

Julio 2023  
Núm. 407 Año 34

# PAN

## *El mundo del*



[www.canainpa.org.mx](http://www.canainpa.org.mx)

## Comunidades virtuales ¡Forma parte de ellas!

**Por un mundo con  
menos plástico**

**¿Cómo totalizar  
impuestos en CFDI?**

**¡Descúbrelo!**





# Ilsa Frigo Más ce



## Sabores

Chocolate, Vainilla y Nata.

## Presentaciones

Envase 1 Kg.	Caja	12 piezas.
Envase 2 Kg.	Caja	6 piezas.
Envase 4 Kg.	Caja	4 piezas.

## Tiempo de vida

En congelador 1 año temperatura  $-18^{\circ}\text{C}$ .  
Posterior a su descongelación 44 días.  
Refrigeración temperatura de  $4^{\circ}\text{C}$  a  $7^{\circ}\text{C}$ .





# Frigo rca de ti

- Textura cremosa y ligera que logra una apariencia lisa, tersa y brillante.
- Ideal en pastelería y repostería.
- Ofrece un rendimiento superior al 300%.
- No se cuartea y puede ser aplicado en climas cálidos.
- Para rellenar, cubrir, y decorar pasteles.



**Productos  
Ilsa Frigo**



IlsaFrigoMexico



IlsaFrigo.Mexico



CANAINPA



@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](http://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 34  
Número 407



**Luis Miguel Martínez Pérez**  
Presidencia

**Rocío Ruíz Chávez**  
Directora de Relaciones Interinstitucionales

**Leonel Díaz Sampayo**

**Quejas y Sugerencias**  
[contacto@canainpa.org.mx](mailto:contacto@canainpa.org.mx)

## REVISTA EL MUNDO DEL PAN

**Leonel Díaz Sampayo**

### COLABORADORES

**Guadalupe Díaz Gómez**

**Luis Reyes**

# CONTENIDO

## EDITORIAL

5

## DELEGACIONES CANAINPA

6

## LE RECORDAMOS

6

## CONSULTORIO FISCAL

Aclara SAT cómo totalizar impuestos  
en CFDI cuando hay conceptos  
exentos

7

Obligaciones patronales ante  
el IMSS

9

## OFICIAL

Feria EXPRO INPAN

12

16

## PARA EMPRESARIOS

Comunidades virtuales,  
¿Ya eres parte de éste fenómeno  
global?



## INDICADORES FINANCIEROS

20

¿Cómo sacar provecho de las redes  
sociales para aumentar mis ventas?

21

## ESTE MES CELEBRAMOS

El día mundial de las habilidades  
de la juventud

25

28

7 de julio

Día mundial del Cacao



24 de julio

Día Internacional del Tequila

34

38

## EL PAN MEXICANO

Conoce al pan de cada estado,  
mejor que nunca



## CONSEJOS TÉCNICOS

Masa Madre

46

## PANES EMBLEMÁTICOS

Kaiserschmarrn

50

Salzburger-nockerln

51

## EFEMÉRIDES

1 de julio

Día internacional de la fruta

52

3 de julio

Día internacional sin bolsas  
de plástico

54

7 de julio

Día internacional de la conservación  
del suelo

57

7 de julio

Día internacional del cacao

59

63

30 de julio

Día internacional de la tarta  
de queso



## RECETAS

Tiroler Prügeltorte

64

Pinzgauer Schotten

65

## OBLIGACIONES 2023

67

## PERSONAS DESAPARECIDAS

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](mailto:rogeliolorenzo@canainpa.org.mx)



# Editorial



El mes de julio es una temporada... llamémosla... versátil. Es el comienzo de la segunda mitad del año, es una época que hace que las personas se polaricen debido a sus climas propios del verano, sin embargo, a diferencia de muchos otros meses, julio no se caracteriza precisamente por ser un mes que destaque por sus efemérides, o por sus fechas únicas. ¿A qué me refiero? Recordemos todos los meses anteriores: en enero, tenemos toda la celebración venidera de año nuevo y cierre de fechas decembrinas, en febrero, nos encontramos con el día del amor y la amistad, por otro lado, en marzo, se conmemoran luchas sociales y humanas de suma importancia en la actualidad, en abril, tenemos el día del niño, en mayo y en junio, se conmemora y festeja a nuestros padres respectivamente... Pero ¿entonces? ¿Qué pasa en Julio?

Tal vez muchos no lo sepan, pero en aquí en México hay efemérides importantes para nuestra sociedad, por ejemplo, cada año se conmemora que, aquí en México, el 3 de julio de 1955, las mujeres mexicanas participan en el voto por primera vez en elecciones federales.

Recordemos también la importancia que tiene la calma y muchas veces, los espacios en blanco en nuestras vidas, este mes, como el venidero, son meses destinados a arrancar la segunda mitad del año con fuerzas, con alegría y con baterías nuevas gracias a las vacaciones que la mayoría de Mexicanos destinamos a disfrutar en compañía de nuestras familias. El hecho de que julio sea un mes, en fechas, tranquilo (no por esto menos importante, como aclaramos con la efeméride anterior), no significa que no tengamos la oportunidad de hacer de este mes, un lapso especial en nuestras vidas.

Las fechas importantes que habíamos recorrido hasta este momento en el año, habían sido designadas por una fecha en el calendario, sin embargo, ahora es momento de que, en esta segunda mitad del año, seamos nosotros los que marquemos nuestra propia fecha en nuestro calendario, con nuestros anhelos y esperanzas, con nuestras motivaciones y metas, ¡Es nuestro momento!

¿Cuántas veces nos quedamos a medio camino con nuestros sueños? ¿Cuántos propósitos de año nuevo hemos cumplido hasta este momento? Es momento de redoblar nuestras esperanzas en nuestro país, en nuestro trabajo, en nuestra industria, en nuestra gente y confiar, trabajar y así, el mañana nos recompensará.

De parte de LA CANAINPA, les queremos decir que ESTE MES CELEBRAMOS los esfuerzos que cada persona hizo para llegar hasta aquí, les reconocemos que ha sido un año lleno de altibajos y que por eso, no cualquiera puede decir con la frente en alto que estamos aquí, dando lo mejor de nosotros, para que entre todas las personas en el país que conforman esta industria... podamos decir que, cada día somos mejores panaderos.

¡Enhorabuena y a cosechar más éxitos!

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

## LE RECORDAMOS

**JULIO**

**17**

PAGO DE IMPUESTOS

**AGOSTO**

**17**

PAGO DE IMPUESTOS

**SEPTIEMBRE**

**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".



# ACLARA SAT CÓMO TOTALIZAR IMPUESTOS EN CFDI CUANDO HAY CONCEPTOS EXENTOS

CONSULTORIO FISCAL



**A** clara SAT cómo totalizar impuestos en CFDI cuando hay conceptos exentos.

A través de un comunicado a los proveedores autorizados de certificación (PAC), el Servicio de Administración Tributaria (SAT) da a conocer algunas recomendaciones para la expedición de comprobantes fiscales digitales por Internet (CFDI) 4.0, en lo referente a conceptos exentos del Impuesto al Valor Agregado (IVA).

En ese sentido, el SAT informa la interpretación que el órgano hace respecto de las validaciones de estos datos.

## Contexto

Se debe partir de la premisa de que el lineamiento técnico actual para la emisión de CFDI establece que los servicios o productos con un "tipo factor" exento, son considerados objeto de impuesto, por

lo que el impuesto debe desglosarse tanto a nivel concepto como a nivel comprobante.

Esto es, el impuesto debe ir desglosado tanto en el nivel de cada uno de los conceptos que se están facturando, así como en los montos que totalizan el comprobante, como se indica a continuación:



## Nivel concepto

Cuando se trata de un factor exento, los atributos esperados tanto a nivel conceptos como comprobante son solamente los siguientes atributos, mismos que deben contar con sus respectivos datos:

- Base
- Impuesto
- Tipo factor

## Nivel comprobante

De acuerdo con el SAT, a nivel comprobante (en la totalización del comprobante) en el apartado de impuestos ya no debe de incluirse el atributo total impuestos trasladados, indicándose que este no debe existir, en el entendido de la autoridad de

que, al tratarse de un factor exento no determina un importe total a reportar en el documento.

## ¿Necesaria corrección?

Según la información del SAT, se han detectado comprobantes que incluyen el atributo total impuesto trasladado con un valor de "0" (cero); sin embargo, considera que, en caso de que una factura ampare sólo conceptos exentos e incluya el atributo Total Impuestos Traslados con valor igual a "0" (cero), al ser un documento certificado por el SAT, no es necesario solicitar su cancelación y reexpedición.

## Comentarios finales

Será necesario revisar los parámetros de los sistemas de facturación, o bien, su configuración, para determinar si el tratamiento que se plasma en este comunicado, se cumple para, en su caso, realizar los ajustes necesarios  
OFICIAL

### COLABORACIÓN:

Guadalupe Díaz Gómez

### FUENTE:

<https://www.fiscalia.com/publicaciones/19573>





# OBLIGACIONES PATRONALES ANTE EL IMSS

CONSULTORIO FISCAL



¿Cuántas veces nos hemos visto sorprendidos por un notificador del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS)? El cual nos hace sabedores del incumplimiento de alguna de las distintas obligaciones que, como patrones, deben cumplirse.

Naturalmente, dicha situación, lejos de implicar sólo dar respuesta a los oficios notificados y seguir un tortuoso camino para su presentación, también conlleva, de ser el caso, al pago de las obligaciones omitidas, así como las multas, actualizaciones y garantías conducentes.

De ahí la importancia de tener presente las obligaciones que como actores de la economía nacional se desprenden de la Ley del Seguro Social, conforme a lo cual, a continuación, haremos énfasis

en las principales obligaciones que como patrón se tiene ante el IMSS.

- La persona física o moral que contrata a otra para desempeñar alguna actividad de forma subordinada, debe registrarse ante el IMSS en su calidad de patrón, esto es, deben realizar el alta patronal.



- Debe registrarse e inscribir a todos los trabajadores en el IMSS, así como, comunicar sus altas y bajas, las modificaciones de su salario y los demás datos, dentro del plazo de cinco días hábiles desde la contratación o modificación.
- Llevar un registro pormenorizado de las obligaciones derivadas de las obligaciones de pago a los trabajadores, como lo serían, el número de días trabajados, salarios percibidos por cada trabajador, entre otros, así como mantener a resguardo éstos, durante los cinco años siguientes al de su fecha de forma obligatoria.



- Proporcionar al IMSS los elementos relativos a contratos, finiquitos, liquidaciones, listas de asistencia, cuotas obrero patronales, nóminas, movimientos afiliatorios o registros contables segmentados, entre otros documentos para que puedan precisar las obligaciones patronales a su cargo.



- Permitir las inspecciones y visitas domiciliarias que practique el IMSS.
- Cumplir con las obligaciones en relación con el seguro de retiro, cesantía en edad avanzada y vejez.

No está por demás señalar que el incumplimiento de las obligaciones patronales, pueden conllevar sanciones o multas de acuerdo a la Ley del Seguro Social y a lo establecido en el Reglamento, incluso, materializar el delito de defraudación fiscal, el cual podrá ser sancionado con la privación de la libertad.

