

Septiembre 2021
Núm. 385 Año 32

PAN

El mundo del



www.canainpa.com.mx

¡VIVA MÉXICO!

AÑO 32 NO.385 SEPTIEMBRE 2021 isnn 1405-1427W

PAN DE NUEVO LEÓN
CEMITAS Y HOJARASCAS

CONSIGNACIÓN
MERCANTIL

**ILSA
FRIGO**

*La Elección
Profesional*

**ILSA
FRIGO**

*La Elección
Profesional*

MARGARINA
Gourmet

**ILSA
FRIGO**

*La Elección
Profesional*

MARGARINA

Batidos



CONT. NETO: 1 kg

PREMIER

EXCESO
CALORÍAS

EXCESO
GRASAS
SATURADAS

SECRETARÍA DE SALUD

Sabor
Inigualable



Industrias Ilsa Frigo S.A. de C.V. San Andrés No.24,
Col. San Andrés Azcapotzalco, C.P. 02240, México CDMX.



Tel. (55)
atención



RINA
net
SECRETARÍA DE SALUD
PREMIER
CONT. NETO: 1 kg

EXCESO CALORÍAS
EXCESO GRASAS SATURADAS
EXCESO GRASAS TRANS
EXCESO SODIO



CENTRO DE CAPACITACIÓN "ANTONIO ORDÓÑEZ RÍOS"

A close-up photograph of a baker's hand, wearing a white apron, shaping a piece of dough on a wooden surface. The hand is positioned on the right side of the frame, with the fingers pressing and rolling the dough. Several other pieces of dough are visible on the surface. The background is slightly blurred, showing a kitchen setting with a stove.

**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 385



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

Israel Flores Ruz
Asesor Fiscal, Administrativo y
de Seguridad Social

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

CONSULTORIO FISCAL Consideración Fiscal de la Consignación Mercantil

7

INDICADORES FINANCIEROS

8

FINANZAS Cómo hacer un presupuesto y ahorrar fácilmente

10

JURÍDICO Programa de vigilancia del mercado

16

22

HISTORIA DE PAN EN MÉXICO

El Pan en México, siglo XIX



32

HABLEMOS DE INGREDIENTES

Harina de arroz



40

PARA EMPRESARIOS

Cómo aprovechar las Fiestas Patrias
para hacer crecer su negocio y
previsión de ventas



PANES EMBLEMÁTICOS

Kulich

(куліч)

45

Knäckebröd

(Pan crocante Danés)

46

PAN EN EL MUNDO

Museo del pan

Kremlin de Izmáilovo

48

54

ESTE MES CELEBRAMOS

Aniversario de la Declaración de
Independencia



ENTREVISTA

Pan de Bustamante, Nuevo León

60

RECETAS

Cemitas

62

RECETAS

Hojarascas

63

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



Septiembre es un buen mes para comenzar a planear el cierre de este 2021, que al igual que el 2020 ha sido un año complicado para la mayoría del sector en cuanto a ventas se refiere. Sin embargo, fue un periodo que puso a prueba la solidez de nuestra industria y de otras muchas más a nivel mundial. Se ha puesto de manifiesto, la importancia de nuestro sector como generador de empleos y como proveedor de nutrición y bienestar a lo largo del planeta.

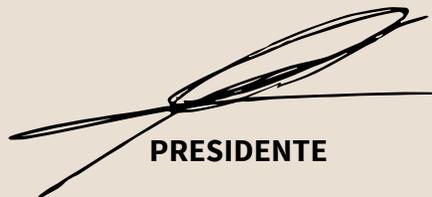


En *Este mes celebramos...* el 16 de Septiembre! El Aniversario de la Declaración de Independencia. En el cual, incluimos prácticos consejos que le ayudarán a lograr sus objetivos de negocio en esta temporada, sin perder de vista los detalles que en muchos casos son decisivos para el cliente al momento de la compra.

Entre otros temas de interés, se encuentra la Consignación Mercantil en nuestro *Consultorio Fiscal*.

Demos el grito de Independencia y aprovechemos las oportunidades que se presentan ante nuestros ojos. Recuerde que estamos a sus órdenes y no dude en contactarnos para cualquier asesoría.

Atentamente
Jacobo Marquez Castro



PRESIDENTE

DELEGACIONES CANAINPA

CAMPECHE

Carretera Antigua Campeche
Hampolol km. 1 s/n Interior,
Col. La Mienera 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

CONSIDERACIÓN FISCAL DE LA CONSIGNACIÓN MERCANTIL

CONSULTORIO FISCAL



De acuerdo al Código de Comercio, la Consignación Mercantil es el contrato por virtud del cual, una persona denominada consignante, transmite la disponibilidad y no la propiedad de uno o varios bienes muebles, a otra persona denominada consignatario, para que le pague un precio por ello, en caso de venderlos en el término establecido, o se los restituya en caso de no hacerlo.

Las características más sobresalientes de esta figura son, que el propietario del bien, transfiere únicamente la posesión del mismo, al consignatario para que éste lo venda, pudiendo pactarse una retribución a cambio que podrá consistir en una suma de dinero, un porcentaje de la venta o

en algún otro beneficio. Asimismo tendrá la obligación de pagar el precio pactado del bien, o en todo caso devolverlo al consignante; de esta forma el consignante será el único responsable ante el adquirente final del bien.

Teniendo cierta la venta del bien, el consignatario contará con dos días hábiles para hacer la entrega de la ganancia acordada, considerando que en caso de que los bienes no hayan sido vendidos, deberá efectuar todos los actos tendientes a la conservación de los mismos, hasta que se cumpla el plazo convenido, con lo que el consignante no estará obligado a pagar ninguna retribución al consignatario.

Indicadores Financieros

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

2020

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%
Julio	0.59%

INFLACIÓN MENSUAL
(Julio)
0.59%

INFLACIÓN ANUAL
(JUL 20 - JUL 21)
5.81%

SALARIO MÍNIMO GENERAL
\$ 141.70

SALARIO MÍNIMO GENERAL
EN FRONTERA NORTE
DE MÉXICO
\$ 213.39



El beneficio de esta herramienta mercantil radica en poder ampliar, ofrecer y dar a conocer, la oferta de nuestros productos con mucha mayor facilidad, sin la necesidad de realizar grandes inversiones al abrir nuevos establecimientos para ello.

Ahora bien, en términos de las leyes del Impuesto sobre la Renta y la del Valor Agregado, los contribuyentes que enajenen bienes o presten servicios se encuentran obligados a expedir comprobantes fiscales por dichos actos, considerando enajenación a toda transmisión de la propiedad, con lo que en las transacciones que tengan lugar bajo la figura de la consignación, el único facultado para expedir factura por la enajenación de los bienes será el consignante.





Por su cuenta el consignatario deberá expedir el comprobante correspondiente por la retribución recibida, como producto de la venta de los bienes que en consignación le fueron prestados.

Los efectos fiscales derivados de esta figura consisten en que para el ISR, quien acumulará el ingreso por la venta de los bienes facturados será el consignante, pudiendo deducir la retribución pagada al consignatario, previo comprobante fiscal.

De lo anterior, se entiende que el consignatario acumulará únicamente la retribución percibida por la venta de los bienes en el momento en que expida el comprobante al consignante.

Para efectos del IVA, el consignante causará este impuesto hasta el momento efectivo de la venta, con lo que el consignatario lo causará hasta que le pague al propietario el importe de los bienes, quien a su vez acreditará el IVA pagado al consignatario por la retribución cubierta.

Si el consignante o el consignatario son personas físicas, acumularán o deducirán para el ISR, IETU e IVA cuando los ingresos sean efectivamente cobrados o la retribución efectivamente erogada.

Por último, esta figura deberá estipularse a través de contrato mercantil, en el que aparte de las características aquí referidas, pueden estipularse otras más a efecto de darle mayor certeza a la transacción, respecto de los intereses de cada parte, otorgando la facilidad de ampliar su negocio sin necesidad de realizar una inversión mayor.

COLABORACIÓN:

Lic. Israel Flores Ruz
Asesor Fiscal, Administrativo y de Seguridad Social
israelflores.ruz@gmail.com

CÓMO HACER UN PRESUPUESTO Y AHORRAR FÁCILMENTE

FINANZAS

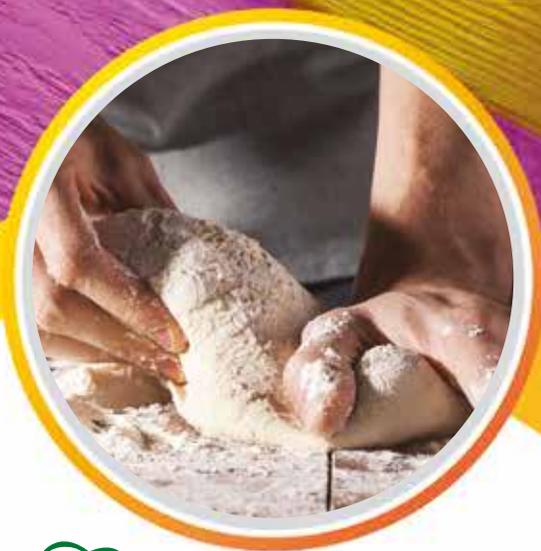


El ahorro y el presupuesto son dos de las herramientas más útiles para mantener en orden sus finanzas personales, pero a la vez son las menos valoradas, ya sea porque requieren de planeación o porque son operaciones matemáticas. Muchas personas creen que estos temas son muy complicados e incluso, aburridos, sin embargo, pueden ser sencillos y hasta entretenidos.

¿Quiere saber cómo? Lo primero que debe tener en cuenta es **¿Qué es y para qué sirve un presupuesto?**

En términos simples, es la estrategia de cómo darle buen uso al dinero que recibe, semanal, quincenal o mensualmente y realizarlo le traerá cuatro ventajas financieras que seguramente agradecerá con el tiempo. Con un presupuesto:

1. **Tiene el control de su dinero.** Con esto podrá determinar sus ingresos y planear sus gastos.
2. **Identifica sus gastos necesarios y evita los que son innecesarios.** De esta forma podrá eliminar los llamados gastos hormiga y vampiro.
3. **Conoce sus posibilidades de ahorro** para lograr sus metas, ya sea a corto, mediano o largo plazo y hasta puede crear un fondo para emergencias.
4. **Determina su capacidad de endeudamiento o de pago,** en caso de que quiera solicitar o acceder a posibles créditos.



Pan-Pro[®]

EXTRA

800 8224035

OLEOFINOS[®]



Grasa para panificación.

De textura suave para una mejor incorporación de ingredientes.

✉ ventas@oleofinos.com.mx  [oleofinos](https://twitter.com/oleofinos)

🌐 www.oleofinos.com.mx  [oleofinos](https://facebook.com/oleofinos)

¿Cómo hacer un presupuesto?

Si es una persona que nunca en su vida ha hecho un presupuesto, podrá pensar quizá que es complicado aprender de la noche a la mañana. No se preocupe, en realidad es muy fácil armar un presupuesto de manera puntual y sin fallas.

Siga estos consejos y podrá armar el suyo sin que sea un dolor de cabeza:



1 El secreto de un presupuesto está en pensar un poco y comenzar de manera sencilla. Aunque es importante, no le vamos a pedir que anote hasta el más mínimo gasto en su vida diaria, porque en la mayoría de los casos, eso es lo que desanima a las personas a continuar con este hábito financiero.

