COME BIEN

Celebremos a Papá en su día con unas deliciosas Donas elaboradas con Carrancedo® Bizcocho

Donas glaseadas

Ingredientes

Harina de trigo	1kg
Agua	400 mL
Huevo entero	150g
Azúcar	150g
Margarina Carrancedo® Bizcocho	150g
Sal	12g
Levadura seca	10g

Procedimiento

- Mezclar en una batidora todos los ingredientes excepto la margarina a velocidad media durante 11 min.
- Incorporar la **Margarina Carrancedo® Bizcocho** hasta obtener una masa elástica y no pegajosa.
- Sacar la masa del bowl y colocarla en una charola previamente engrasada durante 60 min a 30°C.
- Tornear la masa y dejar reposar en refrigeración 1h.
- Sacar la masa de refrigeración y dar dos vueltas sencillas, cortar las donas y colocar en una charola para fermentar hasta doblar su volumen.
- Previamente calentar el aceite para la fritura, colocar las donas y freír 40 segundo por cada lado.
- Escurrir y reservar para decoración.
- Temperar el icing para donas y decorar, esperar a que seque para matizar las donas.

Carrancedo® Bizcocho te dará la suavidad y sabor de los auténticos panes con tradición.



La tradición del buen pan

margarina para Profesionales

www.upfieldprofessional.com



@Upfield Professional Mx



@Upfieldpro_mx

NO SOLO DE HACER BUEN PAN VIVE EL PANADERO

ARTURO BLANCO

FORMADOR Y ASESOR

ASESORÍA



Normalmente, encontramos mucha variedad de panes, diferentes tipos de harina, cursos con técnicas de amasado, etcétera etcétera, pero para mí, seguimos dejando apartados temas tan importantes como hacer un buen Pan.

PRODUCTIVIDAD

Este apartado, es fundamental para optimizar nuestros recursos tanto a nivel maquinaria como a nivel de personal, productividad no es hacer muchas piezas, productividad es, con los recursos mecánicos y humanos de los que disponemos, hacer en el menor tiempo posible las elaboraciones de nuestro día a día.

**Semillas de
Girasol**
#elcrunchsaludable

¡EL CONSUMIDOR ESTÁ EN BUSCA DE LA SALUD!

Las **Semillas de Girasol USA**, además de darle un elemento crujiente; dan un sabor suave y único a los productos de panificación y repostería. Pueden utilizarse en vez de frutos secos o nueces, a menudo de forma más económica.



Conoce nuestras
recetas

No te pierdas la segunda
temporada de



**Horneando
con los Expertos**

Por: Facebook y YouTube

#elcrunchsaludable #USAlamejorcalidad



Para más información visita:
girasol-usa.com

En múltiples ocasiones, durante mis asesoramientos, observo pequeños detalles de productividad, que pasan desapercibidos para los empresarios, porque son hábitos de trabajo, que se tienen desde hace mucho tiempo y no se dan cuenta de la posible mejora de tiempos que podemos obtener con pequeños cambios de trabajo, subrayo lo de pequeños cambios, porque no soy partidario de cambios drásticos en las producciones, porque normalmente son mal aceptados y poco efectivos en general. Esos pequeños cambios, cuando se suman entre sí, nos dan un margen de tiempo, que realizando la misma producción, nos permite reducir los tiempos empleados y eso para el empresario, significa no tener horas extra, poder dedicar tiempo a elaboraciones que no se estén realizando, u optimizar la cantidad de personal que tenemos.

IMAGEN

Parte importante de nuestra venta, está relacionada con la imagen de nuestro producto.

Formato de las piezas, presentación de los panes en la tienda, dónde los colocamos, cómo los colocamos, cuantas piezas ponemos, como mantenemos la imagen de la tienda conforme avanza el día, y un largo etcétera.

Históricamente, nos ha costado prestar atención a la tienda, nos hemos sentido muy cómodos en el obrador, pero es como si lo de la tienda no fuera con nosotros.

Otra parte importante es la formación del personal de tienda, que no son “despachadores de Pan”, tienen que ser vendedores de Pan.

Ejemplo:

Imaginaros una escena muy habitual, 3 compañeros formando a mano una elaboración en la mesa y otro compañero dividiendo piezas para que ellos las formen.

En muchas ocasiones encuentras que la persona que está dividiendo, no da suficientes piezas a la mesa, para que los 3 estén formando de forma continua, con lo que se baja el ritmo de formado, o incluso se producen micro paradas. Solucionar este tema, es tan sencillo como asignar otra tarea a 1 de las personas que está formando, y obtenemos mejor productividad inmediatamente, las 2 personas que quedan en la mesa no paran, y el 3º adelanta cualquier otra tarea. Sencillo ¿verdad?, pues eso es **productividad**.

Ejemplo:

En muchas ocasiones, cuando un consumidor va a comprar por la tarde a una panadería, la imagen que encuentra, no es la más adecuada, pocas piezas de Pan y mucho espacio vacío. Obviamente, por la tarde, no puede quedar mucho producto del día, malo sería, pero no es lo mismo ver espacios vacíos y poco producto puesto de cualquier manera, que ordenar y centrar el Pan que nos queda, y cubrir los espacios vacíos con producto empaquetado (magdalenas, rosquillas, etcétera). La imagen que transmitiremos será mucho mejor.

ARGUMENTOS

Los argumentos son fundamentales para todo, para la venta, para poner en valor el producto y para poner en valor el oficio y la artesanía.

En infinidad de ocasiones escuchamos frases que dejan mucho que desear, tales como;

Hago este proceso para tener un Pan saludable...

El Pan es saludable por defecto, dejemos de hacer frases fáciles como eslogan, porque nos la jugamos. Si alguien me dice que hace un proceso especial para que el Pan sea saludable, me da a entender que el resto no lo es, y creo que eso no es bueno para el sector en general.

Utilizo harinas “limpias”, las harinas que se utilizan hoy en día en general, son buenas harinas, cada una con sus matizaciones, pero de buena calidad. Hoy en día, parece que toda la harina que teníamos hace muchos años, era mejor que la de ahora. Nada más lejos de la realidad, ya hubieran querido nuestros padres y nuestros abuelos haber dispuesto de la variedad y la calidad de harinas con las que contamos hoy en día. Hoy si una harina lleva E-300 (vitamina C) la calificamos de aditivada, porque así nos lo imponen. Si no estoy confundido, a los 50 °C va a desaparecer en el horno, pero además no sé qué tiene de malo la vitamina C, si es tan mala, deberían avisar a la gente que toma complejos vitamínicos, no sea que se la estén jugando: Argumentos simplistas, no entiendo nada.

Y como estos ejemplos, podríamos seguir con muchos más, lo cual es preocupante.

Ejemplo:

Hago un Pan de trigo Integral, con masa madre de cultivo y larga fermentación, para que sea saludable. Para que sea MÁS saludable, con esto damos por hecho, que el resto es saludable. Bien, ya tenemos nuestra frase para la galería, pero ahora viene cuando tenemos que dar argumentos de ¿por qué es más saludable? Y ahí es cuando encuentro vacío de argumentos, vamos a dar algunos parámetros sencillos, para poder defender esa frase.

El simple hecho de utilizar una harina integral hace que tengamos más aporte de vitaminas y minerales.

Utilizar masa madre de cultivo (que nadie se acompleje si también le pone levadura comercial, que no pasa nada en su justa medida) y larga fermentación, nos aporta una bajada en los carbohidratos del Pan

Además esa larga fermentación, hace que se degrade el gluten correctamente y sea más digestivo (evitaremos muchos comentarios de intolerancia supuesta en el Pan), con lo que nuestro consumidor disfrutará de un gran producto, además de cuidar su salud.

CONCLUSIÓN

Espero que esta pequeña reflexión, os ayude a plantearos temas, parámetros y cosas a mejorar, todo esto siempre desde una intención constructiva, e intentando aportar mi conocimiento del sector, para poder aportar mi granito de arena a este oficio tan maravilloso que tenemos y a nuestro producto tan importante que se llama **PAN**.

SAL

BÁSICA EN LA PANIFICACIÓN

HABLEMOS DE INGREDIENTES



¿Qué es la Sal?

La sal es un compuesto químico que utilizamos como condimento en nuestros alimentos, su nombre científico es cloruro de sodio y esta formada por dos átomos, uno positivo (catión) de sodio y otro negativo (anión) de cloro. Se encuentra de forma abundante en la naturaleza, puede ser en forma cristalina o diluida en el mar y ríos, también en yacimientos subterráneos donde se extrae la sal gema o roca.

La importancia de la sal en la nutrición

La sal es un elemento indispensable que el cuerpo no puede manufacturar por sí sólo, ésta juega un papel esencial para muchas de sus funciones vitales. Retiene el nivel de los líquidos y regula la acidez, permite la transmisión de los impulsos nerviosos participando así en el tacto, el gusto y el olfato, ayuda a absorber el potasio y provee elementos esenciales para la producción del ácido hidrocloreídrico de los jugos gástricos, regulando así el nivel de bacterias presentes en el aparato digestivo. Se pueden detectar sus niveles en el organismo midiendo la salinidad de la sangre.