En ese sentido, el IMSS cuenta con atribuciones para ordenar y practicar visitas domiciliarias o revisiones de gabinete, cuya finalidad sea la de comprobar el cumplimiento de las obligaciones a cargo de los patrones y con ello, garantizar sus finanzas y brindar sus servicios a sus derechohabientes.



Conforme a lo anterior, a continuación se muestra un cuadro en el cual se precisan las obligaciones patronales relevantes, así como las disposiciones normativas que las regulan:

Obligación	Fundamento		Cumplimiento
	Ley del Seguro Social	Reglamento de la Ley del Seguro Social en materia de Afiliación	
Inscripción y autoclasificación	Art. 15, fracción I	Art. 12	Dentro de los 05 días hábiles siguientes a aquel en que empiecen a utilizar los servicios de uno o más trabajadores. Debe identificarse en el Reglamento la división, el grupo, la fracción y la clase a la que pertenece su actividad a desarrollar
Comunicación de avisos afiliatorios	Art. 15, fracción I	Art. 45	Debe presentarse ante el IMSS los avisos de reingreso, modificación salarial o baja del personal, dentro de los 05 días hábiles siguientes a aquel en que suceda.
Determinar, retener y enterar las cuotas obrero patronales.	Art. 39 y Vigésimo Transitorio		Causadas por mes o trimestre vencido y deben pagarse a más tardar el día 17 de mes o bimestre inmediato siguiente a su originación.
Declaración del Seguro de Riesgo de Trabajo	Art. 74	32, fracciones I y V	Revisar anualmente la siniestralidad laboral considerando los riesgos de trabajo terminados durante el 1º de enero al 31 de diciembre del año de que se trate, así como comunicarla al IMSS a más tardar el último día de febrero del año siguiente.
Dictamen de obligaciones de seguridad social	16	161	A más tardar el 30 de septiembre siguiente al ejercicio fiscal inmediato anterior, siempre y cuando se hubiese presentado el aviso de dictamen correspondiente.

Finalmente, es importante destacar que 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

# FERIA EXPRO INPAN



OFICIAL



León, Gto., a 18 de mayo del 2023.- Con la participación de 41 empresas de la industria panificadora a nivel regional y nacional y un Pabellón de 20 empresas Marca GTO, se inauguró la 5ª edición de la Exposición de Proveeduría de la Industria del Pan (Expro Inpan).

En representación del Gobernador del Estado Diego Sinhue Rodríguez Vallejo, el titular de la Secretaría de Desarrollo Económico Sustentable (SDES), Ramón Alfaro Gómez refrendó el compromiso del gobierno para seguir fortaleciendo a la Cámara Nacional de la Industria Panificadora (CANAINPA) a través de la representatividad y la continuidad.

*“El fortalecimiento a la industria del pan no solamente es con una visión económica, nos da cultura, tradición e identidad (...) es un negocio de familia, de generaciones y lo que nos corresponde como gobierno es seguirlos impulsando; la función que nos toca es que el empoderamiento esté en sus manos para que siga el pan en la mesa de cada uno de los hogares guanajuatenses, que nunca falte”, dijo.*

Durante los 2 días del evento, los asistentes podrán conocer las innovaciones en el sector alimentos así como las tendencias en los pro-





cesos de producción, tecnología e intercambios comerciales; al fortalecer la competitividad de las empresas locales, se diversifica el ingreso e impacta de manera positiva directamente en la calidad de vida de las familias que se dedican a esta actividad.

Expro Inpan es organizado por la CANAINPA para presentar las novedades y tendencias del mercado de la industria, su proveeduría y profesionalización a través de pláticas, conferencias y talleres.

De manera transversal, habrá presencia de Fondos Guanajuato de Financiamiento para ofertar los servicios de gobierno opciones crediticias, además la Fundación Pro-Empleo León para dar a conocer alternativas de emprendimiento.

El Gobierno del Estado a través de la SDES impulsa políticas públicas para impulsar el crecimiento y desarrollo de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) para incrementar su competitividad como son el acceso a financiamiento, la capacitación y asesoramiento, la promoción de la innovación y la tecnología y la apertura de nuevos canales y mercados de comercialización.

### **Curso “Pastel sin azúcar” impartido por DEIMAN SA de CV**

El pasado 9 de mayo, con motivo de la celebración del día de las madres y en colaboración con Deiman, se llevó a cabo una capacitación y cursos de repostería, en este caso en particular, en la página de Facebook propia de los colaboradores; se llevó a cabo una transmisión en vivo a cargo de la repostera Valeria B.N., la misma que expuso en cámara una receta sin azúcar para la preparación de un bizcocho.

Dicho postre se caracteriza por ser un “gustito” saludable y versátil, por lo que, la receta que se nos presentó no consta más que de la preparación de



la masa “sencilla”, lista para que se le sea agregada la variedad de frutas, jarabes, semillas o saborizantes al gusto.



## Ingredientes

Harina	200	g
Harina de Almendra	50	g
Sustituto de azúcar	12 a 15	g
Polvo para Hornear	7	g
Cocoa	25	g
Aceite Vegetal	120	g
Concentrado Arte Pan	10	mL
Leche	290	mL
Huevo	2	piezas



## PROCEDIMIENTO:

1. En un tazón, mezclar la harina, sustituto de azúcar, polvo para hornear y cocoa.
2. En otro tazón, con ayuda de un globo, bate el aceite vegetal, la leche, el huevo y el Concentrado Arte Pan de tu elección.
3. Mezclar ambas preparaciones.
4. Preparar moldes. Hornear a 170oC hasta que al insertar un palillo éste salga limpio.

## Ingredientes betún

Queso Crema	200	g
Yogurt sin azúcar	50	g
Vainilla Sin Color Deiman	10	mL
Sustituto de Azúcar	1	g

## PROCEDIMIENTO:

1. Bate hasta incorporar.





 **HARINERA  
ANÁHUAC**

**HARINAS DE *especialidad*  
PARA *mejores* RESULTADOS**

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](http://www.harineraanahuac.com)



AnahuacHarinera



HarineraAnahuac



# COMUNIDADES VIRTUALES, ¿YA ERES PARTE DE ÉSTE FENÓMENO GLOBAL?

— PARA EMPRESARIOS —



Cada día que pasa, las personas encontramos diferentes formas y medios por los cuales interactuamos para compartir mensajes, experiencias o simplemente para conocer a personas con características similares a las nuestras. Y entre más avanza el tiempo, la interacción de las personas mediante la tecnología va en aumento. Cada día

nos digitalizamos y nuestras relaciones comienzan a ser más virtuales.

En este sentido, las empresas y organizaciones, para poder conocer este tipo de interacciones que les permita obtener más información acerca de las personas que suelen consumir sus productos

y/o servicios, tienen que adaptarse a estas nuevas tecnologías de una manera que no sea invasiva y que permita a sus consumidores ofrecerles la información que necesitan.

## ¿Qué son las comunidades virtuales?

En sentido simple, una comunidad virtual es un grupo de gente con objetivos comunes que usan una misma forma de comunicación para interactuar entre ellos en un entorno online.

■ **Comunidad:** La Real Academia la define como “un conjunto o congregación de personas que comparten características comunes y que viven unidas bajo ciertas constituciones y reglas”.

■ **Virtual:** La RAE lo define como “Que tiene virtud de producir un efecto, aunque no lo produce de presente, frecuentemente en oposición a efectivo o real”.

Así también, existen definiciones más concretas con relación a una Comunidad Virtual. Según la definición del sociólogo Howard Rheingold – *especialista en las implicaciones culturales, sociales y políticas de la comunicación moderna tal como el Internet, la telefonía móvil y las comunidades virtuales, a quien se le acredita la creación de este concepto* –, en su libro *The Virtual Community*, las comunidades virtuales son:

“...agregaciones sociales que emergen de la Red cuando un número suficiente de personas entablan discusiones públicas durante un tiempo lo suficientemente largo, con suficiente sentido humano para formar redes de relaciones personales en el ciberespacio”.

## Ventajas de las comunidades virtuales

Estos son algunos beneficios de las comunidades virtuales. Conocerlas te ayudarán a decidirte por tener una red activa y disponible para darte retroalimentación en todo momento. Las comunidades virtuales te ayudan a compartir información, responder a las preguntas de los miembros, hacer contactos, etc.

Una comunidad virtual de investigación te permite recolectar información haciendo uso de herramientas como sondeos, encuestas, foros de discusión, *focus group*, entre otros.

Una ventaja importante es que existen plataformas como Google que permiten intercambiar información en cualquier momento y de forma continua. Puedes aprovechar la oportunidad para probar un proyecto o plan de negocio, prueba de producto, hacer un test online, etc.

{ A través de una comunidad virtual puedes identificar a tus principales promotores de marca. }

El presupuesto para hacer una investigación dentro de comunidades virtuales es menor. El presupuesto que se ahorra puede emplearse en generar nuevas estrategias para la marca.

## Características de una comunidad virtual

Estas son algunas características que distinguen a las comunidades virtuales o comunidades online y que te ayudarán a entender cómo se desarrollan las diversas actividades que ahí se plantean:

■ **Sentido de pertenencia:** Se trata del apego y el reconocimiento de la pertenencia a un grupo con el mismo interés. Las interacciones que se llevan a cabo crean una identidad colectiva



y un código cultural común. Su participación dentro de la comunidad provoca un sentimiento de unión entre los miembros y con la compañía.

- **Participación activa:** Los miembros de la comunidad virtual comparten sus experiencias y/o comentarios a través de las diversas actividades que pone el administrador.
- **Participación pasiva:** Se trata de la búsqueda de información por parte de los participantes mediante la lectura de comentarios o conversaciones en los foros sin escribir sobre sus experiencias.
- **Sentido de responsabilidad:** Los miembros de las comunidades virtuales tienen adquieren un sentido de compromiso moral con la comunidad y las reglas de conducta que se siguen. Esto ayuda a integrar y retener a los miembros.
- **Valores comunes:** Es el conocimiento de las normas, tradiciones, reglas y convenios que establece el administrador con los miembros de la comunidad.

## Tipos de comunidades virtuales

Dependiendo del objetivo que se persiga en la creación de una comunidad virtual, existen diferentes tipos de comunidades virtuales:

- **Comunidades de Redes Sociales.** Existen comunidades virtuales que no tienen un objetivo más que el de crear lazos sociales; para esto las redes sociales, como Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter, entre otros, gestionan este tipo de interacciones.
- **Blogs.** Existen también comunidades con base al contenido escrito a través de artículos y blogs que permiten la interacción y retroalimentación de personas relacionadas con el tema. Algunas de las plataformas para crear un blog es WordPress.
- **Multiple User Dialogue (MUD).** Las comunidades virtuales son sistemas y espacios virtuales que permiten a los usuarios navegar, interactuar, participar, conversar, jugar y aprender en tiempo real, creando comunidades. Ejemplo. El sistema de Chat en Clash Royale, un videojuego de estrategia.

## ¿Cómo utilizar una comunidad virtual para hacer una investigación?

Las comunidades virtuales son ideales para recolectar información eficaz. La plataforma te permite utilizar diferentes herramientas para recolectar *insights* que te permitan tomar mejores decisiones para tu organización.

A continuación, te mencionamos algunas de las actividades que puedes realizar dentro de una comunidad virtual y recolectar los datos que necesitas.