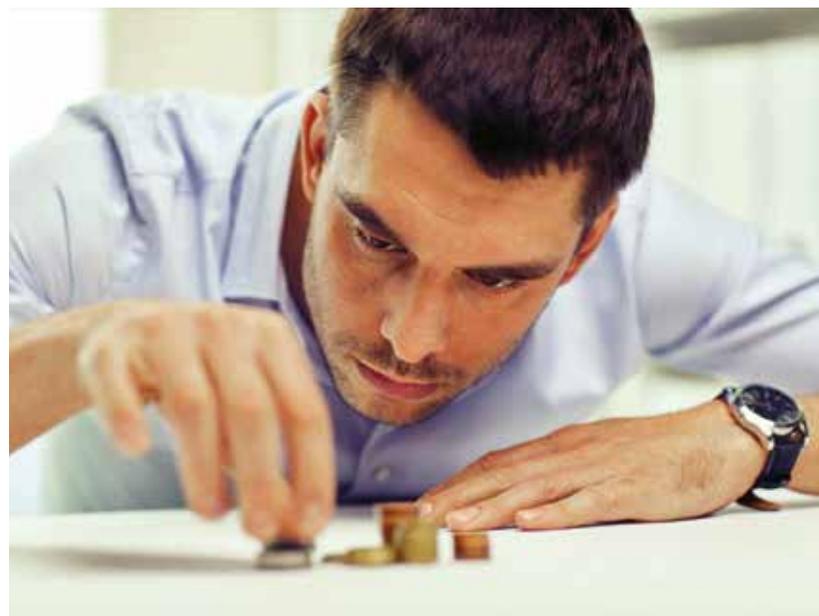
Comience por hacer una lista de sus ingresos fijos, es decir, el dinero que recibes por salario, por ventas, comisiones, o una pensión, ya sea semanal, quincenal o mensual.

Después haga otra lista donde anote sus gastos fijos, los que sí o sí, tiene que pagar, como la renta, agua, luz, internet, alimentos o despensa, suscripciones mensuales, pago de tarjetas, colegiaturas, mensualidad de su casa, etc.

Al total de sus ingresos reste sus gastos. Vayamos con el ejemplo, si sus ingresos son 1000 pesos y tus gastos 800, lo que resta son 200 pesos, esa es su capacidad de ahorro o lo que puede pagar si contrata un crédito. ¿Verdad que no es tan complicado?

En cuanto domine su presupuesto con sus ingresos y gastos fijos podrá ir agregando otros ingresos que no son permanentes, a los que llamaremos ingresos variables, mismos que pueden ser: alguna beca, ayuda gubernamental, una renta o venta de algo, y si ya es súper riguroso o rigurosa en anotar todos sus ingresos, puedes ir agregando los famosos gastos hormiga, que no son otra cosa que lo que gasta en dulces, refrescos, botanas, propinas, etc.

Esto le va a servir para identificar sus números rojos, o lo que es lo mismo, la fuga de dinero. Si de plano sus ingresos no alcanzan para cubrir todos sus gastos, entonces podrás identificar dónde dejar de gastar.



2 No se mortifique. Haga su presupuesto con la herramienta más cómoda para usted: ya sea en una libreta, en alguna aplicación móvil o de computadora, etc. No importa donde lo haga, lo importante es que sea algo sencillo y de fácil manejo para usted.

3 Arme el presupuesto 50-30-20 o cámbielo a su manera: este modelo es muy famoso en redes sociales. ¿Quiere saber en qué consiste?

Es un presupuesto que está armado con porcentajes: si no tiene muchos problemas financieros, el 50% de su sueldo debe destinarlo al pago de sus gastos, el 30% a darse un gusto de vez en cuando y el 20% restante al ahorro o la inversión.

Si por el contrario, sus gastos son muchos o no se adapta a su estilo de vida, puede mover los porcentajes: 60% para pagos, 20% a gustos y 20% al ahorro. Una de las ventajas de hacer un presupuesto es que nos lleva a la siguiente parte de este artículo: el ahorro.

¿Qué es el ahorro y para qué sirve?

Ahorrar es la acción de guardar dinero para utilizarlo a futuro, ya sea para algún evento inesperado como una enfermedad, desempleo o para alcanzar alguna meta en la vida, incluso, es el primer paso para invertir.

Alguna vez hemos llegado a pensar que ahorrar es un hábito bastante complicado o es de ricos,





porque tenemos muchos gastos o simplemente porque no nos alcanza el dinero, pero no es así, todas y todos podemos ahorrar. Sin importar la cantidad, debemos comenzar con este hábito que a futuro nos traerá grandes ventajas.

¡Cheque algunos *tips* para ahorrar sin sufrir en el camino!

- **Aplique el “quítemelo que me lo gasto”:** ¿no le ha pasado que en cuanto le llega la quincena comienza a gastar su dinero y al final no sabe en qué se fue?, para ello le recomendamos domiciliar sus ahorros.

Una alternativa es abrir una cuenta de Cetes (Certificados de la Tesorería). Puede solicitar cargos automáticos a su cuenta bancaria, en las fechas que usted elija (una o dos veces al mes) lo que le da la opción de reinvertir automáticamente sus recursos y los rendimientos que se generen.

- **Haga cualquier reto de ahorro que vea en redes sociales o invente el suyo:** no importa si es el de guardar todas las monedas de \$10 hasta llenar una botella, o el de las 52 semanas del ahorro.

También puede inventar nuevos retos y poner sus reglas, lo sustancial es que no se le haga pesado.

- **Póngale nombre y apellido a su ahorro:** siempre será mucho más fácil si ahorra para una meta en específico. También póngale apellido, es decir, tiempo y plazo.

Si no piensa utilizar su ahorro le recomendamos guardarlo en una institución financiera autorizada.

De esta manera contará con varias ventajas:

- Su dinero estará protegido por el Instituto para la Protección al Ahorro Bancario (IPAB) en el caso de los bancos, o un seguro de depósito para las cajas de ahorro o Sociedades Financieras Populares (Sofipos).
- Podrá abrir una cuenta de depósito que le otorgue una tarjeta de débito.
- Le brinda la opción de acceder a otros productos financieros, como créditos personales o tarjetas de crédito.
- La posibilidad de generar intereses.

FUENTE:

https://revista.condusef.gob.mx/wp-content/uploads/2021/02/252_presupuesto.pdf

Ramalhos

pure baking pleasure

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

PROGRAMA DE VIGILANCIA DEL MERCADO

JURÍDICO



En este espacio hemos hecho especial énfasis en torno a las atribuciones que a las Autoridades Normalizadoras les corresponde en materia de la vigilancia permanente del mercado a fin de que las mismas se encuentren en posibilidad de constatar el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas materia de su competencia.

Así, es importante destacar que de acuerdo con la Ley de Infraestructura de la Calidad las Autoridades Normalizadoras podrán llevar a cabo la vigilancia permanente del mercado a través de:

- (i) verificaciones (visitas, requerimientos de información o documentación física o electrónica) para comprobar que los bienes, productos, procesos y servicios cumplan con las Normas Oficiales Mexicanas de su competencia;
- (ii) vigilancia de las Entidades de Acreditación y Organismos de Evaluación de la Conformidad;
- (iii) supervisión de la auto declaración de conformidad-declaración bajo protesta de decir



verdad- por parte de los sujetos obligados por las Normas Oficiales Mexicanas y, en su caso, los Estándares;

- (iv) revisión sistemática de las Normas Oficiales Mexicanas y los Estándares;
- (v) protección a los derechos de los consumidores, y
- (vi) coordinación entre las distintas autoridades competentes, para el adecuado funcionamiento y desarrollo del Sistema Nacional de Infraestructura de la Calidad.

Acorde a lo cual, es de reiterar que todos los sujetos obligados bajo las Normas Oficiales Mexicanas y los Estándares que sean obligatorios, deben cumplir con lo en ellos previsto y serán los únicos responsables por su incumplimiento, y que para la imposición de las sanciones por parte de las Autoridades Normalizadoras, así como para la realización de sus actos de Verificación y Vigilancia, éstas podrán actuar de oficio o en seguimiento a las denuncias de incumplimiento que les sean presentadas por cualquier persona legítima.

Es importante considerar que para los casos de incumplimiento se prevé un esquema de sanciones administrativas las cuales deben ser impuestas

por parte de la autoridad administrativa competente bajo el principio de proporcionalidad y cuya finalidad se prevé sea que las personas cumplan con lo dispuesto en las Normas Oficiales Mexicanas. Dichas sanciones podrán consistir en:

- Apercibimiento;
- Multa;
- Clausura temporal o definitiva, que podrá ser parcial o total;
- Arresto administrativo hasta por treinta y seis horas;
- Suspensión, cancelación o revocación de la autorización, aprobación, acreditación, registro o designación, según corresponda;
- Suspensión o cancelación del documento donde consten los resultados de la Evaluación de la Conformidad, y
- Suspensión o prohibición de la comercialización de bienes, productos y servicios, incluyendo la inmovilización de los mismos para impedir su comercialización.



ROCÍO®



Sugerencia de Uso

COME BIEN

En estas fiestas patrias hornea deliciosos panes con la línea de margarinas que Rocío® tiene para ti

¿Porqué utilizar **Margarinas Rocío®** en mis recetas?

- Es la marca de elección inteligente por el balance ideal entre rendimiento y precio.
- Con **Rocío®** obtienes panes esponjosos y con mucho volumen.
- La versatilidad de su sabor tanto para recetas dulces y saladas.
- Por su origen vegetal es libre de colesterol y grasas trans.

Prueba sus dos variedades: **Rocío® Danés** y **Rocío® Feité**



La elección inteligente

www.upfieldprofessional.com

 @Upfield Professional Mx

 @Upfieldpro_mx

Vigilancia del mercado que las Autoridades Normalizadoras, acorde con la Ley de Infraestructura de la Calidad, deben realizar conforme al Programa que sobre el particular elabore cada una de éstas y sea presentado a consideración de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad.

Conforme a lo cual en la segunda sesión de la Comisión de Infraestructura de la Calidad realizada el 13 de abril de 2021, se desahogó un punto relacionado con la Implementación de las obligaciones establecidas en la Ley de Infraestructura de la Calidad a las Autoridades Normalizadoras, respecto del cual se adoptó, entre otros acuerdos, el siguiente:

“Las Autoridades Normalizadoras deberán presentar su Programa de vigilancia del mercado para el año 2021.”



Conforme a lo cual, previo requerimiento a 23 Autoridades Normalizadoras para que remitieran su Programa de Vigilancia, se desprendió el resultado siguiente:

- a. Se recibió información de 17 Autoridades Normalizadoras que han implementado Programas de vigilancia del mercado.
- b. Las Autoridades Normalizadoras establecieron sus Programas siguiendo lineamientos de la Ley de Infraestructura de la Calidad.

- c. Algunas autoridades no compartieron sus Programas por estimar que la información era reservada o confidencial.
- d. Generalmente las Autoridades Normalizadoras carecen de un esquema de vigilancia de las entidades de acreditación.
- e. En su mayoría las Autoridades Normalizadoras carecen de un mecanismo de vigilancia de los organismos evaluadores de la conformidad.
- f. En ocasiones, las Autoridades Normalizadoras confunden la verificación con la vigilancia.

Conforme a lo cual, el Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad señaló, como aspectos de mejora, los siguientes:

- Procurar que las Autoridades Normalizadoras, en el ámbito de su competencia y respecto de sus Normas Oficiales Mexicanas, lleven a cabo la vigilancia de las entidades de acreditación.
- Fomentar que las Autoridades Normalizadoras, en el ámbito de su competencia, lleven a cabo la vigilancia de los organismos evaluadores de la conformidad.
- Promover que las Autoridades Normalizadoras establezcan esquemas concretos para que desarrollen acciones de verificación, a efecto de constatar que los bienes, procesos o servicios cumplen con sus Normas Oficiales Mexicanas.



De acuerdo con lo cual, es claro que para el 2021 la mayor parte de las Autoridades Normalizadoras carecen de un Programa a través del cual puedan llevar acciones relacionadas con la Vigilancia permanente del mercado, por lo que es previsible que durante lo que resta este año sus verificaciones en mayor medida obedezcan a denuncias recibidas respecto al incumplimiento de Normas Oficiales Mexicanas o Estándares que sean obligatorios; sin embargo, se prevé que el Secretario Ejecutivo de la Comisión de Infraestructura de la Calidad lleve a cabo trabajos durante lo que resta de este año, con la finalidad de que en el 2022 se realice un amplio trabajo relacionado con la Vigilancia permanente del Mercado y se constate mayormente el cumplimiento de las normas técnicas aplicable.

