

Febrero 2023
Núm. 402 Año 33

PAN

El mundo del



www.canainpa.org.mx

San Valentín

AÑO 33 No. 402 Febrero 2023 issn 1405 - 1427W



MEGA ROSCAS ESTATALES:

Aguascalientes y Oaxaca

REDES SOCIALES

Una ventana de negocio
para las panaderías

**CONOCE CUÁLES SON
LAS PRINCIPALES
MODIFICACIONES FISCALES
PARA 2023**



El amor y con Ilsa



IlsaFrigo_Mexico



www.ilsafrigo.com.mx

la amistad a Frigo



**Productos
Ilsa Frigo**



IlsaFrigoMexico



IlsaFrigo.Mexico



CURSOS Y TALLERES



@CanainpaPanaderosdeMexico



canainpa_panaderosdemexico



CANAINPAoficial



CANAINPA

DE VENTA EN CANAINPA

PANADERITOS ARTESANÍA

Para más información:

☎ 5593001572

@ dpromocion@canainpa.org.mx

📍 Los Juárez No. 10, Col. San José Insurgentes, Alcaldía Benito Juárez, C.P. 03900, CDMX.

"EL MUNDO DEL PAN"

Revista mensual, Distribución Gratuita

Agremiados a CANAINPA
Los Juárez No. 10, Col. San José Insurgentes,
Alcaldía Benito Juárez
CDMX, C.P. 03900
Tel. 55 9300 1572
e-mail: comunicacion@canainpa.org.mx
www.canainpa.org.mx

Venta de Espacios Publicitarios Tel 55 9300 1572

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: Luis Miguel Martínez Pérez. 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 Los Juárez 10, Col. San José Insurgentes, Alcaldía Benito Juárez, C.P. 03900, 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.org.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 33
Número 402



Luis Miguel Martínez Pérez
Presidencia

Diana Silva Canchola
Directora General

Leonel Díaz Sampayo

Quejas y Sugerencias
contacto@canainpa.org.mx

REVISTA EL MUNDO DEL PAN

Leonel Díaz Sampayo

COLABORADORES

Guadalupe Díaz Gómez

Juan Gualberto Hurtado Pérez

Luis Reyes

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

FINANZAS

Pagas el IEPS, pero ¿sabes qué es
y cómo se calcula?

7

CONSULTORIO FISCAL

Cambio en la declaración
ante el SAT

10

Conoce cuáles son las
principales modificaciones fiscales
para 2023?

13

INDICADORES FINANCIEROS

15

CONSULTORIO FISCAL

El Proceso Penal Mexicano

17

21

PARA EMPRESARIOS

Redes sociales.
Una ventana de negocio para las
panaderías



OFICIAL

Rosca gigante en Aguascalientes

29

Rosca gigante en Oaxaca

34

38

HABLEMOS DE INGREDIENTES

Los favoritos de esta temporada



PANES EMBLEMÁTICOS

Bolas de Fraile

45

Criollitos Cordobeses

46

48

CONSEJOS TÉCNICOS

¿Cómo hornear el cupcake perfecto?



ESTE MES CELEBRAMOS

Día de San Valentín

51

RECETAS

Red Velvet

58

60

Cupcakes decorados con amor



Pizza de frutos rojos

62

OBLIGACIONES 2023

63

EFEMÉRIDES

Día mundial de la Nutella

67

68

Chocolate



PERSONAS DESAPARECIDAS

71

LE RECORDAMOS

72

INDICADORES AGRÍCOLAS

72

ENTIDADES COLABORADORAS



Otras entidades colaboradoras:

- . AAK MEXICO, S.A. DE C.V.
- . USA POULTRY AND EGG EXPORT COUNCIL INC.

Si quieres ser parte de nosotros comunícate con Rogelio Lorenzo Morales al

☎ 55 9300 1572

✉ rogeliolorenzo@canainpa.org.mx

Editorial



Comienza el mes de febrero, y con él llega también una temporada muy importante para nuestra industria. Es una época representada, en su mayoría, por la repostería, sin embargo, también podemos aprovecharla en la panificación para nuevas creaciones que pudieran ayudar a expandir nuestro mercado. En nuestro deseo de fomentar y reforzar la cultura panadera, nos ponemos a su servicio una vez más en esta edición, brindando a ustedes contenido con el cual puedan reinventar sus productos y permanecer a la vanguardia comercial de este año 2023.


EN ESTE MES CELEBRAMOS el Día de San Valentín y, si bien, no es propio de nuestra cultura, nos parece un buen pretexto para recordarnos el valor de demostrar afecto a nuestros seres queridos y buen trato a todas las personas en general, y que mejor para demostrarlo que con alguno de los productos que elaboramos con mucho cariño en esta temporada para los consumidores.

Para nosotros, la CANAINPA, es indispensable honrar a ustedes y a la influencia mexicana en estas festividades, por ejemplo; dentro de la repostería mundial se encuentra el uso de ingredientes como el “chocolate” o la “vainilla” por eso hablamos de ellos en la sección *HABLEMOS DE INGREDIENTES*, porque creemos que dichos elementos tan significativos, aunados a otros representativos de nuestro país, así como a nuestro talento y potencial como panaderos mexicanos, pueden impulsar aún más a nuestra industria si aprovechamos temporadas como estas.

¿Qué tal si aprovechamos esta celebración del amor y la amistad, sorprendiendo a nuestros seres queridos y/o clientes con un pastel *red velvet* o con una deliciosa pizza de frutos rojos? Finalmente, los invito a no dejar de innovar y crear, para así seguir impulsando a nuestra industria, que nos ha dado tanto por muchísimos años.

¡Feliz Día del Amor y la Amistad!

ATENTAMENTE


Luis Miguel Martínez Pérez
PRESIDENTE

DELEGACIONES CANAINPA

CAMPECHE

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

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

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

MORELIA

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

MORELOS

DELEGACIÓN INACTIVA,

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

OAXACA

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

REPRESENTACIONES

AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES DELEGACIÓN INACTIVA,

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

PACHUCA DE SOTO, HIDALGO

Abasolo No. 1100 I-B, Col. Centro,
C.P. 42000, Pachuca, Hidalgo.
Tel. 771 715 0410
Correo electrónico:
amendez.0760@gmail.com

TOLUCA DE LERDO, EDO. DE MÉXICO

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

TULA DE ALLENDE, HIDALGO

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

PAGAS EL IEPS, PERO ¿SABES QUÉ ES Y CÓMO SE CALCULA?

FINANZAS



El Impuesto Especial sobre Producción y Servicios, mejor conocido como **IEPS**, entró en vigor en México en el año 1980. Este impuesto es uno de los más importantes en materia de recaudación fiscal porque grava diversas actividades de la economía nacional.

El IEPS es un gravamen aplicado a servicios de telecomunicaciones, a combustibles fósiles e hidrocarburos (como la gasolina y diésel), así

como a productos considerados “no deseables” para su consumo por ser “perjudiciales” de algún modo. En este último caso se incluye a la comida “chatarra”, cigarros y tabacos, refrescos, bebidas alcohólicas, helados, golosinas y bebidas energizantes, además de los plaguicidas.

Este tributo federal es de tipo indirecto debido a que los contribuyentes no lo pagan directamente, sino que lo trasladan o cobran a sus clientes (ex-

cepto en importación) y el contribuyente solo lo reporta al Servicio de Administración Tributaria (SAT). Para su cumplimiento, cuyo pago debe realizarse a más tardar el día 17 de cada mes, la ley exenta a personas físicas y morales que forman parte de una organización sin fines de lucro registrada como donataria autorizada.

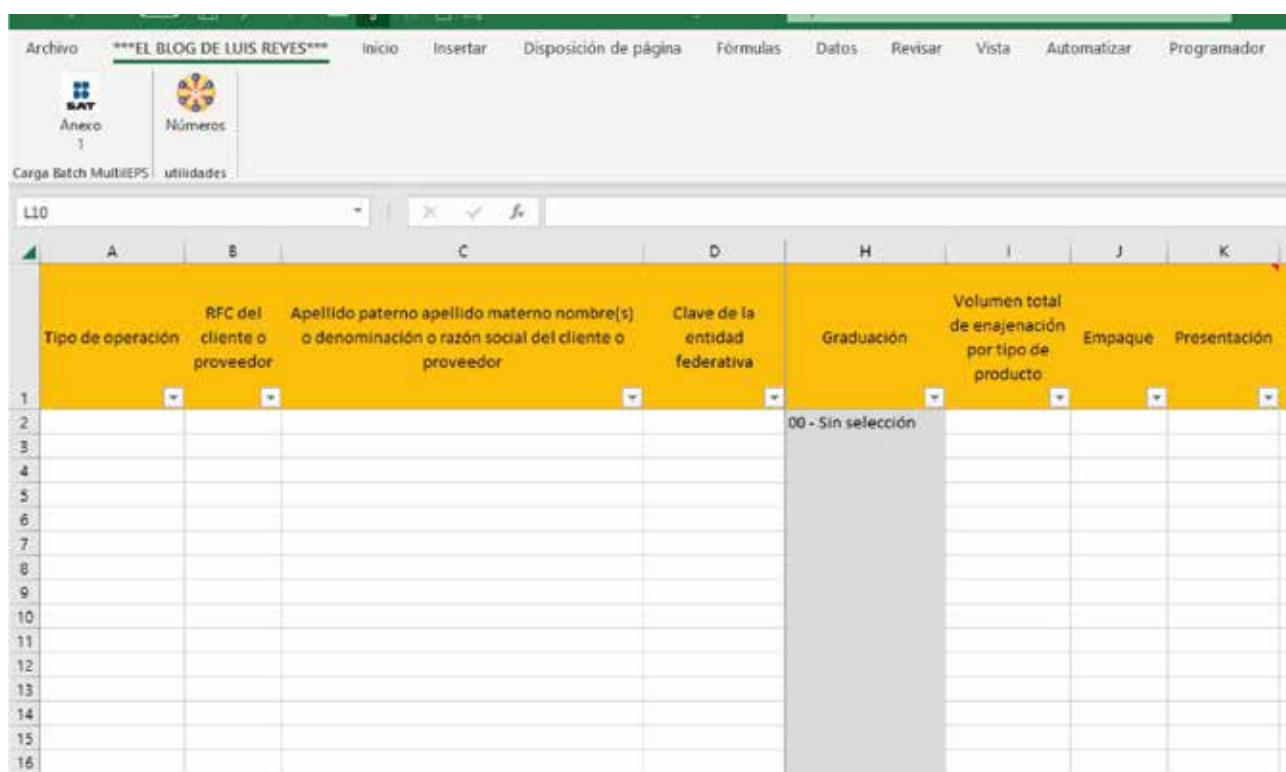
La tasa del IEPS es variable, porque se aplican cuotas diferentes. Por ejemplo:

Pan dulce, pasteles o galletas - categorizados como alimentos no esenciales con +275 calorías por 100 gramos y pagan el 8%

Así como el IVA, se debe informar a través de la **Declaración Informativa de Operaciones con Terceros**, más conocida como la **DIOT**; el IEPS se debe informar a través de la Declaración Informativa Múltiple del IEPS Anexo 1, o más común llamada: MULTI-IEPS Anexo 1.

Para preparar la información debe ser en el aplicativo DEM 2019 - LA DECLARACIÓN INFORMATIVA MÚLTIPLE DEL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS.





El aplicativo del SAT puede ser complicado, sobre todo si se considera llenar muchos registros, por este motivo, creé una herramienta en Excel, llamada *Carga Batch Multi-IEPS*, este sistema ayuda a simplificar el trabajo de llenado.