## ¿Cómo utilizar una comunidad virtual para hacer una investigación?

- **Sondeos:** Con una comunidad virtual es posible crear sondeos para recolectar información rápida acerca de un tema de manera rápida.
- **Encuestas online:** Las comunidades virtuales te permiten realizar encuestas que puedas compartir fácilmente entre los participantes, visualizar los datos en tiempo real y obtener *insights* increíbles. A diferencia de los sondeos,



al participar en un debate, o realizar una prueba de producto.

Recuerda que las empresas ofrecen recompensas dependiendo del presupuesto con el que cuentan, estas pueden ser tarjetas de regalos, productos gratis, dinero en efectivo, etc.

## Ejemplos de comunidades Virtuales

A continuación, tenemos para ti 3 ejemplos de comunidades virtuales

de investigación:

### ■ Comunidades de marca

Una comunidad de marca se utiliza para que las organizaciones realicen una investigación con sus clientes y embajadores, y obtener así una tasa de respuesta alta.

Este tipo de comunidades virtuales permiten realizar estudios de evaluación de marca, evaluar las quejas y ejecutar un plan para la solución inmediata, para que no se visualice los malos comentarios en redes sociales y los clientes se sientan escuchados y valorados.

Entre los ejemplos más destacados que tenemos de este tipo de comunidad, se encuentra Pulso Azteca, creada para evaluar el contenido que transmitía la televisora mexicana y recolectar los comentarios de fanáticos de su programación.

### ■ Comunidades temáticas

El siguiente ejemplo de comunidades virtuales es la comunidad temática, la cual es usada por las marcas para enfocarse en un tema específico y atraer a cierto nicho de mercado. Esta comunidad se destaca por la interacción que se genera entre

puedes crear diferentes tipos de preguntas que te permitan profundizar en las respuestas de los participantes y obtener los detalles que necesitas. Lo mejor es que los participantes están comprometidos con la investigación, por lo que están dispuesto a dar sus respuestas cuando se las soliciten.

- **Foros de discusión:** Un foro de discusión es una de las herramientas más útiles de una comunidad virtual, ya que permite la participación de todos los miembros del panel. A través de esta herramienta, es posible hacer una pregunta general, donde los miembros compartan sus comentarios y opiniones y fomentar la interacción entre ellos.
- **Focus group online:** Esta herramienta te permite reclutar a un grupo de miembros de la comunidad virtual para debatir de forma virtual y en tiempo real sobre un tema específico.
- **Programa de recompensas:** A través de una comunidad virtual puedes fomentar la participación de los miembros y ofrecer una recompensa por su participación en las diversas actividades de investigación, por ejemplo,

## HISTÓRICO INFLACIÓN MENSUAL

### 2022

<b>Abril</b>	0.54%
<b>Mayo</b>	0.18%
<b>Junio</b>	0.84%
<b>Julio</b>	0.74%
<b>Agosto</b>	0.70%
<b>Septiembre</b>	0.62%
<b>Octubre</b>	0.57%
<b>Noviembre</b>	0.58%
<b>Diciembre</b>	0.38%

### 2023

<b>Enero</b>	0.68%
<b>Febrero</b>	0.56%
<b>Marzo</b>	0.27%
<b>Abril</b>	-0.02%
<b>Mayo</b>	<b>0.22%</b>

### INFLACIÓN MENSUAL

(Mayo)

**0.22%**

### INFLACIÓN ANUAL

(MAY 22 - MAY 23)

**5.84%**

### 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)

los usuarios y los *insights* que se obtienen, gracias a la espontaneidad y trabajo de los administradores.

Un ejemplo de esta comunidad, es una que reunió a amantes de la pizza con el objetivo de recolectar información detallada sobre su gusto por las pizzas, ingredientes favoritos, recetas, etcétera.

### ■ Comunidades genéricas

El último ejemplo de comunidades virtuales son las genéricas, las cuales son utilizadas sobre todo por agencias de investigación de mercados, para reunir una gran cantidad de participantes con diferentes perfiles.

Este tipo de comunidad permite ampliar el conocimiento de los consumidores como datos geográficos, demográficos, psicográficos, etc, que ayuden en la segmentación de mercados y realizar estudios específicos, ya sea sobre hábitos de consumo en diferentes sectores, como el automotriz o de mujeres que son amas de casa, etc.

## Conclusión

Una comunidad virtual es un grupo de personas que comparten intereses, sentimientos o ideas comunes, o persiguen objetivos similares en Internet o en cualquier red de colaboración. Surgen cuando la gente mantiene discusiones durante el tiempo y con la emoción suficientes para formar relaciones humanas reales en el ciberespacio.

Por otra parte, una comunidad virtual se construye en torno a determinadas necesidades y objetivos. Actualmente, las comunidades en línea se están convirtiendo en la forma más utilizada de realizar estudios de mercado gracias a que permiten recopilar información de forma más inteligente, orgánica, rápida y funcional.

### ARTÍCULO RECUPERADO DE:

<https://www.questionpro.com/blog/es/comunidades-virtuales-de-investigacion/#:~:text=Conclusión-,¿Qué%20son%20las%20comunidades%20virtuales%3F,ellos%20en%20un%20entorno%20online.&text=Así%20también%2C%20existen%20definiciones%20más,relación%20a%20una%20Comunidad%20Virtual.>



# ¿CÓMO SACAR PROVECHO DE LAS REDES SOCIALES PARA AUMENTAR MIS VENTAS?

PARA EMPRESARIOS



Seguramente usted, como muchos otros empresarios y empresarias, se estará preguntando por qué es tan importante integrar en su negocio una estrategia para redes sociales, pero más importante aún, como iniciar una.

Lo primero que debe saber, es que formar parte de las redes sociales es sobre todo una estrategia de *marketing* y una manera de conocer

las preferencias de sus clientes, pero también puede significar un nuevo modelo de negocios: el *social commerce*, un sistema de negocios en línea que se apoya de las redes sociales como un canal de venta. Actualmente *Meta*, la empresa matriz de *Facebook*, *Instagram*, *WhatsApp* y otras subsidiarias, productos y servicios, ha duplicado esfuerzos para brindar experiencias de venta satisfactorias.

El *social commerce* puede funcionar de dos maneras, por un lado, se pueden usar estas plataformas como un medio de venta directa. Por el otro, puede ser un medio desde el que se genera tráfico a su tienda en línea, desde donde puede concretar la venta.

**En México, existen 100 millones de usuarios de redes sociales, es decir, alrededor del 77% de las personas se encuentra en las distintas plataformas compartiendo o consumiendo contenido.**

La mejor forma de empezar a construir una comunidad a través de redes sociales es conocer a quién se estará dirigiendo. Es decir, debe conocer o prever las necesidades de su mercado meta; tener bien definida su segmentación de mercado proporcionará datos muy importantes como edad, intereses, nivel económico y social, pero, sobre todo, hábitos de uso de redes sociales, un aspecto primordial que le ayudará a conocer que redes sociales priorizar, por ejemplo, si es un público joven, las redes preferidas son *TikTok* e *Instagram*.

## Credibilidad y confianza

Para generar confianza entre sus seguidores y posibles clientes, es importante poner a su alcance todas las herramientas que les ayuden a identificar quién es usted (o su negocio), qué hace, sus valores, su contacto y ubicación. Esto le dará credibilidad como un negocio confiable y activo. Por el contrario, una página sin publicaciones o con la mínima cantidad de información disponible llega a dar la impresión de ser obsoleto o no estar bien consolidado.

**Una comunidad activa aumenta la confianza en su marca.**



## Buena imagen en redes

Al ser un medio donde la interacción no se da físicamente, es muy importante construir un espacio digital que visualmente acerque a los usuarios de redes a sus productos. Esta barrera física naturalmente no les permite sentir u oler la calidad de nuestro pan, pero si se puede sustituir la falta de estos estímulos por imágenes que reflejen la calidad de sus productos. Para ello, procure que la iluminación en sus imágenes promocionales sea la adecuada al igual que la calidad. Recuerde que en redes sociales principalmente se venden experiencias y a través de su *feed* es que creará la imagen y personalidad de su negocio ante el mundo digital. En este punto es importante pensar

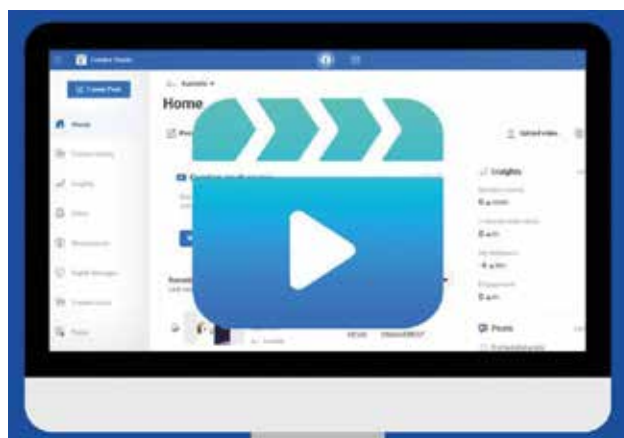
cómo quiere que su negocio sea percibido, que personas desea captar, si tiene referencias, o bien, si ya tiene una guía de imagen construida seguir esa misma para no romper con la coherencia de su negocio.

## Ofrezca un valor agregado

Ya sea por apertura, aniversario o alguna otra fecha importante, sus clientes en redes sociales agradecerán la creación de dinámicas, promociones o eventos, digitales o presenciales, donde se puedan involucrar. Este tipo de acciones generan que su página aumente vistas, interacciones y por supuesto impacte en la venta de su producto, pero sobre todo genera un sentimiento de comunidad y cercanía. Si usted organizara, por ejemplo, una rifa digital y el requisito fuera etiquetar a 3 personas en alguna publicación esto propiciaría que más personas conozcan su negocio y se interesen. El mejor medio para estas dinámicas es a través de las historias de *Facebook* e *Instagram*.

## Genere mensajes predeterminados

Los mensajes predeterminados le ayudarán a ahorrar tiempo contestando las preguntas más frecuentes y al mismo tiempo manteniendo una comunicación constante con sus clientes. Recuerde que el flujo de información debe ser constante o se perderá el *momentum* para realizar una venta, incluso después de esta, la calidad en la atención no debe perderse.



## Aprenda más sobre sus clientes

Las principales plataformas de redes sociales ofrecen herramientas de analítica (*analytics*) que brindan información demográfica acerca de las personas que interactúan con su cuenta. Esto le puede ayudar a personalizar su estrategia para dirigirse de una manera más efectiva a su audiencia. Además de esta herramienta, puede indagar sobre lo que a sus seguidores les gustaría ver próximamente en su cuenta haciendo una encuesta o basándose en las últimas tendencias. Recuerde mantenerse siempre abierto/a a las opiniones, las secciones de comentarios en sus redes pueden ser una fuente de *feedback* muy valiosa para mejorar sus productos o servicios.

## Involucre a sus espectadores en el proceso

En cualquier giro comercial, pero en especial el de alimentos, sus clientes querrán ver el alma de lo que consumen, por eso, mostrarles parte del proceso de preparación puede llevarles hacia un nivel más alto de empatía y confianza; desde los ingredientes, el proceso de amasado, decoración o empaquetado, incluso el personal involucrado, todo esto abona a una percepción más abierta, personal y real de su negocio.





confía en los anuncios. Implementar alguna sección en sus redes, como las *stories* de *Instagram*, mostrando las experiencias de clientes satisfechos es una gran estrategia que hablará por sí misma.