Circunstancia que debe ser aprovechada en cada uno de los establecimientos que comprenden al

sector de la panificación, para revisar hasta qué punto se está cumpliendo con las delimitaciones técnicas contenidas en cada una de las Normas Oficiales Mexicanas y con ello evitar cualquier contratiempo en las verificaciones que sobre el particular lleven a cabo las Autoridades Normalizadoras.

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
 Lic. en Derecho
 Tel. 55 5134 0500 ext. 139
hectorvelazquez@canainpa.com.mx

EL PAN EN MÉXICO, SIGLO XIX

HISTORIA DE PAN EN MÉXICO



Al comenzar el siglo XIX el consumo de pan estaba generalizado entre la población. Aunque los ricos podían adquirir pan floreado mientras que los pobres comían pan común o pambazo, llamado así por ser moreno y elaborado con harina de moyuelo (un salvado muy fino que se separa al purificar la harina).

Cuando el geógrafo Alexander von Humboldt llegó a México, había en la capital de la Nueva España, 51 panaderías. Durante la primera década del siglo XIX hubo un promedio de 48 panaderías, registrándose el número más alto en 1805 con 52 y el más bajo en 1802 con 41.



HARINERA ANÁHUAC

EL MEJOR SABOR EN
LAS MEJORES MANOS



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



HISTORIA DE PAN EN MÉXICO



En el régimen colonial existían una serie de regulaciones al comercio y a la industria, conocidas como Reformas Borbónicas, donde se señala que las panaderías no debían exceder el número de 30 y debía haber una distancia mínima de 400 varas entre una y otra. Estas reformas se quitaron en 1813, autorizándose la libre instalación de panaderías.

LA INDEPENDENCIA

Cuando Humboldt visitó las minas de Guanajuato, se sorprendió por los trigales de tierra fértil del Bajío. También en el Valle de México el rendimiento de las tierras era de 200 granos por uno de maíz y 18 o 20 por uno de trigo.

Se cuenta que en 1808 cuando el fraile Gregorio de la Concepción le hizo llegar una carta de José Ignacio María Allende y Unzaga al cura Miguel Hidalgo, éste le ofreció bizcochos de repostero, suaves, delicados y sabrosos, y no aquellos bizcochos primeros que no eran más que masa cocida dos veces, para que se conservaran mucho tiempo. El cura Miguel Hidalgo le pudo haber ofrecido cualquier variedad de bizcocho disponible en esa época, ya fuese de vino, de yemas, de mantequilla,

pulque, agua de azahar, naranja, queso, avellana, vainilla, canela o de limón. Esta historia denota la popularidad del pan y las variantes de la época.

Existen otros escritos donde se puede ver como José María Morelos y Pavón se encargaba de pedir el pan: “Para hoy, cien rosquetes más, doscientos borrachitos, diez panes infantados...”, este pan lo encargaba a Cástulo Nava, que era el panadero de Chilpancingo cuya casa servía de sede para los delegados al Congreso de Anáhuac.

Debemos tener presente que todo Chilpancingo fue insurgente, por ejemplo, para los Bravo y sus militantes, se elaboraba un pan que tenía el secreto de no enranciarse y que se endurecía, pero remojado en chocolate o café, readquiría sus deliciosas virtudes.

En 1827 el diplomático inglés, Henry George Ward, él era el encargado de los negocios de su Majestad en México. Henry consideraba que a pesar de ser abundante la producción de trigo en México, ésta no



HISTORIA DE PAN EN MÉXICO

llegaría a representar un ingreso importante para el país. Según él, era más fácil que se exportara azúcar, café, añil, algodón, tabaco y plata. Para estas fechas, en México se disfrutaban los sabores de una cocina barroca y mestiza, por ejemplo con la mezcla del trigo y el maíz en el llamado pastel del turco, que se hacía moliendo una porción de pan blanco seco y otra de nixtamal limpio, se mezclaba con clavo, canela, azafrán, dos yemas de huevo crudo, todo remolido, revuelto a fuerza de manteca, se tomaban las telas que salían del metate y se cocían en comal no muy caliente.



MEDIADOS DEL SIGLO XIX

En el Manual del viajero en México, París, 1858, Marcos Arróniz calcula que para alimentar a los

200 mil habitantes de México, se requería de un consumo anual de

130 mil cargas de harina de trigo y unas

118 mil cargas de maíz de tres fanegas.

Este autor también señala que había unas

34 fábricas de bizcochos y

64 expendios de estos panes, así como

19 pastelerías.



Algunos historiadores consideran que para esta época ya existían los bolillos y las teleras, pero otros creen que se introdujeron hasta el imperio de Maximiliano. González Peña informa que para los bautizos los panes típicos eran las puchas y los rodeos (roscas blancas y rosas pequeñas).

Diego López Rosado afirma que en ese tiempo era posible comprar 4 pequeñas hozadas de pan por 6 centavos y un cuarto. Por otra parte, los panaderos obtenían entre \$71 y \$122 anuales, es decir entre 19 y 33 centavos diarios. Mientras que los empleados de servicio y jornaleros recibían \$78 anuales, con ello apenas y podían compartir de vez en cuando un pellizco, unocol con ajonjolí o unos cuernos.

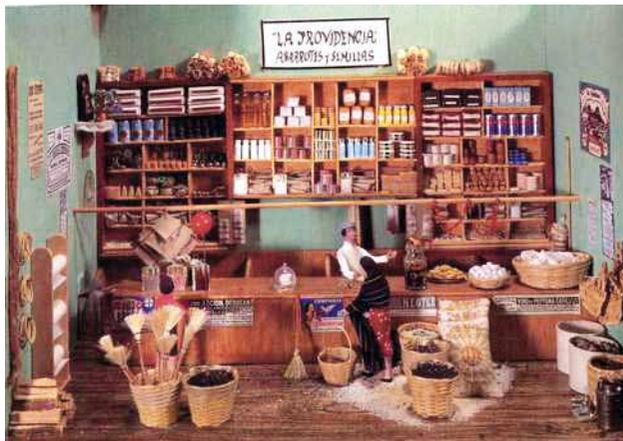
Hacia 1854 había 39 panaderías enlistadas, de las cuales sólo de una es propietaria una mujer y de las 55 pastelerías igualmente. Esto se debe a que la incorporación al amasijo de la fuerza femenina era muy marginal. A mediados del siglo XIX era común enviar a las panaderías a los presos

HISTORIA DE PAN EN MÉXICO

por delitos leves. Además en la cárcel de Belén o Cárcel Nacional se elaboraba el pan que surtía a hospitales, hospicios y talleres.

Pero este trabajo de presos era muy mal pagado y se les hacían reducciones a sus sueldos por cualquier error que cometieran:

- Al hornero se le cobraba el pan quemado.
- A los atajadores se les cobraba el pan quemado o pegado.
- Se hacían 3 presas de pan birote al día, 4 de española y otras tantas de pambazo;
- Los panaderos trabajaban entre 17 y 18 horas diarias de pie.



En 1850 los intelectuales de México decidieron poner fin a los males del país, existían dos bandos: los liberales y los conservadores. Al frente de los conservadores estaba Lucas Alamán y al frente de los liberales estaba Benito Juárez. Existió un evento que permitió vincular a éste último personaje con la panadería.

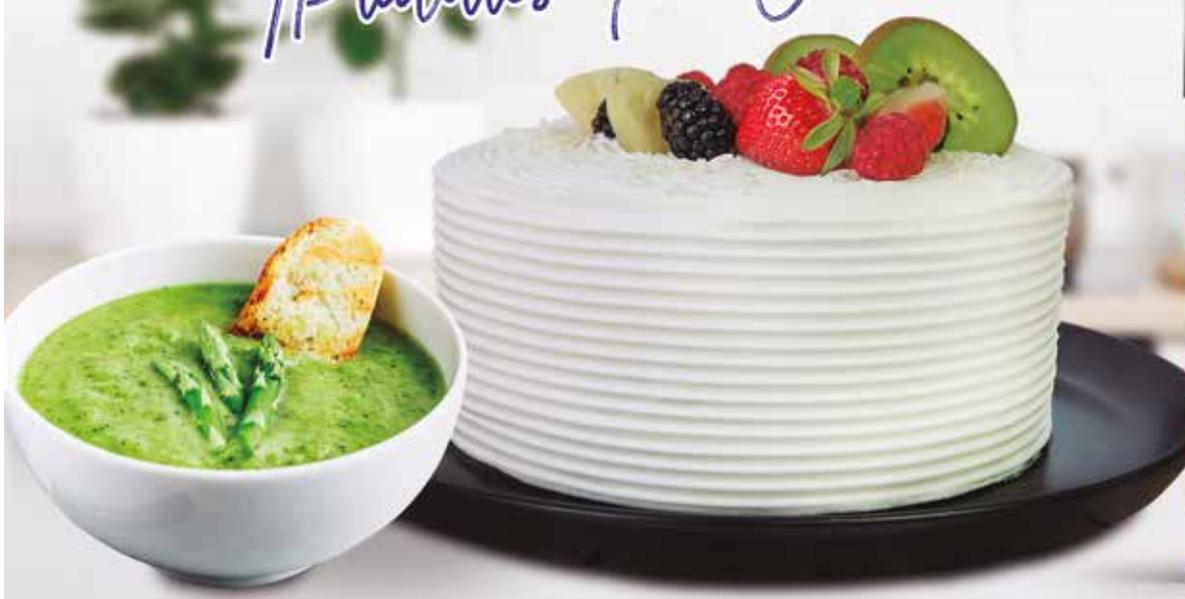
En diciembre de 1818 un grupo de arrieros le robó una oveja a un pastor zapoteco que le había encargado su rebaño a Benito Juárez, éste por miedo decidió huir y esconderse con Don Manuel Maza, un panadero italiano. Así fue como Benito le estuvo sirviendo a la familia Maza por 3 semanas y más tarde se fue a vivir con el fraile Antonio de Salanueva. Para el 31 de julio de 1843 se casó con Margarita Maza, ligándose un poco más con el negocio de la familia.



NUEVA IMAGEN
Mismo sabor, misma calidad



¡Platillos que Combinan!



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



Hoy en día la industria del pan, es capaz de incorporar los adelantos tecnológicos sin perder su carácter tradicional y artesanal.

FUENTE:
<http://panaderiasselecta.blogspot.com/2009/11/el-pan-en-mexico-siglo-xvi-xviii.html>
<https://dokumen.tips/documents/panaderia-mexicana.html>
<https://www.jstor.org/stable/25135733>



CANAINPA

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.

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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

CONTROL DE PLAGAS

Se deberá contar con un sistema o plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva en sus diferentes áreas (oficinas, proceso, almacén, sanitarios, etc.) como para las unidades de acarreo y reparto.

El plan de control de plagas es un documento en donde se especifican las acciones que se van a realizar en las instalaciones a fin de mantenerlas libres de plagas.

Se debe realizar una inspección inicial del sitio, a fin de determinar si las acciones serán preventivas o si hay necesidad de implementar acciones correctivas.

El plan debe dejar en claro cuál es el objetivo de este y a qué tipo de plagas va focalizado.

La empresa que proporcione los servicios de fumigación deberá contar con LICENCIA SANITARIA.



LICENCIA SANITARIA

A pesar de contar con un servicio mensual (y pagar por ello), muchas veces no se tiene la certidumbre de estar cumpliendo correctamente con los lineamientos establecidos por la autoridad sanitaria.

