

Agosto 2021
Núm. 384 Año 32

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

FELIZ DÍA DE LOS ABUELOS

ARTURO BLANCO
FERMENTACIÓN

LA IMPORTANCIA DE
DEJAR BENEFICIARIOS

AÑO 32 NO. 384 AGOSTO 2021 issn 1405-1427 W



Llevamos
creación
nivel d



Calle San Andrés No.24, Col. San Andrés, Azcapotzalco, CDMX, C.P. 022

tus
ones al
del arte

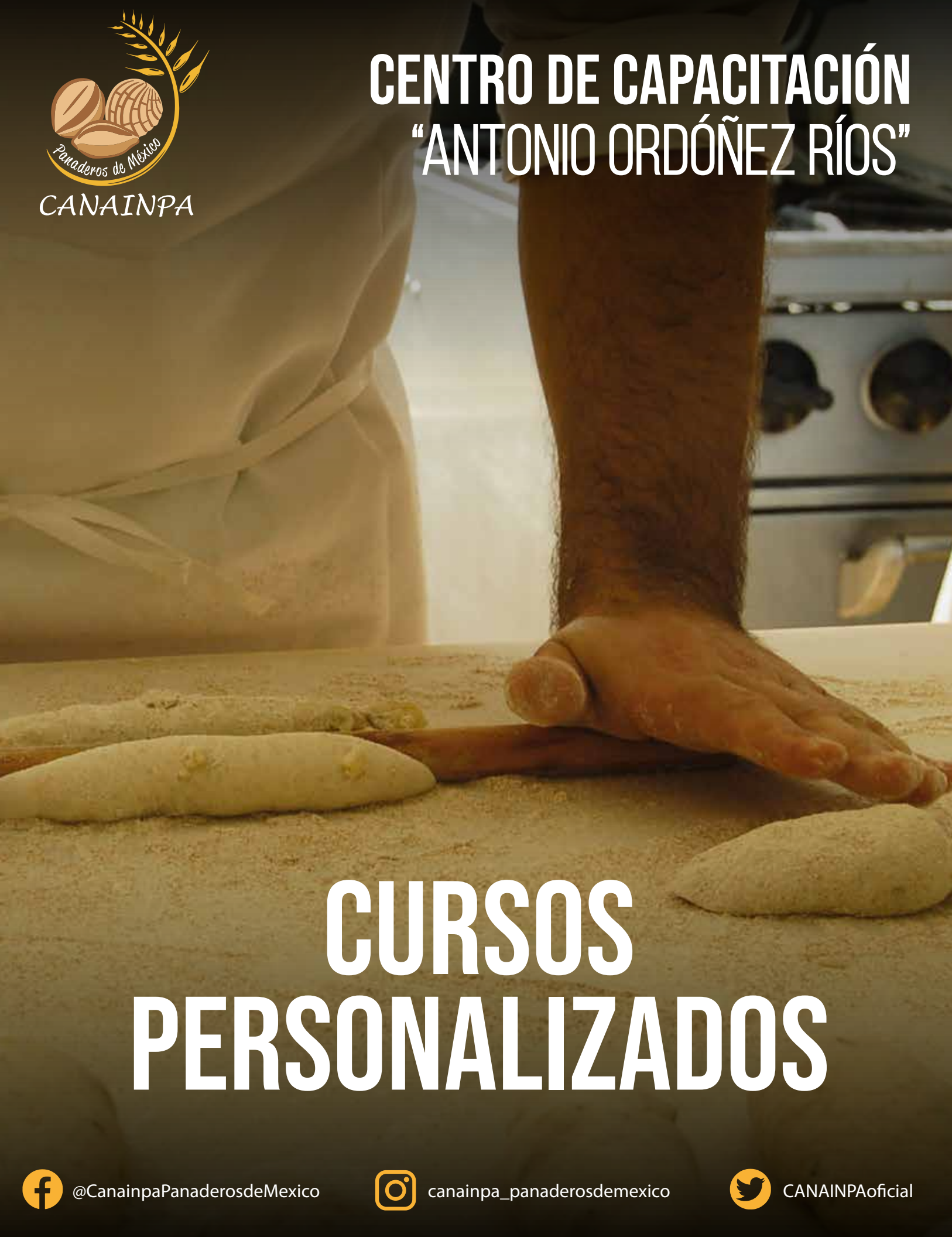


¡Conoce nuestra
línea de productos!

40. Tel. (55) 5383 4646, atencion@ilsafrigo.com.mx



CENTRO DE CAPACITACIÓN “ANTONIO ORDÓÑEZ RÍOS”



CURSOS PERSONALIZADOS



@CanainpaPanaderosdeMexico



canainpa_panaderosdemexico



CANAINPAoficial



POSTERS DE VENTA EN CANAINPA

INFORMES:

DROMOCION@CANAINPA.COM.MX

TEL: 55 51 34 05 00 EXT. 102

DR. LICEAGA NO. 96, COL. DOCTORES, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, C.P. 06720, CDMX

"EL MUNDO DEL PAN"

Revista mensual, Distribución Gratuita

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

Venta de Espacios Publicitarios Tel 555134-0500 ext. 121

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

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

Editor responsable en turno: Jacobo Marquez Castro. 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, Alcaldía 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 384



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

Arturo Blanco
Asesor Técnico

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

FINANZAS

La importancia de dejar
beneficiarios

7

PLAN FAMILIAR

12

JURÍDICO

Programa Nacional de
Infraestructura de la Calidad 2021

18

26

HABLEMOS DE INGREDIENTES

Las cremas en la industria
panificadora



ASESORÍA

Fermentación

Arturo Blanco

38

Hogaza de 24 horas

40

Hogaza de 72 horas

41

PARA EMPRESARIOS

Mejore la estructura económica y
financiera de su panadería

42

47

PANES EMPLEMATICOS

Marquesitas



48

Casadillas



PAN EN EL MUNDO

Bäckerei-Hotel

Imseng, Saas-Fee

(Panadería-Hotel Imseng)

50

55

ESTE MES CELEBRAMOS

Día de los abuelos



INDICADORES FINANCIEROS

62

63

RECETAS

Minibollos de cebolla y queso
parmesano



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.



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



Con paso firme y con empeño seguimos adelante este segundo semestre para mantener unida nuestra industria, juntos hemos comprobado que el sector se fortalece con esfuerzos compartidos y estamos seguros que los tiempos venideros serán mejores para todos.

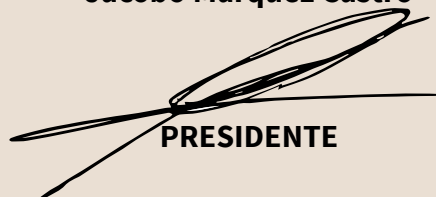
Sabemos que no ha sido fácil, para ninguno de nosotros, sostener la caída de las ventas en esta pandemia, que han golpeado nuestra economía, por ello es momento para reflexionar sobre la importancia de tener beneficiarios y estar preparados para cualquier evento inesperado. En nuestra sección de *Finanzas* encontrará más sobre este tema.

De igual manera en *Este Mes Celebramos...* El Día de los Abuelos, que a pesar de ser una celebración que cambia de costumbres y de fecha de acuerdo con la cultura, el propósito se mantiene intacto.

Para Empresarios... trae la mejor manera de estructurar económica y financieramente su panadería. Contar con una idea innovadora y atractiva para sus clientes, no es suficiente para que le asegure alcanzar el éxito de su negocio. Deberá contar con una sólida estructura financiera.

En este último semestre estamos muy a tiempo para comenzar a planear el cierre de este 2021, que si bien no está siendo el mejor año para la mayoría en cuanto a ventas se refiere, sí fue un periodo que ha puesto a prueba la solidez de nuestra industria y de muchas más a nivel mundial, comprobando nuevamente la importancia de nuestra cadena productiva como generadora de puestos de trabajo y como proveedora de nutrición y bienestar a lo largo del planeta.

**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 l-B, Col. Centro,
C.P. 42000, Pachuca, Hidalgo.
Tel. 771 715 0410
Correo electrónico:
amendez.0760@gmail.com

TOLUCA DE LERDO, EDO. DE MÉXICO

Álamos No. 3, Col. Casa Blanca,
C.P. 52140, Metepec,
Estado de México.
Tel. 722 160 3989
Correo electrónico:
bunn_sauces@hotmail.com

TULA DE ALLENDE, HIDALGO

Pasaje Zaragoza No. 17, Col. Centro,
C.P. 42800, Tula de Allende, Hidalgo.
Tel. 773 732 0825
Correo electrónico:
laflordehidalgo@yahoo.com

LA IMPORTANCIA DE DEJAR BENEFICIARIOS

FINANZAS



Tres razones fundamentales que debe saber.

A ctualmente vivimos en tiempos difíciles y es justo el momento para reflexionar sobre este tema y estar preparados para cualquier evento inesperado. Muchas veces pensamos que tenemos la vida comprada y que el momento de partir es muy lejano, sin embargo, hay miles de casos en donde la muerte llega de manera repentina y no da tiempo de arreglar nuestros asuntos para no dejar problemas a los familiares. Por eso, es importante considerar que la designación de beneficiarios es fundamental para que esto no suceda.

Ya sea que cuente con un seguro de vida o simplemente tenga una cuenta bancaria, de ahorros, o su cuenta para el retiro, uno de los detalles más importantes a considerar es pensar en quién o quiénes serán sus beneficiarios.

Sin importar la cantidad de personas que designe como beneficiarios de los instrumentos financieros que tenga, es importante que les informe de la existencia de éstos, pues de nada servirá contratar un seguro y guardar el contrato en un lugar sin que nadie lo sepa, lo mismo de sus cuentas.

Seguramente ha escuchado de disputas entre familiares o cercanos a un recién fallecido por la herencia que éste haya dejado. Para que usted o sus familiares no tengan este tipo de problemas, a continuación le presentamos tres razones por las cuales no debe de tomar a la ligera este tema en sus finanzas.



1. Sin rastro de confusión

Tener un beneficiario asignado en todas sus cuentas le ayuda a que no exista duda respecto a lo que desea hacer con su dinero o con la suma de algún seguro de vida en caso de que algo le llegara a pasar.

Es importante que al designar a su o sus beneficiarios, los nombres coincidan con sus documentos de identificación oficial, pues de presentarse algún error, como una falta ortográfica, falta de un apellido o que se use algún seudónimo, su dinero puede no llegar jamás a su destinatario.

Otro elemento que debe cuidar es el parentesco; esto sirve como un extra para validar y asegurar que se pague a la persona correcta, sin embargo, existen casos en los que llegan personas con parentescos que no son legales, o que no tienen un documento que lo avale.

Si desea considerar a más de un beneficiario, asegúrese de indicar los porcentajes correspondientes para cada uno y que en total sumen 100%, ya que de no ser así, en el caso de un seguro, la suma asegurada no podrá otorgarse hasta que los beneficiarios lleguen a un acuerdo y que sea validado por un juez.