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

HABLEMOS DE INGREDIENTES

Al llegar a la edad adulta, una persona contiene un promedio de 250 gramos de sal. Los excesos son eliminados automáticamente por el organismo.

IMPORTANCIA EN EL DESARROLLO DE LA SOCIEDAD

La sal no se ha utilizado solamente como condimento, sino que ha sido un elemento indispensable en la conservación de los alimentos. De su importancia dan fe los asentamientos sedentarios de los pueblos prehistóricos que se establecieron al lado de minas de sal. Se dice que el Mediterráneo fue la cuna de la civilización justamente por las posibilidades de aprovechar sus salinas (sitos donde se obtienen la sal por escurrimiento de agua marina).

En el periodo neolítico, el hombre se volvió sedentario a medida que descubría las prácticas agrícolas y ganaderas, se dio cuenta de que la sal era un excelente medio para conservar la carne y el pescado. Según se ha descubierto en yacimientos arqueológicos de la edad de bronce, los habitantes próximos a las lagunas saladas ya conocían los secretos para la obtención de la sal y de sazonar los peces que pescaban o la carne de los animales que cazaban, como lo demuestran los utensilios y restos de sal allí encontrados.

Un tratado de farmacología chino, fechado 2700 años AC., dedica una gran parte de su compendio en la discusión sobre más de cuarenta tipos de sal, los métodos de extracción y el proceso que había de seguir para dejarla apta para el consumo. Unos métodos que, sorprendentemente, no difieren demasiado de los que todavía se utilizan hoy en día.

Tipos de sal



- **Sal común.** Es la sal refinada o molida, a la cual se han extraído los minerales presentes tanto en la sal marina como en la minera. Se le agrega yodo como complemento alimenticio, y carbonato de magnesio para mantenerla seca y sin grumos.
- **Sal en grano.** Es la más usada por la industria alimenticia, se disuelve muy rápido. Esta se somete a los mismos procedimientos de refinamientos y agregados pero con un nivel distinto de molienda, es por eso que su grano es mucho más grueso.
- **Sal Kosher.** Por lo general presenta un molido irregular, desde granos gruesos hasta polvo muy fino en el mismo empaque. Es menos salada que las demás y no contiene aditivos ni yodo.
- **Sal de mar.** Mucha de la sal común proviene de industrias que la obtienen del mar, pero se presume que con el refinamiento y los aditivos se pierden muchas de sus virtudes naturales. En el mercado se pueden encontrar distintas presentaciones de esta variedad, con distintos niveles de industrialización, lo que repercute en la presencia de otros minerales.

- **Sal rosa o sal del Himalaya.** La presencia de los minerales en este tipo de sal puede ayudar a enriquecer la alimentación y complementar los nutrientes de otros alimentos.

También existen otro tipo de sales, como lo son las condimentadas, que contienen especias molidas para dar sabor y los famosos sustitutos de la sal, que por razones médicas mucha gente debe consumir, la mayoría de estos productos son elaborados con cloruro de potasio.

IMPORTANCIA DE LA SAL EN LA PANIFICACIÓN

En el caso específico de la panificación, la sal juega un papel sumamente importante no sólo como condimento, sino también como ingrediente fundamental en la preparación de la masa, ya que interviene en el proceso químico de la fermentación e influye directamente en sus características físicas, confiriéndole cuerpo y elasticidad. Algunos de los factores que afecta son:

- Presión
- Coloración
- Oxidación
- Duración y conservación del producto
- Fuerza
- Hidratación

Debido al insípido sabor de las masas, resultado del uso de amasadoras mecánicas de alta velocidad, la cantidad de sal añadida a la mezclas se ha incrementado notablemente en los últimos años: en el caso de las masas fermentadas azucaradas, su dosificación puede ser de 1.2 % del peso total de la harina, para el pan elaborado con el método clásico de amasados, la proporción es de 1.8% y para el pan de molde de amasado directo, es de 2 ó 2.2% respectivamente.

En la panificación la sal actúa directamente en la formación de gluten, ya que éste contiene una sustancia llamada gliadina la cual presenta menor solubilidad en el agua con sal, dando lugar a una gran cantidad de gluten.



HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2020

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%
Abril	0.33%

INFLACIÓN MENSUAL
(Abril)
0.33%

INFLACIÓN ANUAL
(ABR 20 - ABR 21)
6.08%

SALARIO MÍNIMO GENERAL
\$ 141.70

SALARIO MÍNIMO GENERAL
EN FRONTERA NORTE
DE MÉXICO
\$ 213.39



La sal forma una especie de malla electrostática en el gluten confiriéndole así mayor rigidez y compacidad que las masas elaboradas sin sal, haciéndolas más fáciles de trabajar.

Investigaciones científicas revelan que no existe una medida establecida para el uso de sal en las mezclas, ésta varía según el tipo de harina y del producto a elaborar.

Cuando se adiciona sal dosificada según el tipo de harina, aumenta la compactación de las masas haciéndoles más fáciles de trabajar.

Estudios realizados en laboratorios de control de calidad con dosis de sal de 0 a 2.2% han demostrado que una variación de 0 a 1.26% de sal, incrementa notablemente la fuerza y presión de una harina débil. Este incremento es también en función de la calidad de las harinas; por ejemplo, en

harinas de mejor calidad la fuerza puede aumentar de 14% a 23% con dosis de 1.8% y 2% respectivamente mientras que en el caso particular de una harina de media fuerza, su resistencia desciende hasta en un 22 % si se le agrega el 2.2 % de sal.

Debido a su propiedad de absorción de agua (higroscopicidad), la sal también permite una mejor hidratación de las masas evitando que se vuelvan pegajosas.

En un gluten demasiado tenaz, la sal debe añadirse al final de la operación del amasado, trátase de una masa fermentada con azúcar o una normal, en amasado directo o con amasadora de alta velocidad, con ello se retrasará la oxidación de la masa.

En este mismo sentido podemos hablar de la capacidad de conservación que confiere la sal a los productos, y para eso debemos

HABLEMOS DE INGREDIENTES

considerar el tipo de ambiente en el que se desea comercializar; en un ambiente seco la sal reduce la pérdida de agua en el producto al aire libre, evitando así que la corteza se reseque y endurezca, por el contrario, en el pan conservado en un ambiente húmedo, la sal tiende a absorber la humedad del aire introduciéndola en el producto, esto definitivamente puede traer un efecto negativo sobre la vida de anaquel de sus productos.

La sal también contribuye a la coloración de la superficie del pan y proporciona a la corteza una coloración viva, una textura crujiente, así como un aroma más vivo en comparación al del pan sin sal. Por su propiedad antiséptica, la sal reduce las fermentaciones secundarias que pueden producir ácidos como el acético, butírico y láctico los que reducen el desarrollo del anhídrido carbónico, lo cual se reflejará en la disminución de la porosidad del pan.

Como pudimos ver la cantidad de sal y el momento de incorporarla, están estrictamente en función de los métodos que se empleen así como del producto que se va a elaborar, por ejemplo; en amasado directo es recomendable adicionar la sal al principio en una proporción de 1.8%

Es importante tomar en cuenta las condiciones de humedad del lugar donde se comercializarán sus productos, de lo contrario se puede mermar dramáticamente la calidad del pan.

¿Cómo descubre el panadero que la masa no tiene sal?

Cuando se ha olvidado incorporar la sal en el amasado, puede advertirse como la masa es más blanda de lo normal y se pega a la cazuela de la amasadora. Durante la fermentación la masa tiende a aflojarse y aplastarse. La fermentación se desarrolla muy rápidamente. Si se olvida incor-

porar la sal lo mejor es añadirla directamente a la masa aumentando un poco más de lo normal la duración del amasado, pero la sal debe ser fina para que pueda disolverse con rapidez en la masa.

¿Cuándo debe incorporarse la sal?

Este paso debe realizarse al comienzo del amasado o al final, dependiendo del color de la miga que se quiera obtener. Cuanto más se tarde en incorporarla el volumen del pan será mayor, la miga más blanda pero el sabor del pan más insípido.

También incluye en el momento de la incorporación de la sal el equilibrio de la masa, de tal forma que cuanto más pronto se adicione la sal, más tenaz será la masa; y por el contrario cuanto más se tarde en añadir la sal más extensible será la masa.

En el caso de que se incorpore la levadura al principio del amasado y la sal al final provocará una mayor actividad de la levadura, tendiendo a aumentar la fuerza y la tenacidad.

¿Cuáles son los problemas que acarrea el exceso de sal?

Entre los problemas más acuciantes que el panadero puede encontrar hay que destacar el aumento de la fuerza y la tenacidad de la masa, el retraso en la fermentación, la reducción en el volumen del pan y que la corteza queda más oscura.

FUENTE:

<https://pandecalidad.com/cual-es-el-papel-de-la-sal-en-la-panificacion>

<https://www.kiwilimon.com/blog/tips-y-consejos/sal-rosada-del-himalaya-por-que-todos-hablan-de-ella-y-cocinan-con-ella>



Donas de avena y pasas

Para 24 porciones de 1 dona

85.50g mantequilla sin sal
75 g aceite vegetal
148.50 g azúcar
106.50 g azúcar morena
150 g huevos
9 g polvo para hornear
3 g bicarbonato de sodio

7 g canela
7 g sal de mar fina
423 g harina regular
94.50 g avena
340.50 g leche entera
396 g pasas de California
dividido en dos
132 g pasas doradas de California

GLACEADO

412 g azúcar glass
200 g mantequilla sin sal
140 g jarabe chai concentrado
936 g chocolate blanco

Caliente el horno a 250°C.