Es muy sencillo de utilizar, solo tienes que:

1. Ir colocando la información en la columna correspondiente y,
2. Al finalizar das *click* en la opción Anexo 1.

El cual nos va a permitir guardar el *layout* en un archivo *TXT*.

Esta herramienta la puedes encontrar en la página web:

<https://www.elblogdeluisreyes.com/2019/10/carga-batch-ieps-en-excel-gratis.html>

o bien, directamente contactar al creador por Whatsapp al: 5584553535

COLABORACIÓN:

Luis Reyes

CAMBIO EN LA DECLARACIÓN ANTE EL SAT

CONSULTORIO FISCAL



El Servicio de Administración Tributaria (SAT) ha actualizado el aplicativo por medio del cual las personas morales presentan su declaración anual del Impuesto Sobre la Renta (ISR).

Al día de hoy, de los cambios contenidos en esta actualización, destacan las siguientes modificaciones a los apartados correspondientes de los estados financieros básicos:

1. Se incrementa el detalle con el que se presentarán las cuentas que integran los estados financieros, apegándose aún más a lo señalado en la vigente normatividad financiera.
2. Se presentan comparativamente las cifras del ejercicio actual con respecto a las manifestadas en la declaración anual del ejercicio inmediato anterior.

Versión 1.11.16 - 21/12/2022 Periodo: Del Ejercicio
Vencimiento: 31/03/2023

Presentar declaración Consultas ▾ Inicio Cerrar

Estados financieros

INSTRUCCIONES **VER NOTAS** ADMINISTRACIÓN DE LA DECLARACIÓN GUARDAR

✓ Situación Financiera ✓ Resultados **✓ Flujo de Efectivo** ✓ Cambios en el Capital Contable ✓ Conciliación

Los campos marcados con asterisco (*) son obligatorios

ACTIVO

	Notas	Ejercicio fiscal 2022	Ejercicio fiscal 2021	
ACTIVO A CORTO PLAZO				
Efectivo y equivalentes de efectivo		0	0	CAPTURAR
Instrumentos financieros de negociación		0	0	CAPTURAR
Cuentas y documentos por cobrar		0	0	CAPTURAR
Deudores diversos		0	0	CAPTURAR
Estimación de cuentas incobrables		0	0	CAPTURAR

3. Se incorporan dos nuevos apartados: el estado de cambios en el capital contable y el estado de flujo de efectivo.

4. En cada estado financiero se agregan campos en los que el contribuyente podrá incluir notas aclaratorias.

Versión 1.11.16 - 21/12/2022 Periodo: Del Ejercicio
Vencimiento: 31/03/2023

Presentar declaración Consultas ▾ Inicio Cerrar

Estados financieros

INSTRUCCIONES **VER NOTAS** ADMINISTRACIÓN DE LA DECLARACIÓN GUARDAR

✓ Situación Financiera ✓ Resultados ✓ Flujo de Efectivo ✓ Cambios en el Capital Contable **✓ Conciliación**

Los campos marcados con asterisco (*) son obligatorios

Conciliación

	Notas	Ejercicio fiscal 2022	Ejercicio fiscal 2021	
Concepto				
Utilidad neta				
Pérdida neta				
Efecto de la inflación		0	0	
Resultado por posición monetaria favorable		0	0	
Resultado por posición monetaria desfavorable		0	0	
Utilidad neta histórica		0	0	
Pérdida neta histórica				
Ingresos fiscales no contables		0	0	CAPTURAR

Por otro lado, se puede apreciar que se incluyen más conceptos en el apartado de la conciliación contable fiscal, eliminando a la actualización en la plataforma del SAT vigente al día de hoy, el rubro denominado “Otros” en cada uno de los bloques de este anexo. De igual forma, se contempla incluir cifras comparativas del ejercicio actual respecto del anterior, así como la posibilidad de agregar notas aclaratorias.

En atención a los cambios que se observan al día de hoy, consideramos oportuno tener en cuenta lo siguiente:

1. El contar con la correcta emisión de los cuatro estados financieros básicos del ejercicio actual y el anterior inmediato, mismos que deberán cumplir con la normatividad contable vigente, así como, en su caso; las explicaciones de las diferencias.
2. Identificar correctamente las operaciones y saldos con partes relacionadas, esto a efectos de verificar que las mismas se encuentren

soportadas con el estudio de precios de transferencia correspondiente.

3. Anticipar, en la medida de lo posible, el envío de la presentación de la declaración, pues en experiencias pasadas; cada cambio en el aplicativo trae consigo complicaciones a la hora del envío de las declaraciones.
4. Estar al pendiente de las actualizaciones del aplicativo antes citado, a efectos de evitar capturar en múltiples ocasiones la declaración (al día de hoy la versión vigente es la 1.11.16).

FUENTE:

<https://www.russellbedford.mx/sp/publicaciones/posts/2022/december/cambio-en-declaraci%C3%B3n-anual-de-personas-morales/>

COLABORACIÓN:

CP Guadalupe Díaz Gómez

UNION DE CONTADORES DE PUEBLA A.C. PUEBLA, PUE.
uniondecontadoresdepuebla@gmail.com
cpguadalupe Diaz@gmail.com



CONOCE CUÁLES SON LAS PRINCIPALES MODIFICACIONES FISCALES PARA 2023

CONSULTORIO FISCAL



El 27 de diciembre de 2022 fue publicada en el Diario Oficial de la Federación la Resolución Miscelánea Fiscal (RMF) para 2023. A continuación, comentamos las novedades que consideramos más relevantes:

I. Código Fiscal de la Federación (CFF)

■ Pagos a cuenta

Los contribuyentes que tienen a su cargo adeudos fiscales controlados por la autoridad fiscal para

su cobro o pago pendiente, ya sean firmes o no, pueden realizar pagos a cuenta de estos.

■ Opción de no habilitar el buzón tributario

Se incorpora una regla que señala que tienen la opción de no habilitar el buzón tributario a aquellos contribuyentes/personas físicas, cuya situación fiscal ante el RFC sea: sin obligaciones fiscales, sin actividad económica, suspendidos, así como, las personas físicas que hayan obteni-

do ingresos por sueldos y salarios en el ejercicio inmediato anterior, menores a MXN 400,000.

Las personas morales que cuenten ante el RFC con situación fiscal de “suspendidos”, tendrán la opción de habilitar el buzón tributario.

Las personas físicas y morales que se encuentren ante el RFC con situación fiscal de “cancelados”, quedan relevados de habilitar el buzón tributario. No será aplicable la facilidad:

- Tratándose de los trámites o procedimientos en los que se requiera que el contribuyente cuente con buzón tributario.
- Tratándose de contribuyentes que hayan emitido comprobante fiscal digital por internet (CFDI) de ingreso o recibido CFDI de nómina dentro de los últimos 12 meses.

En la Resolución Miscelánea Fiscal (RMF) para 2022, esta facilidad fue aplicable a través de disposiciones transitorias.

■ Buzón tributario

Se prorroga al 31 de diciembre de 2023, la fecha para que las autoridades fiscales distintas al SAT, así como las autoridades de la Administración Pública Centralizada y Paraestatal, los organismos



constitucionalmente autónomos y los particulares puedan utilizar el buzón tributario, para la notificación electrónica de los actos o resoluciones administrativas que emitan en documentos digitales y como medio de comunicación entre las autoridades y los particulares, o entre sí.

A partir del 1o de enero de 2024, se impondrá multa a los contribuyentes que no hayan habilitado el buzón tributario o no hayan registrado o actualizado sus medios de contacto.

■ Plazos para la cancelación de CFDI

Continúa la facilidad para que la cancelación de los CFDI se pueda efectuar a más tardar en el mes en el cual se deba presentar la declaración anual del ISR, correspondiente al ejercicio fiscal en el cual se expidió el citado comprobante.



■ Solicitud de datos en el RFC para timbrado de CFDI con complemento de nómina

Se incorporó una regla que permite a los contribuyentes que hagan pagos de sueldos y salarios y que estén obligados a emitir CFDI por estos, solicitar a la autoridad fiscal, a través del portal del SAT, la información relacionada con la inscripción en el RFC de las personas a quienes les realizan los pagos, siempre que durante los últimos 12 meses el solicitante les haya efectuado pagos por esos mismos conceptos.

HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

Las personas obligadas a emitir los CFDI podrán realizar, por única ocasión, la solicitud de conformidad con la ficha de trámite 320/CFF “Solicitud de datos en el RFC de asalariados”, contenida en el anexo 1-A de la RMF.

■ Prórrogas en materia de CFDI

Se mantienen las disposiciones transitorias que señalan las siguientes facilidades:

1. Los contribuyentes obligados a expedir CFDI pueden emitirlos en su versión 3.3 y para el CFDI que ampara retenciones e información de pagos, los pueden emitir en su versión 1.0 hasta el 31 de marzo de 2023.
2. Quienes realicen pagos por concepto de salarios y en general por la prestación de un servicio personal subordinado, y que estén obligados a emitir CFDI por los mismos, podrán optar por emitirlos hasta el 31 de marzo de 2023 en su versión 3.3 con complemento de nómina en su versión 1.2

■ Caso de aclaración para corregir situación fiscal o para subsanar irregularidades detectadas

Mediante disposición transitoria se establece que los contribuyentes a los que se dejó sin efectos su certificado de sello digital, o bien se restringió el uso de su certificado de *e.firma*, que no hubiesen presentado el caso de aclaración para corregir su situación fiscal o para subsanar las irregularidades detectadas por haberse encontrado fuera del plazo de cinco días hábiles, podrán presentar la aclaración correspondiente.

Asimismo, aquellos contribuyentes a los cuales se les hubiera tenido por improcedente su caso de aclaración por haberlo presentado fuera del plazo, podrán ingresarlo nuevamente, siempre que no hubieran interpuesto medio de defensa o de haberlo interpuesto se desistan del mismo.

2021	
Diciembre	0.36%
2022	
Enero	0.59%
Febrero	0.83%
Marzo	0.99%
Abril	0.54%
Mayo	0.18%
Junio	0.84%
Julio	0.74%
Agosto	0.70%
Septiembre	0.62%
Octubre	0.57%
Noviembre	0.58%
Diciembre	0.38%

INFLACIÓN MENSUAL
(Diciembre)
0.38%

INFLACIÓN ANUAL
(DIC 21 - DIC 22)
7.82%

SALARIO MÍNIMO GENERAL
\$ 207.44

**SALARIO MÍNIMO GENERAL
EN FRONTERA NORTE
DE MÉXICO**
\$ 312.41

Fuente: BANCO DE MEXICO INPC
(ÍNDICE NACIONAL DE PRECIOS
AL CONSUMIDOR)



■ Aclaración de cartas invitación o exhortos por incumplimiento a las disposiciones fiscales

Cuando se reciba una carta invitación o exhorto, mediante la cual cualquier autoridad del SAT solicite se acredite el cumplimiento a las disposiciones fiscales, los contribuyentes podrán realizar la aclaración correspondiente ante la autoridad que la haya emitido, de conformidad con el procedimiento que ahí se establezca.

Para cartas invitación o exhortos emitidos por las administraciones desconcentradas de recaudación, los contribuyentes podrán realizar la aclaración

correspondiente de conformidad con la ficha de trámite 128/CFF “Aclaración de requerimientos o carta invitación de obligaciones omitidas”, contenida en el Anexo 1-A de la RMF.