Por esta razón, le presentamos los siguientes puntos para revisar y pueda asegurarse de que su panadería cumple con los lineamientos establecidos en la NOM 251 en cuanto al control de plagas.



Las áreas de producción o elaboración de los productos, libres de animales domésticos y mascotas.

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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Los patios del establecimiento libres de equipo y objetos en desuso, chatarras, y de desperdicios.



Los patios del establecimiento libres de encharcamientos o cualquier otra condición que pueda ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas.

Los drenajes deberán estar cubiertos para impedir la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.



Dispositivos para el control de insectos o roedores (cebos, trampas, etc.) en buenas condiciones, colocados y distribuidos adecuadamente.

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

PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA PROCESAR ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Las áreas de proceso deben estar sin evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva (roedores, moscas, hormigas, mosquitos, etc.).



Los plaguicidas deberán estar en recipientes claramente identificados y deberán contar con un registro de COFEPRIS.

Es importante tener la ficha técnica y hoja de seguridad de los productos utilizados. La empresa proveedora puede y debe proporcionarle esta información.

Si los servicios los llegará a realizar por su cuenta, debe tener mucho cuidado con el almacenamiento de los plaguicidas. Deben mantenerse en un área, contenedor o mueble aislado y con acceso restringido, en el recipiente original del producto y sin fugas.

Por ningún motivo se debe re utilizar los envases vacíos de plaguicidas.

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

Lic. Brenda Garcia Bermúdez
Dirección General Adjunta

Tel: 55-5134-0500 ext.136
Email: brendagarcia@canainpa.com.mx



HARINA DE ARROZ

HABLEMOS DE INGREDIENTES



Cuando hablamos de ingredientes para panificación generalmente no contemplamos la variedad de harinas que existen actualmente en el mercado y que involucran nutritivos como la papa, el centeno y en esta ocasión el arroz.



Hablemos del arroz

El arroz goza de preferencia en todo el mundo, ya que es el alimento principal de las dos terceras partes de la población mundial y ha mantenido su popularidad a través de miles de años.

Actualmente sabemos que para mantenernos gozando de una óptima salud, debemos evitar el consumo de alimentos que contengan altos niveles de grasa y buscar que los alimentos que día a día ingerimos provengan del grupo de los carbohidratos.

El arroz es altamente nutritivo por ser una fuente de carbohidratos complejos que nuestro organismo necesita para usarlos como energía. Es rico en proteínas, aminoácidos y minerales. Además es muy bajo en grasas, colesterol y sodio, siendo un alimento ideal para cualquier receta o frecuentemente recomendado en cualquier dieta.

El arroz puede ser preparado de innumerables formas, como entremés, plato principal, ensalada, sopa, postres, bebidas y actualmente con mayor frecuencia, en la elaboración de productos de panificación, ya que combina con toda clase de ingredientes.

HABLEMOS DE INGREDIENTES

Al compararse las proteínas del arroz con las de otros granos, es considerada como una de las de mayor calidad. Contiene ocho amino-ácidos esenciales que son fundamentales para formar músculos fuertes, también es una fuente de tiamina, riboflavina, niacina, fósforo, hierro y potasio, no produce alergias y no contiene gluten.

Tanto el arroz integral como el blanco contienen altos nutrientes, mientras que el arroz integral proporciona ligeramente más fibra, vitamina E, fósforo y calcio que el blanco.

El arroz es un cereal que aporta principalmente energía por su gran cantidad de hidratos de carbono, al combinarse con leguminosas eleva su

calidad proteínica y tiene un elevado contenido de vitaminas del complejo B.

Según el Departamento de Agricultura de Estados Unidos los productos de arroz son más fáciles de digerir, por lo que puede ser un sustituto eficaz de la comida tradicional y garantiza una mejor nutrición.

Aplicación de Harina

El término harina se deriva de "Farro" (el cereal que utilizaban los Romanos), empleado para indicar el polvo, normalmente de grano muy fino, obtenido a partir de la molienda en seco de alimentos vege-



SÍGUENOS



FRANQUICIAS DISPONIBLES, contáctanos en:

franquicias@pasteskikos.com
azenteno@pasteskikos.com

771 718 3565 ext. 908
771 709 2569

www.pasteskikos.com



HABLEMOS DE INGREDIENTES



tales, granos o semillas de cereales, leguminosas e incluso frutas, y de alimentos secos.

Las harinas tienen gran importancia en la alimentación del hombre, sus propiedades nutritivas dependen esencialmente de su contenido en materias nitrogenadas, cuya proporción varía según los diferentes granos, las sustancias que entran en su composición son, por lo general:

- Agua
- Glúcidos (almidón, sacarosa, glucosa, celulosa)
- Lípidos o sustancias grasas
- Minerales (fosfato, potasio, magnesio)
- Enzimas
- Vitaminas

Aunque la harina de trigo, es la más empleada y se presenta en forma de polvo blanco, suave al tacto y que se apelmaza al oprimirlo con la mano, se utilizan harinas de otros ingredientes.

La harina de arroz posee proteínas fáciles de digerir y es muy rica en almidón. A pesar de que se trata de una harina muy buena y nutritiva, se utilizaba escasamente en la panificación, por no poseer las proteínas indispensables para la formación del glúten, es poco indicada para la fermentación.

Tenemos la firme convicción de que la gente le dará mayor importancia a la calidad de los alimentos que consume, por eso, tenemos **Vitapan**

Vitapan

Saludable

La gama de harinas saludables de mayor calidad en el mercado, con un **delicioso sabor** y un **auténtico cuidado a la salud** gracias a **beneficios específicos probados**

FUENTE DE FIBRA

VALIDADO POR LABORATORIO EXTERNO

BAJOS EN GRASA

CON MASA MADRE

Vitapan Centeno

¡Salud y sabor con el estilo europeo!

Vitapan Integral

¡Dale a tu organismo la digestión que necesita!

Vitapan Multigrano

¡La vitalidad que tu cuerpo necesita!

76
kcal*

72
kcal*

83
kcal*

*Por rebanada de 30 gr promedio



¡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

¿Para qué utilizar esta harina?

Para la elaboración de pan, pizzas, tortitas, croquetas... o si quiere algo más dulce, también puede usarla para galletas y crepas. ¡Sus recetas le saldrán riquísimas!





Ingredientes

2 tazas De arroz
4 tazas De agua

Preparación:

1. El primer paso sería colocar en un recipiente 2 tazas de arroz y 4 tazas de agua. Lo dejamos reposar durante 8 horas para que el grano de arroz se ablande.
2. Después enjuagamos el arroz y lo secamos bien. En este paso, es muy importante que el arroz no esté mojado. En el caso de que lo esté, cuando vayamos a tritararlo obtendremos una pasta en vez conseguir la harina que queremos.
3. El siguiente paso, sería tritararlo en un robot de cocina. Pasado unos 4 ó 5 minutos obtendremos nuestra harina, si la queremos más fina sólo tendremos que tritararla durante más tiempo.

4. Para una textura quede perfecta, lo ideal es pasarla por un tamizador y... ¡Ya tenemos nuestra receta!

Actualmente la elaboración de productos se puede equilibrar mezclando harina blanca en mayores cantidades y harina de arroz como complemento del producto terminado. Esto resaltaré su valor nutritivo y facilitará la utilización del pan para las dietas.

No olvide que utilizar este tipo de harina le traerá grandes beneficios, sólo es cuestión de equilibrar sus recetas.

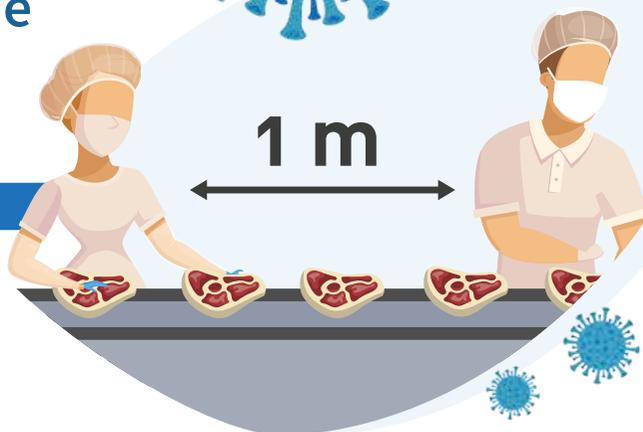
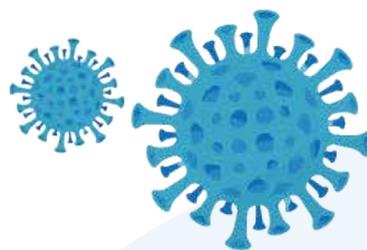
FUENTE:

<https://arrozua.com/beneficios-de-la-harina-de-arroz/>

<https://harina.info/arroz/>

COVID-19

Buenas prácticas de higiene y distanciamiento físico



BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE



Lave las manos con frecuencia.



Limpie y desinfecte superficies de trabajo y puntos de alto contacto.



Utilice EPPs.

Use desinfectantes para las manos a base de alcohol 70-80% con frecuencia.



Use pañuelos y deseche en una basura con tapadera.



Evite tocarse el rostro cuando lleve los guantes.



Practique etiqueta respiratoria.



ATENCIÓN: Los guantes no deben ser utilizados en el trabajo como sustituto del lavado de manos.

DISTANCIAMIENTO FÍSICO



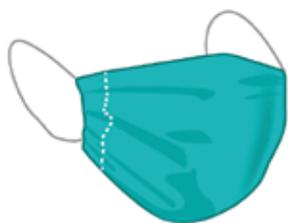
- ✓ Mantenga al menos 1 metro de distancia entre los colegas de trabajo.
- ✓ Promueva el trabajo en turnos para evitar contacto directo entre trabajadores.

NOTA: Escalone sus empleados en turnos aunque conlleve una reducción de la velocidad en las líneas de producción.

SEPARAR NOS PROTEGE

En la Ciudad de México separamos los residuos en 3:
orgánicos, inorgánicos reciclables
e **inorgánicos no reciclables y sanitarios**.

La separación de residuos **sanitarios** evita focos de infección, contagios de enfermedades y protege a más de **15 000 trabajadores de limpia**, que entran en contacto con ellos. Deposita ahí residuos como:



CUBREBOCAS



PAÑUELOS
DESECHABLES



CHICLES



CEPILLOS
DENTALES



GUANTES



COLILLAS
DE CIGARRO

IMPORTANTE

- Mantén estos residuos en una bolsa por separado.
- Escribe en la bolsa con marcador permanente la leyenda **Residuos sanitarios**.
- Antes de entregarlos, rocíalos con una solución de agua clorada a 400 ppm (**10 mililitros de cloro comercial por litro de agua**).

POR TU SALUD, SEPARA



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



COVID-19

CIUDAD INNOVADORA Y DE
DERECHOS / NUESTRA CASA

CÓMO APROVECHAR LAS FIESTAS PATRIAS PARA HACER CRECER SU NEGOCIO Y PREVISIÓN DE VENTAS

PARA EMPRESARIOS



Llega septiembre, y con él las fiestas patrias. Las ciudades se visten con los colores de la bandera, y la plaza de la Constitución comienza a ser decorada. Un ambiente festivo nos invade pues se acerca una fecha llena de historia y motivos para celebrar.

Para el mundo del comercio, septiembre no es diferente. Al mismo tiempo que se celebra la fiesta nacional, la economía aprovecha para dar un empujón extra en el segundo semestre del año. El grito de la Independencia también representa una activación en la economía local y una oportunidad para el crecimiento de muchos negocios.

El consumidor mexicano en las fiestas patrias

Según una investigación de Nielsen México, publicada por CNN, los mexicanos gastan aproximadamente 539 pesos en la celebración de la noche del 15 de septiembre.