## **Delivery Service**

A partir de la pandemia, el servicio a domicilio demostró ser uno de los recursos más solicitados para consolidar una venta. Implementar este proceso en su panadería implica automatizar el proceso de compra, desde captar al comprador hasta gestionar el envío de su producto. Y aunque el envío y manejo de su producto sale del alcance de las redes sociales, estas pueden redireccionar a su audiencia hacia algún otro recurso con el que cuente, como su propia página web, en la que puede utilizar los servicios de agencias dedicadas a gestionar envíos de *e-commerce*.

Ahora que ya conoce de qué manera potenciar su negocio a través de las redes sociales es momento de crear un plan de *marketing* personalizado, para ello será necesario contratar a una o un experto en el área, así como contar con el equipo, humano y tecnológico necesarios para llevar sus redes de la manera más profesional.

## **Publicidad segmentada**

Los anuncios en redes sociales son una forma efectiva y económica de promocionar su negocio y distribuir contenido. También ofrecen poderosas opciones de segmentación para que pueda llegar a la audiencia correcta y maximizar su presupuesto.

## **Comparta las opiniones de sus clientes**

De acuerdo con un estudio, el 90% de los consumidores confían en las opiniones de los otros consumidores, mientras que solamente el 33%

### **FUENTE:**

<https://blog.hootsuite.com/es/redes-sociales-para-empresas/>

<https://www.inboundcycle.com/blog-de-inbound-marketing/social-commerce>

<https://bioxnet.com/5-tendencias-para-negocios-digitales/>

<https://proweb.marketing/marketing-en-redes-sociales-que-es-y-por-que-es-importante/>

<https://blog.hootsuite.com/es/6-pasos-plan-de-mercadotecnia/>

# EL DÍA MUNDIAL DE LAS HABILIDADES DE LA JUVENTUD

— ESTE MES CELEBRAMOS —



Desde que se declaró el día en 2014, las celebraciones del Día Mundial de las Habilidades de la Juventud han brindado una oportunidad única para el diálogo entre la juventud, las instituciones educativas y de formación técnica y profesional, las empresas, las organizaciones de empleadores y trabajadores, los encargados de formular políticas y los asociados para el desarrollo.

El Día Mundial de las Habilidades de la Juventud del año 2022 se celebró en un contexto de máximos esfuerzos por conseguir una recuperación

socioeconómica tras la pandemia de COVID-19 y que están a su vez relacionados con desafíos como el cambio climático, los conflictos, la pobreza persistente, el aumento de la desigualdad, el rápido cambio tecnológico y la transición demográfica, entre muchos otros.

Las mujeres y niñas jóvenes, los jóvenes con discapacidad, los de las comunidades más pobres y/o rurales, los pueblos indígenas y los grupos minoritarios, así como quienes sufren las consecuencias de los conflictos violentos y la ines-

tabilidad política, continúan excluidos debido a una combinación de factores. Además, la crisis ha acelerado varias transiciones por las que ya estaba pasando el mundo del trabajo, que añaden capas de incertidumbre sobre las habilidades y competencias que se demandarán después de que se supere la pandemia.

Las Naciones Unidas y agencias como UNESCO-UNEVOC ayudan a abordar estos desafíos reduciendo las barreras de acceso al mundo del trabajo, asegurando que las habilidades adquiridas sean reconocidas y certificadas, y ofreciendo oportunidades de desarrollo de habilidades para los que están fuera del mercado laboral: jóvenes escolarizados y aquellos que no tienen empleo, educación o capacitación (NINI). Durante esta Década de Acción para la Agenda 2030, la plena participación de los jóvenes en los procesos globales es vital para generar cambios positivos e innovación.

Apúntate a este simposio que dará inicio a una serie de programas y eventos para celebrar este día internacional. El programa dará voz a los jóvenes para que sectores relacionados con la formación y la educación pueda comprender mejor las actitudes de los jóvenes en lo que respecta a las habilidades necesarias para el futuro.

## **Reimaginando las habilidades de la juventud para el futuro**

El evento mundial "Reimaginando las habilidades de los jóvenes para el futuro" reunirá a jóvenes, gobiernos, agencias de la ONU, sector privado y representantes de la sociedad civil para analizar el impacto de las crisis actuales en los jóvenes de todo el mundo y discutir cómo los jóvenes pueden adaptarse rápidamente a las demandas de un mundo en constante cambio. El evento está organizado por las Misiones Permanentes de Portugal

y Sri Lanka ante la ONU, junto con la UNESCO, la OIT y la Oficina del Enviado del Secretario General para la Juventud.

## **Por qué es importante el Día de las Habilidades de la Juventud**

En el mundo actual, el creciente desempleo juvenil es uno de los problemas más acuciantes con los que se enfrentan las economías y sociedades, tanto de países desarrollados como en desarrollo. El último informe "Tendencias mundiales del empleo juvenil 2020: la tecnología y el futuro de los empleos" muestra que desde 2017, ha habido una tendencia al alza en el número de jóvenes que están desempleados y no cursan estudios ni reciben formación (los ninis).

En 2016 había 259 millones de jóvenes clasificados como ninis, un número que aumentó a una cifra aproximada de 267 millones en 2019, y de 273 millones en 2021. En términos de porcentaje, la tendencia también aumentó ligeramente de 21.7 % en 2015 a 22.4% en 2020.

Con el objetivo de concienciar sobre la importancia de invertir en el desarrollo de las habilidades de la juventud, la Asamblea General de las Naciones Unidas decidió en su resolución A/RES/69/145 designar el 15 de julio como el Día Mundial de las Habilidades de la Juventud.

## **¿Qué papel juega la enseñanza y formación técnica y profesional?**

La enseñanza y la formación son cruciales para cumplir la Agenda 2030. La visión de la Declaración de Incheon: Educación 2030 queda plenamente plasmada en el Objetivo de Desarrollo Sostenible número 4: "Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos". En la agenda Educación 2030 se presta gran atención



al desarrollo de competencias técnicas y profesionales, específicamente en lo que se refiere al acceso a una enseñanza y formación técnica y profesional asequible y de calidad; la adquisición de competencias técnicas y profesionales con miras al empleo, el trabajo decente y el espíritu empresarial; la eliminación de las disparidades entre los géneros y la garantía de acceso de las personas vulnerables. En este contexto, se espera que la enseñanza y formación técnica y profesional (EFTP) permita responder a múltiples demandas de naturaleza económica, social y ambiental ayudando a los jóvenes y adultos a desarrollar las competencias que necesitan para el empleo, el trabajo decente y el espíritu empresarial, promoviendo el crecimiento económico sostenible e inclusivo y apoyando la transición a las economías ecológicas y la sostenibilidad ambiental.

La EFTP puede dotar a los jóvenes con las competencias necesarias para acceder al mundo laboral, incluidas competencias para el empleo por cuenta propia. También puede mejorar la capacidad de respuesta a la demanda cambiante de competencias de las empresas y las comunidades, y aumentar la productividad y los niveles salariales. La EFTP puede contribuir a reducir los obstáculos que dificultan el acceso al mundo laboral, por ejemplo a través del aprendizaje en el empleo, y garantizar que las competencias adquiridas sean reconocidas y certificadas. También puede ofrecer oportunidades para desarrollar aptitudes a personas poco cualificadas que están subempleadas o desempleadas, a jóvenes que están fuera de las instituciones educativas y a personas que ni trabajan, ni estudian ni reciben formación.



# 7 DE JULIO DÍA MUNDIAL DEL CACAO

— ESTE MES CELEBRAMOS —



En el año 2010, la Organización Internacional de Productores de Cacao y la Academia Francesa de los Maestros Chocolateros y Confiteros establecieron el 7 de julio como Día Mundial del Cacao a manera de recalcar su relevancia en la cocina dulce, además de sus beneficios para la salud.

El cacao es un alimento tan amado tanto por chefs como por comensales que no sólo se celebra una

vez al año, en México tenemos nuestra propia fecha nacional, que se celebra el 2 de septiembre y se estableció para propiciar el consumo de cacao mexicano.

El cacao es especialmente relevante para la cocina tradicional mexicana y esto se debe a que este fruto se ha consumido en México y toda Mesoamérica desde hace 3500 años, de hecho, fue la civilización





Este caluroso verano  
hazlo

Divertido



# Ice-Pro

GRASA PARA BASE DE HELADO

La base del helado profesional



Pedidos al:

800 8224035



[www.oleofinos.com.mx](http://www.oleofinos.com.mx)

**OLEOFINOS**

**OLEOMEX**



oleofinos



oleofinos\_ind





Olmeca la primera en cultivar el cacao en México, después de algunos siglos el consumo de cacao se extendió a la civilización Maya y a la Mexica, impregnándose fuertemente en la cosmovisión de su cultura, llegando incluso, en aquél tiempo, a ser considerado la moneda de cambio oficial en el territorio mexicana.

En México, el estado de Tabasco aporta el 66.9% del volumen de producción nacional con 17 mil 281 toneladas cosechadas en una superficie de 41 mil hectáreas; le sigue Chiapas con el 32.9%, en 9 mil 346 toneladas y Guerrero solamente con 236 toneladas, lo que representa el 0.2%. Son pocos los estados productores en nuestro país, pero por sus climas y tipo de suelos Veracruz y Nayarit tienen gran potencial para el cultivo del cacao.



## El cacao se considera un superalimento

Entre las propiedades y beneficios del cacao para la salud podemos mencionar los siguientes:

- Posee propiedades antioxidantes, por la elevada concentración de flavonoides.
- Beneficia la salud, contribuyendo a disminuir los niveles de colesterol, estrés y tensión arterial.
- Estimula las defensas y reduce el riesgo de diabetes.
- Los nutrientes que contiene el cacao contribuyen a la renovación de tejidos y a la regulación de procesos metabólicos de las células.
- El consumo de cacao regula el rendimiento y capacidad intelectual y cognitiva.
- Posee un efecto estimulante debido a su composición (teobromina) y provee los aminoácidos para la composición de serotonina en el organismo.
- Las semillas y hojas de cacao se utilizan en la medicina tradicional para curar dolencias y enfermedades, como asma, diarrea, parasitismo, cólicos y tos.
- El aceite de la semilla de cacao es utilizado para tratar heridas, erupciones, quemaduras, dolores de muela y afecciones dérmicas.

## Productos elaborados con Cacao

El principal producto procesado con el cacao es el polvo de cacao y manteca de cacao, para la elaboración del chocolate.

- Manteca de cacao: aceite que se extrae de la semilla. Es utilizado en la industria farmacéutica para la producción de medicamentos. En la industria de cosméticos se emplea en la fabricación de productos de belleza y jabones.
- Pulpa de cacao: utilizado en la elaboración de bebidas con y sin alcohol.
- Cáscara del fruto de cacao: se utiliza en la fabricación de alimentos para animales y elaboración de mermeladas.
- Cacao en polvo: es seco y de color café oscuro. Es amargo y se utiliza en la producción del chocolate, así como en la elaboración de galletas, pasteles, bebidas y otros postres.

El cacao en polvo, fue producto de un largo proceso de industrialización del que el mundo entero se benefició.



En 1776 el francés Doret inventa una máquina hidráulica que puede moler las habas de cacao en una pasta y que favorece así, la producción de chocolate en grandes cantidades.

La industrialización arrastró cambios fundamentales para el chocolate, se abrió la primera fábrica de chocolate en Barcelona, España en 1780, después Alemania y Suiza siguieron los pasos de España abriendo más fábricas.