2. No herede problemas

Si muere y no tiene un beneficiario nombrado, no solo retrasará la entrega de fondos que existan en sus cuentas, en algunos casos, la persona que queda a cargo para ver estos asuntos o el destino de su patrimonio, tendrá que realizar un sinfín de papeleos, además de cubrir gastos pendientes, lo cual puede tener un impacto significativo en sus finanzas.

En la actualidad, las instituciones financieras y las compañías de seguros han simplificado en gran medida el proceso de nombramiento y actualización de beneficiarios. La mayoría pueden realizarse a través de tu agente de seguros o acudiendo directamente al área de atención a clientes. La información que necesitará es básica: nombre completo de la persona, número telefónico, parentesco y fecha de nacimiento.





Grasa
para panificación.
De textura suave para
una mejor **incorporación**
de ingredientes.



OLEOFINOS



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, propórcionando 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

En caso de no designar como beneficiarios a familiares directos, como los cónyuges, hijos o padres, es importante que les indique que por Ley, en caso de las aseguradoras, se tendrá que realizar una retención de impuestos equivalente al 20% de la suma asegurada ¡mucho ojo!

3. **Asegure el bienestar financiero de sus seres queridos**



Particularmente cuando se trata de seguros de vida, donde el objetivo principal es proveer de dinero para un propósito particular, así como para cubrir los gastos que su deceso llegara a provocar, es sumamente importante que analice a quién dejará de beneficiario para que su dinero cumpla con el objetivo que desea.

Otra forma de indicar quién dispondrá de sus bienes si llegara a fallecer, es mediante el testamento. Recuerda que es un instrumento que le dará tranquilidad patrimonial, pues hará mención de a quién o a quiénes se entregarán sus bienes, además de que determinará la forma o porcentajes.

Piénselo dos veces.

En caso de no designar beneficiarios y no cuente con algún testamento, la indemnización le corresponderá a quien se señale mediante una sucesión legítima; es decir, a los herederos designados por un juez, de acuerdo con la Ley.



Si por alguna razón desea dejar a un menor de edad como beneficiario de su póliza, es recomendable que lo piense dos veces, pues se trata de un proceso complejo, ya que los pagos del seguro van a una cuenta bancaria o se otorgan mediante cheques, y un menor no tiene la posibilidad de disponer de ello. Para que el menor sea beneficiado de la suma, deberá abrir un fideicomiso o determinar un albacea quien se quedará con los derechos de esa persona menor de edad; la responsabilidad de que llegue el dinero a las manos del menor será meramente moral.

Legalmente puede hacer un testamento a partir de los 16 años, no necesita contar con una propiedad, y aun teniéndola, no se tiene que acreditar ante el notario.

Para elaborar un testamento basta que se acerque con un notario y le plantee sus inquietudes; lleve consigo una identificación oficial con fotografía.

Recuerde: un testamento es un acto revocable y una forma de cambiarlo es elaborando uno nuevo; de hacerlo, estará vigente y surtirá efecto el día que la persona falte.

FUENTE:

<https://revista.condusef.gob.mx/2021/05/la-importancia-de-dejar-beneficiarios/>



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SGIRPC



Plan Familiar

para la prevención de riesgos

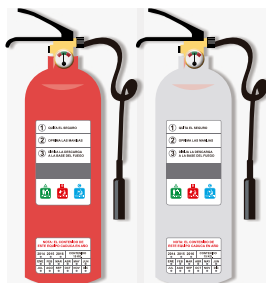
Familia: _____

Dirección: _____

¡La autoprotección comienza en casa!

Lo que no debe faltar en casa

Extintor



Recomendaciones:

Manten en tu hogar un extintor de 2.5 kg, el cual debe colocarse en un lugar visible, de fácil acceso y en zonas de posible peligro, por ejemplo, cerca de la cocina.

Revisa periódicamente la caducidad del extintor.

También se recomienda que coloques detectores de humo en pasillos, sala y habitaciones.

Bolsa hermética con documentos importantes



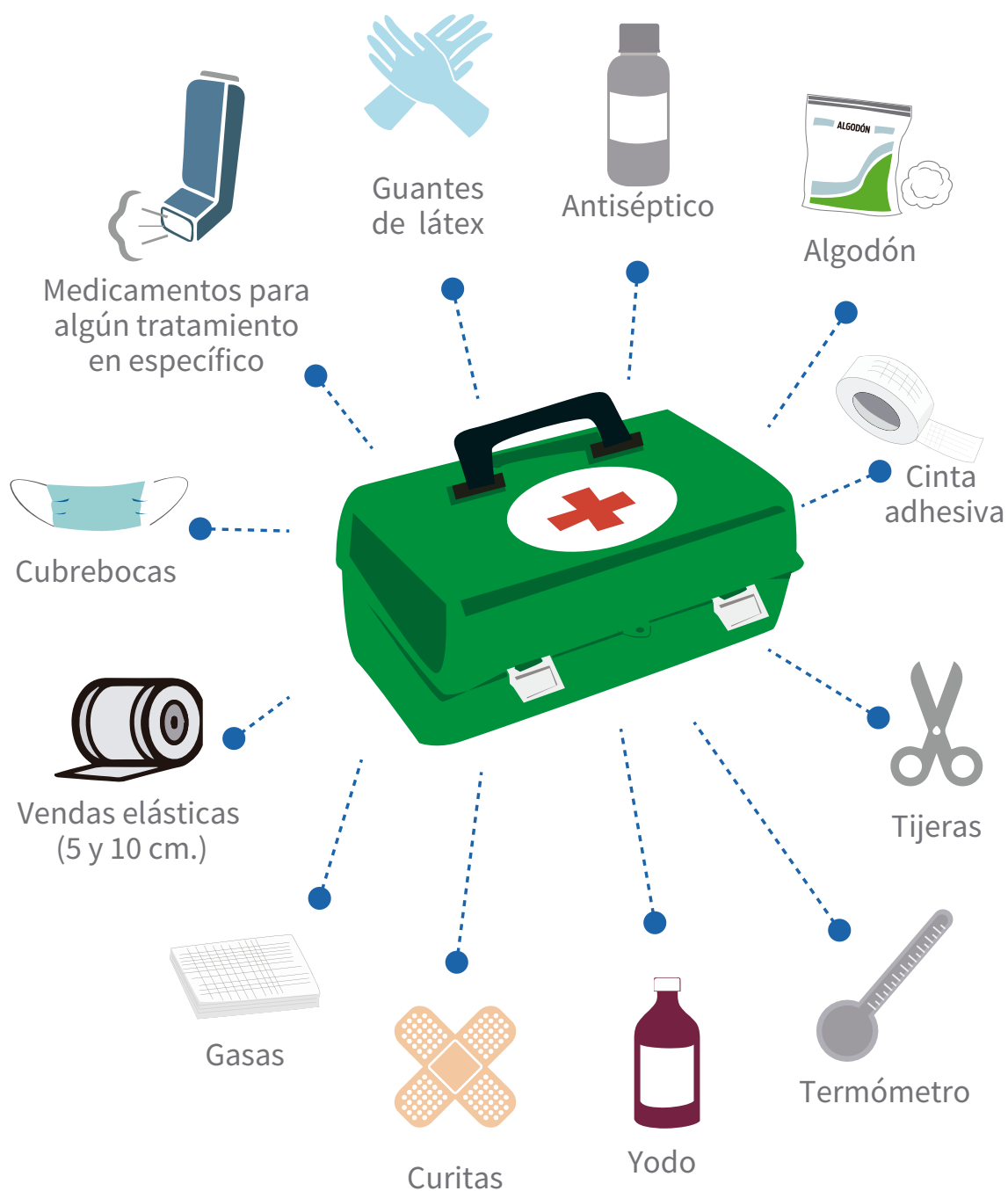
Debes guardar:

- Actas de nacimiento
- Comprobante de domicilio
- Credencial con fotografía (INE, licencia, etcétera.)
- CURP
- Certificado de estudios
- Facturas de tus bienes materiales (casa, automóvil, etcétera.)
- Información médica
- Cartilla de vacunación
- Carnet de salud
- Escrituras
- Plano de instalaciones eléctricas y sanitarias
- Plano arquitectónico y estructural

De ser posible: escanéalos y llévalos también de manera electrónica (USB, disco duro, etcétera) o envíate los por correo electrónico

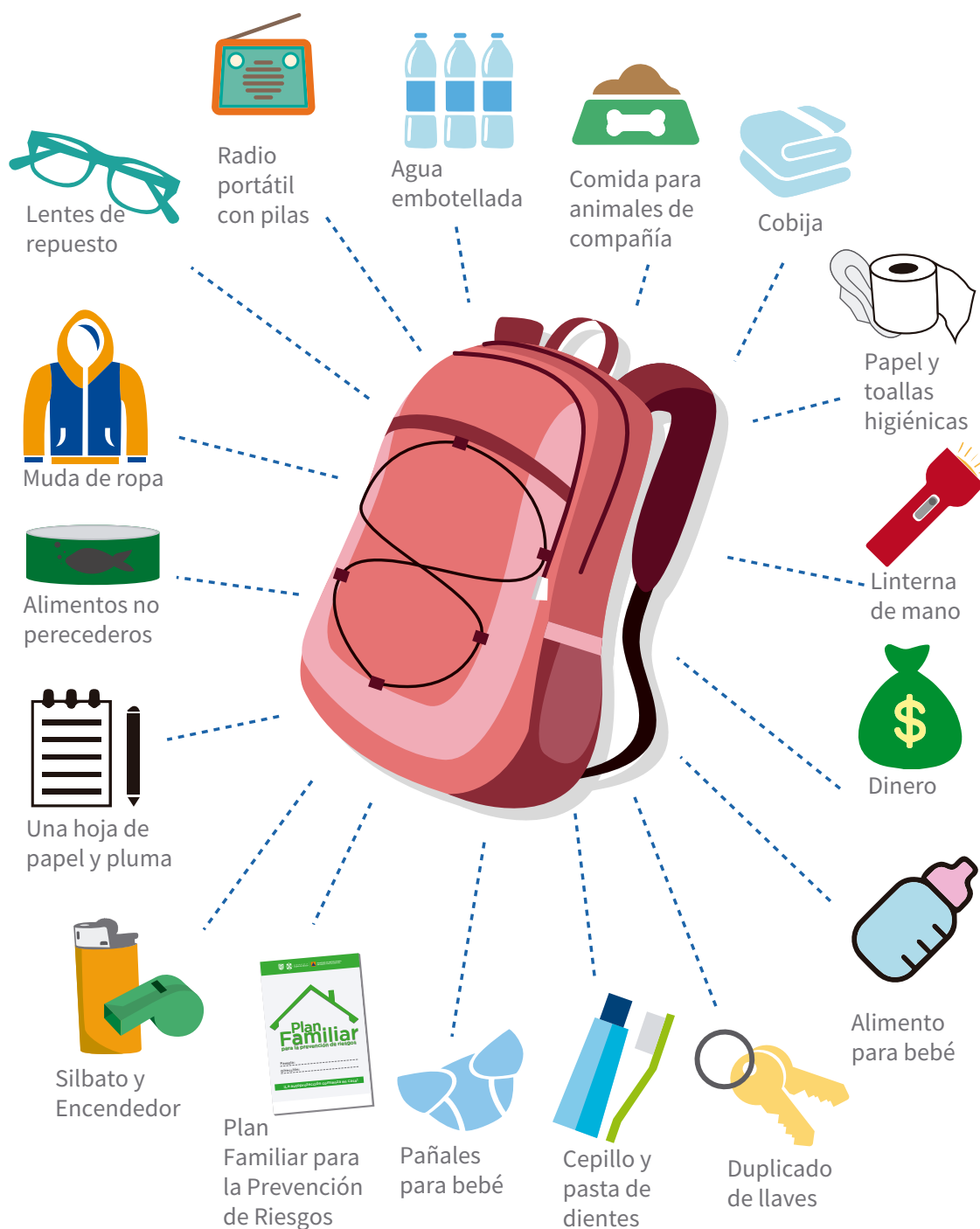
Lo que no debe faltar en casa

Botiquín de Primeros Auxilios



Lo que no debe faltar en casa

La **Maleta de vida** debe ser individual y conforme a las necesidades de cada integrante de la familia.