FUENTE:

<https://home.kpmg/mx/es/home/tendencias/2023/01/flash-resolucion-miscelanea-fiscal-para-2023.html>

COLABORACIÓN:

CP Guadalupe Díaz Gómez

UNION DE CONTADORES DE PUEBLA A.C. PUEBLA, PUE.
uniondecontadoresdepuebla@gmail.com
cpguadalupe Diaz@gmail.com

EL PROCESO PENAL MEXICANO

CONSULTORIO JURÍDICO



La sociedad, en su mayoría, desconoce cómo es el proceso que se lleva a cabo en contra de una persona en la cual se determina si se le condena a prisión o es absuelta de todo cargo, constantemente nos enteramos que una persona que ha cometido incontables delitos es liberada y de nueva cuenta vuelve a delinquir, causando desconfianza del proceso penal con el que contamos en México, pero también está la otra cara de la moneda, en la cual existen personas que no cometieron delito alguno, que son inocentes y se encuentran purgando años en la cárcel lo cual lo consideran injusto. El proceso

penal en México desde siempre ha causado un ambiente en la población de inconformidad, de corrupción y de que la justicia solo se aplica para las personas poderosas y que gozan de capacidad económica.

Pero **¿Qué es el proceso penal?**

El complejo e incomprensible proceso penal en palabras simples, es todo método jurídico que realiza una nación para que a través de sus funcionarios facultados para ello determinen conforme a

derecho, si una persona debe ser, o no, castigada por haber cometido un delito. En otras palabras, es someter a una persona a un sistema procesal penal previamente establecido por el Estado con al menos dos finalidades: la primera de hacer justicia y la segunda con mantener en la población un estado de derecho, un estado de seguridad dentro de la población.

De lo anterior, se infiere que el proceso penal emerge del DERECHO PENAL, es decir el derecho que tendrá el Estado de imponer una pena a las personas que atentan contra los derechos y bienes de las personas de una nación, luego entonces, definimos que el derecho penal es la potestad que tendrá una Entidad o Nación para castigar a las personas que realizan conductas contrarias a las leyes, las cuales se han legislado previamente y se han ido compilando con el transcurso de los años y conforme a las necesidades de cada época. Con ello el país tendrá como herramienta principal diversas leyes y normas que le permiten combatir a las y los delincuentes. Es decir, a través de una amenaza institucional que el Estado realiza a toda su población impide que las personas se causen daño entre sí; verbigracia, al que con ánimo de dominio y sin consentimiento de quien legalmente pueda otorgarlo, se apodere de una cosa mueble ajena, se le impondrán prisión de dos años, de lo anterior se puede observar que el Estado inhibe a su población a que comentan el delito de robo

o de lo contrario serán castigados con una pena de prisión y multas, esta intimidación institucional que realiza una Nación a sus pobladores los protegerá de ellos mismos y en consecuencia podrá garantizarse el estado de derecho, es decir, el goce de derechos y la conservación de los bienes de las personas. Lamentablemente, las personas por ignorancia en la ley, por necesidad, por avaricia o simplemente por confiar en que no serán castigadas, deciden realizar conductas antijurídicas que causan daños y afectan los derechos sustantivos y bienes de terceros, robando, despojando, violando, asesinando, secuestrando a las personas y con ello cometiendo lo que se denomina un delito.

Pero determinar por parte del Estado si una persona que es acusada de haber cometido un delito, lo cometió o no, no es tarea fácil, se requiere además de aplicar la ciencia del derecho y diversas teorías, aplicar un verdadero PROCESO PENAL, que garantice y no deje a lugar a dudas que una persona cometió un delito y debe ser sancionada, además de ello garantizarle a la víctima que el daño que se le causó en la medida de lo posible debe serle reparado, aunado a ello que al Estado no le sea gravoso iniciar, tramitar y concluir un proceso penal, además de que sea un proceso penal confiable, sencillo, transparente, honesto, objetivo y sobre todo público entre otras características para que las personas puedan percibir la tan anhelada justicia.



La humanidad a lo largo de la historia ha buscado perfeccionar el proceso penal, por lo cual, esta herramienta del estado ha evolucionado gradualmente en todos los países del mundo, pues se busca mejorar los diversos métodos que garantizan una efectiva impartición de justicia. Por ello en el mundo existen innumerables sistemas procesales penales con características similares, algunos de ellos efectivos y otros no

tanto. Históricamente los estudiosos del derecho han coincidido que a nivel mundial la humanidad solo ha creado dos sistemas, el primero de ellos fue de corte acusatorio y apareció en la Grecia Antigua, aproximadamente en el siglo V a.C., el modelo procesal penal que imperó con diversas modificaciones hasta que aproximadamente en el siglo XII, donde la iglesia obtiene la facultad de ser la institución encargada de castigar a las personas que cometen delitos, por lo cual el sistema acusatorio se transmuta a ser de tipo inquisitorio.



El sistema acusatorio, conocido como sistema procesal penal acusatorio puro o antiguo, que nace en Grecia y posteriormente es desarrollado y mejorado por los romanos, predominó por más de dos mil años y tenía como principales características que solo la persona que había sido dañada podría iniciar el proceso, no se documentaba el proceso y se juzgaba por una especie de jurado popular que no conocía de derecho y las penas que se imponían a los sentenciados eran excesivas y brutales, el Estado carecía de una estructura gubernamental, provocando ello una anarquía y la inconformidad de la población de los procesos penales.

Por su parte, el sistema procesal penal inquisitivo que prevaleció hasta el siglo XVIII en toda Euro-

pa, buscaba encontrar la verdad a través de la tortura. El proceso iniciaba cuando una persona se quejaba de haber sido dañada por otra, inmediatamente se actuaba y capturaba a la persona señalada y se le comenzaba a torturar hasta que confesara su crimen, por supuesto, muchas de estas personas torturadas, sucumbían en el proceso penal ante crueles tratos que recibían, o bien confesaban el crimen, que incluso no lo habían cometido con la única finalidad de no ser maltratadas. Las principales características de este proceso penal es que se eliminó un jurado popular y se estableció un órgano conocedor del derecho, hoy en día llamado juez, que emitía las sentencias, de forma secreta y sin motivación, entendiéndose en este periodo que la mayoría de las sentencias se emitían porque el agresor había confesado su crimen, situación que también causaba inconformidad en las personas, pues en el proceso penal se mutilaba, vejaba y en general se hacían sufrir a los posibles agresores con máquinas y herramientas diseñadas para torturar salvajemente a las personas.

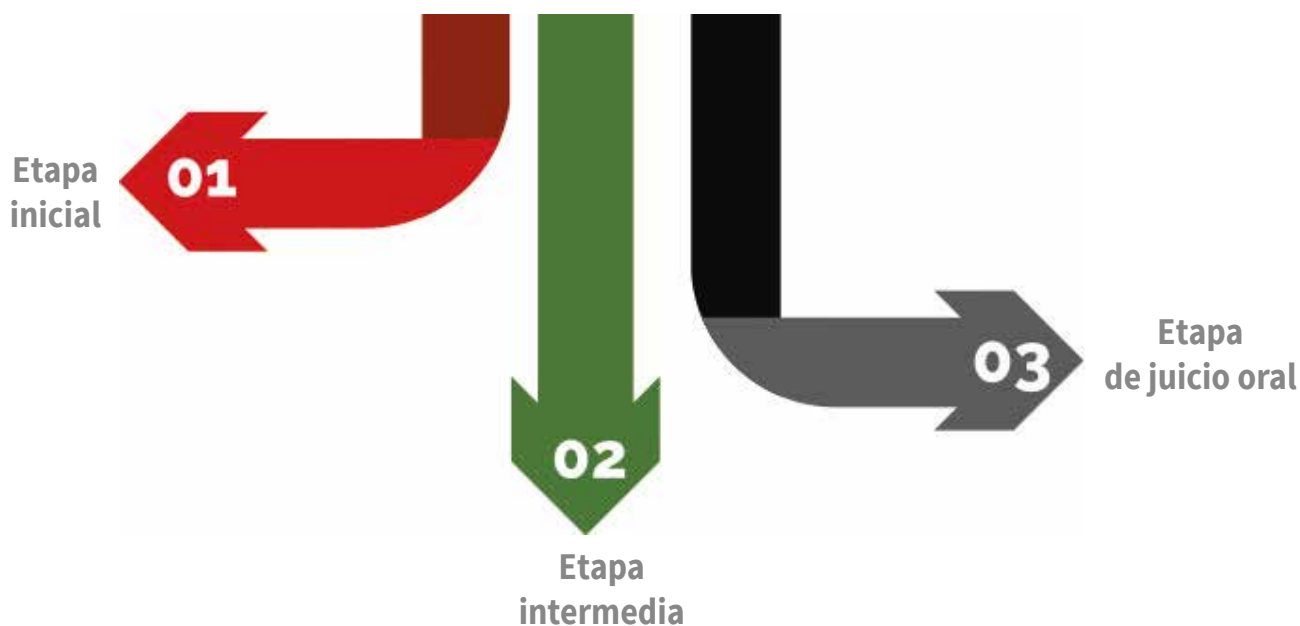
Después del XVIII y en atención a diversos conflictos en Europa, entre ellos la revolución francesa, se logra establecer un nuevo modelo procesal penal, fusionando los dos sistemas en comento y rescatando lo mejor de cada uno de ellos, para establecer un sistema procesal penal mixto. Con diversas modificaciones en favor de los derechos civiles y políticos de las personas, se crearon diversas instituciones, de las más significativas tenemos la institución del Ministerio Público, figura encargada hasta hoy en nuestros días de investigar y perseguir los delitos. El modelo procesal penal mixto se fue mejorando a través de los años y actualmente en México aún se pueden observar algunos pocos casos regulados con este modelo de proceso, conocido hoy en nuestros días como, sistema procesal mixto o tradicional.

Actualmente en México y, por supuesto después de una evolución en el proceso penal de más de 2500 años, el 18 de junio de 2008, se realizó una última modificación al proceso penal, modificando constitucionalmente artículos que permitieron regresar de nueva cuenta a un modelo de corte acusatorio, estableciendo un nuevo sistema procesal penal acusatorio y oral. Modelo que se clasifica en tres etapas su procedimiento ordinario: La etapa inicial, la etapa intermedia y la etapa de juicio oral. Este modelo procesal penal tendrá como objeto

principal esclarecer los hechos, proteger al inocente, procurar que el culpable no quede impune, que se repare el daño causado a la víctima entre otras características rigiéndose por los principios de inmediación, publicidad, contradicción, continuidad y concentración.

El actual proceso penal en México, a 15 años del inicio de su aplicación, es prometedor y garantiza diversos derechos tanto para la víctima como para su agresor, hoy denominado imputado o acusado.

Etapas del Proceso Penal Acusatorio



COLABORACIÓN:

Mtro. Juan Gualberto Hurtado Pérez

BIBLIOGRAFÍA:

Código penal para el Distrito Federal, (29 de julio 2020)

Código Nacional de Procedimientos Penales (19 de febrero 2021)

Eduardo López Betancourt, (2011). Juicios orales en materia penal: Iure Editores

REDES SOCIALES UNA VENTANA DE NEGOCIO PARA LAS PANADERÍAS

PARA EMPRESARIOS



El oficio de la panadería y repostería es uno de los más antiguos de la historia, uno de los más investigados y, como bien sabemos, afortunadamente, también de los emprendimientos más nobles del mercado. Sin embargo, actualmente, gracias a distintas situaciones, como la crítica situación de salubridad por el COVID-19, prácticamente recién experimentada, es que mucha de la venta al público se vio mermada disminuyendo en gran medida los ingresos, afectando a la industria de maneras muy alarmantes.