En 1819, en París, Pelletier instala una de las primeras fábricas de chocolate que se sirve del





# ESTE MES CELEBRAMOS

---

vapor y en 1828, el holandés Conrad Van Houten inventó una presa que le permitió extraer la materia grasa, es decir la manteca de cacao quedando el polvo de cacao que conocemos hoy como cacao amargo.

Gracias a esta serie de descubrimientos, hoy en día podemos disfrutar de diversas preparaciones a base de cacao en nuestros productos de panadería y repostería.

## Derivados del cacao en la repostería

Los distintos tipos de chocolate se clasifican de acuerdo al porcentaje de manteca de cacao (materia grasa) y pasta de cacao (materia sólida) que contengan, en comparación al porcentaje de azúcar, sólidos lácteos y otros ingredientes. De acuerdo con este porcentaje, hay chocolates que son ideales para su uso en la repostería y otros que deben evitarse a toda costa.

### Chocolate blanco

El chocolate blanco no contiene licor de chocolate ni ningún otro producto de cacao además de la manteca de cacao. No tiene mucho sabor a chocolate, pero se parece a una suave vainilla. El chocolate blanco contiene un mínimo de 20 % de manteca de cacao, un máximo de 55 % de azúcar y aproximadamente un 15 % de sólidos lácteos. Este tipo de chocolate se utiliza principalmente para coberturas, ya sea de postres, frutas, galletas, etc.

### Chocolate negro

El chocolate negro contiene licor de chocolate, azúcar y manteca de cacao. También suele incluir lecitina como emulsionante y vainilla para darle sabor.

El chocolate negro no contiene sólidos lácteos. La cantidad de cacao en las barras de chocolate amargo varía desde el 30 % hasta el 80 %. El chocolate agridulce y el chocolate semidulce también son técnicamente “chocolate negro” y son muy usados para hornear.

### Chocolate semidulce

El chocolate semidulce contiene al menos un 35 % de sólidos de cacao, pero no existen pautas oficiales que rijan lo que se puede llamar “semidulce”. El chocolate semidulce se encuentra en algún lugar entre el chocolate agridulce y el chocolate negro dulce. Este tipo de chocolate también se usa comúnmente para hornear, pero es importante seguir la receta para determinar si se requiere de chocolate semidulce, de chocolate agridulce o de chocolate para hornear.







## Chocolate sin azúcar

Este tipo de chocolate, como su nombre lo indica, no contiene azúcar, ya que se prepara a partir de edulcorantes naturales, siendo ideal para la elaboración de postres aptos para diabéticos o para aquellas personas que quieren abstenerse de su consumo.

Aunque mantiene los mismos elementos de otros chocolates, tiene distintos porcentajes de manteca y pasta de cacao y contiene gluten en la mayoría de sus presentaciones.

## Chocolate para hornear

Se le conoce como chocolate para hornear porque no está destinado al consumo por sí solo, por lo que es preciso para hornear o cocinar. Suele combinarse con otros ingredientes para que sepa mejor. Sin embargo, contrariamente a la creencia

popular de que el chocolate puro no sabe muy bien, este ingrediente da un rico y profundo sabor a chocolate a las recetas y es la base de la mayoría de los chocolates.

### FUENTE:

<https://www.diainternacionalde.com/ficha/dia-mundial-cacao#:~:text=Los%20amantes%20del%20cacao%20tienen,honrar%20sus%20propiedades%20y%20beneficios.>

<https://es.statista.com/estadisticas/636071/cacao-principales-productores-del-mundo-por-valor/>

<https://www.gob.mx/siap/articulos/2-de-septiembre-dia-nacional-del-cacao-y-el-chocolate?idiom=es#:~:text=El%202020de%20septiembre%20ha,se%20tiene%20sobre%20el%20mismo.>

# 24 DE JULIO DÍA INTERNACIONAL DEL TEQUILA

— ESTE MES CELEBRAMOS —



La bebida más representativa de México es celebrada en todo el mundo cada 24 de julio, esta fecha fue elegida por la UNESCO al momento de declarar como Patrimonio Mundial el **Paisaje del agave y las antiguas instalaciones industriales de Tequila**, zona situada entre las estribaciones del volcán de Tequila y el valle del Río Grande, donde se extiende un manto verde azul aterciopelado, donde desde el siglo XVI se ha elaborado la mayor parte del tequila.

El tequila es un destilado de agave que surgió durante el siglo XVI (se estima que alrededor del año 1538) y toma el nombre de su lugar de origen, el pueblo mágico de Tequila, en Jalisco, donde se asienta un gran número de fábricas productoras de este icónico aguardiente.

Es un producto con **Denominación de Origen** (DOT), que le da a la bebida la característica de exclusividad de elaborarse sólo en ciertas regiones;

por normatividad, el tequila tiene denominaciones de origen en cinco estados de México: Guanajuato, Michoacán, Nayarit, Tamaulipas y Jalisco. Además, desde 1974, por ley, lo único que puede llamarse Tequila es aquel destilado de **Agave Tequilana Weber**. Esta decisión ha tenido impacto en otras especies de agave como son: Mano larga, Sihuin, Chato, Pie de mula, Moraleño, Bermejo y Zopilote, que culturalmente fueron parte de la bebida nacional y que actualmente, a causa de su desuso, se encuentran en peligro de extinción.



Existen dos categorías para los tequilas; el tequila, a secas: cuya composición de acuerdo a la NOM es de por lo menos 51% de azúcares provenientes del agave y el resto de azúcares de caña o jarabe de maíz y el tequila 100 % puro de agave: cuya composición total y absoluta de azúcares provienen del agave.



Por otra parte, existen 5 variedades de tequila:

- **Blanco o plata:** tequila transparente, no necesariamente incoloro que después del proceso de destilación continúan con el resto de las operaciones unitarias, sin pasar por el añejamiento en madera. O bien, podrían reposar en contenedores de madera por un tiempo menor a dos meses de acuerdo a la NOM.
- **Joven u oro:** son los tequilas resultantes de la mezcla de un tequila blanco con un reposado, añejo o extra añejo. También se le denomina joven al producto resultante de la adición de algún abocante al tequila blanco.
- **Reposado:** producto susceptible de ser abocado y que se madura en pipones (contenedores de madera mayores a 600 lt.) o barricas de roble o encino por un periodo mínimo de 2 meses y menor a 12 meses.
- **Añejo:** producto susceptible de ser abocado, cuyo periodo de maduración en contacto directo con la madera, en barricas de roble o encino de hasta 600 litros deberá ser de por lo menos 12 meses y menor a 36 meses.
- **Extra añejo:** producto susceptible de ser abocado, cuya maduración en contacto directo con barricas de madera de roble o encino de hasta 600 litros deberá ser de por lo menos 3 años.

## Beneficios del tequila

No podemos pasar por alto que un caballito de tequila de vez en cuando, puede aportar beneficios significativos a nuestra salud, sólo debe cerciorarse de que el tequila sea destilado 100% puro de agave.



# ESTE MES CELEBRAMOS

1. El tequila le ayudará a bajar los niveles de colesterol, lo cual podrá ayudar a bajar su presión arterial de igual manera, además de ser un excelente digestivo y un auxiliar para disolver la grasa de una comida pesada.
2. Es un relajante muscular, así que le ayudará a conciliar el sueño más rápido, no es sorpresa que después de un shot o dos, empiece a sentirse soñoliento.
3. Contrarresta la diabetes. La diabetes evita producir la insulina necesaria para el cuerpo y estudios demuestran que el agave estimula la hormona GLP-1, la cual incrementa su producción.

## El tequila en la panificación y repostería

### Pastel de Tequila Añejo

Este pastel es obra del reconocido chef irlandés, Darren Walsh, entusiasta del tequila con una trayectoria de más de 20 años en cocinas. Desde el 2019 forma parte de EGG.CO, en Guadalajara,



México, así que no es de extrañarse que se haya inspirado en la bebida más icónica de la región para crear un producto tan delicioso.

### Pastel Margarita

Definitivamente uno de los postres con tequila más populares en el mundo. Este pastel retoma los ingredientes del coctel del cual toma su nombre y los convierte en un delicioso producto de repostería. Perfecto para compartir este verano con amigos o familiares.

### Margarita cupcakes



Por supuesto no podía faltar la versión mini de esta deliciosa receta, una opción para quienes buscan una presentación diferente, quieren cuidar sus porciones o simplemente tuvieron un antojo esporádico.





## Polvorones de naranja y tequila

Los polvorones de tequila son un clásico jalisciense que no se puede perder en su próxima visita, pero mejor aún, ¿por qué no traer un pedacito de Jalisco a su propia panadería?. Por supuesto el tequila combinado con la naranja y la canela harán de este postre una delicia irresistible y que mejor que difundir las recetas nacionales para enaltecer la panadería mexicana.

La gran tradición tequilera en México es una labor digna de celebrar y que mejor que enaltecer este producto a través de la panadería y la repostería. No deje de unirse a esta celebración con productos llenos de sabor y tradición, sin olvidar que la clave para disfrutar de los beneficios del tequila es consumirlo con responsabilidad y de manera esporádica.

### FUENTE:

<https://www.gob.mx/semarnat/es/articulos/dia-internacional-del-tequila?idiom=es#:~:text=Producto%20orgullosamente%20mexicano%2C%20el%20tequila,Antiguas%20Instalaciones%20Industriales%20de%20Tequila>

<https://www.eluniversal.com.mx/menu/el-tequila-ya-no-tiene-el-sabor-de-antes-perdio-la-tradicion>

<https://whc.unesco.org/es/list/1209>

<https://www.diainternacionalde.com/ficha/dia-internacional-tequila#:~:text=dedicado%20a%20ella.-%2C%20BFPor%20qu%C3%A9%20se%20celebra%20el%20D%C3%AD%20Internacional%20del%20Tequila%3F,antiguas%20instalaciones%20industriales%20de%20Tequila>

<https://www.casasauza.com/todo-sobre-tequila/cuando-nacio-tequila-desde-cuando-existe>

<https://whc.unesco.org/es/list/1209>

<https://www.sierralagoresort.com/blog/noticias/beneficios-de-tomar-tequila>

<https://www.eluniversal.com.mx/menu/beneficios-del-tequila-consumido-con-moderacion>

<https://www.directoalpaladar.com.mx/postres/pastel-tequila-anejo-chef-darren-walsh-receta-facil-deliciosa-para-celebrar-este-dia-tequila>



# CONOCE AL PAN DE CADA ESTADO, MEJOR QUE NUNCA

---

## EL PAN MEXICANO

---



Nuestro país es reconocido mundialmente por su amplia variedad en cuanto repostería, además de que es de los pocos países que entienden al pan dulce como acompañamiento básico, entre ellos también a las galletas, pasteles o bizcochos, haciendo que estos tengan una cantidad casi finita de variantes.

Al mencionar “pan dulce”, rápidamente evocamos nombres como “concha”, “dona”, “mil hojas” “rosca”, etc. Estos panes son legado de la historia mexicana y su sabor se conoce a lo largo y ancho del país, por lo que en la casa que sea, acompañado de un buen café, puedes esperar uno de estos acompañamientos sin problema alguno.



# infinitamente ÚNICO

Toda una galaxia de variedad,  
con su éxito escrito en las estrellas.