911

¿Cómo utilizar el servicio de emergencia?
Debes proporcionar la siguiente información:

1

¿Qué fue lo que pasó?

¿Cuántas personas involucra ?

2

3

¿Qué lesiones aparentes observas?

Proporciona tu nombre completo
y ubicación lo más precisa
posible, algún punto de referencia,
parque, banco, etcétera.

4

5

No cuelgues hasta que la
persona que te atiende la
llamada te lo indique.

Números de Emergencia

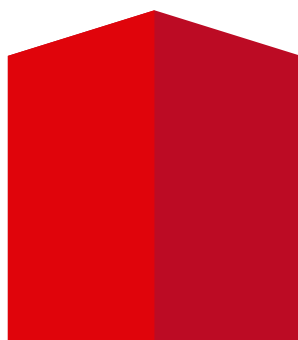
Secretaría de Gestión Integral
de Riesgos y Protección Civil

56 83 22 22



Una emergencia es cualquier situación que pone en peligro o vulnera la condición humana, genera daños a la propiedad y al entorno.

MÉDICAS



PROTECCIÓN
CIVIL



SEGURIDAD



Nota: Las llamadas en falso son castigadas por la ley.
Éstas evitan que se auxilie a alguien que lo necesita.

PROGRAMA NACIONAL DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD 2021

JURÍDICO



Es posible que al escuchar de la existencia de un Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad o de su Suplemento, por sí mismos no generen ningún interés en el sector de la panificación al considerar que, es totalmente ajeno a la operación de los establecimientos en los cuales se desarrolla el quehacer cotidiano de la elaboración de productos panificables del país.

Sin embargo, debe tenerse en cuenta que la Ley de Infraestructura de la Calidad establece que el Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad y su Suplemento tienen por cometido aumentar la cobertura, la calidad y competitividad de la infraestructura del país mediante la actividad de la normalización, esto es, el establecimiento, revisión verificación y cancelación de Normas Oficiales Mexicanas.

En ese sentido, cabe destacar que como lo hemos señalado en este espacio, distintas autoridades han establecido a través de un sin número de Normas Oficiales Mexicanas, reglas, especificaciones o características que regulan la actividad de la panificación en lo general y en lo particular, cuyo establecimiento, modificación o cancelación está supeditada a su inclusión al Programa y su Suplemento.

Al respecto, es importante mencionar que de acuerdo con el dicho Programa y su Suplemento se prevé que en el 2021 se lleve a cabo el proceso de normalización respecto de las Normas Oficiales Mexicanas que se precisa a continuación y que, dado su contenido, impactará regulatoriamente en la actividad de la panificación:

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



- **Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.**

Objetivo y Justificación: Establecer las denominaciones e información comercial de los productos derivados del maíz y trigo para incluir nuevos productos comercializados en el mercado, es necesario revisar la información sanitaria y uso de aditivos permitidos, trabajar en un procedimiento para la evaluación de la conformidad que permita una verificación y vigilancia más eficiente del mercado, con la participación de los tres niveles de gobierno: federal, estatal y municipal.

- **Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-017-STPS-2017, Equipo de protección personal - Selección, uso y manejo en los centros de trabajo.**

Objetivo y Justificación: Revisar los aspectos que el patrón debe tomar en consideración para seleccionar, adquirir y proporcionar a

sus trabajadores, el más adecuado equipo de protección personal para protegerlos de los agentes del medio ambiente de trabajo que puedan dañar su integridad física y su salud. Las normas oficiales mexicanas de producto relacionado con el equipo de protección personal que deben portar los trabajadores, en ejercicio o con motivo de su trabajo, deben cumplir con características, especificaciones y métodos de prueba que garanticen la protección para lo que fueron diseñados y fabricados, por lo que es necesario revisar la mecánica de su selección por los patrones de los centros de trabajo contenida en la norma oficial mexicana vigente, a fin de concebir las adecuaciones correspondientes para hacer referencia en ésta, en su caso, de las normas oficiales mexicanas que contengan estos elementos.

- **Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-002-STPS-2010, Condiciones de seguridad - Prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo.**

Objetivo y Justificación: Revisar, en principio, los criterios y variables contenidos en el Apéndice A, para la clasificación del riesgo de incendio de los centros de trabajo, a fin de realizar las modificaciones que se requieran para facilitar su aplicación por los sujetos obligados. Los integrantes del Comité acordaron que se revisarán las indicaciones para la clasificación del riesgo de incendio en los





centros de trabajo, a que se refiere el Apéndice A de la norma vigente, con el propósito de analizarlas y, en su caso, modificarlas a efecto de dar claridad en su aplicación.

■ **Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-004-STPS-1999, Sistemas de protección y dispositivos de seguridad en la maquinaria y equipo que se utilice en los centros de trabajo.**

Objetivo y Justificación: Establecer las condiciones de seguridad para el uso de la maquinaria y equipos, así como los requisitos mínimos de los sistemas de protección y dispositivos de seguridad para prevenir y proteger a los trabajadores contra los accidentes de trabajo que genere la operación y

mantenimiento de la maquinaria y equipos. El Reglamento Federal de Seguridad y Salud en el Trabajo, establece que la Secretaría del Trabajo y Previsión Social expedirá Normas Oficiales Mexicanas con fundamento en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento, la Ley Federal del Trabajo y el mismo Reglamento Federal de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el propósito de establecer disposiciones en materia de seguridad y salud en el trabajo que eviten riesgos que pongan en peligro la vida o la integridad física de los trabajadores que utilizan maquinaria y equipos; determina las obligaciones generales que los patrones habrán de observar, en este caso, con objeto de determinar las condiciones de seguridad para la operación y mantenimiento de la

maquinaria y equipo. En ese sentido, es necesario dar claridad a la Norma Oficial Mexicana NOM-004-STPS-1999, Sistemas de protección y dispositivos de seguridad en la maquinaria y equipo que se utilice en los centros de trabajo, y fortalecer las disposiciones relacionadas con los sistemas de seguridad y dispositivos de protección, así como incluir diferentes alternativas que se pueden utilizar para la protección los trabajadores, así como incorporar el procedimiento para la evaluación de la conformidad que aplique tanto la autoridad laboral como las unidades de verificación.

■ **Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.**

Objetivo y Justificación: Modificación del método analítico para la determinación de metales y armonizar las modificaciones establecidas en la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2020.

Al respecto, es de señalar que la CANAINPA, participará en los grupos de trabajo cuyo cometido sea la elaboración de un documento final, asimismo y de ser el caso, se harán llegar los comentarios que sean procedentes en el proceso de consulta pública respectiva.

Finalmente, es importante destacar que para el caso de que se 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



FSSC 22000



HARINERA ANÁHUAC

.....

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



Carrancedo®
La Tradición del buen Pan



Sugerencia de Uso

COME BIEN

¡La tradición del buen pan te invita a compartir con tus clientes una deliciosa receta de Churros!

Churros Tradicionales

Ingredientes

Harina de trigo	1kg
Azúcar	90g
Margarina Carrancedo® Panquelina	240g
Huevo fresco	300g
Extracto de vainilla	5mL
Agua	1.4 L
Sal	10g

Procedimiento

- 1- Poner a hervir el agua con la sal, el azúcar y la **Margarina Carrancedo® Panquelina**.
- 2- Al soltar el primer hervor agregar la harina y mezclar hasta que se forme una pasta.
En una batidora agregar la mezcla anterior y adicionar el huevo, la leche y la vainilla.
- 3- Calentar en un recipiente aceite hasta alcanzar una temperatura de 210°C.
- 4- Colocar la pasta de churro en una manga con duya risada y depositar los churros en el aceite.
- 5- Dorar por aproximadamente 2 min, retirar del aceite y colocar en papel absorbente.
- 6- Polvear con azúcar refinada.



Margarina para Profesionales

www.upfieldprofessional.com

 @Upfield Professional Mx

 @Upfieldpro_mx

LAS CREMAS EN LA INDUSTRIA PANIFICADORA

HABLEMOS DE INGREDIENTES



La crema es un derivado suave de la leche, es el resultado de concentrar la materia grasa de este lácteo y que se encuentra principalmente en forma de glóbulos protegidos por una membrana.

Actualmente podemos encontrar en el mercado dos tipos iniciales de crema.

Las elaboradas con grasa de origen animal y las que se hacen con grasas de origen vegetal (crema chantilly). Existen merengues y coberturas a base de grasas tropicales y que por no contener leche se consideran de menor calidad.

Los tipos de crema se definen primordialmente por su contenido de grasa y en segundo lugar por el tratamiento térmico que reciben, ya sea que se sometan a la pasteurización, ultra pasteurización o a una esterilización en el envase.

¿Cómo se elaboran?

La tecnología básica para la elaboración de crema de grasa animal es relativamente sencilla y las etapas de descremado y estandarizado son comunes en todos los tipos de crema.



Un procedimiento normal de enfriamiento consiste en reducir la temperatura a máximo 10°C, envasarla y completar el enfriamiento en un almacén refrigerado.

El límite... es su imaginación

Día a día nuestra industria emplea, por motivos de salud, las cremas de origen vegetal, que no contienen colesterol y tienen un precio accesible.

Sin embargo, algunas cremas que, por las exigencias del mercado, requieren adquirir diferentes propiedades, son sometidas a la homogeneización, un enfriamiento controlado y otros procesos posteriores al descremado.