Durante y como resultado de la pandemia, fue claro que para muchos productos y servicios, la tecnología y la oportunidad de negocios remotos, sería un parteaguas en la manera de vender y publicitar exponencialmente.

En la actualidad, contamos con distintas oportunidades de generar negocios. La tecnología, bien acompañada de los recursos necesarios, puede ser una herramienta clave para la distinción y crecimiento de nuestro negocio como panaderos. La introducción de las plataformas digitales puede ser un poco complicada para varios de nuestros compañeros panaderos en sus emprendimientos, así que, a continuación les proveeremos unos cuantos consejos técnicos de cómo ustedes pueden proveerse del conocimiento necesario y aprovechar éstas nuevas tecnologías de la información a su favor.

¿Para qué sirven las redes sociales?

Una pregunta con muchísimas respuestas, pero en una idea muy sencilla, las redes sociales son una nueva manera de conectar a las personas, de mantener un contacto más cercano e íntimo con ellas sin necesidad de estar en un espacio presente con las mismas. La manera tan rápida y fácil de acceder a la comunicación entre las personas mediante nuestro teléfono móvil o *smartphone* es revolucionaria, ya que es la primera década en la historia que nuestras necesidades alimenticias, de salud, entretenimiento y menesteres sociales se ven resueltas sin la necesidad de depender de una movilidad o esfuerzo físico.

Esto abre muchos debates sobre su uso y preguntas alrededor de qué tan sano es el uso cotidiano de estas, sin embargo, algo obvio para la mayoría de empresarios es que, es una manera moderna publicitarse, que también, puede ser económica para nosotros a diferencia de otros medios tradicionales. Ahondemos un poco más en esto último.





¿Por qué escoger las redes sociales como herramienta publicitaria?

Las maneras de comunicarnos se han visto modificadas desde hace siglos y, la máquina que logró la primera gran revolución dentro de la comunicación y publicidad, fue traída por Gutenberg en los años de 1450... pero ¿esto qué tiene que ver con nuestro *smartphone*?

Gracias a la invención del orfebre alemán, la escritura y la publicidad se vieron beneficiadas en su manera de consumo y distribución, de la misma manera que sucede hoy día con los dispositivos móviles.

La manera en la que las personas el día de hoy consumen noticias, entretenimiento, educación

e incluso, buscan y se dan a conocer en el área laboral, se puede resumir o englobar en los dispositivos inteligentes, ya que expandieron de manera descomunal la fuente de información a la que una persona puede acceder con pocos recursos. Las redes sociales, para generaciones jóvenes, significan parte de su vida diaria, están presentes en sus *smartphones* comunicados con sus contemporáneos y familiares todo el tiempo, compartiendo parte de su vida en estas plataformas, siendo contribuyentes activos en el flujo de información dentro de la web. También, durante los últimos años, las redes sociales han servido como grandes directorios de comercialización de productos y servicios, y la mayoría de las generaciones, cuando necesitan algo, acuden a sus dispositivos electrónicos para buscarlos.

Aunque la manera de consumir información se ve afectada por las elecciones individuales del sujeto o perfil, dentro de la respectiva red social, en la mayoría de ocasiones, el usuario ve y consume lo que él decida ver, pero ahí es donde entra el papel de la publicidad digital.

¿Cómo funciona la publicidad digital?

La publicidad actual es muy sutil para el consumidor, intentando no ser invasiva o molesta para aquél a quien se le presente, sin embargo, con miles de marcas compitiendo por aparecer dentro de las pantallas de sus usuarios, es necesario contemplar una buena estrategia de publicidad para conseguir un buen impacto en los usuarios.



Afortunadamente, con nuestros teléfonos inteligentes gozamos de herramientas como agenda, cámaras semiprofesionales y la mayor fuente de información del planeta,

que es la web; para poder informarnos y exprimir al máximo nuestros recursos para poder hacer una campaña con poco presupuesto.

Antes, para la mayoría de los negocios, resultaba muy complicada la comercialización remota, ya que se requería de transporte, personal y una logística importante para ello, pero, sobre todo durante pandemia, la venta de alimentos al consumidor directo también se ha visto revolucionada, ya que ahora podemos hacer envíos a nuestro público de manera personalizada, con aplicaciones de *Food Delivery*, tales como: *Rappi*, *Didi*, *Uber Eats*, entre otras, sin necesidad de hacer inversiones importantes en infraestructura, personal y logística. Así que, repetimos una vez más, las oportunidades se siguen expandiendo y de una manera muy noble para nuestro bolsillo y que nos permite una flexibilidad laboral respecto a nuestro negocio.

Primeros pasos en redes sociales

■ Creación de cuenta:

Entre tantas plataformas, existen muchas opciones a considerar para la creación de una cuenta que pueda ser de utilidad para nuestro



giro de negocios, nosotros recomendamos usar redes sociales basadas en material audiovisual, en especial, las que generen una buena interacción con el público. Escogeremos “instagram” y “facebook” para este ejercicio.

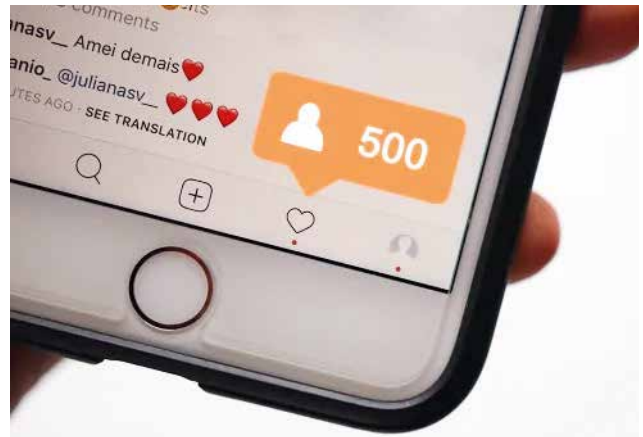
■ Creación de contenido

Instagram es una plataforma que se distingue por su modo de uso, que es exclusivo para la actualización de fotos, vídeos e historias en tu perfil, justo lo que necesitas para comenzar.



■ Creación de una comunidad

Al momento de generar contenido, lo que se busca es hacer una base sólida de seguidores, y con esto poco a poco ir creciendo en seguidores y en interacción.



■ Foto de producto

Afortunadamente, nuestros productos en repostería y panadería son muy vistosos normalmente, así que ¡experimenta! saca el fotógrafo que llevas dentro y disfruta del proceso, las mejores fotografías son las que mejor cuentan una historia.



PARA EMPRESARIOS

En facebook, no solo se tiene que hacer un perfil, si no, una página. Una página o un perfil profesional es utilizado normalmente por negocios, marcas o emprendimientos, ya que permite realizar más acciones publicitarias que un perfil de instagram.



En esta red social, los perfiles de negocio le brindan la oportunidad al usuario de poder realizar no solo publicaciones sencillas, si no que puede realizar campañas de estrategia publicitaria, y ver gráficos más avanzados con información de alcance e impacto, permite realizar segmentaciones de mercado y mucho más.

Si es de su interés, conocer más al respecto, existen blogs, vídeos en youtube y cursos gratuitos en la web, cada red social, como twitter, facebook, instagram o youtube, tienen en su página principal,

en el menú de opciones, encontrarás estos cursos básicos de forma gratuita. Aquí te dejamos cada una descripción breve de cada red social y sus objetivos:

- **Facebook:** Una red social enfocada a la comunicación en masa, manteniendo a los contactos familiares, de negocios y amistades en un mismo lugar, logrando que se facilite la publicidad de negocios locales, nacionales e internacionales. Las estrategias que se pueden utilizar en facebook sirven para que se queden dentro de la red social, como fotos, vídeos y mensajería instantánea.



- **YouTube:** página de vídeos más conocida en el mundo. Aunque, por lo general, las estrategias publicitarias que se usan aquí son especialmente para difusión internacional, podremos usarla como un banco de vídeos, en el que se puede subir parte de nuestro contenido para compartirlo de manera individual.



WEBINAR

PAGARÉS EN LOS NEGOCIOS

MIÉRCOLES
8
FEBRERO

17:00
HORA CDMX

PONENTE:
Juan Gualberto Hurtado

**EN VIVO
POR ZOOM**

¡Regístrate!

Para solicitar datos de conexión, favor de comunicarse a:

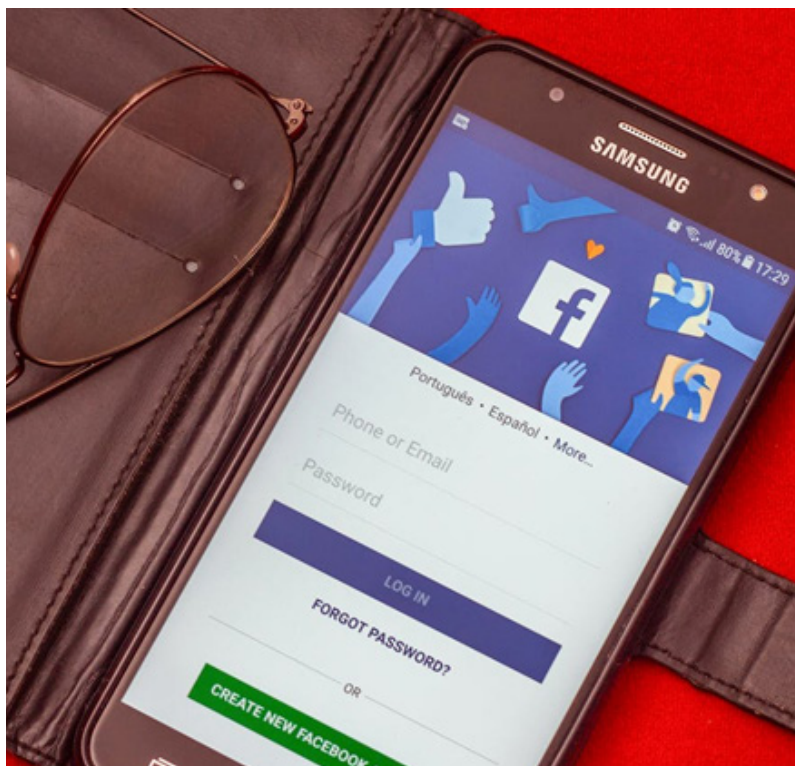
✉ CAPACITACION-CURSOS
@CANAINPA.ORG.MX

☎ 55 9300 1572

- **Twitter:** red social que se conoce como más dinámica, ya que su comunidad es reconociblemente más proactiva entre sus usuarios que las demás, sin embargo, no es una plataforma ideal para hacer crecer a una empresa, ya que, quienes tienen mayor eficacia dentro de la plataforma, son artistas o marcas reconocidas a nivel internacional. Esto se ve explicado en que, la mayor parte de la comunidad que interactúa en *twitter* es angloparlante.

PARA EMPRESARIOS

- **Instagram:** esta plataforma se dedica exclusivamente a la creación de contenido en tres formatos: fotos, vídeos e historias, las cuáles, tienen una duración de 24 hrs. Crecer en seguidores dentro de esta red es muy fácil gracias a su rápida visualización de productos y servicios mediante los formatos visuales que permite la aplicación, además es un lugar muy intuitivo tanto para seguidores nuevos como para buscar maneras nuevas de emprendimiento en línea ya que brinda opciones como mensajería directa, tienda virtual o línea de contacto; lo esencial para cualquier *e-business*.