1. Use aceite en aerosol en moldes para donas.
2. Bata la mantequilla, el aceite, el azúcar, el azúcar morena y los huevos.
3. En otro traste combine el polvo para hornear, el bicarbonato, la canela, la sal, la harina y la avena.
4. Alterne añadiendo harina y leche a la mezcla.
5. En la mezcla, coloque 265 g de pasitas de California.
6. Llene 24 moldes para donas con la mezcla.
7. Hornee por 12 a 15 minutos y retire.
8. Para el glaseado, derrita el chocolate elegido en baño maría. Por separado, mezcle todos los ingredientes junto con el jarabe de chai. Agregue leche para un glaseado más ligero.
9. Corte las pasas restantes, de ambos tipos y guarde para topping. Recubra 12 donas con el glaseado chai y 12 con el glaseado de chocolate.
10. Coloque las pasas de California cortadas encima.




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

 www.pasasnaturalmentedulces.com

 pasitasdecalifornia@imalinx.com

 Pasitas de California

 @pasitasca

 @pasitasca



Un artículo de IQUS Baking & Food Consulting:

Equipo analizador de la calidad en panificación

TECNOLOGÍA

La evaluación de Productos, en planta panificadora, 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 estandarizado, un nuevo producto o inclusión de un nuevo ingrediente.

Ciencia y tecnología aplicada a la panificación

En muchos de los casos **una mejor alternativa es reemplazar la evaluación subjetiva por objetiva**, con datos que sean medibles, consistentes, repetibles y comparables.

Por lo que contar con una tecnología como la de C-Cell: Baking Quality Analyser, aporta un valor relevante al aseguramiento de la calidad de los productos de panificación; eliminando el posible error humano al realizar las evaluaciones en forma subjetiva.

Generalidades de valor que aporta **C-Cell** son:

- Optimiza el análisis objetivo de la calidad de productos de panificación.
- Proporciona información detallada que puede utilizarse para modificar el proceso de producción o justificar una reformulación.
- Utilizado por las áreas de producción, calidad y desarrollo de productos en plantas panificadoras, Así como sus proveedores de ingredientes y maquinaria.

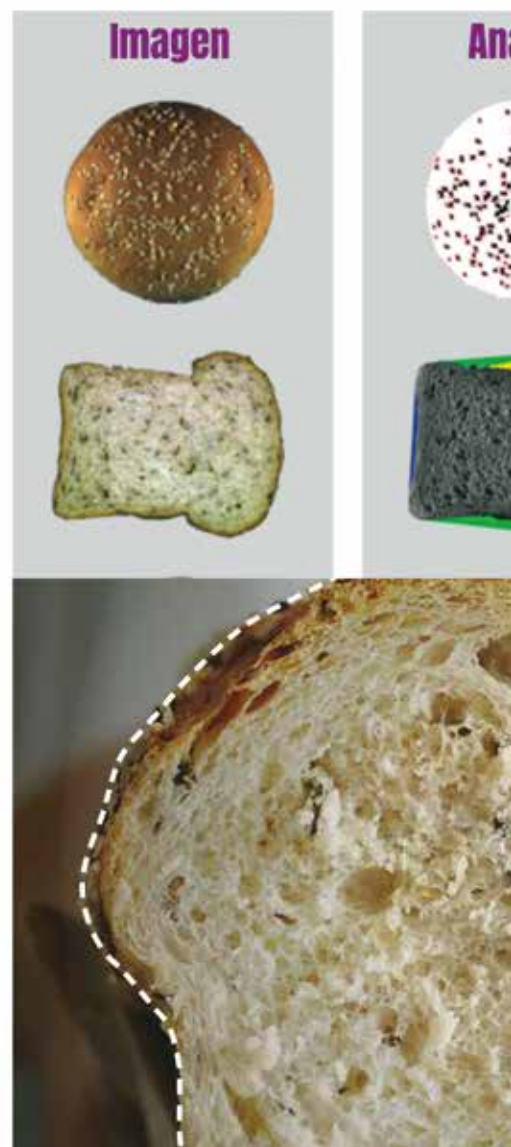
- Múltiples usos: control de ingredientes, desempeño de aditivos, actividad de la levadura, control del proceso, control de calidad de harinas, desarrollo de fórmulas, evaluación de productos, entre otros.
- Da resultados objetivos en 30 segundos y hasta 50 parámetros para ser configurados para evaluar.

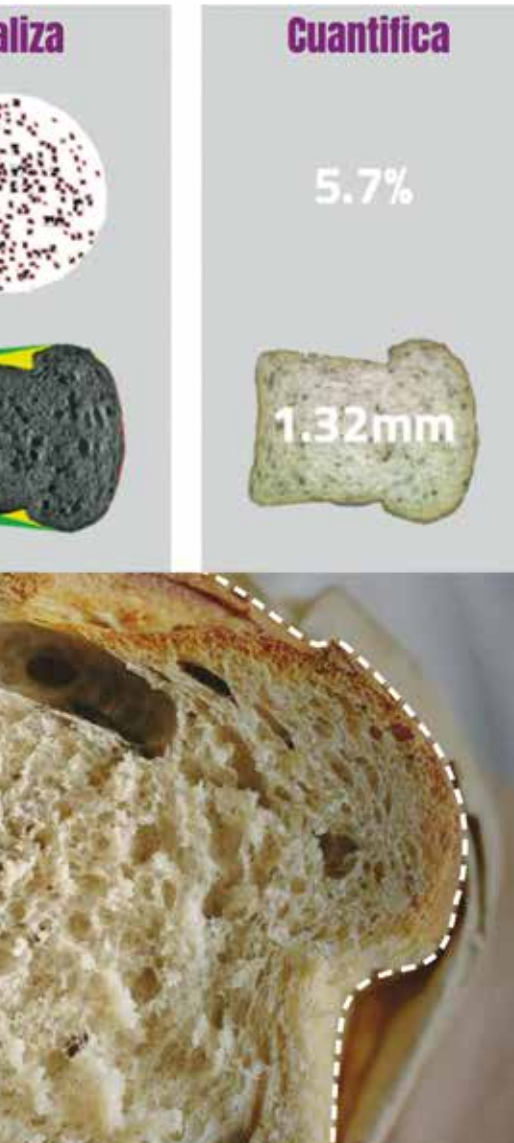
Este equipo es un método aprobado por la AACC para el análisis de estructura en productos de panificación – Método 10-18.01.

Durante la evaluación de productos, el profesional en panificación, 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 que **ayudará a su plan de mejora**.

C-Cell se puede utilizar para cualquier tipo de productos de panificación; donde se obtendrá información objetiva de las características específicas del producto; tales como los siguientes:

- Apariencia de panes y bollos.
- Estructura interna de la miga.
- Color de la corteza y miga.





- Tamaño y forma del grano.
- Dimensiones de la rebanada.
- Laminación en hojaldres.
- Análisis de estructura interna y externa.
- Cantidad y distribución de semillas en corteza.
- Apariencia en galletas: grietas, color, chispas.
- Características externas de tortillas.

Se desarrolla un algoritmo con el software del equipo para dar una **calificación de conformidad**, calibrada de una evaluación sensorial del producto para obtener un sistema de **análisis objetivo consistente**.

Con estos datos será posible llevar un control estadístico como parte de la mejora continua de los productos elaborados.

Por ejemplo, el resultado o ajustes de una cinética de fermentación, cambios en la absorción, balance de fórmula, entre otros.

Compañías líderes en la calidad del producto en el mundo están utilizando esta tecnología, dentro de la:

- Industria de la panificación.
- Molinos de harinas.

- Productores y proveedores de ingredientes.
- Compañías de levaduras.
- Productores de snacks.
- Fabricantes de equipos.
- Entre otros.

Para lograr la mejora de la calidad es importante tener los mecanismos de control dentro del sistema, pero para lograrlo necesitamos de datos para la mejor toma de decisiones; por lo cual **C-Cell: Baking Quality Analyser** es una herramienta tecnológica que puede aportar valor para la Industria de la Panificación y sus Proveedores.

IQUS siempre estará a sus órdenes de brindarles la información en las tecnologías que le aporten valor a su empresa; para cualquier información al respecto, lo pueden realizar al correo **clientes@iqus.mx**.



Para mayor información con respecto a este equipo, favor de contactarnos mediante un e-mail a: clientes@iqus.mx

PRINCIPALES DESAFÍOS DE LA INDUSTRIA PANADERA EN MÉXICO

PARA EMPRESARIOS



La industria panadera en México se enfrenta a cambios y nuevos desafíos todos los días: regulaciones, preferencias de consumo, competencia, mano de obra o costos de los ingredientes. Sin embargo, hoy también enfrenta a otro gran reto: el efecto que la pandemia ha tenido durante este tiempo.