Además del sector alimenticio y de bebidas, los sectores de la economía que más se activan son los que corresponden a consumo masivo, turismo y servicios, ya que los mexicanos también suelen viajar para reencontrarse y aprovechar el Grito

PREVISIÓN DE VENTAS

Junto con todas estas acciones siempre se hacen las preguntas; ¿cuántos beneficios voy a generar por la venta de este producto? ¿y los ingresos totales por esta acción de marketing? ¿cuánto venderé en septiembre? ¿y en diciembre? Predecir las ventas es prácticamente imposible, pero se puede hacer una estimación o una previsión de ventas.

Una previsión de ventas es una proyección, una aproximación. No se puede predecir con exactitud cuánto se va a vender, ni cuántos ingresos se van a generar, pero se puede hacer una estimación. La previsión de ventas es una conjetura de lo que puede suceder en un negocio si tienen lugar una serie de requisitos.

Factores que afectan a la previsión de ventas

A la hora de realizar la previsión, se deben tener en cuenta los distintos factores, que se relacionan con la empresa, el mercado y el contexto:

- **Presupuesto general de la empresa:** Se debe conocer el presupuesto con el que cuenta su negocio.
- **Ventas de ejercicios anteriores:** Un desglose detallado por periodos o meses, líneas de negocio, tipos de productos, etc., facilitará la elaboración de previsiones.
- **Ingresos medios:** Conociendo los ingresos de la totalidad del negocio y los productos podremos saber con qué margen económico cuenta usted.
- **La cartera de clientes:** Para realizar predicciones debemos conocer al cliente: qué, cómo, cuándo y cuánto compra.
- **Potencialidad del sector y el mercado:** Para saber lo que se va a vender se debe atender a las características del mercado, del sector y de la competencia.



Semillas de
Girasol
#elcrunchsaludable



Conoce nuestras
recetas

No te pierdas la segunda
temporada de



Horneando
con los **Expertos**

Por: Facebook y YouTube

LA SEMILLA DE GIRASOL SE INCORPORA COMO UN INGREDIENTE SALUDABLE EN TUS PANES

Las Semillas de Girasol tienen un sabor y una textura muy agradables, así como magníficas propiedades nutritivas; tanto que los consumidores de hoy las perciben como un producto saludable, que le dará un importante valor agregado a tus productos.



#elcrunchsaludable #USAAlamejorcalidad



Para más información visita:
girasol-usa.com



- **Previsiones económicas generales:** El contexto económico influye de gran manera en las ventas. No es lo mismo elaborar previsiones en épocas de crisis que en tiempos de recuperación.
- **Plan de marketing:** Las herramientas y acciones de marketing que se emplean para promocionar los productos y servicios también influirán en la previsión de las ventas.

¿Cómo debe ser una previsión de ventas?

Toda previsión de ventas debe reunir cuatro características básicas:

- **Realista:** Ha de conocerse el modelo de negocio y los productos y servicios que se ofertan.

Debe ser coherente y acorde a los datos de ejercicios anteriores.

- **Contextualizada:** Debe estar enmarcada dentro del contexto externo (mercado, sector, competencia, etc.) e interno (productos, precios, negocio, etc.).
- **Alcanzable:** Las previsiones se han de poder cumplir teniendo en cuenta los recursos económicos, humanos y técnicos de los que dispone la empresa.
- **Objetiva:** No es recomendable dejarse influenciar por la presión de cumplir grandes objetivos, las directrices empresariales o conseguir cifras desmesuradas.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, la previsión de ventas se llevará a cabo recopilando la mayor cantidad de información posible haciendo un desglose detallado.

También, es aconsejable desarrollar tres posibles escenarios: uno favorable, en el que las ventas son positivas, uno neutro, en el que el negocio se mantiene, y uno desfavorable en el que las ventas caen. Así, se podrán elaborar planes alternativos de actuación y adecuar el presupuesto en función de los resultados.

FUENTE:

<https://www.hostgator.mx/blog/fiestas-patrias-mexicanas/>

<https://www.escueladenegociosydireccion.com/revista/business/emprendedores/prevision-de-ventas/>

KULICH

(куліч)

PANES EMBLEMÁTICOS



El Kulich (en ruso: **куліч**) es un brioche de Pascua. Se consume en Rusia, Bielorrusia, Bulgaria, Rumania, Georgia, Serbia y Letonia.

Es similar al panettone italiano o al pan chileno de Pascua, el Kulich es una especie de brioche horneado en un molde cilíndrico grande o en moldes cilíndricos individuales.

El Kulich está aromatizado con ron y especias, especialmente azafrán. Contiene frutas confitadas y secas, a veces almendras, y está cubierto con un glaseado que gotea por los lados. A menudo se adorna con las letras XB de **Христось Воскресе** que significa: “Cristo ha resucitado”.

Cocinar el Kulich y presentarlo en la mesa son dos de las principales tradiciones de la Pascua que

las abuelas conservaron incluso durante las crisis soviéticas más graves.

La preparación de la masa es un proceso serio y codificado que debe realizarse en paz y tranquilidad, porque es un sacramento familiar, del cual, como creían los antepasados, dependía la vida de la familia. Está prohibido preparar una masa del kulich con prisa o de mal humor. Se cree que es un alimento que absorbe la energía de la dueña de la casa y, por lo tanto, ella debe estar en un excelente estado de ánimo para no transmitir a su familia irritación ni fatiga.

FUENTE:

<https://www.196flavors.com/es/rusia-kulich/>

KNÄCKEBRÖD

(PAN CROCANTE DANÉS)

PANES EMBLEMÁTICOS



El Knäckebröd es un alimento básico de la cocina danesa que se acompaña con ingredientes dulces o salados, dependiendo del momento en que la gente los come. Este pan crujiente se puede encontrar en Escandinavia, Alemania y los Países Bajos.

En Noruega lo llaman knekkebrød, knäckebröd en Suecia, nakkileipä en Finlandia y Knäckebröt en Alemania. Además de muchas semillas, principalmente contiene harina de centeno. Es un alimento básico que durante mucho tiempo se ha considerado la dieta del pobre. Los primeros indicios de este pan crujiente son alrededor del año 500 DC.

La receta original consiste principalmente en harina de centeno con harina de espelta, sal y agua. Solía amasarse con nieve o hielo, la cual se evaporaba durante la cocción y de esta manera, el Knäckebröd adquiría la frescura que lo caracteriza. Hoy en día, la masa simplemente contiene una gran cantidad de agua fría y se debe amasar lo menos posible para que el pan quede crujiente y quebradizo. El Knäckebröd solo se hornea durante unos minutos, a una temperatura generalmente de entre 200 y 250 grados.

FUENTE:

<https://www.196flavors.com/es/dinamarca-knaekbrod/>

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

U.S. Dairy Export Council - México

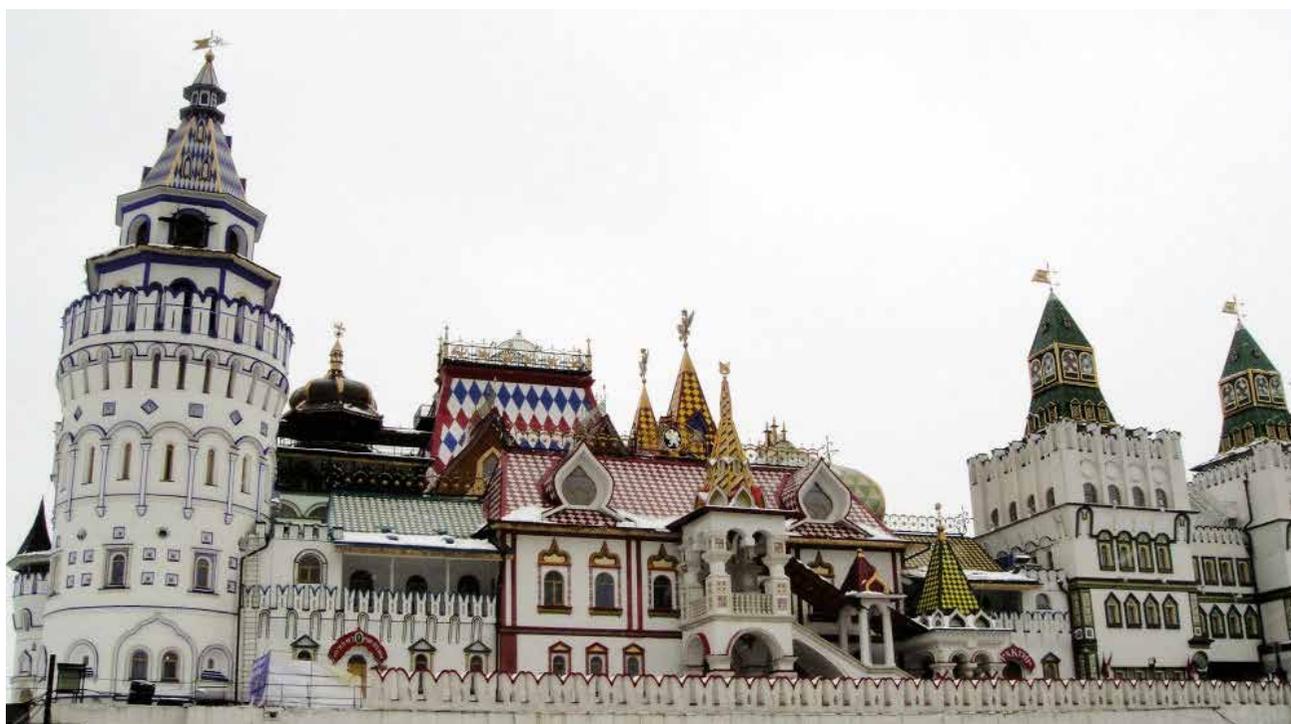
www.usdec.org

www.thinkusadairy.org/es/inicio

Contacto USDEC México: egarcia@usdecMexico.com

MUSEO DEL PAN KREMLIN DE IZMÁILOVO

PAN EN EL MUNDO

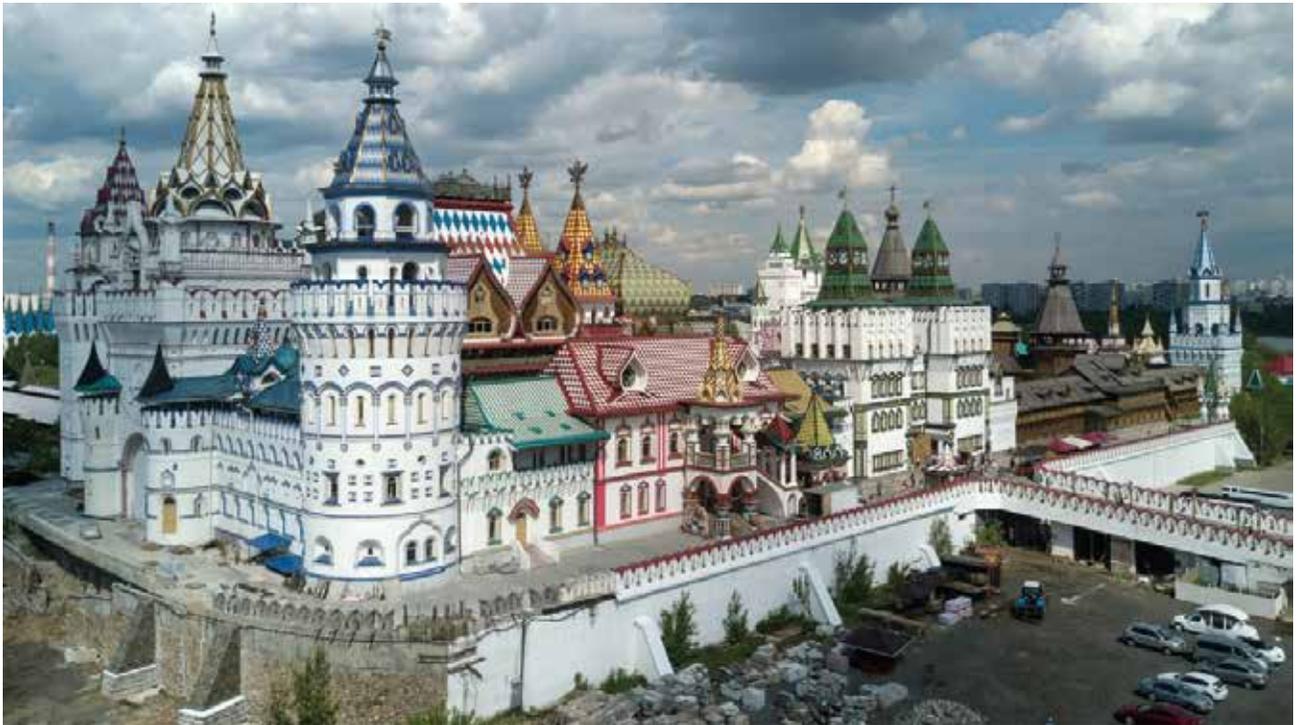


El Kremlin (kremlin significa fortaleza) en Izmaïlovo es una de las vistas más interesantes de Moscú. Hace más de trescientos años, se ubicó la Residencia del Zar, que sirvió como prototipo para el complejo de hermosos edificios de madera con cúpulas.