La homogeneización es la incorporación de la fase acuosa y la fase lípida o grasa por medio de presión, hasta obtener una mezcla homogénea de grasa agua que no se separa, esto da a las cremas una apariencia más blanca.

Como un aporte de Francia a la repostería de todo el mundo, llegó directamente del castillo de Chantilly la crema que lleva su nombre, que originalmente fue crema de vaca con vainilla y azúcar. En la última década prácticamente toda la crema chantilly comercial es a base de grasas vegetales nutritivas como la de soja.

Hay recetas donde la crema es un ingrediente más; también son utilizadas en la decoración de pasteles o postres, nuestros maestros pasteleros se encargan de preparar, idear y decorar infinidad de productos, así como formar figuras, dar un buen acabado cubrir o rellenar.



La combinación de sabores es importante y el mosaico de colores que se consiguen, lo es todavía más, este se logra cuando se combinan pirofosfatos, colorantes o pintura vegetal.

Poco a poco, con una batidora, un batidor de globo, una manga, una duya, una espátula de plástico o una pastelera, se rellenan y decora

HABLEMOS DE INGREDIENTES



infinidad de delicias que irán a parar a las mesas de nuestros clientes.

Por eso son importantes los cuidados que se le den a la crema, tener en cuenta la duración y conservación del producto y seguir las recomendaciones que el proveedor indique.

El cuidado que se le da se reflejará en la clientela. Ellos son los jueces y calificarán no sólo el trabajo a las formas que se presenten en exhibición, sino también el sabor, olor y consistencia de las delicias que decorarán su mesa.

Cuidados y conservación de la crema

Por ser un producto perecedero, la crema requiere de cuidados especiales y uno de esos recursos para lograr que el producto se conserve en buen estado es: la refrigeración.

Cuando los proveedores entregan los paquetes de este insumo, es necesario que se mantengan a una temperatura de por lo menos 6° C, en refrigeradores o cámaras de refrigeración que estén destinados para ellos.

El industrial o el consumidor deberán conservarla a esta misma temperatura. La refrigeración es necesaria e indispensable para la buena conservación del material, de no hacerlo la crema se corta y la figura que se logró crear empieza a perder la forma original.



Nunca saque todo el paquete de crema del refrigerador, sólo tome la que vaya a utilizar, siga la regla de primeras entradas – primeras salidas, es decir, use la crema que recibió primero.

Todos los cuidados que se le den al producto lo mantendrán en condiciones óptimas, ya que por lo general, la crema tiene una vida de anaquel de 8 días, sin embargo, algunas cremas ultra pasteurizadas

HABLEMOS DE INGREDIENTES

pueden conservarse hasta 8 meses, a partir de los cuales el riesgo de generar hongo y bacteria se incrementa.

Las materias primas como las cremas, deben de almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica. Consulte las normas 120 y 148 de la Secretaría de Salud que por cierto, usted tiene la obligación de cumplir.

Ningún cuidado es extremo o exagerado, las cremas son un producto delicado y el tratamiento que se les de, será indispensable para conservar su calidad.

Para ello, le recomendamos observar los siguientes aspectos:

- Manipular las cremas en recipientes de acero inoxidable, limpios y sanitizados con una solución de cloro (1ml. en litro de agua).
- Batir sólo la crema que se va utilizar.
- No batir cerca de fuentes de calor como horno, estufas, sol, o en habitaciones que estén muy calientes o sin ventilación.
- Cubrir con papel aluminio.
- Refrigeración inmediata.
- Higiene en el personal.

Es muy recomendable que los recipientes para batir la crema estén limpios y sanitizados y se mantengan en refrigeración, para prevenir la proliferación bacteriana y proporcionar al batido una mayor estabilidad.



Tomar en cuenta todas estas medidas, ayudarán a evitar una posible contaminación de alimentos.

Aspectos Nutricionales de la Crema

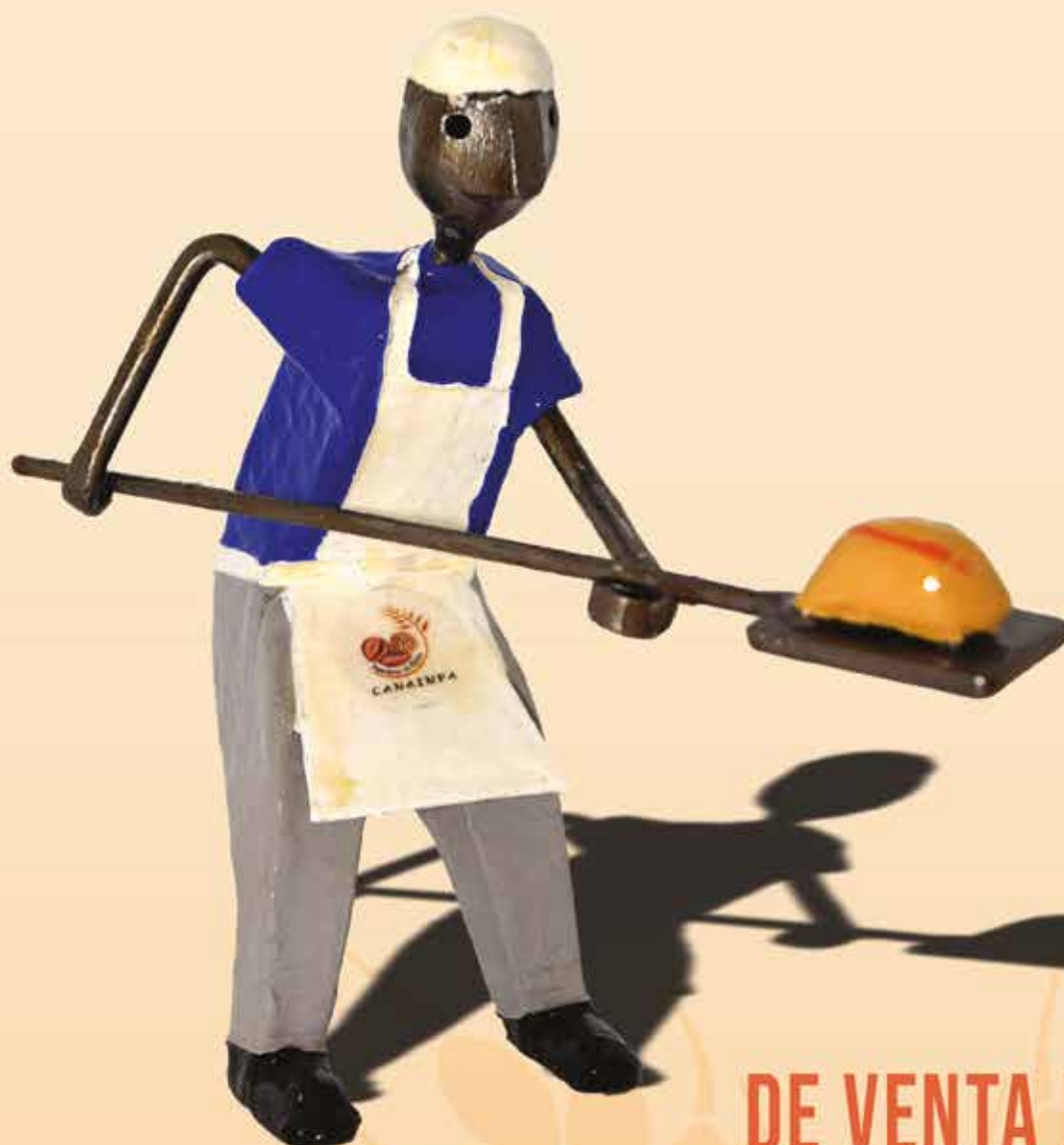
El sabor y versatilidad en la crema de vaca son muy reconocidos por ser derivado de la leche.

En el caso de cremas de origen de grasa animal, se obtienen a partir de un proceso de descremado de la leche, de esta forma disminuye el porcentaje de nutrimentos hidrosolubles o que fácilmente se disuelven en agua y aumentan el de liposolubles o que son de fácil disolución en grasas.

La leche es una secreción que contiene numerosos nutrimentos, por lo que se considera como alimento equivalente, complejo y evolucionado.

Sin embargo, los nutrientes que encontramos en las cremas, pueden variar por diferentes aspectos que se relacionan con su elaboración o envasado.

Durante el procesado, la pérdida de nutrientes corresponde fundamentalmente a la vitamina C y Ácido fólico.



DE VENTA EN CANAINPA

PANADERITOS ARTESANÍA

Para más información:

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

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

HABLEMOS DE INGREDIENTES

También se producen pérdidas significativas de Vitamina B12 durante la esterilización en el envase.

Según diversos estudios realizados por el Departamento de Educación y Ciencias Sociales de la Universidad Interamericana de Puerto Rico, los aditivos que contienen ciertos productos como la crema, hacen recordar lo importante que es el comer cereales integrales, vegetales, frutas, carne magra, leche descremada, pollo y granos.



De lo bueno poco y la crema no es al excepción

Hablar sobre los aspectos nutricionales de la crema, es hablar de un producto que sirve como COMPLEMENTO, nunca como integrante de nuestra dieta diaria.

Las cremas de buena calidad son usadas por chefs y maestros pasteleros para dar un toque artesanal a los productos que se preparan.

Los industriales de la crema se preocupan por ofrecer calidad y agregados nutricionales que hagan de este producto, un artículo de consumo idóneo.

La industria emplea algunos colorantes para dar vida a las formas que diseña, crea y lleva a cabo con las cremas, por tanto se sugiere emplear colorantes de origen natural y de preferencia solubles en agua.

Agregados

Existen otros aditivos que ayudan a mantener la textura de este tipo de derivados, como el aligernato propilen glicol.

Se trata de un agente espesante, derivado de algas marinas (kelp), que mantienen la textura deseada en los productos lácteos, nevados, envasados y otros artículos industriales.

El beta caroteno, es un nutriente que se emplea en la margarina, manteca y cremas para café no lácteas. Es usado como colorante artificial, como suplemento alimenticio y el cuerpo tiende a convertirlo en vitamina A, que es parte del mecanismo de detención de la luz que tiene el ojo humano.

El lactitol estearol de calcio es un agente que favorece el batido de las cremas, masa de pan, rellenos de tortas y crema artificial batida. Estos aditivos fortalecen la masa del pan de tal forma que pueda usarse en máquinas, llevan un grado más uniforme mayor volumen.

Una proteína principal de la leche es la caseína, un agente espesante, blanqueador, nutritivo y que contiene adecuadas cantidades de los aminoácidos esenciales.

En cambio, un agente especial para espesar y con poco valor alimenticio es la gelatina, se emplea en las mezclas secas para postres, yogurt, helados y quesos para hurtar.

HABLEMOS DE INGREDIENTES

Dentro de la tabla que contiene el valor nutricional de la crema, se han observado índices de lactosa de una porción de 100 g. Este elemento es un edulcorante y se emplea en mezclas para batir y en pastelería.