El mundo ha cambiado y esta industria deberá reinventarse, por eso más que un desafío, también es la oportunidad de potenciar su negocio de panadería.

Hoy se vuelve más importante aprovechar las nuevas tecnologías para generar que cambie el proceso de elaboración de los productos, utilizando diferentes técnicas para lograr las metas del negocio de la forma más rápida y eficiente posible.

MANO DE OBRA ADECUADA

Las panaderías pueden ser entornos de trabajos calientes, incómodos y polvosos, y esto influye fuertemente en la fuerza de trabajo de los negocios.

HARINERA ANÁHUAC

FSSC 22000



GRACIAS POR ESTAR CONMIGO
en cada momento importante

¡FELICIDADES PAPÁ!

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

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

 AnahuacHarinera  HarineraAnahuac



Elaborar un pan de buena calidad amerita de un excelente manejo y conocimiento de los diferentes tipos de masa, por eso es importante que contrate de primera instancia un maestro panadero con experiencia. Esta persona será pieza clave de su negocio, que es el que se hace cargo de colocar y retirar todos los productos del horno y lograr su cocción perfecta.

Si está dentro de su presupuesto, también contrate a un pastelero que pueda ofrecer diversidad de dulces de pastelería.

Lograr una mayor producción manteniendo la mejor calidad es fundamental para el éxito de su negocio. Para lograrlo, las técnicas de los panaderos deben combinarse con la mejor tecnología. También necesita considerar otro personal como:

- Personal de atención al público.
- Cajero (opcional).
- Vigilante (opcional).

Algunas soluciones para lograr retener a los empleados y ayudar a que tengan un mejor rendimiento son; modificar el lugar de trabajo e incluir equipo de panadería nuevo, así como mejorar la circulación del aire y la luz natural.

LUGAR Y UBICACIÓN

Responder a un mercado en constante cambio y con tendencias cada vez más complejas se debe realizar de forma rápida y eficiente. Con frecuencia, implementar exitosamente una nueva iniciativa o cambio para mejorar las ventas requiere modificaciones a los espacios.

Una de las tendencias en los negocios de panadería es definir el aspecto y acomodo de los muebles: la decoración del lugar.

Hoy muchas personas optan por ir a un establecimiento que ofrezcan experiencias, es decir, que en el mismo lugar puedan comer el pan con alguna bebida caliente, que puedan charlar mientras saborean sus panes.

La zona ideal de una panadería sería un área comercial donde la gente pueda pasar a desayunar antes de ir al trabajo, pueda ir a almorzar rápidamente sin el recargo extra del servicio de mesero, o pueda pasar a la salida del trabajo antes de ir a casa para llevar pan fresco para la cena.





EL IMPACTO DE LAS EMISIONES AMBIENTALES

La situación por la que atraviesa el mundo también es un recordatorio de que debemos cuidar más el medio ambiente, no sólo para las generaciones del presente sino para las del futuro.

Por otro lado, las tendencias en panadería marcan cada vez más la relevancia en la elaboración de productos “verdes”, de empaques biodegradables y cómo éstos pueden ayudar al medio ambiente, pero también consolidarse como algo sumamente rentable y benéfico.

También existen diferentes medidas que pueden ser adoptadas no sólo para reducir emisiones, sino también para recuperar energía y ahorrar dinero. Por ejemplo, reducir el uso de agua también disminuye los costos de operación.

INCREMENTO DE LOS COSTOS ENERGÉTICOS

Su panadería puede reducir el uso de energía a través de diferentes métodos. Capturar más luz natural, capacitar a sus empleados para emplear las mejores prácticas de reducción de consumo, utilizar equipo de bajo consumo energético y mejorar la ventilación en ciertas áreas de producción son algunas formas de lograrlo.

ADMINISTRACIÓN DE SU NEGOCIO

Los costos elevados de las materias primas y los ingredientes siguen reduciendo los márgenes de rentabilidad. Muchas empresas de la industria panadera en México no cuentan con un capital suficiente para invertir y, como resultado, siguen administrando su negocio de forma ineficiente. Reducir el gasto es una necesidad, pero también una oportunidad que surge a través de la utilización de maquinaria más avanzada y que no involucra una inversión de capital demasiado fuerte. Para empezar, puede identificar en qué parte del proceso tiene más pérdidas, de manera que pueda enfocarse en ello para sus mejoras.

LA MAQUINARIA

Sin importar el tipo de panadería y productos que venda, siempre necesitará del equipo adecuado. Lo principal son hornos para pan y amasadoras. Y para la elección del equipo debe tomar como factor principal el volumen producción.

Un horno de convección puede ser una buena opción para un establecimiento pequeño. Al trabajar por un mecanismo que distribuye el aire caliente por toda la cámara de cocción de manera uniforme, garantiza que el pan se hornee



perfectamente, evitando mermas por pan crudo o sobrecosido.

Si la producción es más alta y variada, puede considerar un horno de tres pisos ya que se puede configurar con diferentes cámaras de cocción, lo que permite al panadero hornear diferentes productos al mismo tiempo y a temperaturas distintas.

En cuanto a las amasadoras; los diferentes tipos de panes, pasteles y más, necesitan diferentes velocidades. Busque una amasadora que cuente con varios ajustes de velocidad, de manera que

la precisión sea mayor a través de la rapidez con que trabaja la masa.

En conjunto, esto le ayudará a saber el tamaño adecuado. Si hornea frecuentemente en grandes cantidades, y tiene el espacio, adquirir una buena amasadora para pan, hará su vida más sencilla y definitivamente, hará una buena inversión.

FUENTE:

<https://blog.europan.mx/como-montar-panaderia-aspectos-tomar-en-cuenta>

<https://blog.europan.mx/industria-panadera-en-mexico-desafios>

PIROSHKI

PANES EMBLEMÁTICOS



A inicios del siglo XX un grupo de migrantes Rusos llegó al Valle de Guadalupe en Baja California. Los primeros colonos guardaban celosamente las costumbres de los antepasados. Ellos mismos preparaban el pan, hacían comidas rusas, confeccionaban su propia ropa, y se hablaba únicamente en ruso.

Aunque con el paso del tiempo la mayoría de estos migrantes abandonaron las tierras Bajacalifornianas, una porción de ellos decidió permanecer, transmitiendo su cultura y gastronomía.

Hasta la fecha, hay una variedad de alimentos tradicionales que se siguen preparando, entre ellos destacan los Piroshki. Un bollo el cual tiene forma de bote o de media luna, está hecho de masa fermentada con levadura, pueden estar rellenos de ingredientes variados, como mermelada (en su versión dulce), así como con verduras, carne o pescado.

Una vez que se les coloca el relleno, se barnizan con yema de huevo (lo que les otorga su característico color dorado) y son cocinados al horno o bien también pueden ser fritos en un sartén. Los más populares son los que están rellenos de queso, puré de papa y cebollas.

Hoy día estos bollos pueden encontrarse en distintos estados de la República Mexicana, en especial en la Ciudad de México, Monterrey y Baja California.

FUENTE:

<https://www.unotv.com/noticias/porta/investigaciones-especiales/detalle/gastronomia-rusa-en-la-ciudad-de-mexico-902838/>

<https://www.diariodelviajero.com/europa/comer-en-rusia-por-poco-dinero-los-pirozhki>

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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

La importancia de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 es que está oficializando la necesidad de que cualquier establecimiento o procesador de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, tenga implementado un sistema de buenas prácticas para procesar alimentos para consumo humano.

Es complementaria con la NOM-127-SSA1-1994, relativa al manejo del agua para uso y consumo humano. Es por eso, que en este número de la revista abordaremos el área de servicios que incluye el agua, así como también, la iluminación y ventilación.

En este número de la revista abordaremos el tema de:

SERVICIOS

AGUA

- Se debe contar con abastecimiento de agua potable.
 - Las instalaciones para el almacenamiento y distribución del agua potable deben ser apropiadas.
-

-
- Las instalaciones para el almacenamiento y distribución del agua potable deben ser apropiadas.
-

-
- Las cisternas y tinacos utilizados para el almacenamiento deben estar tapados.
 - Las paredes internas de las cisternas o tinacos deben ser lisas.
 - Tuberías completamente separadas e identificadas si conducen agua NO potable.
-



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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS



DRENAJE

- Debe estar provisto de trampas contra olores, y coladeras o canaletas con rejillas, libres de basura y en buen estado de uso.
-



-
- El sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales, libre de flujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.
-



-
- Drenajes provistos de trampas de grasa.
-

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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

ILUMINACIÓN

- Los focos y lámparas, en las áreas donde se encuentre producto sin envasar, deberán tener protección en caso de estallamiento o que sean de material que impida su estallamiento.
 - La iluminación deberá permitir realizar las operaciones de manera higiénica.
-



VENTILACIÓN

- Las áreas deberán evitar el calor y la condensación de vapores excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.
 - Si se cuenta con aire acondicionado, las tuberías y techos deberán estar exentos de goteos sobre las áreas donde las materias primas, productos en elaboración y productos terminados estén expuestos.
-



Cuando se realiza una verificación sanitaria, existen otros puntos a evaluar muy importantes dentro del área de servicios que son:

-
- Tarja exclusiva para el lavado de utensilios que impida el contacto directo con materias primas y productos en proceso.
-



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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS



- Área exclusiva para el lavado de artículos para la limpieza.
- Estaciones de lavado o desinfección de manos para el personal, accesibles al área de producción, la cual deberá estar provista de agua, jabón o detergente, gel antibacterial, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y depósito de basura.