Con todo esto, es momento de dejar en claro que las redes sociales son un espacio seguro para practicar, y con la experiencia ir mejorando en el contenido como en la línea editorial para tu negocio. Hay departamentos de comunicación que también se pueden contratar y que, con esto, se haga esta labor de manera profesional, pero queda a decisión y recursos de cada panadero. No hay por qué esperar, esperamos pronto ver sus perfiles en redes sociales ¡Mucho éxito!

ROSCA GIGANTE EN AGUASCALIENTES

OFICIAL



En el marco de celebración de la tradición del día de reyes, en el estado de Aguascalientes, se llevó a cabo la “gigante rosca de reyes”, dirigida por el gobierno estatal, el DIF y el Grupo de industriales panaderos de Aguascalientes y CANAINPA.

Por primera edición, en los 11 municipios del estado, se compartió la “gigante rosca de reyes”, haciendo una gira por todo el territorio hidrocálido, comenzando el 3 de enero en 8 de los 11 municipios, continuando el día 4 de enero en otros dos municipios y concluyendo el día 5 de enero en la capital del estado.







La gira la encabezó la gobernadora del estado, Tere Jiménez, acompañada de la presidenta del DIF estatal, Aurora Jiménez, y el representante de los panaderos del estado, Jaime Álvarez Esparza.

Se calcula que, la rosca de Reyes se elaboró con más de 1 t de harina, más de 300 kilos de azúcar, 500 lts de huevo, más de 300 kilos de mantequilla y 352 kg de ate.

Se repartieron más de 1900 m de rosca de Reyes entre la población del estado de Aguascalientes.

En la elaboración, de esta rosca de reyes, participaron siete panaderías locales de las cuales hacemos aquí mención;

- Panadería 4 Hermanos
- Panadería La Fama
- Velia Panadería
- Panadería La Estelar
- Panadería El Horno
- Panadería Guzman y Asociados
- Panadería tradición Bertha.

Más de 70 tahoneros, elaboraron este rico manjar para toda la gente que asistió a los diferentes eventos. Por último, el mensaje que se resaltó fue seguir conservando estas tradiciones que unen a las familias mexicanas y a seguir fomentando el consumo de pan en las panaderías tradicionales y locales del Estado.

EN VIVO VÍA ZOOM

WEBINAR

FACTURACIÓN 4.0

**MIÉRCOLES
15 FEBRERO 2023
5.00 PM**

Para solicitar datos de conexión, favor de comunicarse a:

✉ CAPACITACION-CURSOS
@CANAINPA.ORG.MX

☎ 55 9300 1572

PONENTE:
DRA BLANCA MORALES
FIYSCO MCBEE

SAT

Fiysco McBEE
Imprenta • Software • Tecnología

WEBINAR EN VIVO POR ZOOM

CAMBIOS EN NÓMINA 2023

Miércoles 22 de febrero | 17 h (CDMX)

Para solicitar datos de conexión, favor de comunicarse a:

✉ CAPACITACION-CURSOS
@CANAINPA.ORG.MX

☎ 55 9300 1572

PONENTE:
Alfonso de los Rios
FIYSCO MCBEE

Fiysco McBEE
Imprenta • Software • Tecnología

ROSCA GIGANTE EN OAXACA:

OFICIAL



El 6 de enero, en la Plaza de la Danza, Oaxaca, en el marco del festejo del día de reyes, se elaboró por parte de los afiliados a CANAINPA, Delegación Oaxaca, una vez más la mega rosca de reyes para dos mil seiscientas personas.



La partida de rosca gigante fue dirigida por presidente municipal del estado de Oaxaca, el Doctor en Contaduría, Francisco Martínez Neri en compañía de la Presidenta del DIF Municipal, maestra Bernarda González Rivas, así como la Directora del mismo licenciada Monserrat Pacheco Arellanes.



OFICIAL



Producto **Valell** Crema Batida. Ideal para postres y helados. Conservar refrigerado, antes de utilizar. Contenido: 200g. Conservar refrigerado a 4°C. Fecha de caducidad: 18/11/2023.

Amor hay para todos

mmm...
postres, pastel, cafecito
TODO con crema **Valell**

50 Años Natural de alimentos

Más Información



En éste evento se contó con la presencia de la esposa del Gobernador y Presidenta del DIF Estatal la señora Irma Bolaños Quijano, así como del Vicepresidente Regional de Canainpa Armando Pascual Guzmán, quien fue el encargado de la coordinación para la elaboración de la mega rosca de reyes.



LOS FAVORITOS DE ESTA TEMPORADA

— HABLEMOS DE INGREDIENTES —



Chocolate, el “Alimento de los dioses”

El chocolate tiene su origen en México, donde, cuenta la tradición prehispánica que, el dios Quetzalcoatl, regaló el árbol de cacao a los hombres, que años después se bautizaría con el nombre científico *Theobroma Cacao*, que en griego significa “alimento de los dioses”. Sin embargo, estudios recientes proponen que, de hecho, el cacao se descubrió por “accidente” cuando los indígenas de América central producían bebidas fermentadas a base de esta y otras semillas, pero, fue en el proceso que, aprendieron a utilizar los desechos de esta para la producción de nuevas bebidas, dando origen al “xocolatl”.

 HARINERA
ANÁHUAC

**QUEREMOS
SEGUIR
ALIMENTANDO**
ese amor por hornear.

Harina Independencia está



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

HABLEMOS DE INGREDIENTES

Esta nueva información sobre el origen del chocolate fue obtenida de vestigios de cacao encontrados en fragmentos de cerámica que datan entre los años 1100 y 800 a. C. y que se hallaron en excavaciones arqueológicas realizadas en las cercanías de Puerto Escondido, Honduras, entre 1995 y 2000.



El *xocolatl*, con anterioridad, en Mesoamérica, únicamente era consumido por la nobleza, llamados *pipiltin* (cacique), y por los *pochtecas* (gremio de comerciantes nómadas de alto rango). Era una bebida de clase. Cuando los españoles arribaron a América, notaron que este alimento era de gran valor, al tiempo que conocieron los beneficios y propiedades del mismo.



Ya en el siglo XX, se valoró como alimento básico y era imprescindible en las raciones de los soldados en la guerra, se vendía principalmente en farmacias como medicamento. En 1828, el holandés *Coenraad Johannes Van Houten*, sacó una patente para una nueva prensa hidráulica, su intención inicial era probar la calidad del chocolate, pero con la prensa consiguió un efecto secundario: el chocolate sólido, con una consistencia muy parecida a la actual. Fueron las primeras tabletas de chocolate, hasta entonces siempre había sido una bebida.



Vainilla:

La ixtlilxóchitl (flor negra) es una orquídea endémica de México que se ha cultivado desde tiempos prehispánicos en la región Totonaca del norte de Veracruz y Puebla.

La vainilla conoció otras tierras al momento de la conquista, cuando fue llevada a España como parte del intercambio cultural y gastronómico de la colonización. Tras intentar cultivarla, se dieron cuenta que el secreto de las largas y delgadas vainas se había quedado en México: la melipona o abeja de monte. Las meliponas eran las únicas que podían polinizar la flor de la vainilla y junto con ciertos colibríes nativos, eran las más efectivas.

Por casi tres siglos el único productor de vainilla fue México, sin embargo, para 1841, los europeos

desarrollaron un método eficaz para fertilizar la flor a mano.

Actualmente, por las condiciones climáticas y de suelo, la vainilla se produce en otros países principalmente en la isla de Madagascar, sin embargo, desde hace 8 años el fruto maduro de la orquídea *Vanilla planifolia* Andrews, es decir la Vainilla de Papantla, cuenta con denominación de origen, protegiendo así 39 municipios entre Veracruz y Puebla.

Este producto mundialmente famoso, se utiliza como saborizante en casi todo el mundo, es favorito de consumir en Estados Unidos seguido de Canadá y Europa, usualmente se ocupa en postres como malteadas, helados, galletas. Además, su consumo aporta nutrientes como hierro, calcio, potasio y fósforo.



Cereza

Se cree que la cereza es proveniente de Asia Menor y que su cultivo proviene de la antigua colonia griega *Kerasos*, la actual Giresun, en la costa del mar Negro. La cereza era muy apreciada desde hace siglos por culturas griegas y romanas, las cuales expandieron su cultivo por distintas regiones hasta llegar a España, gracias a los romanos, alcanzando un rápido crecimiento durante la expansión árabe.

La cereza es fruto del árbol del cerezo y pertenece a la familia de las rosáceas. Podemos hablar de dos especies de cerezas, las cerezas dulces, de color oscuro (*prunus avium*) y las guindas o cerezas ácidas, de un color rojo brillante (*prunus cerasus*). De ambas especies de cerezas existen una gran

cantidad de variedades, rondando aproximadamente las mil variantes.





Pan-Pro[®]

Grasa Vegetal para Panificación



**GRASA 100%
VEGETAL Y
SALUDABLE**

OLEOFINOS

OLEOMEX

Pedidos al: **8008224035**



Beneficios de la cereza:

- **Reumatismo y artritis:** las cerezas tienen propiedades antiinflamatorias gracias a sus componentes depurativos y antioxidantes, así como a la presencia de ácido salicílico.
- **Antienvejecimiento:** los componentes de la cereza depuran el organismo y protegen el sistema nervioso y vascular.
- **Diabetes:** reducen el riesgo de aparición de esta enfermedad y sus complicaciones, siendo bien toleradas por los diabéticos por su contenido en fructosa y levulosa.
- **Corazón:** Varios componentes fenólicos que abundan en la cereza protegen el sistema cardiovascular y previenen la angina de pecho y el infarto de miocardio.

REFERENCIAS:

<https://nestlefamilyclub.es/articulo/historia-del-chocolate#:~:text=El%20chocolate%20tiene%20su%20origen,alimento%20de%20los%20dioses>

<https://www.ngenespanol.com/fotografia/origen-del-chocolate/>

<https://www.infobae.com/america/entretenimiento/2022/05/25/cual-es-el-origen-de-la-palabra-chocolate/>

<https://chocolatescomes.com/historia-del-chocolate/>

<https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-vainilla-de-mexico-al-mundo#:~:text=La%20historia%20de%20la%20vainilla,cacao%2C%20llamada%20Xocolatl>

<https://www.rajope.es/blog/noticias/cerezas-origen-propiedades-beneficios>

<https://www.infosalus.com/nutricion/noticia-beneficios-aportan-cerezas-salud-20180712084103.html>

BOLAS DE FRAILE

PANES EMBLEMÁTICOS

País: Argentina



Cientos de argentinos comen bolas de fraile todos los días o esporádicamente, pero pocos saben el irónico mensaje que está detrás del nombre.

Para los argentinos es muy frecuente pedir cañoncitos de dulce de leche, bolas de fraile o vigilantes, ir a la panadería y comprar este tipo de facturas para comer un domingo en la tarde con mate o con un rico café es un clásico en muchos de los hogares nacionales.

Es probable que pocas personas conozcan el origen de cada uno de los nombres que tienen las facturas (producciones de pan), como es el caso de las bolas de fraile.

El origen se remonta al siglo XIX y se relaciona con una asociación de panaderos.

Todo comenzó en el año 1887, en Buenos Aires. En aquel momento, el anarquista italiano Ettore Mattei creó la primera institución de la resistencia Argentina, que fue la Sociedad Cosmopolita de Resistencia y Colocación de Obreros Panaderos.