La lactosa es un carbohidrato que se encuentra aislado en la leche y es 6 veces menos dulce que el azúcar de mesa, se agrega a los alimentos como una fuente de carbohidratos “ligeramente dulce”.

Otras sustancias importantes son los polisorbatos 65 y 80, que impiden que los productos horneados se endurezcan, ayudando a imitadores de los lácteos a disolverse mejor en el café y que el aceite se separe en la crema batida artificial.

Hemos hecho mención de la labor de los productores al fortificar los alientos que producen. En uno de lo estudios hechos por el Centro de Investigación de Productos Lácteos de la Universidad de Wisconsin se ha planteado que al modificar

los alimentos, no deberán tener requerimientos nutricionales inferiores.

“Nutricionalmente inferior” es definido como una reducción en el contenido de los nutrientes esenciales presentes en una porción. En el caso de las cremas, la Universidad de Wisconsin destaca que los estándares que maneja la crema agria, servirán como base para los productos bajos en grasa.

Al reducir la grasa de la crema agria, los productos modificados necesitarán ser fortificados con vitamina A y ser nutricionalmente equivalentes a la crema agria regular.

Sin embargo, tal vez se deja en claro que los productores de crema agria, como los de yogurt, encuentren muy estrictos los requerimientos de fortificación vitamínica.

Así que la industria de la crema agria debió poseer el equipo necesario para la fortificación de vitami-



Mantequilla

¡Productos Irresistibles para Pastelería!



Haz ejercicio y manten una dieta balanceada

[f](#) [i](#) [@](#) [/naturaldealimentos](#)

www.naturaldealimentos.com

☎ 800 201 20 73

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

nas, desde el momento en que empezaron a hacer variaciones en el lácteo, ya que productos tales como crema agria ligera o crema agria no engordante, requieren la adición de vitamina A para una equivalencia nutricional.

Un punto aparte es el indiscriminado uso del término “light” en la crema ligera batida, ya que estos productos no han sido modificados en el contenido de nutrientes sugerido.

Se ha rechazado que el término “light” puede ser usado para describir características físicas de un alimento y se nota que la crema ligera y crema batida ligera tienen una textura diferente a la crema pesada.

Proveedores de Crema

Hablar de proveedores, sería hablar de infinidad de empresas dedicadas a la producción y elaboración de los derivados de leche, y que día a día surten a la industria de la panificación.

Cada panificadora ha experimentado y seleccionado el producto y la marca que le convine emplear. Ha probado el resultado con diversas variedades de crema y finalmente ha seleccionado el indicado, el que satisface sus necesidades, cubre al 100% la calidad en los productos que va a elaborar y posteriormente vender.

Marcas, variedades, presentaciones, precios, propiedades, características de conservación, de empaque, sabores, texturas... Infinidad de rasgos que enriquecen la demanda y que son cubiertas por la oferta.

HABLEMOS DE INGREDIENTES



Todas las variedades de crema y las marcas existentes necesitan refrigeración en su almacenamiento y también cuando la crema ha sido utilizada.

Hay proveedores que ofrecen a sus consumidores, cremas que deben ser batidas para lograr el punto exacto y poder realizar la decoración, relleno de panes o detalles en postres, sin limitarse en el uso.

Las presentaciones varían entre 1 y 10 kg. envasados en corrugado y protección interna de polietileno sanitario.

De cualquier manera, sólo la experiencia y el empleo de las diferentes marcas, dan la pauta para seleccionar la mejor opción, aquella que reúna los requisitos que buscamos, las características, el precio y la presentación que mejor nos convenga.

FUENTE:

<https://www.cetece.net/joomla/index.php/comunicacion/elaboraciones-del-cetece/elaboraciones-de-pasteleria-dulce/rellenos-y-cremas?jij=1626452842553>

<https://catesmix.com/cremas-pasteleras/>

<https://blog.scoolinary.com/las-cremas-basicas-en-pasteleria/>

<https://www.cucinare.tv/2019/03/18/tipos-de-crema-todo-lo-que-hay-que-saber-sobre-una-de-las-delicias-clave-de-la-reposteria/>



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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades de los procesos y de los productos de que se trate.

Por lo que se debe cumplir con:



Equipo y utensilios **limpios y desinfectados antes de su uso** en el área de producción.

El uso de lubricantes debe ser de grado alimenticio y evitar la contaminación de los productos en proceso.



Equipo y utensilios **desinfectados al finalizar** las actividades diarias o en los cambios de turno

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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

El uso de agentes de limpieza para los equipos y utensilios de acuerdo con las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos, evitando que entren en contacto directo con materias primas, producto en elaboración y/o producto terminado.



Mesas limpias y desinfectadas antes y después de la jornada laboral.



Baños utilizados para los fines que están destinados, **evitando su uso como bodega u otros.**

Baños **limpios y desinfectados.**



Instalaciones (techo, puertas, paredes y pisos) limpias. Pisos, paredes, techos y uniones con acabados que permitan la fácil limpieza en las áreas de producción.

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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS



Tinacos continuamente limpios.

Cisternas continuamente limpias.



Medidas para la remoción periódica y almacenamiento de residuos.

El retiro de los residuos generados durante la producción o elaboración de las áreas de producción cada vez que sea necesario, por lo menos una vez al día.



Recipientes debidamente identificados en orgánicos e inorgánicos, con tapa y accionados preferentemente por pedal, para evitar el contacto con las manos.

Si tiene alguna duda, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Lic. Brenda Garcia Bermúdez
Dirección General Adjunta

55-5134-0500 ext: 136

brendagarcia@canainpa.com.mx

FERMENTACIÓN

ARTURO BLANCO

FORMADOR Y ASESOR

ASESORÍA



Hay mucho que explicar sobre la fermentación, da como para un libro, con lo que para un artículo me voy a centrar en aclarar algunos errores o creencias erróneas habituales.

Fermentación a 4 horas, a 8 horas, a 24 horas, a 48 horas.....

Como casi todo en la vida, en el término medio está lo adecuado. La larga fermentación (8 horas en directo, 18-24 horas en frío) es suficiente para obtener los beneficios de dar el tiempo necesario para que ocurran todas las maravillas naturales que van a suceder en nuestro Pan, cuando le damos tiempo, mejor sabor, aroma, índice glicemia más bajo, alveolado más pronunciado, mejor conservación posterior, etcétera.

Todo esto se va al garete, cuando empezamos a ser “radicales” y empezamos con fermentaciones a 48

horas, ¿para qué?, a 48 horas lo que va pasar es que probablemente empiece a tener problemas de degradación (gluten) en mi Pan, se me acaben las levaduras y no me desarrolle en el horno, tenga un sabor excesivamente “potente” en mi Pan (ácidos), exceso de caramelización de mi corteza (reacción de Mallard) y un largo etcétera de problemas que ni de lejos compensan.

Creo que en muchas ocasiones, el tema de dar más horas, está más relacionado con el ego (si tu 24, yo 48), que con la realidad del Pan.

Como siempre digo, todo deberá tener un por qué? Y un para qué?

¿Se puede hacer un Pan a 48 horas? Claro y a 72 horas. Yo solo lo he hecho a 72 horas, si se ha estado en una escuela y el viernes tienes que amasar pero no lo puedes utilizar hasta el lunes, porque la escuela cierra. Y sin problemas, y algo preparas para eso. Pero para nuestro día a día, no tiene lógica consumir espacio, energía y material durante tanto tiempo.

Si queréis probarlo, por conocer el resultado, perfecto, pero no para el día a día.

Por si alguien se lo pregunta, pongo un ejemplo de diferencia entre fermentación a 24 horas y 72 horas, tener en cuenta que hay variables que no se pueden saber en cada caso (harina de cada obrador, velocidad de cada amasadora, etcétera), pero ahí os dejo una orientación.

Con Puratos tienes la solución completa para elaborar tus productos de pastelería de principio a fin

Textura suave y esponjosa con
gran absorción y mejor retención



Alta estabilidad de horneado
con fruta 100% mexicana

Excelente sabor
y versatilidad



Excelente
estabilidad
y mejor
rendimiento



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

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

Puratos
Reliable partners in innovation

HOGAZA DE 24 HORAS

RECETA

Ingredientes	Cantidades
Harina	1 Kg.
Masa madre de Cultivo	200 gr.
Sal	18 gr.
Levadura fresca	3 gr.
Agua	650 gr. (dependiendo de la harina)

Amasado:

- Incorporar harina y agua.
- 2 minutos en velocidad lenta, incorporar la sal.
- 2 minutos en velocidad lenta, incorporar la masa madre y la levadura.
- 3 minutos en velocidad lenta y 1 en velocidad rápida.
- Estos tiempos varían en función de la velocidad de cada amasadora (pero en general el concepto es poco amasado).
- Si te parece que le falta amasado, es que está bien.
- Poner en una cubeta y al frío directamente (5 °C) hasta el día siguiente.

Formado:

- Sacar del frío, dividir las piezas y pre formar en formato redondo (verás que ya, si parece totalmente amasado).
- Dejar reposar 15 - 20 minutos (a 24- 28 ° C) y formar definitivamente (esto nos da varias

cosas, tenacidad necesaria y calor a la masa), poner en la tela con el cierre hacia abajo y bien de harina en la tela, para que no se pegue el cierre, si no quedará sin abrir al girar la pieza para cocerla.

- Fermentar 2 horas a 26 - 28 °C dará la sensación de que no está apunto, pero si, si lo está, cuando fermentamos en frío, el aspecto de las piezas es diferente antes de entrar al horno.

Cocer:

- 240 °C con vapor y si es posible bajar a 220 °C después de 15 minutos.
- Abrir el tiro (dejar salir el vapor) los últimos 15 minutos.
- Tiempo de cocción total para piezas de 1 kilo 50 - 55 minutos.
- Dejar que se enfríe durante un par de horas por lo menos (que somos impacientes por naturaleza).

A disfrutar

HOGAZA DE 72 HORAS

RECETA

Ingredientes	Cantidades
Harina	1 Kg.
Masa madre de Cultivo	100 gr.
Sal	18 gr.
Levadura fresca	3 gr.
Agua	650 gr. (dependiendo de la harina)

Amasado:

- Incorporar harina y agua.
- 2 minutos en velocidad lenta, incorporar la sal.
- 2 minutos en velocidad lenta, incorporar la masa madre y la levadura.
- Estos tiempos varían en función de la velocidad de cada amasadora (pero en general el concepto es poco amasado).
- Si te parece que le falta amasado, es que está bien.
- Poner en una cubeta y al frío directamente (5 °C) hasta el día siguiente.

Formado:

- Sacar del frío, dividir las piezas y pre formar en formato redondo (verás que ya, si parece totalmente amasado).
- Dejar reposar 15 - 20 minutos (a 24- 28 ° C) y formar definitivamente (esto nos da varias cosas, tenacidad necesaria y calor a la masa), poner en la tela con el cierre hacia abajo y bien de harina en la tela, para que no se pegue el

cierre, si no quedará sin abrir al girar la pieza para cocerla.