BAÑOS

Deben contar con:

- .Agua.
- .Retrete.
- .Lavabo.
- .Jabón o detergente.
- .Gel antibacterial.
- .Papel higiénico.
- .Toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente.
- .Depósito de basura con tapa oscilante o accionada por pedal.
- .Rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el correcto lavado de manos.



NO deben:

- .Tener comunicación directa con el área de producción o elaboración.
- .Tener ventilación hacia el área de producción o elaboración.



EMPANADAS DE LECHECILLA

PANES EMBLEMÁTICOS



Desde primera hora en los atrios de los templos y calles de la ciudad de Oaxaca de Juárez, se disfruta de la venta de las empanadas, esto en el marco de la celebración de la iglesia católica Corpus Christi, el cual se lleva a cabo 60 días después del Domingo de Resurrección. Cuya celebración se remonta a 1526 y se trata de una tradición heredada de los conquistadores españoles.

Antiguamente estas empanadas eran elaboradas con una masa enrollada que asemejaba al hojaldre, se solían preparar únicamente en los festejos del Corpus Christi (razón por la cual también se les conocen como empanadas de Corpus).

A los habitantes de Oaxaca les gustaron tanto que en la actualidad se pueden encontrar todos los días en los mercados y dulcerías de la ciudad. Su relleno por excelencia es la lechecilla, la cual es

muy parecida a la crema Catalana, solo que ésta se prepara de una forma más espesa para poder ser usada como relleno en las empanadas.

La falta de interés de las nuevas generaciones, el incremento al precio de los insumos con los que se elabora este producto, junto a la crisis por la que atraviesa el país, son los principales factores por lo que esta tradición se ha ido desvaneciendo.

FUENTE:

<https://www.viveoaxaca.org/2012/06/las-empanadas-de-lechecilla-y-el-corpus.html>

<http://origendelosplatillostipicosdeoaxaca.blogspot.com/2016/10/empanadas-de-lechecilla-oaxaquena-y.html>

TRÓPOLIS

UNA PROPUESTA DE OCIO Y CULTURA

(PARTE 1/2)

PAN EN EL MUNDO



Situados en Alcudia de Guadix, Trópolis es un mirador único a Sierra Nevada y a la Comarca de Guadix, punto de partida de las rutas y senderos del parque periurbano del Valle del Zalabí.

El Museo Taller es un conjunto museístico en cueva donde se combina una muestra viva de la actividad rural de la Comarca de Guadix alrededor de 5 representaciones fundamentales: el **PAN**, el **VINO**, el **QUESO**, la **ARTESANÍA** y el **TROGLODITISMO**.

Es una experiencia única, en la que participará activamente en nuestra cultura, donde sentirá la

singularidad de una cueva sorprendente y conocerá una particular forma de vida y cultura. Disfrutará en un sorprendente multiespacio de cultura a través del contenido del museo y de los diferentes talleres, totalmente configurables y enfocados a todas las edades.

Espacios de Trópolis:

- **CUEVA 1. El Secreto de la Tierra:** Disfruta del espectáculo audiovisual. Trópolis le descubre los secretos de la tierra, una manera de entender la vida, un hábitat con milenios de

PAN EN EL MUNDO

existencia que en la Comarca de Guadix es completamente actual. Prepárese para vivir una experiencia única.

- **CUEVA 2. Museo del pan del Zalabí, el mejor pan de la tierra:** El valor de este alimento básico cotidiano ha permitido la evolución del hombre, provocando revoluciones y movimientos demográficos, para revelarse como uno de los grandes tesoros del hombre. El Valle del Zalabí “el pueblo del pan”, donde este alimento se transforma en una obra artesana con propiedades únicas.
- **CUEVA 3. Cátedra del panadero:** Un lugar mágico que transmite la ciencia y la sabiduría de una profesión que ha hecho famoso al Valle del Zalabí. El ambiente propicio para que la experiencia práctica del taller sea emocional e inolvidable. Aprenda a hacer su propio pan.
- **CUEVA 4. Bodega, el misterio de un buen vino:** La cultura del vino reposa en este espacio reservado a descubrir una impecable selección de botellas que además le explicarán la situación actual del vino de la comarca de Guadix. Deguste su sabor y disfrútelo en compañía.
- **CUEVAS 5 y 6. Alfarería y artesanía, arte y corazón:** Tradición, innovación, oficio y corazón son capaces de convertir los objetos cotidianos



en obras de arte al alcance de todos. La arcilla es transformada por la mano del hombre en piezas únicas y útiles.

- **CUEVA 7. Quesería en cueva:** Recuperamos el famoso “queso de la Calahorra y el Senet” una sabrosa tradición que ahora curamos en cueva como antaño. No hay otro igual, irrepetible sabor en su mesa.
- **CUEVA 8. Bazar:** Ya ha descubierto el secreto de nuestra tierra. Llévese el mejor recuerdo de una experiencia inolvidable.

CUEVA 2: MUSEO DEL PAN DEL ZALABÍ

Historia de un milagro.

De la semilla al grano

Con la siembra de las semillas (grano reservado de la cosecha anterior), se produce el pequeño milagro del crecimiento de la espiga y de su grano, que se muele para obtener harina y, con ella, hacer pan, alimento básico del hombre desde hace miles de años. No en vano, el trigo es la planta más antigua, más cultivada y más consumida del mundo. Para la siembra se necesitan entre 40 y 100 kilos de semilla por hectárea, que, superando mil

obstáculos (enfermedades, plagas e inclemencias del tiempo), producirán de 600 a 4.000 kilos de grano.



Nace así el trigo, una planta gramínea con espigas, de altura variable (desde 30 centímetros hasta un metro y medio). Su grano es ovalado, con las puntas redondeadas. Aunque puede crecer en terrenos pobres, el trigo prefiere los ricos. Así, el mejor cultivo del trigo se consigue en terrenos sueltos, provistos de buen drenaje, y pesados, con abundante marga y arcilla. Además, el trigo prospera en climas subtropicales, moderadamente templados y moderadamente fríos. Lo más apropiado es una pluviosidad anual de 229-762 mm. y una temperatura para su crecimiento y desarrollo de entre 10 y 24° C.

Para obtener una planta de trigo alta y vigorosa, la semilla debe ser grande, limpia y de buen color. En septiembre se prepara la tierra, se riega y se fertiliza (labores de presembrado). El arado y la siembra o sementera se realizan a últimos de otoño (trigo de invierno), o en primavera (trigo de primavera). En torno a marzo se quitan las malas hierbas (escardado). Cuando brota, y hasta después del encañado, el espigado y la floración, la planta es de color verde. Cuanto más tiempo permanezcan verdes las espigas, más completo será el llenado de los granos.

Según va madurando, la planta cambia su color verde por el blanquecino. Las espigas adquieren

un color verde amarillento, que es equivalente al color que presentan sus granos en el interior. Posteriormente, las espigas y sus granos cambian a un color amarillo. Cuando los granos pierden humedad, es que han alcanzado la madurez de cosecha. La recolección se realiza cuando el grano tiene suficiente consistencia y los tallos del trigo han perdido su color verde y aparecen amarillos. Normalmente, se hace entre mayo y octubre, según la variedad y el clima, pero lo más habitual es hacer la siega en junio y julio, y el trillado y aventado, en agosto. En algunos países se cosecha trigo durante todos los meses del año.

Antiguamente se separaba el grano de la paja mediante el trillado en las eras y luego se aventaba, es decir, la mezcla de semillas y paja se lanzaba al aire con rastrillos para que el viento las separara por su diferencia de peso. Por último, el trigo se cribaba, se guardaba en sacos y se almacenaba en los silos.

En la actualidad, las posibilidades de ensilaje de la mayoría de los países son suficientes para poder almacenar la mayor parte de la cosecha anual, de forma que el fabricante de harina puede comprar trigo de cualquier país exportador casi en cualquier época del año.

EL AUTÉNTICO TESORO DEL HOMBRE

Lo más básico y lo más valorado

El trigo es la base para la elaboración del pan, el alimento básico del hombre en muchas culturas, de ahí que sea la planta más ampliamente cultivada del mundo. De hecho, hay más campos agrícolas cubiertos por trigo que por cualquier otro cultivo. 570 millones de hectáreas son sembradas anualmente, con lo que cada mes del año una cosecha de trigo madura en algún lugar del mundo.

Melange



"Inmejorable punto de Fusión y Sabor"



Agenda
tu Demostración



427 152 72 11



[f](https://www.facebook.com/naturaldealimentos) [i](https://www.instagram.com/naturaldealimentos) [p](https://www.pinterest.com/naturaldealimentos) [t](https://www.tiktok.com/naturaldealimentos) /naturaldealimentos

www.naturaldealimentos.com

800 201 20 73

Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

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

La mayoría de la producción de trigo mundial se destina a la alimentación. Casi un 75% de esta producción se utiliza para la producción de harina. La mayor parte de esta harina, especialmente la de trigo blando, se destina a la producción de pan, galletas y repostería. El trigo duro se destina fundamentalmente a la obtención de fideos y pastas.