Al año siguiente, en 1888, los panaderos organizados iniciaron un reclamo a través de una huelga que duró más de 15 días. Durante esa protesta, decidieron manifestar sus reclamos de manera clara y su mejor idea fue hacerlo a través de los nombres de sus creaciones, esas que sacaban todos los días del horno y vendían entre los habitantes.



Tal como se mencionó, los panaderos decidieron manifestarse a través de la huelga y, además, a través de los nombres de sus producciones. Así nacieron las denominaciones de las clásicas facturas que se consumen actualmente con tanta frecuencia.

Bolas de fraile o suspiro de monja: rellenas de dulce de leche o crema pastelera, los panaderos de 1888 les pusieron ese nombre para ironizar sobre los curas y las hermanas.

Pero eso no es todo, el propio término "facturas" está cargado de significados. Su uso fue utilizado para referirse a todas las producciones de los panaderos, de forma tal que los miembros del sindicato "llamaran subversivamente la atención sobre el valor de su trabajo".

FUENTE:

<https://www.iprofesional.com/recreo/334607-la-historia-anarquista-del-nombre-de-las-bolas-de-fraile>

CRIOLLITOS CORDOBESSES

PANES EMBLEMÁTICOS

País: Argentina



Son uno de los tantos símbolos tradicionales que representan a Córdoba, Argentina. Protagonistas de muchos desayunos y meriendas, se posicionaron como una de las especialidades más compradas en cada panadería de la provincia. Su sabor único e inigualable cautiva a todos los cordobeses e incluso a muchos turistas.

Origen

Los criollitos, al igual que muchas de las recetas tradicionales de Argentina, les debe su origen a los inmigrantes italianos. Si bien no hay una historia concreta de cómo surgieron, no cabe duda que nació de una fusión de culturas.

La inmigración europea trajo con su llegada cientos de recetas de panadería y masas en general. Los criollitos son una versión renovada de los conocidos “bizcochos” palabra que proviene del latín antiguo “*panis bis coctus*” y significa pan horneado dos veces.

Para los italianos eran los *biscottos*, y para los franceses *biscuit* siendo una de las recetas que más preparaban en Argentina desde su arribo al país. Muchas leyendas de la provincia de Córdoba cuentan que los criollitos nacieron de una mezcla de ingredientes sobrantes que tenía un conocido panadero del interior. Al darse cuenta del delicioso sabor comenzó a comercializarlos como “criollitos”. Se dice que optó por ese nombre ya que a su familia se la conocía como “los criollos del pueblo”.

No cabe duda que los argentinos son muy pasionales por la gastronomía tradicional. En Córdoba en especial, tienen la particularidad de ser reconocidos por muchas recetas, los criollitos sin dudas es una de las más importantes. Basta con observar los parques, las plazas y los bares para



darse cuenta que son los protagonistas de muchos desayunos y meriendas.

Lo único que se discute es si serán comunes o de hojaldre, porque hasta en eso nos sorprende, hay para todos los gustos. Muchos los acompañan con mates, dulce de leche o una rica mermelada casera. Quienes se atreven le agregan manteca y azúcar. Sucede que su sabor particular queda excelente con extras dulces o salados. Sin duda, más que una especialidad panadera, los criollitos son una gran compañía.



FUENTE:

<https://cordoba.italiani.it/criollitos-una-receta-cordoba-llena-de-pasion/>

¿CÓMO HORNEAR EL *CUPCAKE* PERFECTO?

————— CONSEJOS TÉCNICOS —————



Hoy por hoy, no es ningún secreto que hay un enorme «boom» de este postrecito y, sobre todo, en la repostería creativa. Entonces, sin miedo a experimentar, con estos tips podrás realizar el mejor *cupcake* para este 14 de febrero.

La temperatura del horno:

Puede ser que la temperatura del horno en casa, al momento de seguir una receta, no sea la correcta. Un consejo útil es que, al momento de precalentar el horno, se realice a máxima temperatura y, al momento de ingresar nuestros *cupcakes*, bajar la temperatura (la que diga la receta). Además de esto, siempre estar pendiente del reloj, recordemos que los tiempos en la repostería son de suma importancia.



Manejo de los ingredientes:

Usa los ingredientes a temperatura ambiente, a menos que tengas que derretir la mantequilla o el chocolate, procura siempre que puedas, tener así los ingredientes. La mantequilla si está demasiado fría, al momento de integrarla, tendrá muchos grumos, o el huevo si está recién sacado del refrigerador, le costará más incorporarse a las mezclas.

La masa de *cupcakes* no debes batirla más de la cuenta. Es muy importante, que en el momento que tengas los ingredientes incorporados y mezclados, pares de batir, ya que, si continúas, quedará un *cupcake* mucho más compacto y denso, y esa no es la idea, queremos ligereza y suavidad y aire dentro de él.

Lo más importante es que la mantequilla y el azúcar se batan muy bien, y conseguir mucho aire cuando los mezclamos. Bate a velocidades suaves, muy suaves, esto es esencial para que el gluten de la harina se accione y la magia cobre vida.

La masa de los *cupcakes*:

Usualmente, se relaciona la harina que usamos, con la densidad del pan. Es cierto que podríamos usar la harina con levadura, de hecho, hay recetas que lo hacen, pero normalmente, se usa la normal, la que no lleva levadura, eso sí, de repostería que es más fina. Tamizar muy bien la harina, incluso hasta 3 veces.

No nos pasemos rellenando los moldes de la mezcla de los *cupcakes*. Es el típico error que



todos hemos cometido alguna vez: nos pasamos poniendo masa, nos da la sensación que no nos van a salir bien y los terminamos llenando. Cubrirlos a un nivel de 2/3 es lo indicado.

Horneado:

Hornea las bandejas de una en una. Es más importante, la precaución y, que uno organice el tiempo para tenerlos hechos antes y no intentar hornear dos bandejas a la vez, por ejemplo, ya que no quedarán igual de bien, y unas se harán antes que otras.

Una vez que tienes tus cupcakes en el horno, procura no abrirlo hasta que hayan pasado unos 12 minutos más o menos. Es en ese tiempo cuando se está haciendo la magia y cuando todo está intentando unirse y crear algo delicioso, así que mejor no molestarlo. Si se abre, puede pasar que se vengán abajo (no esponjen) y no queden bien,

así que, un poco de paciencia.

¡No nos pasemos horneando!

Recordemos que son pequeños y que si nos pasamos de tiempo nos quedarán más secos. Puedes hacer el test del tenedor o cuchara de madera para ver si están hechos, los pinchas y, si sale limpia, ya está.

Déjalos reposar 5 minutos en la bandeja, antes de ponerlos en una rejilla enfriadora.

Si quieres escoger una cobertura piensa en el grado de dulzor y la textura del cupcake. Es más, si es una receta que te ha dado la cobertura, prepara la que se te dice. Piensa que, si tienes un pastel muy denso y dulce, tiene que llevar una cobertura ligera y de ser posible, menos dulce y lo mismo, al contrario. Hay que crear un exquisito equilibrio entre las dos partes del cupcake si queremos triunfar en su elaboración.

Cobertura

Decóralos a tu gusto. Hay tantas cosas para decorar, que casi las posibilidades son infinitas. Sé original y crea tus propios remates para que tu cupcake sea el mejor que jamás haya probado nadie.

¡Ahora sí, todos listos para disfrutar de los *cupcakes* perfectos!

DÍA DE SAN VALENTÍN

— ESTE MES CELEBRAMOS —



El 14 de febrero, o día de San Valentín, es una fecha dedicada a la expresión del amor, en sus distintas formas. Muchas personas consideran esta fecha como una excusa para alimentar el consumo, ya que parece que está estratégicamente situada justo después de las fiestas decembrinas... otras tantas lo ven como una fecha que no debería celebrarse, ya que consideran que el amor no se debería “celebrar” o “manifestar” solamente un

día, sin embargo, aún son millones de personas alrededor del mundo quienes siguen realizando este festejo como una muestra de afecto a sus seres queridos, pero, ¿Cómo comenzó esta festividad? Es difícil determinar concretamente el origen de la festividad, sin embargo, distintos historiadores coinciden en que, esta celebración, se remonta a varios siglos atrás.

Orígenes Romanos

Según la leyenda, los gemelos Rómulo y Remo, fueron amamantados por una loba llamada Luperca, la cual se convirtió en el animal emblemático de Roma. Del 13 al 15 de febrero se celebraban en su honor las llamadas “fiestas lupercales”. En esta celebración, los acólitos se reunían en una “cueva sagrada” y, siguiendo la tradición, el sacerdote sacrificaba una cabra y, a continuación, los niños salían a la calle para azotar a las mujeres con la piel de los animales finados, esto para “incentivar su fertilidad”.

Otra teoría remonta el origen de “San Valentín” a otra festividad romana llamada “*Juno Februa*ta” en la cual, era costumbre que, los jóvenes varones, escogieran el nombre de su pareja durante esos días, extrayendo de una caja un papel con el nombre de la persona en cuestión. Estas uniones, que, en un principio, solo eran vínculos sexuales, muchas ocasiones resultaban en matrimonios duraderos.

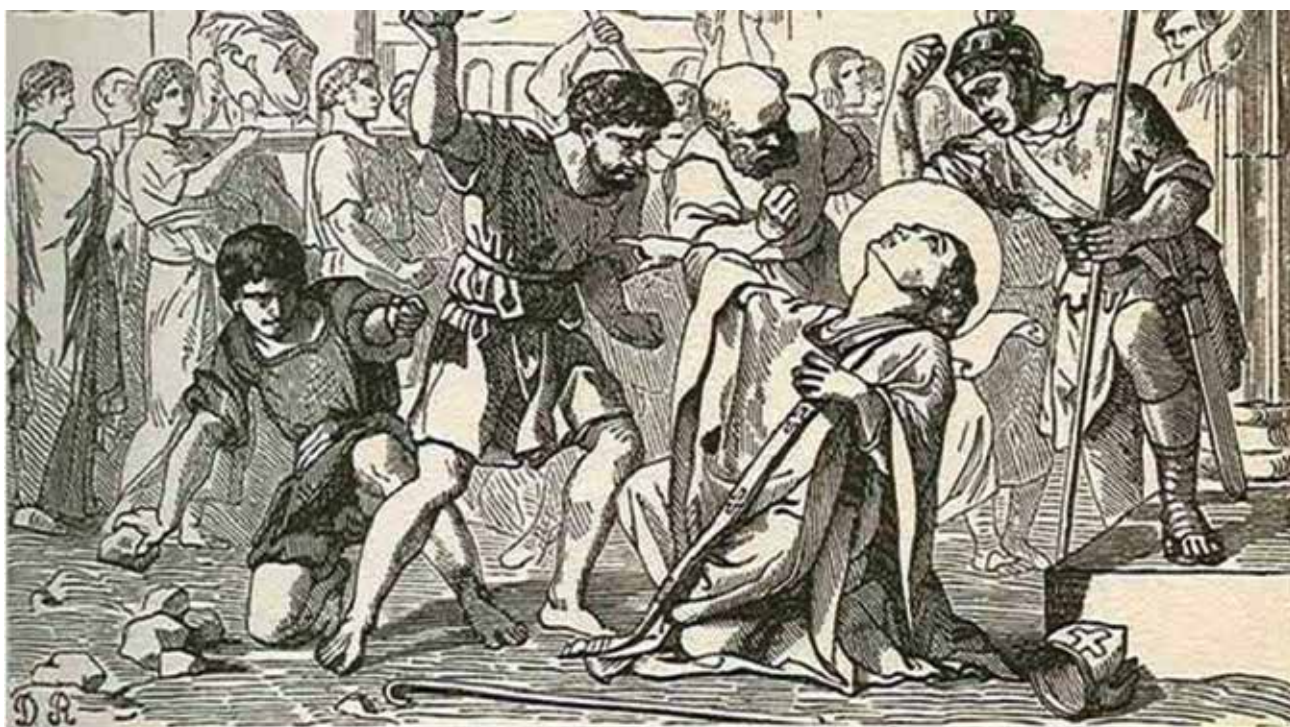
¿Y por qué se llama “San Valentín”?