- Fermentar 90 minutos a 26 - 28 °C dará la sensación de que no está apunto, pero si, si lo está, cuando fermentamos en frío, el aspecto de las piezas es diferente antes de entrar al horno.

Cocer:

- 240 °C con vapor y si es posible bajar a 220 °C después de 15 minutos.
- Abrir el tiro (dejar salir el vapor) los últimos 15 minutos.
- Tiempo de cocción total para piezas de 1 kilo 50 - 55 minutos.
- En este caso, veréis que obtiene un color más rojizo (más reacción de Mallard).
- Dejar que se enfríe durante un par de horas por lo menos (que somos impacientes por naturaleza).

A disfrutar

MEJORE LA ESTRUCTURA ECONÓMICA Y FINANCIERA DE SU PANADERÍA

PARA EMPRESARIOS



Por suerte o por desgracia, contar con una idea innovadora y atractiva para sus clientes, con la valentía para materializar su proyecto y la calidad necesaria para que su trabajo sea valorado en el mercado, no es suficiente para que le asegure alcanzar el éxito de su negocio. Deberá contar con una sólida estructura financiera.

Podemos definir a la estructura financiera como aquel conjunto de recursos financieros que los socios de esa organización han conseguido reunir a fin de crear la estructura económica que les permita poner en marcha la actividad de su negocio.

Lo vemos mejor con un ejemplo cotidiano: si pensamos en un negocio como si fuera un gran edificio, su estructura financiera estaría formada por los pilares sobre los que se asienta la edificación. Si esos pilares son sólidos, estables y están contruidos con material de buena calidad, el edificio se elevará sin grietas ni averías y, además, los arquitectos podrán seguir construyendo nuevos pisos o mejorar los ya contruidos.

Una empresa con una sólida estructura financiera, con unos sólidos pilares, tendrá más posibilidades de librarse de grietas o quiebras financieras. Ade-



más podrá seguir creciendo y expandiéndose o, si así lo deciden, mejorar la infraestructura para ofrecer más y mejores servicios a su comunidad local, encontrar nuevos clientes, afianzar a sus clientes cautivos, mejorar las condiciones salariales de sus empleados con nuevas fórmulas de retribución flexible, etc.

Con base en esta idea, le mostramos a continuación una serie de consejos, con el fin de garantizar su solvencia económica y financiera.

Separar la estructura financiera de su panadería y sus finanzas personales

Este aspecto, es bastante habitual en los negocios pequeños, consiste en la ausencia de una división clara entre los ingresos obtenidos por su negocio y el patrimonio individual, distorsionando así el equilibrio real entre lo que su panadería puede generar y lo que ella misma necesita, por sí sola, para sobrevivir.

- Aunque ejerza tareas de responsabilidad o disponga de la propiedad única de la panadería, será conveniente que se establezca un salario mensual y que limite sus gastos personales para que sus actuaciones no afecten a las finanzas de su panadería.

- En el desarrollo de su relación con distintas fuentes de financiación externa, y muy especialmente con entidades bancarias, será más que recomendable que establezca una cuenta bancaria personal y, como mínimo, otra cuenta asociada exclusivamente al funcionamiento de su panadería, para poder realizar un mejor seguimiento del flujo de cobros y pagos de ella.

Equilibrar los flujos de entrada y salida de dinero

Por otro lado, será conveniente llevar un control estricto sobre las finanzas de su panadería, es decir, las entradas y salidas de recursos, para evitar el desarrollo de gastos que puedan afectar el cumplimiento en plazo de obligaciones de pago, sobre todo en relación a aquellas relacionadas con proveedores o con entidades públicas.

■ Organización:

El plan de cuentas se divide en activos comerciales y pasivos.

Los activos son los productos horneados, maquinaria, equipo, muebles y otros artículos que posee la empresa.

Los pasivos son los montos adeudados a otros, como los salarios que aún no ha pagado o una factura del proveedor que vencerá pronto.

■ Contabilidad básica

Aunque probablemente esté trabajando muchas horas en una panadería, tome un tiempo para llevar la contabilidad. Ingresa todas las transacciones de su panadería en algún soft-

ware de gestión de negocios con la frecuencia que sea necesario dependiendo del tamaño de las operaciones de su panadería. Pídale a sus empleados que cuenten las ventas de la panadería y equilibren la caja registradora todos los días para que las ventas de la panadería sean precisas.

Los ingresos de una panadería común son recibos de la venta de productos horneados, pedidos y servicios de catering. Los gastos comunes de panadería son los gastos de alquiler, servicios públicos, seguros, ingredientes, vehículos y combustible para entregas y salarios. Cada mes, coordine lo que ingreso, con su extracto bancario mensual para saber que no se ha perdido nada.

■ Costo del producto

Una de las áreas con las que luchan las panaderías cada día es comprender el costo real de sus productos horneados. Para una panadería, todos los productos horneados y los alimentos que vende a los clientes son productos. El costo de los bienes vendidos representa la mano de obra directa, los materiales y los gastos generales involucrados en el proceso. Los materiales directos son las materias primas, como la harina y el azúcar. Los costos labora-





*Las mejores harinas/mixes
las encuentras aquí!*

www.distribucionessantacruz.com

Distribuciones Santa Cruz, SA de CV
sin costo: 800 788.0934



les directos son los salarios y beneficios de los empleados que crean y sirven los productos.

■ Contabilidad para empleados

La mayoría de las panaderías necesitan personal de repostería, panaderos especializados, conductores de reparto, supervisores a turno y trabajadores de mostrador, para funcionar sin problemas. Sin embargo, tener empleados agrega otro conjunto de requisitos contables para su panadería. Además de emitir las nóminas de sus empleados con regularidad, debe calcular su parte y la parte de los empleados de Seguridad Social, Impuesto Sobre la Renta e Impuestos de Desempleo.

■ Asegurar el cobro de sus ventas

A pesar de que pueda parecer extraño, a la hora de gestionar las finanzas de un negocio se da la paradoja de que se suele prestar más atención a vender que al cobro en las ventas, lo que puede acarrear el riesgo de que nuestra labor comercial se vea lastrada por impagos de nuestros clientes.

■ No competir con el precio de los competidores

No es nada recomendable crear con sus competidores una guerra de precios, ya que la reducción de sus precios debe ser considerada como última opción posible. Antes que eso, puede poner en práctica multitud de acciones de marketing que están dirigidas a



incrementar el valor de su oferta, en lugar de a reducirlo.

■ Mantenimiento de un fondo para garantizar su liquidez

Lo ideal para la gestión de las finanzas de su negocio es contar con un fondo que sea equivalente a tres

meses de gastos operativos. Así, reducirá el riesgo de una posible “rotura de caja” que puede ser altamente perjudicial para su supervivencia.

■ Analizar la existencia de fuentes de financiación a bajo coste

Prestar atención a la existencia de convocatorias de ayudas y subvenciones para pymes, principalmente en relación a aquellas que permitan la adquisición de recursos a bajo o cero coste.

Es importante que tenga presente en su negocio la estructura financiera ya que será un soporte para que todo fluya mucho mejor y pueda generarse dinero de manera sostenible.

FUENTE:

<https://www.billin.net/blog/organizar-finanzas-pyme/>

<https://blog.edenred.es/estructura-financiera-que-es-y-como-se-clasifica/>

<https://www.lkbitronic.com/4-consejos-para-llevar-bien-las-cuentas-de-tu-panaderia/>

MARQUESITAS

PANES EMBLEMÁTICOS



La historia del origen de las marquesitas comienza en el año 1930 en Mérida, Yucatán, lugar donde residía un vendedor de helados. El cual gozaba de altas ventas durante la calurosa temporada de verano, pero en invierno sus ventas bajaban. Este problema fue el motivo por el cual comenzó a vender conos sin helado a sus clientes durante la época de frío para que sus ingresos no disminuyeran. En 1945, después de muchos años de vender sus conos, se le ocurrió rellenarlos con otros ingredientes y así fue como nacieron las tradicionales marquesitas.

Otra historia, cuenta que este postre yucateco fue nombrado así por ser el postre preferido de las hijas de un Marqués y en honor a ellas se decidió nombrar al barquillo marquesitas.

La marquesita yucateca original consiste en un alargado barquillo crujiente dulce, relleno de queso de bola. Hoy en día existen diversos rellenos y además del queso pueden agregarles cajeta, chocolate, miel de abeja, mermelada, etcétera. Si viaja a Mérida o vive allá las puede encontrar en las plazas, afuera de las iglesias, en los parques y en los eventos de la ciudad todos los días y a todas horas.

FUENTE:

<https://blog.xcaret.com/es/marquesitas-gastronomia-en-yucatan/>

<https://www.animalgourmet.com/2014/05/18/marquesitas-la-noble-y-deliciosa-tradicion-yucateca/>

CASADILLAS

PANES EMBLEMÁTICOS



Las casadillas de Santa Ana Maya, son un pan horneado con una cubierta de piloncillo derretido, siendo uno de los principales atractivos de la feria patronal de Santa Ana Maya en Michoacán.

Este pan forma parte de una tradición de más de 100 años, en la cual se ofrece en las bodas en lugar de un pastel, como una ofrenda hacia los recién casados.

Antiguamente comer casadillas era solo para ocasiones muy especiales ya que era muy difícil encontrar quién hiciera la masa este de pan. Se dice que en las casas de alcuña cuando se esperaban visitas de muy distinguidas, se les regalaban estos panes, siendo un regalo muypreciado por los invitados. Eran tan escasas las ocasiones en las que se podían degustar estos panes, que incluso se

tenían que vestir de forma elegante para comerlos. Sin embargo, es muy frecuente que la gente les llame “quesadillas” y de ahí la sorpresa cuando le ofrecen una casadilla, lo que menos se espera uno es que le sirvan un pan cubierto con piloncillo. Son pocas las panaderías que cuentan con la receta original, por lo que buscan patentar la receta y así de esta forma preservar uno de los atractivos gastronómicos de Santa Ana Maya.

FUENTE:

<https://www.moreliainvita.com/las-casadillas-no-quesadillas-de-santa-ana-maya/>

<https://revistabitacora.mx/las-casadillas-de-santana-maya/>

<http://www.mimichoacan.mx/municipio/quesadillas-de-santa-ana-maya-sin-queso-el-nombre-es-correcto/>



USDEC y CANAINPA

lo invitan a participar en el Taller de Ingredientes
Lácteos en Aplicaciones en Panificación.