Sin embargo, se trata de un «kremlin moderno» que no tiene nada que ver con el histórico Kremlin

de Moscú ubicado en la Plaza Roja. Al contrario, se trata de un complejo cultural y de entretenimiento con edificios construidos entre 1998 y 2017 y que son bonitas réplicas de antiguos edificios históricos de Rusia de los siglos XIV a XVII.

La entrada al Kremlin de Izmaïlovo es gratuita, aunque se paga entrada para acceder a los museos de su interior.



¿Y que hay en el interior de este Kremlin?

Tiene por supuesto calles por las cuales pasear y una plaza central en la que se encuentra la Iglesia ortodoxa de San Nicolás que parece un monumento histórico de la arquitectura rusa, pero que al igual que el resto de los edificios es una réplica, construida a principios del siglo XXI. A pesar de ello, se trata de la iglesia de madera más alta de Moscú.

Como curiosidad decir que a muchas parejas les gusta casarse en el Kremlin de Izmáilovo, en el que además de la iglesia de San Nicolás existe también una oficina del registro civil. Después celebran la unión con sus amigos y familiares en alguno de los pintorescos salones banquetes del Kremlin de Izmáilovo.

En la plaza central encontrará una tienda de pasteles artesanales de frutas según recetas del siglo XVII. También encontrará peculiares restaurantes de cocina rusa, aunque también tiene la opción de comer algo rápido en los puestos de comida ambulantes.





En el interior de los edificios y torres del Kremlin de Izmaïlovo encontrará museos de lo más variados.

Actualmente hay nada más y nada menos que 14 museos o exposiciones.

Entre los museos interesantes en este cuento de hadas 'Schloßhof', se encuentra el Museo del Pan, que es probablemente uno de los museos más originales del mundo.

En el museo puede ver y comprar no solo el pan, los rollos y los panes de diferentes formas y tamaños, sino también la colección de las únicas exposiciones históricas. En uno de los cobertizos del museo, se presentaron los instrumentos de trabajo del siglo XIX, que fueron utilizados por los agricultores para ordenar los campos de trigo. Al

lado se puede ver la antigua vajilla en la que las mujeres tenían la masa, e incluso el viejo horno en el que se horneaba el pan.



El museo del pan en Izmáilovo es interactivo. Regularmente se realizan eventos temáticos interesantes y las clases magistrales, incluidos los eventos interesantes para los niños. Los huéspedes del museo pueden hacer las bellas imágenes de la masa salada, la menta de tulipán real y el pan aromático horneado, así como en la tienda especial la hogaza, después de que la antigua receta rusa compró la hogaza. Los turistas económicos esperarán el precio del boletto, que es un poco más alto que el precio de un buen rollo de pan.



PAN EN EL MUNDO



Aquí conocerá la historia del pan ruso, la técnica de su producción y las recetas especiales. También conocerá las técnicas de cocción y fabricación de productos de masa que se han aplicado durante varios siglos.

El museo tiene un taller donde podrá preparar y decorar pan de jengibre, rosquillas, panecillos, panes de felicidad.

También en el Museo del Pan hay un acogedor "Buffet de la abuela", donde se puede comprar pan de jengibre delicioso, degustar pasteles, incluidos deliciosos panqueques rusos, beber tés tradicionales, preparados en samovar, o participar en un evento de té en una choza rusa.



El Kremlin de Izmáilovo está abierto todos los días de 8:00 a 20:00 hrs.

En fin, hay museos para todos los gustos y para acceder a los mismos se paga una entrada que no es muy cara (unos 200 rublos por museo).

Lo mejor es consultar el mapa del Kremlin:



CULTURAL AND ENTERTAINMENT COMPLEX
«KREMLIN IN IZMAILOVO»

КРЕМЛЬ
В ИЗМАЙЛОВО

MUSEUMS, ART WORKSHOPS

1. MUSEUM OF VODKA, TASTING
2. MUSEUM OF BREAD LAFF, WORKSHOPS
3. MUSEUM OF THE RUSSIAN KNUF
4. THE LIONS MUSEUM OF FOLK ARTS, BELL TOWER
5. LITTLE HUT OF BABA INGA
6. GALLERY AND KNEADERY
7. POTTERY WORKSHOPS
8. MUSEUM OF MINIATURES—WORLD HISTORY IN CLASSICAL MARZHAN WORKSHOP
9. CHOCOLATE MUSEUM, WORKSHOP
10. MOSCOW ANIMATION MUSEUM
11. MUSEUM OF CARROFF AND STICKS, HANDICRAFTS STOREHOUSE
12. WEAPONS MUSEUM, ART-WORKSHOP ANNA KARÉLINA
13. MUSEUM OF KAVITILES—ONCE UPON A TIME
14. GALLERY WOODS LANE
15. TUNGERLAND BAKERY
16. MUSEUM OF TALENTY CHILDREN

TERRITORY OF THE KREMLIN IN IZMAILOVO

16. TRAINING ON THE ICE RINK
17. MAIN ENTRANCE
18. PALACE OF THE RUSSIAN BEARST
19. CENTRAL SQUARE
20. CHURCH OF ST. NICHOLAS
21. ENTRANCE TO THE VERNISAGE IN IZMAILOVO
22. STAGE
23. DOORWAY

TERRITORY OF THE VERNISAGE IN IZMAILOVO

24. PALACE OF THE MARRIAGE CEREMONY
25. STREETS OF HANDICRAFTS
26. MICHKIN'S MARKET
27. BLAGO MARKET
28. ART PARK, ALLEY OF ARTISTS
29. BETHN MARKET
30. FOOTBRIDGE TO THE KREMLIN
31. UNDERGROUND PLATFORM OVER THE HEARDINGNYK-VAGAROVSKY POND
32. VERNISAGE — THE NEW CRAFTS MARKETPLACE, THE PROBOT OF GIBBYI-ZNOD PLACON—TRAILING
33. STAGE ON THE WATER
- 34.

INFORMATION CENTER
 Open hours: Monday-Sunday: 10:00 A.M. - 1:00 P.M.
 +7 (495) 253-3661 / 60

EVENT AGENCY «ARMY OF JOY»
 Working: Monday-Sunday: 10:00 A.M. - 1:00 P.M.
 +7 (495) 253-3661 / 61

www.kremlin-in-izmailovo.com

FUENTE:

<https://www.orangesmile.com/extreme/es/museos-extranos/museo-del-pan.htm#object-gallery>

<https://www.rusaliala.com/kremlin-mercado-izmailovo-moscu/>

ANIVERSARIO DE LA DECLARACIÓN DE INDEPENDENCIA

— ESTE MES CELEBRAMOS —



La primera conmemoración del grito de Dolores no pudo atestiguarla Hidalgo, pues ya había sido fusilado. La realizaron Ignacio López Rayón y Andrés Quintana Roo el 16 de septiembre de 1812, en el edificio El Chapitel, Huichapan, actual estado de Hidalgo. Ahí fue donde se dio por primera vez el grito de Independencia en un marco festivo. Al alba, la artillería descargó sus armas y hubo una vuelta general de esquilas. Luego, Rayón acudió a misa con su escolta de granaderos, cerrando el festejo con música.

Un año después, el 14 de septiembre de 1813, José María Morelos la incluyó como el sentimiento 23 de sus Sentimientos de la Nación, declarando:

“Que igualmente se solemnice el día 16 de septiembre todos los años, como el día aniversario en que se levantó la voz de la Independencia y nuestra santa libertad comenzó, pues en ese día fue en el que se desplegaron los labios de la nación para reclamar sus derechos con espada en mano para ser oída; recordando siempre el mérito del grande héroe, el señor don Miguel Hidalgo y su compañero don Ignacio Allende.”



Fue en 1821 cuando, después de la victoria del Ejército Trigarante, el primer gobierno del México independiente, declaró el 16 de septiembre como día de fiesta nacional. En 1823, Guadalupe Victoria dispuso llevar a la Ciudad de México los restos de los primeros héroes, para rendirles honores como se merecían, depositándolos en la catedral. Al año siguiente, el Congreso Constituyente estableció por decreto sólo dos festividades cívicas: el 16 de septiembre fue una de ellas. La otra era el 4 de octubre, conmemorándose entonces la promulgación de la Constitución de Apatzingán.

La Ciudad de México se engalanó con luces para la fiesta cívica en 1825. Por mandato del gobernador del Distrito Federal, casas y calles debían adornarse con cortinajes, guirnalda, flores, velas. Durante el siglo XIX, cada año se fueron dando modificaciones a la forma de festejar, pero desde el primer gobierno independiente el festejo se

mantuvo como constante, por lo general con el día 1, en manos de las autoridades civiles, y el 16 con una serie de tradiciones de carácter religioso y militar. Contrario al mito popular, no fue Porfirio Díaz quien, por una cuestión narcisista, según plantea este mito, estableció el día 15 para ese festejo, desde el inicio la celebración se hizo así, modificándose, quizás, según las circunstancias.

Por lo demás, la celebración empieza la noche de 15 alrededor de las 23:00 horas, cuando el presidente de México da el Grito de Independencia, emulando a Hidalgo, desde un balcón de Palacio Nacional, comunicando el sentimiento patrio a los presentes, quienes por lo general corean la voz mandataria, ellos reiterando a su vez al pueblo que escuchó a Hidalgo, siguiéndolo en la lucha y manteniéndose en ella hasta el triunfo final. Este modelo se va repitiendo en todas las plazas públicas del país, desde el nivel federal hasta el

ESTE MES CELEBRAMOS

local, volviéndose una verdadera celebración de remembranza nacional.

Este año, 2021, la tradición del Grito de Dolores cumple 211 años. En este acto simbólico, a fin de cuentas, hay algo fundamental: nuestro grito personal por la independencia de México, nuestra conciencia alrededor del hecho, nuestra reflexión sobre la importancia del momento, televisado o presencial.

Con la llegada de los españoles a México y la introducción de muchos alimentos europeos y asiáticos al Nuevo Mundo, comenzó una mezcla de productos y recetas que condujo no sólo a la creación de nuevos productos alimenticios de todo tipo, sino también a la sustitución de otros que eran regionales, como la miel de maguey que era espesa, dulce y oscura y que fue reemplazada por el piloncillo.

Para poder celebrar estas fiestas patrias les compartimos algunos panes tradicionales que no pueden faltar.

Coyotas

Las Coyotas son un pan mexicano tradicional del estado de Sonora, hechas originalmente con

harina de trigo, manteca vegetal, leche, azúcar y piloncillo molido, y cocidas típicamente en hornos de piedra, aunque ahora se emplea el horno de estufa. La receta de las Coyotas también se comparte con otros estados como Sinaloa o Baja California, donde se preparan desde finales del siglo XIX.