Regresamos a Roma, ahora en el siglo III, cuando el cristianismo comenzaba a extenderse. En esos momentos, el emperador Claudio II, el gótico, promulgó una ley la cual prohibía a los jóvenes varones consumir el matrimonio, para así, alistarse en el ejército.

Al no estar conforme con dicha ley, un joven sacerdote de nombre Valentín, decidió “rebelarse” ante esta prohibición y, en secreto, comenzó a celebrar el matrimonio entre los jóvenes enamorados, con esto logrando convertir a muchos de éstos en el cristianismo.

Sin embargo, Valentín fue descubierto, apresado y confinado en una mazmorra.

El custodio oficial del sacerdote romano, cuenta la leyenda, retó a Valentín a que le devolviera la vista





a su hija ciega y, Valentín, lograría que ésta regresará, consiguiendo así, con su milagro, convertir a aún más personas al cristianismo. Sin embargo, su condena llegaría a su fin cuando, el 14 de febrero del año 260 fue lapidado y decapitado. La tradición cuenta que el sacerdote, en cartas a su enamorada Julia, adjuntaba una nota de despedida que cita: “De tu Valentín”; de ahí la expresión anglosajona con la que se firman las cartas de amor: “From your Valentine”. Julia, agradecida, plantó un almendro que dio hermosas flores rosadas junto a la tumba de su amado, de ahí el simbolismo de este árbol, para expresar el amor y la amistad duradera. Siglos después, Valentín fue elevado a los altares, y, en el año 494, el papa Gelasio I, declaró el 14 de febrero como el día de San Valentín.

Otras teorías:

Otras historias sobre el día de los enamorados atribuyen su origen en el siglo XVI, gracias al poeta Geoffrey Chaucer. En su obra “*Parlement of Foules*” (El parlamento de las aves), el autor, incluye una serie de versos que dicen lo siguiente:

-“Porque es el día de San Valentín, cuando cada pájaro viene a escoger a su pareja”

En 1969, bajo el pontificado de Pablo VI y tras el concilio vaticano II, “San Valentín” fue eliminado del calendario católico ante las dudas que existían (desde entonces) sobre su posible origen pagano. Así, ésta festividad pasaría de tener un motivo

ESTE MES CELEBRAMOS

religioso pero sin celebración... hasta el siglo XX. Al final, la leyenda unida a la tradición de hacer obsequios a nuestros seres queridos, ha logrado vencer el silencio que la Iglesia quiso imponer con postergar a San Valentín.

San Valentín en el mundo:

Estados Unidos: Siete parejas son elegidas para contraer matrimonio ese día, en el mirador del piso 80 del *Empire State* de Nueva York.

Los niños, en las escuelas, intercambian tarjetas de felicitación conocidas como “*Valentines*”.



Dinamarca: Se envían flores “gotas de nieve” a los seres queridos, ya sean parejas o amigos.

Los hombres envían cartas llamadas *gaekkebrev* (carta graciosa), y no firman. La mujer que la recibe se ve sujeta a adivinar quién la envió, si adivina, el remitente de la carta la recompensa con un huevo de pascua.



Japón: Miles de enamorados se acercan al monte Fuji para tocar la “campana del amor” tres veces, pronunciando el nombre de su ser amado, para convertir su relación en “amor verdadero”.

ESTE MES CELEBRAMOS

Gran Bretaña: Las mujeres solteras se paran frente a la ventana y, según la leyenda, el primer hombre que se les aparezca o que vean, se casará con ellas durante ese año.



Italia: diferentes parejas acuden al templo de San Valentín como un acto de compromiso para unirse en matrimonio al año siguiente.



En fin, recuerda que, este día es para celebrarse y recordarle a cada uno de nuestros seres queridos cuánto los apreciamos. Y como dicen que el amor es el motor que mueve al mundo, celebremos todos... ¡Feliz día de San Valentín!

REFERENCIAS:

https://historia.nationalgeographic.com.es/a/lupercales-fiesta-romana-fertilidad_16349

https://historia.nationalgeographic.com.es/a/origen-historico-dia-san-valentin_15084

https://historia.nationalgeographic.com.es/a/werther-y-moda-suicidio-por-amor_14021

RED VELVET

RECETAS



INGREDIENTES

Pan de red velvet

- 4 claras (120 g) de huevo
- 2½ cucharadas de colorante rojo para alimentos (38 ml)
- 1 cucharada de extracto de vainilla (15 ml)
- 2½ tazas de harina (350 g)
- 1 cucharada de polvo para hornear + 2 cucharaditas (14 g)
- ½ taza de cacao (50 g)
- 1 cucharadita de sal (4 g)
- ⅓ de taza de mantequilla (70 g) a temperatura ambiente
- 1¼ tazas de azúcar (250 g)
- ¾ de taza de leche (180 ml)

- 1 cucharada de vinagre de manzana (15 ml)
- ⅓ de taza de aceite de maíz o soya (80 ml)

Betún

- 4 cucharadas de mantequilla (60 g) a temperatura ambiente
- 1 taza de queso crema (190 g) a temperatura ambiente
- 1½ tazas de azúcar glass (180 g)
- 1 taza de chocolate blanco (180 g) derretido, a temperatura ambiente

Decoración

- 1 taza de fresas picadas (150 g)

PROCEDIMIENTO:

Montaje

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Bate ligeramente las claras con el colorante y el extracto de vainilla.
3. Cierne la harina con el polvo para hornear, la cocoa y la sal.
4. Bate la mantequilla con el azúcar durante 5 minutos.
5. Agrega la mezcla de harina con cacao, la leche, el vinagre y el aceite.
6. Bate a velocidad alta durante 2 minutos.
7. Finalmente, incorpora las claras batidas en dos tantos.
8. Distribuye la preparación en los moldes.
9. Hornea durante 20 minutos o hasta que estén cocidos.

10. Déjalos enfriar.

Betún

1. Bate la mantequilla con el queso crema y el azúcar glass hasta obtener una mezcla pálida, y sin grumos.
2. Añádele el chocolate derretido y mézclalo bien.

Montaje

1. Desmolda los panes y hazles un corte horizontal en la parte de arriba con el cuchillo para emparejarlos.
2. Pon uno de los panes en un platón cúbrelo con un poco de betún y añade algunas de las fresas; coloca encima otro pan y cúbrelo con más betún.

CUPCAKES DECORADOS CON AMOR

RECETAS



INGREDIENTES

Pan el pan

100 gr.	Mantequilla sin sal a temperatura ambiente
200 gr.	Azúcar
3 Huevos	a temperatura ambiente
180 gr.	Harina
100 ml.	Leche semidescremada
1 Cucharadita	de polvo para hornear
1 Cucharadita	de extracto de vainilla

Pan la crema decorativa

250 gr.	Mantequilla sin sal
300 gr.	Azúcar glass
1 Cucharadita	de extracto de vainilla
2 Cucharaditas	de leche semidescremada

Chispas de colores o en formas alusivas a la fecha

Moldes y capacillos para cada cupcake tamaño y color deseado

PROCEDIMIENTO:

Para el pan

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un bowl, tamiza la harina con el polvo para hornear y reserva.
3. Bate la mantequilla con el azúcar hasta que se integren completamente.
4. Añade los huevos uno por uno hasta que estén totalmente mezclados.
5. A velocidad baja, añade la mitad de la harina, la leche y el extracto de vainilla. Después, el resto de la harina.
6. Coloca los capacillos dentro de los moldes y, usando una cuchara para helado, reparte toda la mezcla en cada uno sin llenarlo más de 2/3.

7. Hornea a 180°C por 20 minutos hasta que, al pincharlos con un palillo, este salga limpio.
8. Saca del horno y deja enfriar antes de desmoldar.

Para la crema

1. Tamiza el azúcar glass.
2. Colócala en un bowl junto a la mantequilla, la leche y el extracto de vainilla. Bate hasta integrar perfectamente.
3. Introduce esta mezcla en una manga pastelera y decora girando en sentido contrario a las agujas del reloj, desde fuera hacia dentro.
4. Finalmente, decora con las chispas de colores.

Te acompañamos con
dulce inspiración



Harina preparada Creme Cake Red Velvet

Versátil, con un solo
producto crea rosas,
panqués, muffins
y pasteles



Excelente textura,
cremosa y aireada



¡Fácil de usar!

Búscalo con el
código: 01366823



Dawn[®]

www.dawnfoods.com

 @DawnFoodsLATAM

 @DawnFoods_LATAM

 DawnFoodsLATAM

 Dawn Foods LATAM

 800 201 2578

PIZZA DE FRUTOS ROJOS

RECETAS



INGREDIENTES

Masa para pizza
200 gr de queso
Camembert cortado en
rebanadas
100 gr de chocolate blanco
troceado
200 gr de frutos rojos
(fresas, frambuesas, moras
azules y zarzamoras)

PROCEDIMIENTO:

1. Precaliente el horno a 180 °C.
2. Forme una esfera con la masa y extiéndala sobre una superficie enharinada hasta obtener un círculo de 30cm de diámetro; colóquelo sobre una charola para pizza.
3. Distribuya sobre la masa el queso Camembert.
4. Hornee la pizza de 15 a 20 minutos o hasta que esté ligeramente dorada.
5. Sáquela del horno y añada el chocolate blanco.
6. Hornee por 5 minutos más, retire del horno.
7. Añada los frutos rojos y sirva de inmediato.

OBLIGACIONES 2023

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

ENERO

- Comienza periodo de calibración de básculas.
- PROFECO intensifica la Verificación y Vigilancia de precios de la rosca de reyes. Se deben exhibir los precios al público.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del mes inmediato anterior.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Pago bimestral inmediato anterior (noviembre-diciembre 2022) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez.
- Fecha límite para pago de Impuesto Predial en la CDMX con descuento del 8% (varía).

1
4, 5 y 6
17
17
17
17
31

FEBRERO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del mes inmediato anterior.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Fecha límite para enviar la balanza (contabilidad electrónica) correspondiente al cierre del ejercicio 2022 de las personas morales.
- Fecha límite para presentar en el IMSS la determinación de la prima de grado de riesgo.
- Fecha límite para pago de Impuesto Predial en la CDMX con descuento del 5% (varía).

17
17
17
17
20
28
28

MARZO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago bimestral inmediato anterior (enero-febrero 2023 de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX).
- Fecha límite para enviar la balanza (contabilidad electrónica) correspondiente al cierre del ejercicio 2022 de las personas morales.
- Fecha límite para presentación de declaración anual del Impuesto Sobre la Renta para personas morales.
- Fecha límite para el pago de Tenencia en la CDMX.

17
17
17
17
17
20
31
31



OBLIGACIONES 2023

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

ABRIL

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

17

17

17

17

30

MAYO

- PROFECO intensifica la Verificación y Vigilancia de precios de pasteles y gelatinas (día de las madres). Se deben exhibir los precios al público.
- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del mes inmediato anterior.
- Pago bimestral inmediato anterior (marzo-abril 2023) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Fecha límite para el pago de utilidades a trabajadores que prestan servicios a personas morales

9 y 10

17

17

17

17

17

31

JUNIO

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

17

17

17

17

30



OBLIGACIONES 2023

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

JULIO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago bimestral inmediato (mayo-junio 2023) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.