18 y 19
AGOSTO, 2021

2 HORARIOS DISPONIBLES

- **9 AM a 12:30 PM**
- **2 PM a 5:30 PM**

Taller impartido dentro de
las instancias de CANAINPA

**TALLER
GRATUITO**

U.S. Dairy Export Council, México

www.usdec.org

www.thinkusadairy.org/es

Informes e inscripciones en:

jfrolan@usdecMexico | c1.incalec@gmail.com

INCALEC

Instituto de la Carne y de la Leche A.C.



www.canainpa.com.mx

| comunicacion@canainpa.com.mx

BÄCKEREI-HOTEL IMSENG, SAAS-FEE

(PANADERÍA-HOTEL IMSENG)

PAN EN EL MUNDO



El hotel Imseeng se encuentra en Saas Fee, a poca distancia a pie de remontes, teleféricos e instalaciones deportivas y ofrece vistas panorámicas a los Alpes suizos.

El establecimiento dispone de un bar salón acogedor y ofrece cada mañana un desayuno buffet abundante, que incluye pan de la panadería del

hotel. También se sirven aperitivos. En invierno, encontrará junto al hotel un bar para después de esquiar.

El Imseeng dispone de un salón de té luminoso y un jardín de invierno, que tiene vistas a las 13 montañas de más de 4.000 metros de las inmediaciones de Saas Fee.

Semillas de
Girasol
#elcrunchsaludable

No te pierdas la segunda temporada de



Horneando
con los Expertos

Por: Facebook y YouTube



Conoce nuestras recetas



#elcrunchsaludable #USAlamejorcalidad

**¡AGREGA
SEMILLAS
DE GIRASOL!**

Comparativo Girasol VS Nueces por porción de 28g

	Selenio	Hierro	Folato	Vitamina E	Zinc
Girasol	16,87 µg	1,92 µg	64,48 µg	11,34 µg	1,43 µg
Ajonjolí	1,62 µg	4,12 µg	27,41 µg	,64 µg	2,20 µg
Almendras	2,24 µg	1,22 µg	8,22 µg	7,42 µg	,95 µg
Avellanas	1,13 µg	1,33 µg	32,04 µg	4,31 µg	,70 µg
Nuez	1,70 µg	,72 µg	6,24 µg	1,04 µg	1,28 µg



Para más información visita:
girasol-usa.com

PAN EN EL MUNDO

En el interesante museo de la panadería, cuidadosamente amueblado por el maestro panadero Lukas, puede descubrir datos interesantes y entretenidos sobre la larga y sabrosa historia del arte de la repostería.

Este museo está dedicado a mostrar las actividades diarias de un panadero, cuenta con una muestra de las diferentes herramientas, moldes y un amasijo original de la década de 1920, también hace un breve recorrido sobre la historia del trigo convertido en pan.



Aunque este lugar no sólo es un museo, la panadería sigue funcionando y fue fundada en el año de 1907 por Clemenz Imseng.



En 1946, Leo Imseng continuó el legado de la panadería para después heredarla a Lukas Imseng, quien creó el museo del pan.

Lukas Imseng es maestro panadero en Saas-Fee y un apasionado de los niños. El autor del libro «Cocinando con Globi» elabora un pan con los niños siguiendo la receta de Globi. Los pequeños aprendices pueden llevarse a casa su pan y reciben también un diploma de la panadería Imseng.

En los últimos años, Lukas Imseng reunió productos de panadería, que finalmente mostró detrás de las vitrinas de vidrio y etiquetó de manera clara.



El museo está ubicado en el sótano y muestra una panadería original que data de 1920, los aparatos antiguos que dan forma a la historia del grano al pan.

Durante su vida como panadero, Leo coleccionó diferentes herramientas de la panadería, incluyendo moldes que actualmente utilizan para su panadería.

Este museo actualmente brinda el servicio de panadería, pastelería y confitería.

En un ambiente agradable, luminoso y fresco usted podrá degustar el delicioso pan elaborado, además de conocer un poco de historia sobre lo viejo y lo nuevo en la panadería. Esto es posible gracias a grandes ventanales, que comparten

los puntos de vista de la panadería de reciente creación.

Esta singular tienda gusta de ofrecer un servicio completo, los clientes pueden satisfacer sus necesidades básicas, ya que también vende vino, chocolate y artículos de azúcar.

También cuenta con un salón de té con capacidad para 75 personas y está inundado de luz gracias a su acristalamiento integral. La hermosa vista desde el jardín de invierno a la animada calle hace que su estadía sea un evento variado.

La panadería-confitería-confitería le ofrece diversos productos horneados: pasteles, galletas, bocadillos, bombones, panes y especialidades del Valais.

PAN EN EL MUNDO



Cervecería y elaboración de cerveza de pan

Es una de las cervecerías más pequeñas, pero sin duda la más alta de Europa, la Gletscher Bräu, no tiene que cocinar su propia sopa, ¡sino preparar su propia cerveza! El maestro panadero y cervecero Lukas Imseng también estará encantado de presentarle la elaboración de la especialidad "cerveza de pan".

La visita guiada a la fábrica de cerveza Gletscher-Bräu cuenta con una introducción al mundo de la elaboración de cerveza y 1 botella de Gletscher-bräu "Dinkel-Perle" o cerveza de pan por persona como recuerdo.

Evento de equipo ciego de hornear

¿Alguna vez ha tenido una cita a ciegas con pan?

¿No? Entonces debería confiar completamente en sus buenas sensaciones en este evento por equipos. Porque con el "horneado a ciegas" se le da la tarea de hacer un pan de centeno del Valais AOC o un pan especial con ingredientes de alta calidad. Sin embargo, no debe sopesar los ingredientes y debe confiar completamente en sus sentimientos...

FUENTE:

www.hotel-imseng.ch
www.myswitzerland.com/es/descubrir-suiza/haciendo-pan-con-globi-en-saas-fee/



DÍA DE LOS ABUELOS

— ESTE MES CELEBRAMOS —



El Día del Abuelo conmemora el rol tan importante de los abuelos dentro de la familia y de un adulto mayor dentro de la sociedad.

A pesar de ser una celebración que cambia de costumbres y de fecha de acuerdo con la cultura, el propósito se mantiene intacto.

A nivel internacional, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) es la encargada de promover este día y el especial valor que conlleva mundialmente. El Día Internacional de las Personas de Edad, así lo ha denominado la ONU, se celebra oficialmente cada 1 de octubre desde 1990.

La fecha de celebración que más concuerda entre los países es el 26 de julio. Esta fecha tiene relación con el catolicismo, coincide con la conmemoración de San Joaquín y Santa Ana, padres de la Virgen María y abuelos de Jesucristo.

En México, se celebra el 28 de agosto cada año. Se señala que, durante el gobierno de Abelardo Rodríguez, entre 1932 y 1934, fue que se instituyó en nuestro país el *Día del Abuelo*, festividad que sería ratificada durante el sexenio del presidente Lázaro Cárdenas de 1934 a 1940.

ESTE MES CELEBRAMOS

Día de los abuelos en el mundo

En **Canadá** celebran el Día de los Abuelos el **segundo domingo de septiembre** de cada año.

En **Estados Unidos** se celebra el **primer domingo de septiembre** después del Labor Day, día del trabajo que tiene lugar el primer lunes de septiembre.

En **México**, se celebra el **28 de agosto** cada año.

En **Costa Rica** la celebración tiene lugar **entre el 1 y 10 de octubre**.

En Honduras tienen la misma tradición.

En **Brasil**, el Día de los Abuelos, conocido como “día dos avós” coincide con la celebración en España, el **26 de julio**, ya que también homenajean a los abuelos de Jesucristo, patronos de la celebración española.

En **Colombia** el Día del Abuelo se celebra el **último domingo de agosto**.

En **Ecuador** se celebra el día **5 de mayo**.

En **Chile** cuentan con dos fechas distintas para homenajear a sus abuelos, el **1 de octubre**, mismo día que la celebración internacional propuesta por la ONU, y el **15 de octubre**.

En **Venezuela** se celebra el **29 de mayo**.

Uruguay honra a sus mayores cada **19 de junio**.

En **Argentina** el Día del Abuelo se celebra el **tercer domingo de agosto**.

En **Francia** se celebra el Día de la Abuela y tiene lugar el **primer domingo de marzo**.

En **Reino Unido** el **primer domingo de octubre** es cuando tiene lugar la celebración.

En **Japón** no existe un día específico para honrar a los abuelos, ya que su cultura ancestral les ha enseñado a reconocer a sus mayores y respetarlos por encima de todo, los **365 días** del año.

En **Polonia** destinan un día para los abuelos y otro para las abuelas. El **21 de enero** para ellas y el 22 para ellos.

En **Italia** el Día de los Abuelos se celebra el **2 de octubre**, un día después del fijado internacionalmente por la ONU, ampliando así su celebración.



EL PAN EN LA TERCERA EDAD

Uno de los factores más importantes para conservar la salud de los adultos mayores es una alimentación adecuada a sus requerimientos y necesidades.

Entre los principales cereales que utilizamos en nuestra alimentación se encuentran el trigo, cebada, arroz, maíz, centeno y avena.

Una de las maneras más tradicionales de introducirlos en nuestro plan dietético es a través del pan. Se trata de un alimento básico que forma parte de la dieta tradicional de Europa, Oriente Medio, India y América. Se suele preparar a través del horneado de una masa elaborada con harina de cereales, sal y agua, aunque hay panes que

incorporan más ingredientes. La mezcla suele contener levaduras para que fermente la masa y sea más tierna y esponjosa. En el mercado encontramos pan integral, de centeno u otros cereales, tostado, de molde, sin gluten, sin sal o sin fermentar.

El consumo de pan es responsable de casi una quinta parte de la sal que ingerimos cada día. Como el consumo de sal en exceso repercute negativamente en la salud aumentando la tensión arterial. El pan sin sal es recomendable para las personas que padecen hipertensión arterial y cuando existen problemas de corazón, retención de líquidos o trastornos renales graves.



En caso de padecer diabetes o seguir una dieta de adelgazamiento no hay que suprimir el consumo de pan, aunque las raciones se tendrán que adaptar a las necesidades particulares de cada persona.

De las vitaminas, cabe destacar el grupo B (B1, B2 y B6), todas ellas esenciales para el aprovechamiento de los hidratos de carbono, proteínas y grasas, y para el buen funcionamiento del sistema nervioso, entre otras.

Propiedades nutricionales del pan para los adultos mayores

Debido a la creencia de que los glúcidos engordan y carecen de importancia nutritiva, muchas personas prefieren eliminarlos de su dieta y retiran erróneamente el consumo de pan. Sin embargo, este alimento es fundamental en toda dieta equilibrada (a todas las edades) y deben consumirse prácticamente en todas las comidas del día. Su principal componente es el almidón, hidrato de carbono complejo que aporta la energía que el organismo necesita.

Un aporte adecuado de hidratos de carbono de este tipo contribuye al mantenimiento del peso y la composición corporal, además de mantener en plena forma el cerebro.

Su contenido calórico no es tan alto como se piensa, 100 gramos de pan aportan unas 250 calorías. Lo que más engorda es con qué se acompaña: mermeladas, mantequilla, chocolates, quesos para untar, embutidos grasos, salsas, patés, etcétera.