**¡COMPRE SU  
TICKET AHORA!**

Para más información:  
[www.iba.de](http://www.iba.de)

**iba**

**2023**  
22.–26.10.  
Munich  
[www.iba.de](http://www.iba.de)

THE WORLD'S LEADING TRADE FAIR FOR  
THE BAKING AND CONFECTIONERY INDUSTRY

# EL PAN MEXICANO

---

Ya que se ha mencionado la rosca, también existen panes que se realizan únicamente en temporadas específicas, por ejemplo, la rosca de reyes en las fiestas decembrinas, o la hojaldra o “pan de muerto” para las fechas de Halloween y día de muertos. Y la lista podría seguir y seguir, sin siquiera profundizar en los panes típicos de cada estado. ¿Tú ya te habías preguntado que pan distingue a cada estado de la república mexicana? Te daremos un breve recorrido por cada estado y su endémico pan a continuación:

## Aguascalientes:

En cuanto a la panadería, Aguascalientes cuenta con una enorme tradición. El pan es un elemento muy presente a la hora del desayuno o de la cena, tanto dulce como salado. Son panes típicos las cemitas, las sanjuaneras, los ladrillos, los puerquitos, los chamucos, las coronas, las conchas, los calvitos, el bolillo (que los hay también de nata y de manteca), así como las gorditas de nata. Resaltan los condoches, que son elaborados en hornos de barro o piedra a la leña.



## Baja California:

De trigo dulces y salados, galletas de pinole y dátíl, empanadas de frijol dulce.



## Coahuila:

A partir del mestizaje culinario y la introducción de nuevos cultivos y ganado por los españoles, se comenzó a construir una cocina rica en ingredientes, tanto originarios como del Nuevo Mundo, los cuales dieron origen a la cocina coahuilense, la cual se ha mantenido en constante evolución. En Coahuila también



hay una gran tradición alrededor del pan. Entre los más tradicionales se encuentran las gorditas de horno y las de leche cuajada, ambas se hornean en un horno de barro. Por otro lado está el pan ranchero, las hojarascas, las semitas y las empanadas de fruta y de nuez. Debido a la gran tradición ganadera, en el norte del estado existen creaciones como el pan de acero, que es elaborado con maíz y grasa de res. Echando mano de la miel de maguey y el aguamiel, se elabora el pan de pulque. También es recurrente encontrar en las panaderías las empanadas de piloncillo con nuez, los molletes, y las chorreadas.



## Campeche

El pan de Pomuch, mejor conocido como el pan “Pichón”, es un delicioso aperitivo típico de la localidad de Pomuch en Campeche, este pueblo es sin duda famoso, tanto en Campeche como en todo México, por la creación de este espectacular Pan.



El famosísimo pan de Pomuch o Pan “Pichón” consiste en colocarle a un pan francés o bolillo, jamón, queso y chile jalapeño en el centro, dando un toque picosito pero delicioso, y se preguntaran que tiene de diferente con cualquier otro pan.

Pues ahí está la magia del Pan de Pomuch, el secreto está en hornearlo en hornos de piedra con maderos de tukul y no en los hornos convencionales, esto además de darle un sabor espectacular al ahumarse con esta madera, también tendrá una consistencia única, suave pero crujiente.

## Chiapas

Dentro de la gastronomía de Chiapas, a unos 40 minutos de la capital, se sitúa el municipio de San Cristóbal de las Casas, un pintoresco pueblito con mucha historia y cultura, es donde encontramos la elaboración de panes tradicionales, los famosos panes coletos.

La historia del pan coleteo comienza a partir del Siglo XIX, época en la que se dan los primeros



cultivos de trigo. Esto dio pie a que, décadas más tarde se incursionara en su producción, elaboración y desarrollo dentro de los hornos de ladrillo, hasta que finalmente estas piezas alimenticias llegaban a la mesa de las familias.

Sin embargo, la elaboración de estos peculiares y deliciosos panes coletos es un proceso que algunas personas han desertado, y pocas familias aún conservan la receta familiar para elaborarlo de manera tradicional que consiste desde la obtención de la levadura, el mezclado y amasado a mano, hasta el horneado con leña.

## Chihuahua

Pan de elote, tortillas de requesón, harineras, semitas rancheras, hechas con harina de trigo, manteca, levadura de tesgüino (maíz fermentado), anís, canela y clavo; pan menonita, gorditas de cuajada, barritas de nuez, pastelillos de arándanos.





# EL PAN MEXICANO

---



## Ciudad de México

Cómo era de esperarse, de aquí, de la capital del país, es de donde surgen la mayoría de panes conocidos a nivel nacional, entre ellos, en su cultura gastronómica destacan las campechanas, conchas, panqué de cacahuete, donas, rejas de manteca, y los ladrillos.



## Durango

En cuanto a panes dulces, en Durango se elaboran exquisitas torrijas con miel de maguey, palanquetas de nuez, pan de pulque, el camote con coco el rollo de nuez y la calabaza con miel de piloncillo. También elaboran ricos y vistosos bocaditos de nuez que tienen la forma de coloridas frutas.

## Guanajuato

La ciudad de Guanajuato posé una añeja y poco reconocida tradición panadera, que subsiste gracias a la permanencia de panaderías tradicionales en las principales calles de la ciudad, pero sobre todo en pequeños amasijos y centros de distribución panadera escondidos en los diferentes barrios y sus enmarañados callejones. Entre sus tradicionales platillos dulces encontramos las empanadas de nata, marquesote con pasas, almendras y piñones; pan de calabaza y cuernitos de almendra.

## Guerrero:

En lo que respecta a sus panes destacan tres:

- **Empanochada:** bollo preparado con piloncillo, harina y manteca.
- **Hojaldra:** pan pequeño elaborado con harina y manteca. Suele consumirse con café negro y leche.
- **Pan de Huevo:** es un pan que puede encontrarse en diferentes tamaños, pero lo común en ellos es que están hechos con harina, huevos y manteca.





## Morelos

**Pan de Agua:** Es proveniente de la riqueza ecológica de Morelos, la cual es determinada por la disponibilidad de alimentos producidos por la diversidad climática que permite una gran variedad de cultivos. Consiste principalmente en harina, azúcar, sal y levadura.



## Hidalgo:

En Hidalgo el pan de pulque es tradicional, se preparan panes de dulce y salados como bolillos, cocoles de anís, pambazos, conchas, cuernos, chilindrinas, espinazos, ojos de pancha, pechugas y trenzas. A veces, en lugar de pulque se prefiere utilizar el asiento del pulque, que es más concentrado y fermenta las masas en menos tiempo.



## Jalisco

Picones, birotos, petates y coricos con sabor a piloncillo y anís.

## Michoacán

La aguacata es uno de los panes tradicionales del estado de Michoacán. Su forma es similar al de una tortilla pero un poco más gruesa y en su interior tiene pequeños trozos de piloncillo.



## Nuevo León

pan de pobre, pan de huevo y de piloncillo, rosquitas de naranja, empanadas de calabaza, hojascas y chorreadas.



# EL PAN MEXICANO

## Nayarit

Las gorditas de maíz son tal vez el postre máspreciado de Nayarit en la zona de la sierra. Al cultivar maíz en casi toda su extensión, las preparaciones a base de éste nunca faltarán en el estado. Las gorditas son más bien una especie de galleta con textura arenosa y un sabor muy particular.

Hay quienes conocen la receta original y son muy celosos al compartirla; por otro lado, quienes la transmiten de generación en generación no tienen miedo de hacerlo con tal de que siga viva la tradición.



Se preparan con huevo, manteca, azúcar de caña, piloncillo, canela, polvo para hornear y por supuesto el maíz. Las encontrarás prácticamente en cualquier tienda de los municipios del centro del estado.

## Oaxaca

Pan de yema, rosquillas, mamones, sorbetes con yema y vainilla, carlitos (panecillos con huevo, almidón de trigo, azúcar y coco rallado). Querétaro: bollo de dátil y nuez; bizcochos envinados y pan de garbanzo.



*Convierte tus postres en verdaderas delicias*



Consulta tu Punto de Venta



[f](#) [i](#) [p](#) [t](#) [w](#) /naturaldealimentos

[www.naturaldealimentos.com](http://www.naturaldealimentos.com)

800 201 20 73

Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

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





## Sonora:

Semitas de cuajada agria, puchas, coyotas del pueblo, panqués de maíz molido.

## Sinaloa

Empanochadas y coricos.

## Tamaulipas



Maicillos mexicanos, garapachos de harina de maíz, niño envuelto, pemoles (panecillo tostado de harina de maíz y manteca de puerco).

## Tlaxcala

Panqué de arroz, tlaxcales (tortita dulce de elote), pan y marranitos de piloncillo.



## Tabasco

Pan de plátano, panetela de leche y bolitas de yuca.



## Veracruz

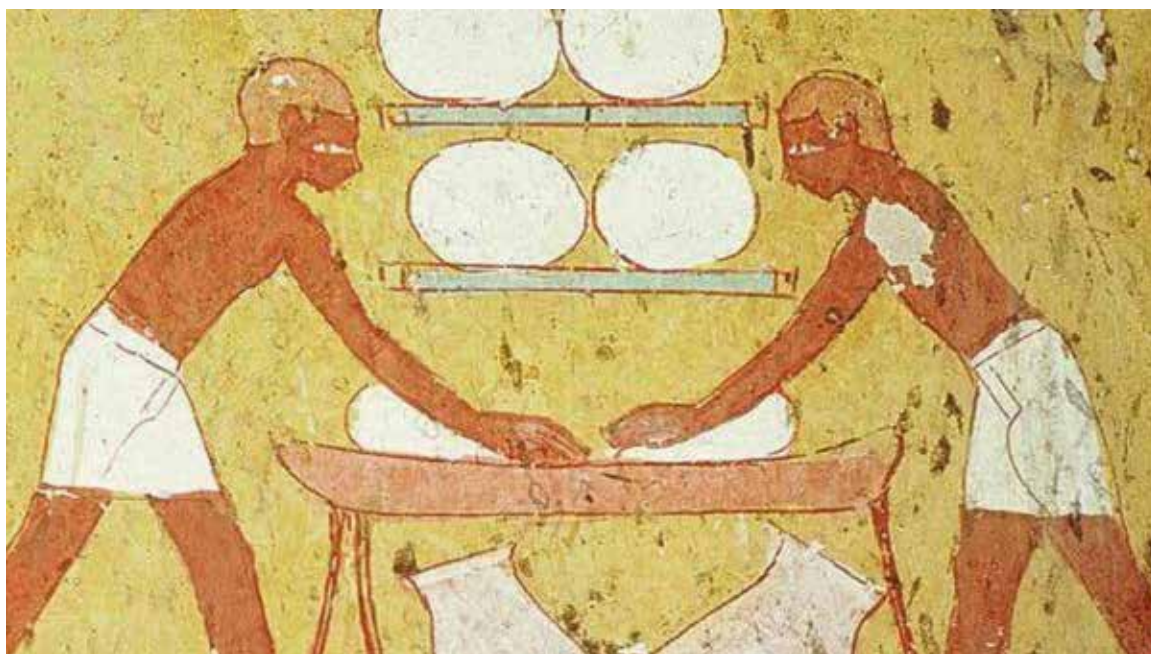
Uno de los productos tradicionales de Veracruz es la 'canilla', un pan delicioso elaborado en tierras jarocho que es consumido principalmente en el desayuno o la cena. Amanecer en Veracruz es acudir a la panadería más cercana y comprar alguna delicia, sin poder faltar la 'canilla' que acompañada con café o leche, es el gusto culinario de niños y adultos.