El trigo se cultiva en todo el mundo, es adaptable a condiciones diversas y sus distintas variedades crecen bajo condiciones de suelo y clima muy variados. En la actualidad, los principales productores de trigo a nivel mundial son China, India, Estados Unidos, Rusia, Francia y Canadá.

En nuestra próxima edición seguiremos con la segunda parte de este maravilloso museo troglodita.



DÍA DEL PADRE

— ESTE MES CELEBRAMOS —



El día del Padre es celebrado en todo el mundo en fechas muy distintas. La idea de festejar el día del Padre surgió en el año 1910, y fue encabezada por Smart Dood, una estadounidense que intentaba, de alguna forma, hacer que el papel de los padres en la sociedad fuese destacado, especialmente de aquellos padres que, como el suyo, cumplían el rol de padre y madre, en la educación de sus hijos, desde la hora de levantarse hasta la hora de acostarse.

William Dodd, un veterano de la guerra civil estadounidense que enviudó al fallecer su esposa mientras daba a luz a su sexto hijo, se quedó sólo y sin apoyo al asumir la tarea de cuidar y educar a sus seis hijos en una granja al este del estado de Washington.

En razón de eso, Smart Dood vio en su padre un

hombre valeroso, cariñoso y desinteresado, que había realizado todo tipo de sacrificios para sacar adelante a su familia. Al principio, ella intentó señalar el 5 junio, fecha del cumpleaños de su padre, como el día de fiesta por los padres, pero no encontró apoyo.

En 1915 el proyecto seguía firme y se sugirió que cada familia celebrase el día del Padre con toda libertad. Así en 1972 fue que se oficializó el tercer domingo del mes de junio para brindar el homenaje a los padres. A partir de este instante, la celebración se extendió rápidamente a Europa, América Latina, Asia y África. Al principio, el día del Padre tenía carácter puramente familiar y no comercial. No obstante, con el paso de los años, las tiendas empezaron a sacar partido del tema, a promover y vender productos especialmente dirigidos a los

ESTE MES CELEBRAMOS

padres, lo que llamó la atención de muchos hijos agradecidos, que encontraron ahí una forma de expresar el afecto a sus padres por medio de un regalo.

DÍA DE SAN JOSÉ

En países con una mayor tradición católica, el día del Padre se celebra el 19 de marzo, el día de San José, el esposo de María, madre de Jesús. Entre los países que lo celebran se encuentran Portugal, España, Italia, Andorra, Bolivia, Honduras, Suiza, Liechtenstein y Croacia.

Algunas de las recetas típicas en estos países para este día son:

- **Solomillo Wellington (Europa):** Es una forma de preparar el lomo de res cubierto con paté, envuelto luego en rebanadas de jamón y hojaldre. Algunas recetas recomiendan envolver la carne con una crepa para retener la humedad y evitar que el hojaldre se humedezca.



- **Pan de cerveza y mostaza (Europa y Latino América):** El pan de cerveza es una receta basada en la idea de que tanto la cerveza como el pan tienen un proceso de elaboración común: se usa levadura para transformar el azúcar en alcohol, que en el caso del pan se cuece. El pan

de cerveza puede elaborarse fácilmente con harina, cerveza y azúcar.

- **Zeppole di San Giuseppe con crema pastiera (Italia):** Se trata de una especie de rosquilla (puede tener otras formas) elaborada con masa de harina de trigo, que posteriormente se fríe. En Nápoles, la masa se puede freír u hornear.

DÍA DEL DEFENSOR DE LA PATRIA

En Rusia, los padres son honrados el 23 de febrero, fecha en que se celebra el día del Defensor de la Patria. Originalmente, la fecha, que data de 1919, celebró a miembros de las Fuerzas Armadas rusas. Con los años, todos los hombres han llegado a interpretar esta fecha como su día. En este día se llevan a cabo desfiles alrededor de las ciudades de Rusia en honor a los veteranos de guerra, y los padres reciben atención especial.

Una receta muy práctica para este día es:

- **Vatrushka:** Un panecillo redondo, el cual puede ir relleno de queso fresco o requesón.



Puede ser dulce o salado, de modo que puede servirse como desayuno, postres o bien puede ser el acompañamiento para el plato principal.

LA ASCENSIÓN DE JESÚS

Los padres son honrados en Alemania en una fecha católica: el día de la Ascensión de Jesucristo, la fecha en que, según la Iglesia, el cuerpo físico de Jesús fue elevado al cielo. Se lleva a cabo el día 40 después del domingo de Pascua, siempre los jueves. Los padres alemanes suelen salir con carros de comida y bebida a las calles y celebran el día con sus hijos, padres y hermanos en las ciudades. Muchos usan la fecha como una oportunidad para beber.

Un platillo con el que se suelen acompañar las bebidas es el:

- **Knödel:** Los knödel son una receta típica de Alemania del sur donde reciben el nombre completo de Semmelknödel, donde 'semmel' significa pan y knödel 'cosa redonda'. Y es que los knödel son una especie de albóndigas pero que no llevan carne, sino que su principal ingrediente es el pan blanco.



VERANO

En algunos países del Medio Oriente, el día del Padre se celebra el 21 de junio, el primer día de verano en la región. Los países que tienen esta tradición son: Líbano, Egipto, Jordania, Siria y los territorios palestinos.

- **Baklava:** Esta especialidad del Oriente Medio es un delicado pastel, hecho a base de pistaches, nueces trituradas y otros frutos secos, los cuales se colocan sobre una masa untada de miel y mantequilla derretida. Dependiendo el país es que varía el tipo de frutos secos que se le colocan.



OCEANÍA

En Oceanía, el día del Padre se celebra el primer domingo de septiembre. Entre los países que lo festejan este día se encuentran Australia, Nueva Zelanda, Papúa Nueva Guinea y las Islas Fiji.

En Australia, la fecha es muy comercial y existe un gran incentivo para comprar regalos

- **Pavlova:** El postre por excelencia de este continente que no puede faltar en este día es la Pavlova. Un rico postre, cuya base es un me-

ESTE MES CELEBRAMOS



rengue horneado y se sirve con crema batida y frutas. Resulta crocante por fuera y húmedo por dentro.

PAÍSES NÓRDICOS

Estonia, Finlandia, Islandia, Noruega y Suecia celebran el día del Padre el segundo domingo de noviembre de cada año. En Finlandia, en lugar de darles a sus padres su regalo directamente, muchos niños eligen ocultarlo y dar pistas a sus padres para que puedan encontrarlo.

Dentro de esta celebración no podrían faltar los 3 Pasteles Nórdicos por excelencia:

- **Pastel de nueces y escaramujos con skyr:** Se elabora con tres capas a base de nueces. Cada una de las capas va cubierta con una cremosa mezcla de nata, skyr, vainilla, y una sutil combinación de escaramujos y arándanos rojos.
- **Pastel de espinazo amarillo:** Compuesto por capas esponjosas de brownie de chocolate alternadas con capas de nata con crema de leche y espinazo amarillo. Como decoración, virutas de chocolate esparcidas.
- **Pastel de arándanos:** Lleva arándanos, rodeados de una cremosa y ligera nata con crema

de leche y flores de saúco entre tres capas de muffins.

FIESTA ISLÁMICA

El día del Padre se celebra en Irán en el aniversario del Imam Ali, que se celebra el día 13 de Rajab, el séptimo mes del calendario islámico. El Imam Ali era primo del profeta Mahoma y habría sido el primer hombre en aceptar el mensaje del profeta. Dedicó su vida al Islam y es considerado el primer Imam por los chiítas. En la fecha, los iraníes se reúnen en mezquitas para honrar su memoria, y los padres también son honrados.

En el Islam el pan toma una connotación muy importante durante la festividad, por lo que no puede faltar en la mesa.

- **Pan fermentado:** Una leyenda cuenta que este tipo de pan fue descubierto por casualidad, por un esclavo egipcio, el cual era el encargado de la elaboración del pan y al que un día se le olvidó cocer un trozo de masa. Por lo que gracias al calor, aire y la humedad, provocó la fermentación.

OCTAVO DÍA DEL OCTAVO MES

En Taiwán, el día del Padre se celebra el 8 de agosto, el octavo día del octavo mes del año. En mandarín, la pronunciación del número ocho y la palabra “agosto” es muy similar a la palabra “padre”. Por esta razón, la población comenzó a honrar a sus padres en este día, que no es un día festivo nacional.

Un bocadillo perfecto y que puede ser encontrado en cualquier parte de las calles de Taiwán:

- **Pan Bao:** Un panecillo cocinado al vapor, con una forma característica de bolsillo que una



vez cocinado se puede abrir y rellenar con infinidad de rellenos, ya sean dulces o salados.

DÍA DEL PADRE EN MÉXICO

El día del Padre en México se festeja todos los años el tercer domingo de junio, este año el día del Padre será el día 20 de Junio. Es un día conmemorativo en el cual se celebra la importancia del padre dentro del seno familiar.