17

17

17

17

17

AGOSTO

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX

17

17

17

17

SEPTIEMBRE

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago bimestral inmediato anterior (julio-agosto 2023) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.

17

17

17

17

17

OCTUBRE

- Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.
- Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.
- Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.
- Pago de Impuesto Sobre Nóminas CDMX.

17

17

17

17



OBLIGACIONES 2023

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

NOVIEMBRE	● PROFECO intensifica la Verificación y Vigilancia de precios pan de muerto. Se deben exhibir los precios al público.	31, 1 y 2
	● Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.	17
	● Pago bimestral inmediato anterior (septiembre-octubre 2023) 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
	● Pagos 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
	● Pagos 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 2023.	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 1° 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 1° de enero al 31 de marzo y la segunda del 1° 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.

CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN

Código Fiscal de la Federación Art. 12. Cuando el vencimiento de impuestos cae en día inhábil, automáticamente el vencimiento se recorrerá al día hábil siguiente.



DÍA MUNDIAL DE LA NUTELLA

EFEMÉRIDES



En el año de 1946, después de la segunda guerra mundial, el cacao se encontraba en un estado de extrema escasez, por lo que Pietro Ferrero decidió hacer una pasta dulce a base de avellanas, azúcar y solo un poco de cacao, dando origen al primer prototipo que conoceríamos de Nutella: el *Giandujot*. Fue en 1951, que esta pequeña tableta de cacao creada por Ferrero tomaría consistencia cremosa y en 1964, pasaría a bautizarse como actualmente la conocemos.

En los años 60's la crema de avellanas adopta su icónico envase de Nutella y, si bien, al principio no gozó de mucha aceptación, dado que antes contaba con distintas presentaciones, poco a poco se iría abriendo camino nuevamente entre la popularidad de los desayunos típicos italianos, llegando a tal punto que, en 1996 la marca ce-

lebraría, por esta ocasión en Francia; un evento llamado “*Generation Nutella*” en el cual, diversos artistas de talla tal como Decouflé, Paco Rabanne y Wolinsk serían invitados a exponer sus distintas obras de arte.

En 1994, fue que **Sara Rosso**, gracias a un viaje escolar, tuvo la oportunidad de viajar a Italia y fue ahí donde por primera vez probó la Nutella. Al regresar a Estados Unidos y realizar que la crema de avellanas aún no expandía su mercado en el continente americano, decidió, gracias a una conversación con una de sus amigas “*bloggeras*”; inaugurar de manera no oficial el “*World Nutella Day*” o en español: el “Día Mundial de Nutella” el 5 de febrero de 2007.

Rosso escogería este día, ya que consideraba esa fecha como el inicio de año y un mes ideal para celebrarlo. El movimiento se logró en países como: India, Brasil, Inglaterra y Japón que a través de redes sociales compartieron fotos y videos de sus momentos acompañados de esta crema de avellanas. No fue hasta el 2015 que **Sara** decidiera ceder el día a la marca oficial y desde entonces, cada año la marca celebra de distintas maneras este día con su comunidad.

REFERENCIAS:

<https://sipse.com/lo-mas-viral/dia-mundial-de-nutella-por-que-se-celebra-el-5-de-febrero-391161.html>

<https://www.nutella.com/co/es/dentro-de-nutella/nuestra-historia>

<https://foodandwineespanol.com/dia-mundial-de-la-nutella-conoce-la-historia/>

CHOCOLATE

EFEMÉRIDES

Chocolate Negro:

Se le denomina chocolate al resultado obtenido a partir de mezclar cacao y azúcar, sin embargo, este producto debe contener, como mínimo, un 35% de materia seca total de cacao, de la cual, un mínimo del 18% será manteca de cacao y un 14% cacao desgrasado para considerarse como tal. A partir de dicho porcentaje, en el mercado se pueden encontrar distintas categorías de chocolates en función de su contenido mínimo de cacao, pero en la legislación no existe ninguna norma a partir de la cual un chocolate se pueda denominar como “negro”. Claro, en principio, cuanto más oscuro sea este, mejor; pues más polifenoles nos aportará y menos azúcar contendrá.

Las plantas de cacao necesitan de características particulares, como el clima tropical para poder desarrollarse de manera óptima. Uno creería que América se encuentra entre los productores principales de este fruto, pero no, en la actualidad, más de la mitad de la producción del cacao proviene de África (concretamente de Costa de Marfil), siendo la producción en América inferior a la tercera parte (el mayor productor es Brasil en la profundidad de



la selva amazónica) y completan la producción, Asia y Oceanía (plantaciones de Malasia y Nueva Guinea).

Historia del Cacao

Tiene su origen en la cuenca amazónica, específicamente, dentro de la civilización maya (Yucatán, Campeche, Quintana Roo, Chiapas y Tabasco en México, también en países como Guatemala y Belice, Honduras y El Salvador), que lo cultivaban para después, consumirlo mezclado con agua y algunas especias como la pimienta o el clavo.



A este brebaje se le nombraba como *xocolatl* (nombre que no es muy diferente del actual), y era considerado un alimento divino. Posteriormente, en el declive de la civilización maya, fueron los aztecas quienes asimilaron la cultura tolteca (la sociedad maya), incluyendo, por supuesto, el cacao, que, en este caso, lo llegaron a utilizar como moneda de cambio.

Tras el descubrimiento de América, sería Hernán Cortés el que lo introduciría en Europa. Sin embargo, se consideraba un producto astringente y de sabor amargo, por lo que al principio no tuvo el mismo éxito que en las culturas provenientes de

América. No fue hasta que se le comenzó a añadir edulcorantes (miel o azúcar) y también especias (vainilla y canela), que pasaría a concebirse como una bebida llamativa entre la corte gracias a Ana de Austria. Además de un buen sabor, también se le atribuían ciertas propiedades vigorizantes y estimulantes.

Al principio, en su introducción europea, se consumía solamente como una bebida, pero tras hacerse popular por el continente y entre finales del siglo XIX y comienzos del XX, se comenzaron a elaborar los primeros productos de confitería a base de chocolate sólido como lo consumimos mayormente hoy día: bombones, barras de chocolate, etc.



REFERENCIAS:

<https://chocolatessorras.com/origen-del-chocolate/>

<https://www.cestalia.com/blog/origen-del-chocolate>

<http://infoalimenta.com/biblioteca-alimentos/116/67/chocolate-negro/#:~:text=Historia,la%20pimienta%20o%20el%20clavo.>

Enero 2023
Núm. 401 Año 33

PAN

El mundo del



www.canainpa.org.mx

Día de Reyes

**¿QUIERES ANUNCIARTE
EN NUESTRA REVISTA?**

COMUNÍCATE al
559300 1572
comunicacion@canainpa.org.mx

AÑO 33 No. 401 Enero 2023 issn 1405 - 1427W



Nuestra nueva dirección

Tel. 55.9300.1572

Los Juárez No. 10

Col. San José Insurgentes,
Alcaldía Benito Juárez, C.P. 03900,
CDMX





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



Así puede
ser
actualmente

JOHAN GAEL CARDONA DE LA CRUZ

Edad: 3 años

Complexión: Delgada

Estatura: 60 cms.

Color de piel: Blanca

Señas particulares: En su momento, contaba con sus dientes picados y tenía un pequeño golpe.

Historia: Los padres del menor acudieron al panteón en compañía de familiares, se percataron que entró primero un vehículo marca jetta y al poco tiempo un taxi, dejaron al menor en su vehículo para recoger unos frutos que se dan en la zona, cuando la madre se percató que el menor ya no estaba. Desde ese momento no se volvió a saber del menor.

Lugar y fecha de extravío: Esmeralda Municipio de Galeana, Nuevo León.
4 de octubre de 2015.

MANUEL ALBERTO VELASCO FLORES

Edad: 32 años

Complexión: Delgada

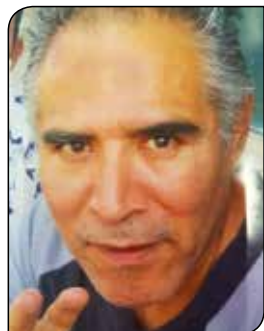
Estatura: 1.70 mts.

Color de piel: Morena clara

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

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

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



GERARDO MARTÍNEZ REYES

Edad: 60 años

Complexión: Delgada

Estatura: 1.63 mts.

Color de piel: Morena clara

Señas particulares: Padece de sus facultades mentales.

Historia: Se encontraba con su esposa en su domicilio, ella abre la puerta para sacar algunas cosas, cuando lo busca ya no lo encuentra.

Lugar y fecha de extravío: Norte 04 y Río San Joaquín, Col. Popo, Alcaldía Miguel Hidalgo.
31 de octubre del 2019.

LE RECORDAMOS

FEBRERO

17

PAGO DE IMPUESTOS

MARZO

17

PAGO DE IMPUESTOS

ABRIL

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

RES CME	MAR 23	MAY 23	JUL 23
(cts. por lb.)	1,860	1,829	1,806
ROBUSTA	MAR 23	MAY 23	JUL 23
(dls. por ton.)	19.17	18.06	17.44
AZUCAR 11	MAY 23	JUL 23	SEP 23
(cts. por lb.)	35.79	35.76	35.76
AZUCAR 16	MAR 23	MAY 23	AGO 23
(cts. por lb.)	535.50	518.10	501.8
AZUCAR 5	MAR 23	MAY 23	JUL 23
(cts. por lb.)	2,690	2,694	2,696
CACAO ICE	MAR 23	MAY 23	JUL 23
(dls. por ton.)	6.53	6.53	6.47
MAIZ CBOT	MAR 23	MAY 23	JUL 23
(dls. por bushel)	1,488.5	1,493.5	1,495.75
SOYA CBOT	MAR 23	MAY 23	JUL 23
(cts. por bushel)	4.7	4.54	4.45
HARINA CBOT	MAR 23	MAY 23	JUL 23
(dls. por bushel)	0.63	0.63	.63
ACEITE CBOT	MAR 23	MAY 23	JUL 23
(cts. por lb.)	7.42	7.5	7.55
TRIGO CBOT	MAR 23	MAY 23	JUL 23
(dls. por bushel)	207.4	203.2	201.1
J. DE NARANJA	MAR 23	MAY 23	JUL 23
(cts. por lb.)	3.39	3.38	3.41
AVENA CBOT	MAR 23	MAY 23	JUL 23
(dls. por bushel)	17.95	18.24	18.49
ARROZ CBOT	MAR 23	MAY 23	JUL 23
(cts. por lb.)	86.22	86.14	85.96
ALGODÓN ICE	FEB 23	ABR 23	JUL 23
(cts. por lb.)	157.75	161.53	157.45
CERDO CME	FEB 23	ABR 23	MAY 23
(cts. por lb.)	80.8	90.8	97.75

ACTUALIZADO AL 10 DE ENERO DE 2022



POSTERS DE VENTA EN CANAINPA

INFORMES:

DPROMOCION@CANAINPA.ORG.MX

TEL: 55 93 00 15 72

LOS JUÁREZ NO. 10, COL. SAN JOSÉ INSURGENTES, ALCALDÍA BENITO JUÁREZ, C.P. 03900, CDMX



la Elección
Profesional

50

ANIVERSARIO



Regala dulzura con productos Ilsa Frigo