Aunque los orígenes de este pan no se encuentran concretamente definidos, en otros países como Austria, España, Costa Rica, Francia y Estados Unidos, llaman 'canilla' a los panes conocidos nacionalmente como baguettes, sin embargo, en forma éstos pueden parecerse.

# MASA MADRE

## CONSEJOS TÉCNICOS



Se cree que 2.000 años antes de Cristo, los egipcios por error descubrieron la masa madre, un fermento de harina y agua. La técnica, ya mejorada y añadiendo un poco de sal, se utilizó para elaborar pan.

Este es un tipo de pan que tiene también un color característico que le proporciona la masa madre. Es un poco más oscuro porque debido a su larga fermentación, el azúcar que se encuentra de forma natural en el cereal desaparece.

La fermentación ocurre cuando los microbios (como las bacterias y la levadura) digieren sustancias, produciendo gas y otros productos. La harina contiene cepas de bacterias *Lactobacillus* y levadura presentes de manera natural en los alimentos y estos microbios pueden digerir los almidones y azúcares de la harina. Las civilizaciones antiguas habían descubierto que esta mezcla burbujeante

y espumosa, cuando se hornea, produce una alternativa más suave y esponjosa a los primeros panes planos. De ahí, comenzó la tendencia del pan a base de "levadura", haciendo que el pan se eleve al incorporar sustancias (como microbios) para poner burbujas de gas en la mezcla.

Los antiguos egipcios comieron masa madre, los panaderos franceses la llevaron a América durante la Fiebre del Oro y la promovieron por todas las panaderías de Europa. Con el tiempo, los panaderos descubrieron que era la levadura la que producía la mayor parte de la fermentación y que añadiendo levadura a la masa daba resultados más rápidos. En 1857, el microbiólogo francés Louis Pasteur identificó la levadura bajo el microscopio, lo que le condujo a la creación de levadura de panadería comercial. La producción de pan se transformó y la masa madre ya no era la única opción.

El *Lactobacillus* y la levadura no solo cambian la textura del pan, sino que también cambian su química. La masa madre cruda es un ser vivo, una mezcla cambiante de microbios y es el equilibrio natural entre la levadura y las bacterias lo que hace que la masa madre sea tan especial. A medida que los microbios crecen, viven y fermentan, los *Lactobacillus* producen ácido láctico y la levadura produce alcohol, lo que le da al pan un sabor agrio y ácido. El ácido en la masa también evita otros tipos de hongos y bacterias, por lo que el pan tiene una vida útil más larga. Los microbios también digieren el gluten, lo que significa que la masa fermentada real debe ser baja en gluten o sin gluten, de modo que las personas con intolerancia al gluten y los celíacos puedan comer masa madre.

En el pasado, los panaderos descubrieron que podían guardar un poco de masa madre fermentada para usar en otras mezclas, lo que convertiría esa mezcla en más masa madre. Alimentando la masa madre con harina y agua, se pueden mantener vivas indefinidamente. De hecho, hay masas madres en las panaderías modernas que pueden tener cientos de años.

En todo el mundo, los botes con masa madre se han tratado como reliquias familiares, transmitidas de generación en generación. Ya los colonos

del viejo oeste y los buscadores de oro transportaban la masa madre, protegiéndola por la noche para mantenerlas calientes y vivas.

La masa madre tradicional se sigue fabricando y vendiendo hoy en día en panaderías y mercados artesanales. Incluso hay una biblioteca de masa madre fermentada en Bélgica que tiene como objetivo recolectar y catalogar las masas desde sus inicios en todo el mundo. En Suecia, hay un hotel de masa madre que la mantiene durante las vacaciones. Puede hacer su propia masa utilizando solo harina, sal y agua, o comprando una masa madre en la panadería o supermercado.

Y podría pensar que la historia de la masa madre realmente no es algo importante, pero los científicos han encontrado las mismas cepas de *Lactobacillus* de masa madre en San Francisco, que en panaderías de toda Europa.

Si bien algunos panaderos están muy orgullosos de su masa madre tradicional y sus preciadas masas iniciales, no existe una definición legal de masa madre. Realmente el *Lactobacillus* es la clave para crear la masa madre, sin embargo, no existe una legislación oficial que indique que un pan de masa madre tenga que contener esta bacteria.

Aunque entre el 30% y el 50% de los panes europeos se producen con masa madre, la masa madre de producción industrial utiliza una masa seca en lugar de una cucharada de masa pegajosa. Otros "imitadores de masa madre" probablemente fermentan la levadura y añaden aditivos artificiales. Puede que no tengan el tiempo suficiente o los microbios necesarios para descomponer el gluten en granos. Lo que significa que, si es intolerante al gluten o evita los alimentos con alto índice glucémico, hay aún más razones para preocuparse si su masa madre es auténtica o no.







## Conservación

Como en toda fermentación biológica, llegará un punto de máximo desarrollo, a partir del cual sus propiedades se irán deteriorando. Este fenómeno será más lento cuanto menor sea la temperatura de conservación.

Para lograr que una masa madre perdure y evitar inconvenientes como desarrollo de acidez excesiva y sabores demasiado fuertes es conveniente renovarla diariamente. Esto se logra alimentándola adecuadamente, agregando el mismo peso de harina y de agua que el de la masa reservada, es decir, si se reserva 100 gr. de masa, se le agregan 100 gr. de harina y 100 ml. de agua.

Si por alguna razón no es posible renovarla un día, esta puede conservarse hasta dos días, siempre almacenada a temperaturas de refrigeración.

## Beneficios al utilizar masa madre:

La incorporación de una masa prefermentada permite obtener una serie de ventajas, propias de su prolongada fermentación:

- Favorece la consistencia y cuerpo de la masa. La masa adquiere una mayor capacidad de retención de aire, por lo que los productos suelen tener mayor volumen, resultando más ligeros.
- Aumenta la elasticidad y tenacidad de la masa.
- Mejora el sabor y aroma del pan. La prolongada fermentación de la masa madre permite el desarrollo no solo de ácidos orgánicos, sino de gran variedad de sustancias aromáticas, que enriquecen el sabor de la miga y la corteza durante la cocción.

- Mejoran la conservación del producto. Como consecuencia de la adición de una masa prefermentada, el pan conserva su humedad durante más tiempo, en relación con las masas que no contienen masa madre.
- Una acidez excesiva también deteriora el aroma y sabor del producto.
- También debe evitarse el deterioro de la masa madre por microorganismos no deseados. Esto se logra manteniendo la masa a temperaturas menores de 28 °C.

## Factores que deben de tomarse en cuenta al utilizar masas prefermentadas

- Una masa que no ha sido renovada desarrolla una acidez excesiva, esto produce efectos negativos sobre las características de los productos: las masas quedan excesivamente tenaces y a veces pierden capacidad de retención de aire, como consecuencia, se dificulta el desarrollo de las piezas en la fermentación y en el horno. Se tiene pases de menor volumen, que llegan a reventar por los costados, de corteza fácilmente descascarillable, con frecuentes huecos en la miga.

La higiene en su preparación, manejo y conservación también influyen si se desea la conservación y pureza de las levaduras presentes en la masa. El profesional deberá decidir cuáles son los mejores componentes para la elaboración de la masa. Para conseguir productos finales con mejores propiedades organolépticas no se debe perder de vista las condiciones que requieren la preparación de las masas madres.

### FUENTE:

[https://www.eldiario.es/castilla-la-mancha/de-boca-en-boca/pan-masa-madre\\_132\\_3626415.html#:~:text=Se%20cree%20que%202.000%20a%C3%B1os,habitual%20encontrarlo%20en%20las%20panader%C3%ADas](https://www.eldiario.es/castilla-la-mancha/de-boca-en-boca/pan-masa-madre_132_3626415.html#:~:text=Se%20cree%20que%202.000%20a%C3%B1os,habitual%20encontrarlo%20en%20las%20panader%C3%ADas).

<https://www.foodunfolded.com/es/articulo/historia-de-la-masa-madre>



# KAISERSCHMARRN

## PANES EMBLEMÁTICOS

Austria



Es un famoso postre austriaco que toma su nombre del emperador austriaco (Kaiser) Francis Joseph I, a quien supuestamente le encantaba esta delicia. Puede traducirse como "un lío o una tontería para el emperador". Hay más de una leyenda sobre el origen de esta comida que es popular en toda la antigua monarquía de los Habsburgo.

### ¿Qué es Kaiserschmarrn?

Kaiserschmarrn es un plato dulce ligeramente caramelizado. A la masa de huevos, harina, azúcar, sal y leche se le pueden añadir diferentes ingredientes, como ciruelas, nueces, cerezas, mermelada de manzana, trocitos de manzana, pasas caramelizadas o almendras en rodajas. La receta original incluye sólo pasas, que se empapan en ron antes de cocinar. Al final, se espolvorean con azúcar en polvo y se sirven calientes con salsa de manzana o ciruela o varias compotas de frutas. La más tradicional es una compota de ciruelas.

### Leyendas sobre el origen de Kaiserschmarrn

La primera leyenda cuenta que el emperador Francisco José I y su esposa estaban en un viaje a través de los Alpes y se detuvieron en la casa de un granjero para almorzar. El granjero quería preparar una buena comida para su emperador y emperatrices, así que usó los mejores ingredientes que tenía para hacer un delicioso panqueque. Estaba tan nervioso mientras lo hacía, y sus manos temblaban, así que revolvió la tortita. Para cubrir el desorden, usó una mermelada de ciruela. El emperador estaba encantado con esta comida.



Otra versión de la misma historia dice que la esposa del granjero era una pésima cocinera y que al voltear una tortita la ha destruido.

Otra leyenda cuenta que la emperatriz Sissi, conocida por su obsesión por mantener una cintura mínima, ordenó al chef real que le preparara postres ligeros. Sin embargo, no estaba satisfecha con los resultados y no quería comerlo. El enfadado emperador Francis gritó: "Ahora déjame ver lo que nuestro chef ha cocinado". Pero para su sorpresa, el postre fue de su agrado y se convirtió en una de sus comidas favoritas.

La siguiente de las leyendas sobre el origen del Kaiserschmarrn dice que los panqueques eran los favoritos de todos los dulces para el emperador Francisco. En el caso de que el cocinero lo hubiera estropeado, se les serviría como Kaiserschmarrn porque era una pena servirle un panqueque así al emperador.



# SALZBURGER-NOCKERLN

## PANES EMBLEMÁTICOS

Austria



Según cuenta la historia, fue creado en el siglo XVII por Salome Alt, la amante del arzobispo de Salzburgo. Con este soufflé intentaba representar las tres colinas que rodean la ciudad, Mönchsberg, Kapuzinerberg y Gaisberg.

Los austriacos lo sirven como plato principal, como postre, o incluso con el café y el té. Investigando he encontrado algunas variaciones en la receta. Las he visto con o sin ralladura de limón, o poniendo en la base mermelada de arándanos o frambuesa.