En México comenzó a generalizarse en las escuelas, aproximadamente en los años 1950, pero en los años posteriores se fue convirtiendo en un día especial para todos los padres mexicanos. Es una fecha muy especial para demostrarles a nuestros padres el aprecio y cariño que le tenemos.

Siendo una celebración que se centra en el papel que tienen dentro de las familias y, por eso, es habitual que los centros educativos (escuelas, centros extraescolares, etcétera) apoyen a que los hijos realicen tarjetas de felicitación o alguna manualidad que puedan regalar a su padre en este gran día.

Es por eso, que si a papá le gusta cocinar y comer, sin duda en la cocina es donde se encontrará la mejor forma de sorprenderlo. Prepararle su plato favorito o innovar haciendo algo que nunca haya probado. Y, por supuesto, un pastel nunca puede faltar para que este día sea el más dulce de todos.

Aquí traemos algunas ideas de pasteles que les encantarán a los Padres en su día:

Pastel de chocolate y café

Este pastel es una garantía para el día del Padre. El rico y suntuoso sabor a chocolate se resalta con esas notas amargas y profundas del café, por lo que le prometemos que le encantará a papá. Asegúrese de usar un buen café expreso si quiere darle ese toque adulto al pastel, que no sea un café con leche o uno con sabor moka o vainilla pues esto aligera el sabor a café.



Pastel intenso de limón

Éste no es un típico pay de limón ligero, es un pastel con un profundo sabor a limón y un aroma cítrico. Se conforma de varias capas unidas por una deliciosa natilla de limón, y todo está cubierto por un esponjoso betún de merengue de limón.

Pastel dobos

Este postre conocido como pastel Dobos, o Dobosh, es una deliciosa receta Húngara, está formada por seis láminas diferentes de pastel rellenas de crema pastelera. El toque especial viene con el caramelo que cubre el pastel con ese color ámbar profundo que le encantará a papá. Trate de rebajar muy delgada cada lámina del pastel para que no se deshaga y logre mantener su forma.

Pastel de almendras

Hay padres que prefieren sabores más ligeros que vayan bien con un rico café o té a media tarde, este pastel de almendras es ideal. Lleva almendras crujientes como decoración, pero por dentro la receta incluye esencia de almendra y una taza de

ESTE MES CELEBRAMOS

ron que le dan un sabor envinado muy rico. Recuerde que también puede acompañarse de frutos frescos como mango o piña si quiere agregarle un toque ácido al pastel.

Pastel especial de coco

Este pastel hecho para los amantes del coco, lleva canela y vainilla que acompañan perfectamente al ingrediente estrella y se termina con un betún de crema chantilly y un poco de coco rallado crujiente que le da textura y color al pastel. Para papás de gustos menos rebuscados esta es una receta fácil y deliciosa que deben probar.

Sea cual sea el pastel que se elija regalar este día del Padre, debemos recordar que al estar hecho con cariño siempre será un buen regalo.

FUENTE:

<https://sobrehistoria.com/cuando-es-el-dia-del-padre-en-cada-parte-del-mundo/>

<https://www.guiainfantil.com/articulos/celebraciones/dia-del-padre/dia-del-padre-historia-y-origen/>

<https://www.notimerica.com/sociedad/noticia-dia-padre-celebra-mexico-tercer-domingo-junio-20190616005950.html>

<https://www.kiwilimon.com/blog/recomendaciones-cocina/postres-cocina/top-5-pasteles-especiales-para-papa>

https://cocina.facilisimo.com/9-ideas-para-un-menu-especial-para-papa-san-jose-dia-del-padre_1072808.html

<https://www.bekiacocina.com/recetas/knodel/>

<https://www.restauracioncolectiva.com/n/nordic-by-nature-tres-pasteles-nordicos-de-erlenbacher-deliciosamente-naturales>

<https://www.demoslavueltaaldia.com/receta/bao-pan-chino-al-vapor>

FRANQUICIAS DISPONIBLES, CONTÁCTANOS EN:

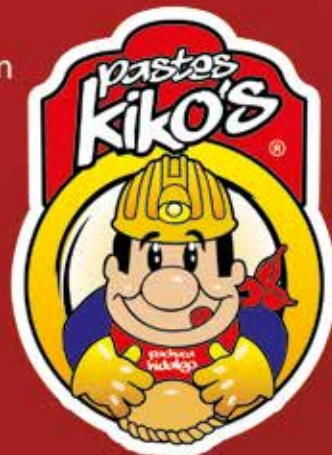


✉ franquicias@pasteskikos.com
azenteno@pasteskikos.com
☎ 771 718 3565 ext. 908
📞 771 709 2569

Síguenos



www.pasteskikos.com





ENCANELADO

RECETA DE PAN DULCE DE NAYARIT

INGREDIENTES

1Kg. Harina
15 Yemas de huevo
2 onzas Tequila
1Tz. Tequesquite o polvos de hornear
Manteca vegetal (para freír)
Azúcar glass
Canela molida

PROCEDIMIENTO

- 1.-Sobre una mesa, se coloca la harina y se le agregan las yemas, el tequila y el tequesquite.
- 2.-Con las manos se amasa para integrar todos los ingredientes, hasta tener una masa uniforme.
- 3.-Posteriormente, se divide en porciones pequeñas de aproximadamente del tamaño de un huevo.
- 4.-Una vez dividida en porciones se deja reposar toda la noche cubierta con un plástico y sobre el plástico una manta.
- 5.-Al día siguiente, con el rodillo se da forma como de una tortilla, pero ovalada.
- 6.-Previamente se puso a calentar la manteca vegetal, y se ponen a freír las porciones hasta que queden tostadas.
- 7.-Se sacan de la manteca vegetal y se ponen a escurrir.
- 8.-Finalmente se agrega la mezcla de azúcar glass y canela.



NAYARIT
GOBIERNO DEL ESTADO



Agradecemos a la Representación del Estado de Nayarit en la CDMX, por la aportación de esta receta.

FOUGASSE

RECETAS



Ingredientes

500	gr.	Harina
300	ml.	Agua a temperatura ambiente
60	ml.	Aceite de oliva
10	gr.	Levadura en polvo
10	gr.	Sal
30	gr.	Sal de mar

Procedimiento:

1. En la mesa de trabajo formar un volcán con la harina, sal en la orilla y en el centro la levadura en polvo.
2. Agregar la mitad de agua y el aceite de oliva, amasar.
3. Agregar el resto del agua poco a poco hasta que se integre por completo.
4. Colocar la masa en un tazón ligeramente engrasado y guardar en refrigeración durante 10 horas.
5. Vaciar la masa en una mesa enharinada y cortar en 3 piezas.
6. Dar un preformado boleando ligeramente.
7. Formar piezas con la ayuda de un rodillo y colocarlas en charolas, hacer el corte tradicional, al centro un corte y a los lados cortes laterales.
8. Reposar durante 2 horas mínimo.
9. Barnizar con aceite de oliva antes de hornear y colocar un poco de sal de mar.
10. Hornear a 230 °C de 15 a 20 minutos.

OBLIGACIONES 2021

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

ENERO

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

1
4, 5 Y 6

17

17

17

17

31

FEBRERO

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

17

17

17

17

28

28

MARZO

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

17

17

17

17

17

31



OBLIGACIONES 2021

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

ABRIL

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

17

17

17

17

20

30

MAYO

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

9 Y 10

17

17

17

17

17

24

30

JUNIO

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

17

17

17

17

29



OBLIGACIONES 2021

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



OBLIGACIONES 2021

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

CALIBRACIÓN DE BÁSCULAS

Los instrumentos de medición (básculas) con una antigüedad menor a 10 años, tienen que verificarse una vez al año, durante el periodo del 1º de enero al 31 de mayo.

Si el instrumento tiene más de 10 años deberá de realizar la calibración cada 6 meses, la primera calibración del 1º de enero al 31 de marzo y la segunda del 1º de julio al 30 de septiembre, de cada año.

SECRETARÍA DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Puede realizar inspecciones todo el año y son de:

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

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

SECRETARÍA DE SALUD

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

INSTITUTO DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA DE LA CDMX (INVEA)

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



EFEMÉRIDES

DÍA MUNDIAL DE LA DONA / PRIMER VIERNES DE JUNIO

Este festejo tiene sus orígenes en Estados Unidos en donde la efeméride se creó el 7 de junio de 1938 para distinguir este panecillo que se ha popularizado alrededor de mundo gracias a caricaturas o programas de televisión. (Y este día no debe confundirse con el Día Nacional de las rosquillas, que es en noviembre y solo se celebra en los Estados Unidos).

De acuerdo con las diversas historias que se cuentan, el origen del Día Mundial de la Dona se remonta a los tiempos de la Primera Guerra Mundial cuando las enfermeras del Ejército de Salvación consideraron como un buen gesto repartir donas a los soldados para ayudarlos a sentirse como si estuvieran en su hogar. En homenaje a este acto se decidió que el primer viernes de junio se recordara esta acción con el Día Mundial de la Dona.