De acuerdo con la historia que se cuenta sobre su origen, la receta nació en los años 50 en Hermosillo, cuando una mujer llamada María Ochoa González, cuñada de Alfonso Durazo "el rey de la carne asada", quería hornear un pan para regalar a sus vecinas, por lo que su vecina Agustina Aranza, esposa de un militar español, le compartió la receta que después se ofrecería como postre en el restaurante de Durazo y que se volvería emblemático de la región.

Su presentación es como un panecito más bien crujiente y dorado al horno, aunque en algunas preparaciones, como la que te presentamos aquí, se barniza la masa con un huevo y se le espolvorea azúcar encima, lo que da un tono más dorado y dulce al pan, aunque esté añadido no forma parte de la receta original; en tanto, el relleno es típicamente de piloncillo molido, pero ahora también se suele emplear mermelada de higo fresco, cajeta o crema de avellana.



Frailes

El pan de Frailes es un delicioso pan tradicional de Campeche y preparado sólo en este estado al sur de la República Mexicana, donde tradicionalmente se preparaba durante el Día de Muertos, para celebrar la llegada de los difuntos a los hogares mexicanos. Su nombre se refiere al corte de cabello que llevaban los religiosos, rasurando parte de su cabeza para dejar un círculo sin pelo, forma que tomó el postre.



Actualmente este delicioso pan se encuentra fácilmente en las calles y mercados del estado, donde es vendido durante todo el año, aunque algunas familias campechanas siguen la tradición y preparan esta delicia culinaria una vez al año. Su preparación es compleja, como mucha de la cocina tradicional mexicana.



Concha

La concha es un bizcocho esponjoso cubierto de una capa hecha tradicionalmente de manteca, harina y azúcar glass a partes iguales, y que es, sin duda, uno de los panes más icónicos mexicanos.

Las conchas son tan populares hoy en día que, además de sofisticadas variedades con cubiertas más elegantes y bizcochos más finos, las hay de sabores como crema de chocolate y avellana o matcha.

Incluso, ya se pueden ver en las panaderías de otros países; su popularidad ha crecido tanto en Estados Unidos, por ejemplo, que ya se habla de señalar el día de la Concepción, 8 de diciembre, como el National Concha Day, o Día Nacional de la Concha.

Una peculiaridad de las conchas es la forma de su dulce cubierta, que imita las estrías de una concha de mar. Este efecto se logra mediante un curioso artefacto llamado marcador o cortador de conchas, que se coloca sobre la cubierta dulce para darles su aspecto tradicional, como último paso antes de meterlas al horno.

ESTE MES CELEBRAMOS

Polvorón

Aunque los polvorones originales son dulces españoles de la familia de los turroneos, los mexicanos son otra cosa. De acuerdo con el Diccionario de Cocina de Larousse, se trata de un panecillo o galleta dura, a veces de masa suave y otras, crujiente. Añade que en México existen muchas variedades: puede ser una galleta gruesa de pasta blanca, rosa, amarilla, café, marrón claro, chocolate o bicolor; su superficie se espolvorea con azúcar glass. En otra presentación que es normalmente de color café claro, tienen grietas en la superficie y están espolvoreados con azúcar granulada.

Los polvorones pueden ser redondos y macizos; con un punto de mermelada en el centro; cuadrados, con las orillas dentadas y espolvoreados con azúcar glass; en forma de estrella; envueltos en papel china rojo o de otros colores, y hay otros barnizados con huevo para darles brillo.

Cocol

Es uno de los panes más antiguos de la tradición panadera mexicana. Se trata de un bizcocho, casi siempre de forma de rombo, con sabor a anís y piloncillo, que muchas veces está cubierto de semillas de ajonjolí.

Es típico de lo que hoy conocemos como pan de pueblo, que son piezas comunes en panaderías populares en la Ciudad de México y en provincia. Los cocoles son fáciles de encontrar en Tlaxcala, Hidalgo, el Estado de México, Puebla y la Ciudad de México. Su nombre proviene del náhuatl cocolli, que significa riña o enojo. Hasta hace unos años, existían unos panes prácticamente extintos, llamados Chimistlán que son una versión aún más sencilla del cocol.

Los cocoles son ideales para chopear en café con leche o chocolate.





Puerquitos de piloncillo

Un pan o galleta que en la actualidad se encuentra en muy pocos lugares de la ciudad y es más recurrente en pueblitos, ferias o carreteras. A pesar de ser escasos, vale la pena probarlos con un café de olla o un chocolate.

En la época prehispánica se le conocía con el nombre de “chichimbre” que es un derivado de “ginger bread” sustituye el jengibre por la canela y el piloncillo.

Además, este pan de dulce mexicano se hace de harina de trigo, canela, clavo molido y obviamente piloncillo o también conocido en algunos lugares como panela, lo que le da el color cafecito.

Por último, en la Ciudad de México se les pone “carita” y se les dibujan las patitas, para hacer más visible la imagen de un puerquito.

Buñuelos

Los buñuelos son uno de los postres mexicanos más típicos y tradicionales de las ferias o celebraciones en el país, pero su historia está ligada al norte de África y España donde nació la receta originalmente. La preparación de este postre llegó a México tras la conquista de los españoles aunque en lugar de utilizar el aceite de oliva, aquí se preparaba con manteca, lo que le daba un sabor distinto.

Las monjas solían preparar los buñuelos regularmente, pero en especial destaca la historia de Sor Juana Inés de la Cruz, quien en su recetario compartió tres recetas de “puñuelos”, que eran llamados así porque se hacían con los puños. En la receta tradicional se utilizan las hojas de tomatillo o tomate verde, que es lo que funciona como levadura.



FUENTE:

<https://www.cndh.org.mx/noticia/aniversario-del-inicio-de-la-independencia-de-mexico>

<https://www.gastrolabweb.com/postres/2020/9/14/coyotas-un-postre-mexicano-para-celebrar-las-fiestas-patrias-3017.html>

<https://www.eluniversal.com.mx/menu/estos-son-los-10-panes-mexicanos-mas-tradicionales>

<https://www.viajabonito.mx/mexico/pan-mexicano/>



PAN DE BUSTAMANTE, NUEVO LEÓN

ENTREVISTA AL SEÑOR LÁZARO CASO

Valorado como un patrimonio de la gastronomía del noroeste del país, el pan que se elabora en el municipio de Bustamante es un “manjar de Dioses” que prueban lugareños y turistas que visitan Nuevo León. Lázaro Caso, reconocido panadero de esa localidad ubicada a 107 kilómetros al norte de la capital regional montana, orgulloso de sus raíces tlaxcaltecas, invita a conocer su pueblo y degustar su famoso pan de harina y su diversa variedad.

“Tenemos las cemitas, las hojarascas, las empanadas de cajeta, de piña, casi todos los panes que puedan buscar, los que no encuentran en la ciudad”, dijo.

“Es muy distinto el pan cocido en horno de leña, al que se hace con gas o en el eléctrico”. “Las cemitas chorreadas o rellenas – adornadas con nuez, las hojarascas, son las que más gustan, hasta yo me quedo asombrado cuando acuden a comprar, todo mundo sale comiendo pan, ya sea de aquí o de las demás panaderías, porque somos 11 en Bustamante”.

Indicó que las cemitas son originarias de este lugar “de nuestros antepasados, los indios tlaxcaltecas, de ahí viene nuestra herencia del pan”.

Mencionó que “si observan, Ramos Arizpe o Saltillo, Coahuila, son pueblos también fundados por indios tlaxcaltecas y tienen su fama en el pan, y nosotros también tenemos nuestra fama, por lo que son los orígenes”.

Lázaro Caso comentó que la tradición panadera en Don Lázaro, data desde su abuela. “Nos hacían pan para merendar, las cemitas, las empanadas de calabaza, las hojarascas, nos hacían de niños y estábamos sentaditos al lado del horno, esperando que salieran para saborearlas y cuando crecimos, pensamos en hacer un pequeño negocio”, dijo.

Destacó que su elaboración en un horno hecho de barro, es todo un rito, que incluye la fabricación de una escoba de hierbas diversas, “que no sean de mal sabor u olor, como el marrubio, le llamamos la hierba amargosa, o la del pajarito”.

Afirmó que “incluso con gobernadora lo puede uno barrer, con ramas de anacua, de palo blanco, lo que busca uno es que el aroma no sea malo al quitar las cenizas, sino se impregna todo el pan”.

Explicó que al quedar brasa y ceniza en el piso del horno se hace un barrido de ésta para arrinconarla, para controlar el calor en el producto a cocer al interior, ya sea pan, carne, un lechón, borregos, pescado, menudo, barbacoa o hasta un cabrito.

Refirió que el problema estaba en conocerlo, “ir agarrando cierta experiencia para ver cuánta temperatura tiene, ya que después lo hacíamos 100% al tanteo hasta irlo asociando al reloj”.

El panadero bustamantense señaló que con cuadros de lámina, ya no utilizados en la panadería, se cubre el cúmulo de brasas al interior del horno y así atenuar el calor para el producto, “si no quemaría todo lo que cocieramos”.

Añadió que “los hornos de leña los tenemos fuera de una habitación, nuestros antepasados, de preferencia, lo tenían en una habitación contigua a la panadería, para que le sirviera de calefacción al pan, para que se esponjara”.

“Nosotros lo hicimos fuera para que toda la gente que nos visita en nuestro municipio vean las bellezas naturales que tenemos y de pasadita, cuando llegan o salen de mi pueblo, llegan a saborear el pan que nosotros elaboramos”.

Destacó que están hechos de adobe porque “nuestros antepasados no conocían el gas ni la electricidad... ellos sabían trabajar la tierra, mi padre era albañil, por eso también aprendí a construir los hornos”. Lázaro Caso recordó: “Mi padre nació en 1907, decía que era como las golondrinas, que sabía hacer las casas con agua y lodo, entonces, el secreto es seleccionar una buena tierra, que no se calcine”. “Él me dio un consejo, una seña primordial, para la tierra para hornos, que jamás en la vida se haya sembrado, debe ser virgen”.

Finalmente sostuvo que “lo ideal es el barro, pero no contamos con este en Bustamante, entonces tenemos que buscar en el monte, tierra que sea apropiada, que se endurezca como una roca y soporte el calor, para que dure el horno, de lo contrario será desechable y durará a lo mucho medio año”.



**Gobierno de
Nuevo León**



CEMITAS

RECETA DE PAN DE NUEVO LEÓN

INGREDIENTES

- 1 tza. Agua
- 4 tzas. Harina de trigo
- 15 pzs. Anís estrella
- Nuez al gusto
- 200 gr. Piloncillo
- 1 cdta. Polvo para hornear
- ½ tza. Pasas de uva
- 1 cdta. Sal

PROCEDIMIENTO

- 1.-Hacer una infusión de anís estrella hirviendo las 15 estrellas de anís en 1 taza de agua durante 5 minutos. Dejar enfriar.
- 2.- Rallar el piloncillo.
- 3.- Cernir la harina junto con el polvo para hornear y la sal. Incorporar la manteca con los polvos cernidos. No amasar demasiado tiempo. Agregar el piloncillo previamente rallado e incorporar bien.
- 4.- Añadir las pasas y ½ taza de la infusión de anís y amasar hasta obtener una masa suave sin trabajarla demasiado. Dejar reposar la masa 10 minutos.
- 5.- Amasar la mitad de la masa y extenderla sobre la mesa enharinada con un rodillo o palote hasta obtener un círculo de 1 cm. de espesor. Repetir el mismo procedimiento con la otra mitad de la masa para tener dos cemitas.
- 6.- Decorar con corazones de nuez en forma de círculo.
- 7.- Colocar los círculos de masa sobre una charola de galletas y hornear 15 minutos a 350°F (175°C) o hasta que estén doradas.
- 8.- Tradicionalmente se elaboran en horno de piedra.