De los minerales, los más abundantes son el fósforo, selenio, zinc, cobre, hierro, magnesio y potasio.



ESTE MES CELEBRAMOS

Para un aporte significativo de vitaminas y minerales es necesario que el pan sea completo o integral, es decir, elaborado con harinas que no están refinadas. Además, los cereales integrales contienen sustancias protectoras, con propiedades beneficiosas para la salud.

La fibra dietética solo se encuentra en el pan completo. Es recomendable su consumo, especialmente cuando se padece de estreñimiento. La fibra tiene efecto regulador intestinal, por su capacidad de aumentar la velocidad de tránsito intestinal.

Las investigaciones demuestran que el consumo regular de cereales integrales puede llegar a reducir el riesgo de padecer trastornos cardíacos





coronarios y algunos tipos de cáncer hasta en un 30 por ciento.

Repostería para la Tercera Edad

Se pueden elaborar tartas y pasteles con frutas como moras y frambuesas que son ricas en antioxidantes, con múltiples beneficios para la salud de los adultos mayores, como la desaceleración del proceso de envejecimiento y la prevención de ciertos tipos de enfermedades. Además, estos postres pueden endulzarse con edulcorantes naturales cuyo uso no tiene un impacto negativo en los niveles de azúcar de los adultos mayores. El consumo de chocolate amargo y su uso en la

panadería y repostería también es favorable para la salud del adulto mayor ya que el chocolate con mayor contenido de cacao protege el sistema cardiovascular, disminuye la hipertensión, tiene efectos relajantes y además posee un bajo contenido de azúcar, lo cual es propicio para las personas con diabetes mellitus.

Como consecuencia de todos los cambios que trae consigo la vejez, muchos de los adultos pueden presentar malnutrición, debido a que consumen menos calorías, proteínas y otros nutrientes de las que necesita el cuerpo; esto les puede causar pérdida de peso, agotamiento e inapetencia, heridas que no cicatrizan o que tardan en cicatrizar, fracturas óseas que demo-

Indicadores Financieros

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2020

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%
Mayo	0.20%
Junio	0.53%

INFLACIÓN MENSUAL

(Junio)

0.53%

INFLACIÓN ANUAL

(JUN 20 - JUN 21)

5.88%

SALARIO MÍNIMO GENERAL

\$ 141.70

SALARIO MÍNIMO GENERAL

EN FRONTERA NORTE

DE MÉXICO

\$ 213.39



ran en unir debido a cambios en la correcta absorción de fósforo, vitamina D y calcio; anemia por déficit de hierro, vitamina B12, vitamina E y ácido fólico, entre otros.

Ninguna persona de 70 años es igual a otra, pues cada una llega a esa edad con un estado de salud, medicación y estilo de vida diferente. A esa edad, los adultos mayores ya tienen muy definidos sus hábitos alimenticios, como los platos tradicionales de la familia, de modo que lo ideal es proponer modificaciones poco a poco.

FUENTE:

<https://joya937.mx/blogs/historia-del-dia-del-abuelo.html>

https://www.teinteresa.es/espana/pais-propio-dia-honrar-mayores_0_962305600.html

<https://www.segg.es/ciudadania/2014/10/17/pan-para-mayores-cual-debo-elegir>

<https://biscottigalletas.com/disfrutar-de-dulces-en-la-tercera-edad/>

MINIBOLLOS DE CEBOLLA Y QUESO PARMESANO

RECETAS



Ingredientes

30 gr.	De mantequilla en trocitos
1	Cebolla pequeña, finamente picada
2 tazas	De harina cernida
1 cucharadita	De polvo para hornear cernido
1 pizca	De sal
½ taza	De queso parmesano, rallado
½ taza	De leche
½ taza	De agua
Pimienta molida para espolvorear (opcional)	

Procedimiento:

1. Precalentar el horno a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite.
2. Fundir la mantequilla, agregar la cebolla y sofreír a fuego lento durante 2 o 3 minutos, hasta que esté blanda; dejar enfriar ligeramente.

RECETAS

3. En un recipiente, mezclar la harina, el polvo para hornear, la sal y el queso parmesano; hacer un hueco en el centro, agregar la cebolla, el agua y la leche previamente mezcladas. Con una espátula mezclar hasta obtener una masa suave; si es necesario, agregar más leche.
4. Poner en la mesa de trabajo enharinada la mezcla y amasar ligeramente para eliminar los grumos. Con el rodillo, extender para formar un círculo de 2 cm de espesor. Con un cortador enharinado, cortar círculos de 3 cm y colocar en la charola, espolvorear la pimienta. Hornear aproximadamente de 10 a 12 minutos, o hasta que se doren.

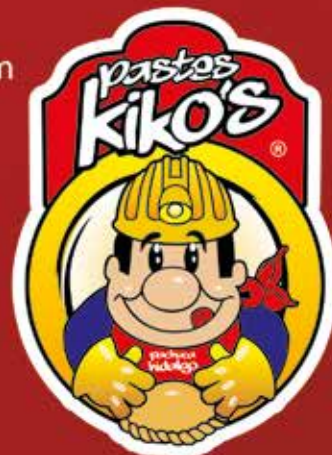
Nota: La superficie donde se amase no deberá contener mucha harina, pues la masa quedará seca y dura.

FRANQUICIAS DISPONIBLES, CONTÁCTANOS EN:



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

Síguenos  
www.pasteskikos.com



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 DEL BAO (PAN CHINO AL VAPOR) 22 DE AGOSTO

Esta celebración fue creada en 2017 por un restaurante de pan Bao en Chicago, cuya fecha de inauguración fue un 22 de Agosto, de ahí que se eligiera esta fecha para conmemorar este pan.

Este pan asiático que se ha popularizado en México, se le conoce como bao, bun, min pao o pan al vapor. Está compuesto por una masa de harina de trigo, levadura, agua, leche, un toque de aceite, vinagre y azúcar.

Se cree que tiene su origen en el siglo III en China. Con el paso del tiempo, cada país de Asia creó su versión y poco a poco llegó a diferentes partes del mundo.

DÍA MUNDIAL DEL BIZCOCHO 23 DE AGOSTO

La palabra bizcocho "bis coctus" significa cocido dos veces. Este alimento se le cocinaba dos veces, para secarlo bien y poder conservarlo por más tiempo; así podía ser utilizado como alimento para navegantes y soldados.

Aunque se ignora la fecha de creación del bizcocho, los romanos, los ejércitos venecianos y los turcos ya lo conocían. Durante siglos fue el alimento básico del soldado y del marino. También fue el pan especial del que se proveían los navegantes.

Su mezcla de ingredientes: huevos, harina, leche, mantequilla y azúcar, dan como resultado una clase de masa esponjosa que sirve para preparar pan dulce, pasteles y tartas.



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



MELANÍN NATALIA LUNA SÁNCHEZ

Edad: 14 años

Complexión: Regular

Estatura: 1.60 mts.

Color de piel: Blanca

Señas particulares: 2 cicatrices en las mejillas.

Historia: La menor salió de su domicilio, se presume que se la llevó un sujeto de nombre Edgar Mondragón Hernández de 34 años, quien tiene antecedentes de corrupción de menores.

Lugar y fecha de extravío: Calle Odesa 422, Col. Portales, Alcaldía Benito Juárez.

16 de junio de 2021.

Adrián Alejandro Martínez López

Edad: 25 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.70 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Cicatriz del lado izquierdo del labio inferior.

Historia: El joven trabajaba en una mueblería llamada "Las Américas". Ya no se supo más de él.

Lugar y fecha de extravío: Villas de San Juan, León, Guanajuato.
20 de junio de 2018.



Perla Alondra Bolaños Cruz

Edad: 22 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.55 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Cicatriz en la mano derecha, cicatrices de perforación en lengua y ombligo, dentadura completa con los colmillos ligeramente desviados.

Historia: La joven se encontraba en su domicilio en compañía de su pareja, Alfredo García Fuentes y de ahí desapareció, desde ese momento se ignora su paradero.

Lugar y fecha de extravío: Callejón de Pajaritos s/n, Pueblo de San Lorenzo Huehuetitlán, Mpio. de Santiago Tianguistenco, Edo. Mex.
23 julio 2014.

Julio 2021
Núm. 383 Año 32

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

**¿QUERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

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

comunicacion@canainpa.com.mx

ARTURO BLANCO
MODELOS DE PANADERÍA
Y SU REPERCUSIÓN EN
PANDEMIA

PAN DE CAZUELA
SABOR Y ARTE DE
TLACOLULA DE
MATAMOROS

LE RECORDAMOS

AGOSTO

- 2-6** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 11** PAGO DE CUOTAS
- 17** PAGO DE IMPUESTOS

SEPTIEMBRE

- 1-10** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 13** PAGO DE CUOTAS
- 17** PAGO DE IMPUESTOS

OCTUBRE

- 1-8** PERIODO RECEPCIÓN DE INFORMACIÓN
- 11** PAGO DE CUOTAS
- 18** 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	SEP	DIC	MAR
(dls. por ton.)	2,320	2,371	2,394
AZUCAR 11	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	89.93	89.30	88.44
AZUCAR 16	SEP	NOV	ENE
(cts. por lb.)	128.20	130.30	132.95
AZUCAR 5	NOV	ENE	MAR
(dls. por ton.)	34.95	31.50	31.50
CACAO ICE	DIC	ENE	MAR
(dls. por ton.)	0.65	0.64	0.63
MAIZ CBOT	DIC	MAR	MAY
(dls. por bushel)	5.52	5.6	5.64
SOYA CBOT	SEP	NOV	ENE
(dls. por bushel)	13.23	13.47	13.59
HARINA CBOT	NOV	ENE	MAR
(dls. por bushel)	1,391.75	1,394.25	1,376.00
ACEITE CBOT	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	4.32	4.29	4.28
TRIGO CBOT	SEP	DIC	MAR
(dls. por bushel)	6.93	7.00	7.05
J. DE NARANJA	OCT	MAR	MAY
(cts. por lb.)	17.71	18.10	17.28
AVENA CBOT	DIC	ENE	MAR
(dls. por bushel)	3.66	3.66	3.63
ARROZ CBOT	SEP	NOV	ENE
(cts. por lb.)	1,767	1,756	1,736
ALGODÓN ICE	SEP	DIC	MAR
(cts. por lb.)	1.61	1.64	1.66
RES CME	OCT	DIC	FEB
(cts. por lb.)	125.60	131.33	136.25
CERDO CME	OCT	DIC	FEB
(cts. por lb.)	90.75	83.88	86.90

ACTUALIZADO AL 19 DE JULIO DE 2021



www.harinaselizondo.com

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

www.harinaselizondo.com





Reconoce el *buen sabor*

¿Conoce nuestra
línea de productos!



ILSAFRIGOCDMX



ilsafrigo_oficialmx