Sin embargo, las donas han existido desde mucho antes de la Primera Guerra Mundial, y tenemos que agradecerles a los holandeses. Los holandeses hacían “olykoek”, que se traduce en pastel aceitoso. Las primeras donas holandesas no tenían un agujero, pero eran freidas en aceite y la masa era dulce.

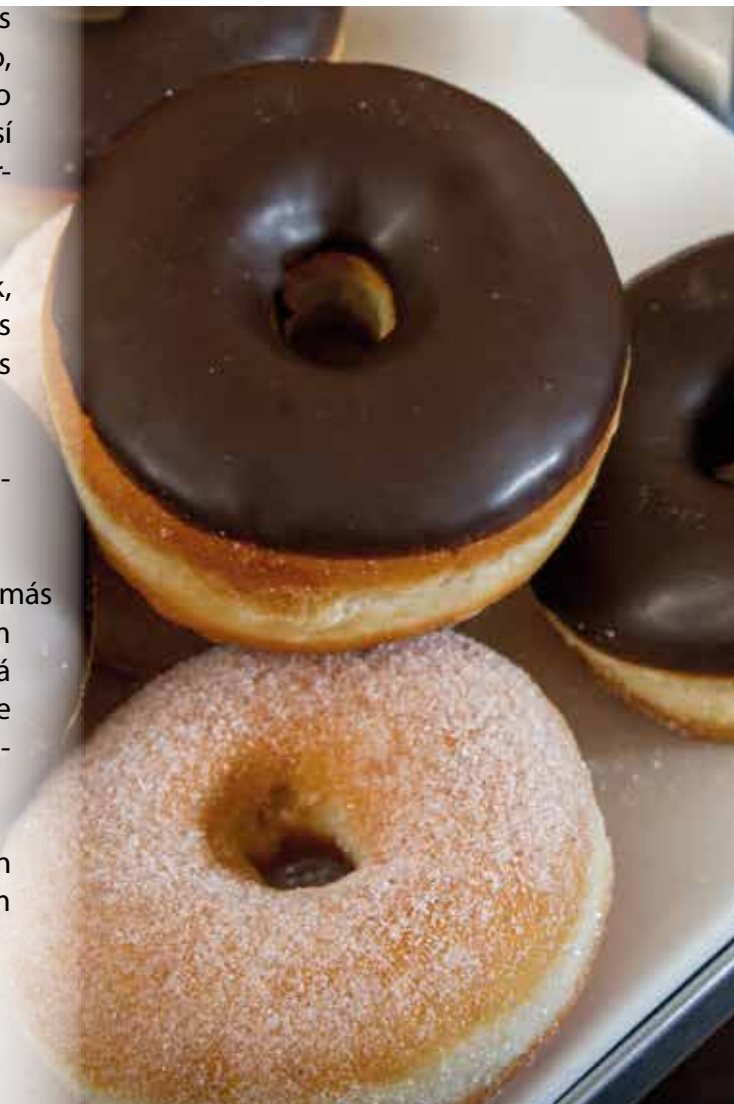
No fue hasta 1847 que apareció la dona que conocemos hoy en día. Hanson Gregory, de 16 años en ese momento, reclamó el crédito. Cansado de las donas con un centro crudo, usó una olla de pimienta para hacer agujeros, para así ayudar a que sus donas se cocinaran de manera más uniforme.

Para 1920, Adolph Levitt, un ruso que vivía en Nueva York, había inventado una máquina de donas. Trece años después, la Feria Mundial de Chicago proclamó a las donas el “Alimento de éxito del siglo del progreso”.

Este postre no puede quedarse fuera de algunas de las creaciones más excéntricas del mundo.

En la exclusiva zona de Oxford Street, se creó la rosquilla más costosa de todo el mundo. Está hecha con jalea de Dom Pérignon y crema de frambuesa Chateau d'Yquem. Está decorada con una hoja de oro de 24 quilates, chocolate belga blanco espolvoreado con oro de 23 quilates y diamantes comestibles.

Para cerrar, se acompaña con un coctel de fruta de la pasión y frambuesa, con Cognac Courvoisier de 500 años y Dom Pérignon.



PERSONAS DESAPARECIDAS



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



@RegresoACasa_mx

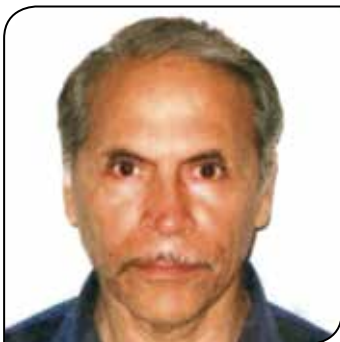


@RegresoACasa

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



GERARDO TORRES ESPINO

Edad: 66 años **Complexión:** Delgada

Estatura: 1.55 mts. **Color de piel:** Blanca

Señas particulares: Actualmente tiene férula de mano derecha por fractura de dedo anular, usa bigote ralo y cano, ausencia de pieza superior frontal, tiene problemas de alcoholismo.

Historia: Hay dos versiones, la primera él se dirigía a sacar dinero de su cuenta personal, y la otra que su esposa lo llevó a comer. A la familia le avisaron una semana después.

Lugar y fecha de extravío: Col. Olivar del Conde, Alcaldía Álvaro Obregón, Ciudad de México.

1° de marzo de 2021.

Victoria Lizbeth Posadas Silva

Edad: 29 años **Complexión:** Delgada

Estatura: 1.62 mts. **Color de piel:** Morena clara

Señas particulares: Usa lentes, tiene un lunar en la muñeca derecha.

Historia: Salió de su trabajo, se dirigía a su domicilio y no llegó. Desde ese momento se desconoce su paradero.

Lugar y fecha de extravío: Col. Primavera, Alcaldía Tlalpan, Ciudad de México.
6 de marzo de 2021.



Joel Emanuel Martínez García

Edad: 36 años **Complexión:** Robusta

Estatura: 1.90 mts. **Color de piel:** Blanca

Señas particulares: Los dedos de los pies se ensiman hacia el dedo gordo.

Historia: Él sale de la casa de la madre enojado y se va con un amigo a Bellavista, Municipio de Acatlán de Juárez, Jalisco y ya no se supo más de él. Se le preguntó a su amigo con quien vivía, qué había pasado y solo comentó que se había ido y no volvió.

Lugar y fecha de extravío: Bellavista Municipio de Acatlán de Juárez, Jalisco
20 de agosto de 2013.

SE TRASPASA LOCAL CON
panadería y pastelería



AV. SIMÓN BOLÍVAR
#24
COL. LOS REYES ACAQUILPAN,
LA PAZ, ESTADO
DE MÉXICO.

CONTACTO AL
55 2732 7775

PAN
El mundo del

Mayo 2021
Núm. 381 Año 32



www.canainpa.com.mx

**¿QUIERES ANUNCIARTE EN NUESTRA
REVISTA?**

COMUNÍCATE al

(55) 51 34 05 00 EXT.121

comunicacion@canainpa.com.mx

LE RECORDAMOS

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

AGOSTO

- 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.)	2,504	2,549	2,583
AZUCAR 11	MAY	JUL	OCT
(cts. por lb.)	83.30	83.00	82.81
AZUCAR 16	MAY	JUL	SEP
(cts. por lb.)	117.10	120.05	122.90
AZUCAR 5	JUL	SEP	NOV
(dls. por ton.)	32.45	32.00	29.65
CACAO ICE	MAY	JUL	AGO
(dls. por ton.)	0.69	0.65	0.62
MAIZ CBOT	MAY	JUL	SEP
(dls. por bushel)	6.58	5.71	5.43
SOYA CBOT	MAY	JUL	SEP
(dls. por bushel)	13.35	13.55	13.68
HARINA CBOT	MAY	JUL	AGO
(dls. por bushel)	1,574.25	1,521.25	1,438.50
ACEITE CBOT	MAY	JUL	SEP
(cts. por lb.)	3.57	3.55	3.54
TRIGO CBOT	MAY	JUL	SEP
(dls. por bushel)	6.98	6.99	7.03
J. DE NARANJA	MAY	JUL	OCT
(cts. por lb.)	17.21	17.36	17.41
AVENA CBOT	MAY	JUL	AGO
(dls. por bushel)	4.11	4.08	4.05
ARROZ CBOT	MAY	JUL	SEP
(cts. por lb.)	1,515	1,539	1,556
ALGODÓN ICE	MAY	JUL	SEP
(cts. por lb.)	1.53	1.55	1.57
RES CME	JUN	AGO	OCT
(cts. por lb.)	119.73	124.38	128.38
CERDO CME	JUN	JUL	AGO
(cts. por lb.)	111.50	107.75	90.73

ACTUALIZADO AL 19 DE MAYO DE 2021

Fuente: EL FINANCIERO

Feliz día Papá


HARINAS
ELIZONDO



Mejores harinas, mejores resultados.

Fábrica de Harinas Elizondo S.A. de C.V.
Ferrocarril de Cuernavaca N° 887,
Col. Irrigación C.P. 71500 CDMX
Tel.: 55 2122 6070
Lada sin costo: 800 710 96 97
www.harinaselizondo.com
info@harinaselizondo.com



Sorprende a
PAPÁ con
el mejor sabor

La Elección profesional