Gobierno de
Nuevo León





HOJARASCAS

RECETA DE PAN DE NUEVO LEÓN

INGREDIENTES

375 gr. Manteca

3 gr. Azúcar

6 cdtas. Canela molida

3 gr. Sal

750 gr. Harina

PARA ESPOLVOREAR LAS GALLETAS

75 gr. Azúcar

3 cdtas. Canela molida

PROCEDIMIENTO

- 1.- En un tazón grande, batir la manteca hasta que este suave y esponjosa. Añadir el azúcar, la canela y la sal. Mezclar muy bien.
- 2.- Revolver suavemente una cuarta parte de la harina y seguir mezclando. Añadir otra cuarta parte de la harina y continuar mezclando. Seguir el mismo proceso con toda la harina hasta incorporarla toda.
- 3.- Refrigerar la masa envuelta en plástico por lo menos 20 minutos.
- 4.- Precalentar el horno a 170°C.
- 5.- Preparar dos bandejas para hornear, bien engrasadas con manteca vegetal.
- 6.- Para dar forma a las Hojarascas, dividir la masa y utilizando un rodillo, extenderla hasta que tenga un grosor de 1/3 de pulgada sobre una superficie ligeramente enharinada.



Gobierno de
Nuevo León





7.- Recortar las Hojarasca con un cortador de galletas o simplemente hacer bolitas con la masa y luego presionar hacia abajo con la mano o con el fondo de un vaso. Llevarlas a las bandejas para hornear ya preparadas, dejando un espacio de aproximadamente una pulgada entre cada Hojarasca.

8.- Hornear durante 20 minutos hasta que las orillas se vean doradas. Las galletas quedan muy frágiles, así que hay que dejarlas enfriar en las bandejas antes de moverlas.

9.- Mientras tanto, mezclar el azúcar y la canela en un tazón pequeño. Espolvorear las galletas con la mezcla de azúcar y canela.



**Gobierno de
Nuevo León**

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

OBLIGACIONES 2021

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

ENERO

- Comienza periodo de calibración de básculas. 1
- PROFECO intensifica la Verificación y Vigilancia de precios de la rosca de reyes. 4, 5 Y 6
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del 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 bimestral inmediato anterior (noviembre-diciembre 2020) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez. 17
- Fecha límite para pago de Impuesto Predial en la CDMX con descuento del 8%. 31

FEBRERO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior. 17
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del 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 para presentar en el IMSS la determinación de la prima de grado de riesgo. 28
- Fecha límite para pago de Impuesto Predial en la CDMX con descuento del 5%. 28

MARZO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior. 17
- Pago bimestral inmediato anterior (enero-febrero 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 presentación de declaración anual del Impuesto Sobre la Renta para personas morales. 31



OBLIGACIONES 2021

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

ABRIL

- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX). 17
- 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 para enviar la balanza (contabilidad electrónica) correspondiente al cierre del ejercicio 2020 de las personas morales. 20
- Fecha límite para presentación de declaración anual del Impuesto Sobre la Renta personas físicas. 30

MAYO

- PROFECO intensifica la Verificación y Vigilancia de precios de pasteles y gelatinas (día de las madres). 9 Y 10
- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior. 17
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del mes inmediato anterior. 17
- Pago bimestral inmediato anterior (marzo-abril 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
- Fecha límite para enviar la balanza (contabilidad electrónica) correspondiente al cierre del ejercicio 2020 de las personas físicas. 24
- Fecha límite para el pago de utilidades a trabajadores que prestan servicios a personas morales. 30

JUNIO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior. 17
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del 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 para el pago de utilidades a trabajadores que prestan servicios a personas físicas. 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 DE LAS BERLINESAS / 14 DE SEPTIEMBRE

La berlinesa es uno de los bollos más internacionales. Se trata de un bollo redondo de masa dulce frita en aceite, el cual se suele rellenar de mermelada o alguna clase de crema.

Normalmente, sus ingredientes son harina, leche, azúcar, manteca, huevo, levadura, esencia de vainilla, ralladura de limón y sal, además del relleno por el que se opte. Una vez frita, se suele espolvorear con azúcar glas. En algunas zonas de Alemania, se suele hacer en el horno.

Aunque en otros lugares se pueden encontrar durante todo el año, las berlinesas en Alemania se elaboran en Nochevieja y Carnaval. Además, es una broma muy conocida el rellenar las berlinesas de mostaza.

Su origen está en Alemania, en Berlín, pero por la emigración se puede encontrar hoy en día en muchos países del mundo. Cuenta la leyenda que en 1756 un pastelero berlinés quería apoyar a Federico el Grande como artillero pero por algunos problemas de salud no era apto para ello. El Rey le convirtió en panadero del regimiento y éste, como agradecimiento, inventó estos bollos con forma de bola de cañón.

En este mismo sentido, las berlinesas estarían estrechamente relacionadas con las famosas bombas que se pueden encontrar en muchas localidades de Gipuzkoa. Rellenas de crema o nata, representan un concepto muy similar al de las berlinesas.

El pueblo alemán emigró con mucha frecuencia a lo largo del siglo XX y fruto de ello, las berlinesas se extendieron a lo largo y ancho del mundo. En Latinoamérica se han arraigado tanto que en ocasiones se ha llegado a olvidar su origen Alemán.

En Uruguay y Argentina se llaman "bolas de fraile" y, como no podía ser de otra manera, se rellenan en ocasiones de dulce de leche. El membrillo o la crema pastelera son otros rellenos habituales de unos bollos que se desayunan con mate.

En Chile, mientras tanto, es muy frecuente que se hagan en el horno en vez de fritas. Se llaman 'berlín' y normalmente se rellenan de mermeladas típicas de Chile, como son las de durazno, damasco o ciruela.

En Paraguay se les llama bollos y se asemejan mucho a la receta más tradicional, mientras que en Venezuela se llaman, como por estos lares, "bombas" y se rellenan de crema pastelera.



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



FRANCISCO RUBÉN FUENTES FUENTES

Edad: 14 años **Complexión:** Robusta

Estatura: 1.70 mts. **Color de piel:** Blanca

Señas particulares: Barba partida, cicatriz en la ceja derecha, lunares en las mejillas y nariz, varias cicatrices en el pie derecho.

Historia: Un testigo manifiesta que tenía una novia en México, y que le envió dinero para que se fuera a reunir con ella, tomó un camión de Ciudad Juárez con rumbo a Torreón, y de ahí se trasladó a la Ciudad de México.

Lugar y fecha de extravío: Ciudad Juárez, Chihuahua.
4 de julio 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: Colonia Primavera, Alcaldía Tlalpan, Ciudad de México.
6 de marzo de 2021.



Manuel Alberto Velasco Flores

Edad: 32 años **Complexión:** Delgada

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

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

Historia: Salió a platicar con unos vecinos y de ahí ya no lo volvieron a ver.

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

Agosto 2021
Núm. 384 Año 32

PAIN

El mundo del



CANAINPA

www.canainpa.com.mx

**¿QUIERES
ANUNCIARTE
EN NUESTRA
REVISTA?**

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

comunicacion@canainpa.com.mx

**ARTURO BLANCO
FERMENTACIÓN**

**LA IMPORTANCIA DE
DEJAR BENEFICIARIOS**

LE RECORDAMOS

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

NOVIEMBRE

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

IMPORTANTE

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

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

NOTAS:

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

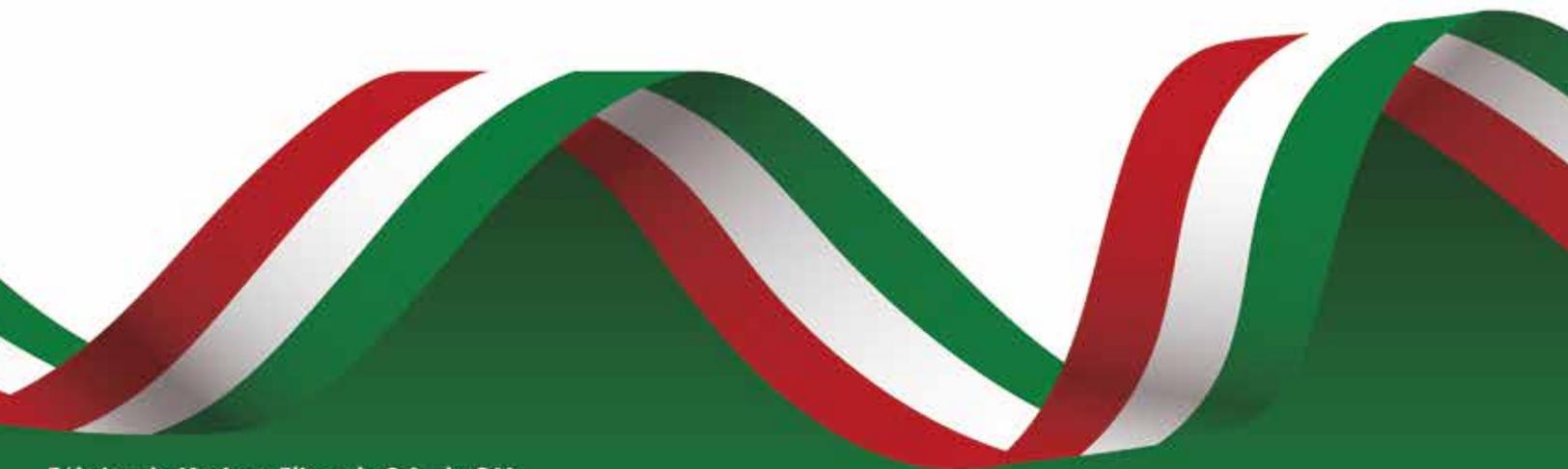
INDICADORES AGRÍCOLAS

ROBUSTA	SEP	DIC	MAR
(dls. por ton.)	2,628	2,648	2,643
AZUCAR 11	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	92.76	91.95	91.40
AZUCAR 16	SEP	NOV	ENE
(cts. por lb.)	136.60	137.55	138.80
AZUCAR 5	NOV	ENE	MAR
(dls. por ton.)	35.45	34.55	34.50
CACAO ICE	DIC	ENE	MAR
(dls. por ton.)	0.60	0.60	0.59
MAIZ CBOT	DIC	MAR	MAY
(dls. por bushel)	5.51	5.58	5.63
SOYA CBOT	SEP	NOV	ENE
(dls. por bushel)	13.41	13.57	13.67
HARINA CBOT	NOV	ENE	MAR
(dls. por bushel)	1,320.00	1,324.50	1,324.25
ACEITE CBOT	DIC	MAR	MAY
(cts. por lb.)	4.91	4.88	4.86
TRIGO CBOT	SEP	DIC	MAR
(dls. por bushel)	7.43	7.56	7.60
J. DE NARANJA	OCT	MAR	MAY
(cts. por lb.)	19.79	20.41	19.45
AVENA CBOT	DIC	ENE	MAR
(dls. por bushel)	3.54	3.54	3.54
ARROZ CBOT	SEP	NOV	ENE
(cts. por lb.)	1,863	1,854	1,846
ALGODÓN ICE	SEP	DIC	MAR
(cts. por lb.)	1.81	1.84	1.85
RES CME	OCT	DIC	FEB
(cts. por lb.)	128.15	133.98	137.90
CERDO CME	OCT	DIC	FEB
(cts. por lb.)	86.93	80.55	83.23

ACTUALIZADO AL 20 DE AGOSTO DE 2021



**SOMOS UNA
EMPRESA 100%
MEXICANA**



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



**ILSA
FRIGO**

*¡más
cerca de ti!*

*La Elección
Profesional*



Av. Ruiz Cortines 831, Col. La Victoria,
Guadalupe N.L Parque Industrial San
Miguel Bodega No.6, 67110 Monterrey, N.L.



Tel. (55) 53834646
atencion@ilsafrigo.com.mx