Su elaboración es muy rápida y sencilla, la receta está a continuación:



### Ingredientes:

6	Claros	de huevo
4	Yemas	de huevo
		Ralladura de limón
100	gr.	de azúcar glass
		Extracto de vainilla
30	gr.	de harina
		Mantequilla

### PROCEDIMIENTO:

1. Precalentar el horno a 200 grados centígrados. Untar un recipiente apto para horno con mantequilla.
2. En un bol comenzar a montar las claras, añadiendo la mitad del azúcar. Cuando comiencen a tener consistencia, añadir el resto.
3. Seguir batiendo hasta que al volcar el bol las claras no se muevan. Batir las yemas con un poco de ralladura de limón y una cucharadita de extracto de vainilla, a continuación, incorporarlas a las claras, remover un poco con una espátula y agregar la harina, seguir removiéndolo todo lentamente, para que las claras se mantengan firmes.
4. Hornear durante 10-12 minutos, o hasta que se comience a dorar por arriba. Por último, espolvorearlo con azúcar glass.

# 1 DE JULIO

# DÍA INTERNACIONAL

# DE LA FRUTA

---

## EFEMÉRIDES

---



Desde el año 2007 se celebra el Día Internacional de la Fruta el 1 de julio, una fecha creada para divulgar la importancia del consumo de frutas para una vida más saludable.

Contribuyen a mejorar la salud y la nutrición de las personas, así como incrementar la biodiversidad y generar sostenibilidad ambiental.

Por otra parte, la Organización de las Naciones Unidas anunció el año 2021 como el Año Internacional de las Frutas y Verduras, para promover el consumo de frutas y verduras, así como generar conciencia acerca de sus beneficios nutricionales y para la salud.

El credo permanente de este día internacional es "*fruta para la paz*".

### ¿Cómo se originó el Día Internacional de la Fruta?

Esta efeméride surgió en el año 2007, durante una fiesta en la que asistieron los antiguos alumnos de trabajo social de la Universidad de Ciencias Aplicadas *Alice Salomon*, en Berlín. Tuvieron la idea de vincular a personas y organizaciones con un tema social básico: compartir una comida (frutas y verduras).

El primer Día Internacional de la Fruta se celebró el 1 de julio de 2007, en el *Mauerpark* de Berlín. Se compartió con más de cuatrocientos invitados pasteles de frutas, trocitos y bocados de fruta fresca.

Posteriormente a la creación de esta efeméride se incluyó el voto por la fruta del año y el lema anual.

Anualmente se selecciona un lema y la fruta del año, para celebrar este día internacional. Para el año 2022 el lema es "*Paz Fructífera*" y la fruta seleccionada del año es la mora.

Lemas años anteriores

Conoce los lemas de años anteriores del Día Internacional de la Fruta:

- **2021:** Patilla. Lema "*crear cambios juntos*".
- **2020:** Mandarina. Lema "*toma un descanso de frutas*".
- **2019:** Papaya. Lema "*coquetea con más fruta*".
- **2018:** Kiwi. Lema "*aprecia a los demás*".
- **2017:** Quince. Lema "*reforma nuestra comida*".
- **2016:** Lima. Lema "*dale sabor a tu vida*".
- **2015:** Blueberry. Lema "*nuestro mundo, nuestra fruta, nuestro futuro*".
- **2014:** Pera. Lema "*crear mensajes positivos*".
- **2013:** Fig. Lema "*compartir frutos y sonrisas*".
- **2012:** Cherry. Lema "*envejecimiento activo y solidario entre generaciones*".
- **2011:** Mango. Lema "*voluntariado*".
- **2010:** Piña. Lema "*combatir la pobreza y la exclusión social*".
- **2009:** Manzana. Lema "*creatividad e innovación*".
- **2008:** Frambuesa. Lema "*juntos en la diversidad*".
- **2007:** Fresa. Lema "*vengan juntos*".



## ¿Cómo podemos celebrar el Día Internacional de la Fruta?

No hay mejor manera de celebrar esta efeméride, hoy y todos los días, que comer tu fruta favorita. También puedes disfrutar un día de picnic, un paseo en el parque o tomar sol en la playa, compartiendo una deliciosa ensalada de frutas con la familia, amigos o alguien especial.



# 3 DE JULIO

# DÍA INTERNACIONAL

# SIN BOLSAS DE

# PLÁSTICO

---

## EFEMÉRIDES

---



El 3 de julio se celebra Día Internacional libre de bolsas de plástico, con un objetivo claro: reducir las bolsas de plástico de un solo uso y fomentar su consumo responsable. En el día a día, las bolsas de plástico se han convertido en uno de los objetos más cotidianos y también uno de los más perjudiciales para el medio ambiente.

Algunos países, como Francia e Italia ya han prohibido la producción de bolsas de plástico y han reducido notablemente su consumo. Otros países como Reino Unido, Portugal y Suecia han optado por aplicar impuestos sobre el uso de las bolsas, y en otros países como Finlandia o Alemania los establecimientos han establecido acuerdos voluntarios.

## Mensaje de ONU Medio Ambiente

### ¿Por qué son tan dañinas las bolsas de plástico?

Las bolsas de plástico tardan más de 500 años en descomponerse. Se estima que cada persona gasta una media de unas 230 bolsas de plástico al año, lo que representa más de 500 billones de bolsas de plástico en el mundo. Al no ser reciclables, las bolsas quedan en el planeta perjudicando a todos los que aquí vivimos, todos los seres vivos del planeta.

A los océanos llegan cerca de 12 millones de toneladas de plásticos cada año. Estos residuos suponen una grave amenaza para los océanos y las especies marinas. Uno de cada seis peces que se venden en las pescaderías contiene microplásticos en sus estómagos. El plástico ya ha entrado en la cadena trófica.

Según datos de Greenpeace, la producción mundial de plásticos se acercará en 2020 a los 500 millones de toneladas.



### Avances en la reducción del plástico

Se ha avanzado mucho en la reducción de las bolsas de plástico. Muchos supermercados han suprimido las bolsas de plástico, sustituyéndolas por cartón o bolsas de tela que pueden volver a usarse, pero aún estamos muy lejos de eliminarlas totalmente.

Dejar el planeta libre de bolsas de plástico requiere la implicación de todos los sectores de la sociedad, desde los gobiernos hasta el consumidor final. Realmente merece la pena intentarlo porque todo

el planeta saldrá beneficiado, se evitará la contaminación de mares y océanos, la pérdida de recursos naturales y la desaparición de ecosistemas muy valiosos.

### ¿Qué puedes hacer para reducir las bolsas de plástico?

Tu implicación es fundamental, igual que la de todos. Para ello te damos algunas ideas que te pueden servir a la hora de terminar con las



# EFEMÉRIDES

---

bolsas de un solo uso. Muchas veces no nos damos cuenta de la cantidad de bolsas de plástico que consumimos cuando vamos a la compra. Piensa que esta es solo una opción para transportar las compras y que hay alternativas mucho más limpias y respetuosas con el planeta.

Nunca salgas de casa sin una bolsa de tela plegable: las bolsas de tela ocupan muy poco espacio y no te costará nada llevar una o varias en el bolso. Nunca se sabe cuándo tendremos que hacer una compra imprevista.

Si no llevas bolsa y te ofrecen una en la tienda, piensa realmente si la necesitas. Quizás lo que has comprado pueda caber en tu bolso, cartera o mochila. No cojas la bolsa de manera automática, ¡piénsalo!

Reutiliza las bolsas que tienes en casa. Por mucho que queramos reducir las bolsas, siempre se nos acumulan una buena cantidad en casa, ¡no las

tires! puedes reutilizarlas para comprar o para bolsa de basura. Recicla en caso de tener que tirar bolsas porque están en mal estado, tíralas al contenedor de los plásticos.





# 7 DE JULIO

# DÍA INTERNACIONAL DE LA CONSERVACIÓN DEL SUELO

---

EFEMÉRIDES

---



**E**l Día Internacional de la Conservación del Suelo, se celebra cada 7 de julio desde el año 1963.

Se eligió este día en particular, en honor al científico estadounidense Hugh Hammond Bennett, quién dedicó su vida a demostrar que el cuidado del suelo influye directamente en la capacidad productiva de los mismos o como el mismo lo decía:

*"La tierra productiva es nuestra base, porque cada cosa que nosotros hacemos comienza y se mantiene con la sostenida productividad de nuestras tierras agrícolas".*

El objetivo que perseguía Hammond y que es el principal propósito de este día, es el de concienciar a las personas de la importancia fundamental que tiene la tierra dentro del frágil equilibrio medio ambiental. En un mundo donde se habla

continuamente acerca del cambio climático, casi nadie se ha parado a pensar, cómo afecta la contaminación o la explotación excesiva de los suelos a la destrucción del medio ambiente, poniendo en riesgo la supervivencia de las especies.

## Importancia de la Conservación de los suelos

El suelo en realidad es un sistema que vive cambiando constantemente, lo que le transforma en un recurso altamente complejo. No solo sirve como soporte para todas las formas de vida, como las plantas y animales, sino que además sirve de sustrato para el crecimiento de la vegetación, garantizando los nutrientes necesarios para todas las especies.

Desde el punto de vista agrícola, los suelos funcionan como el canal de comunicación entre el productor y su cultivo, ya que a través de las acciones que este realice, la calidad y el tamaño de su plantación variarán drásticamente.

## ¿Qué es la desertificación de los suelos?

La desertificación es un proceso de degradación ecológica en el que los suelos fértiles pierden total o parcialmente su capacidad productiva. Este fenómeno se puede dar por tres causas principales, que son:

- **La deforestación**

Causada por la tala indiscriminada de acres de bosques o grandes extensiones de vegetación, destruyendo así la superficie forestal y por ende la calidad de los suelos.

- **El uso desequilibrado de los suelos**

Por si no lo sabías el uso excesivo de un suelo puede degradarlo de forma irreversible. De entre todos los tipos de degradación que puede sufrir un suelo, la peor es la erosión

o lo que es lo mismo, la pérdida de capas fértiles que limitan la capacidad productiva de ese suelo.

- **Mal uso de equipos mecanizados**

Por último, el mal uso que se le pueda dar a una máquina o el mal mantenimiento de las mismas, puede causar estragos en el terreno, contaminándolo con productos químicos como aceite, gasolina o diésel. Pero también puede acelerar el proceso de erosión de zonas terrestres.

*Para saber más, puedes consultar nuestro artículo sobre el Día Mundial de Lucha contra la Desertificación y la Sequía, una fecha proclamada por la ONU y que se celebra el 17 de junio de cada año.*

Es interesante saber que también el 5 de diciembre de cada año se celebra el Día Mundial del Suelo decretado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Con ello son ya varios eventos anuales dedicados a este importante recurso del que depende la vida y el sustento de los seres humanos.

## ¿Qué puedes hacer tú para celebrar el Día Internacional de la Conservación del Suelo?

Todos los seres humanos podemos poner nuestro granito de arena, para procurar la salud y conservación de los suelos de nuestro entorno. Algunas buenas prácticas pueden ser:

- Usar abono orgánico o humus de lombriz.
- Realizar siembra directa.
- Asociar cultivos para control de plagas.
- Rotación inteligente de familias de cultivos.

# 7 DE JULIO DÍA INTERNACIONAL DEL CACAO

---

EFEMÉRIDES

---



Los amantes del cacao tienen su día especial para celebrar: el Día Mundial del Cacao. Un día como hoy, 7 de julio del año 2010, la Organización Internacional de Productores de Cacao y la Academia Francesa de los Maestros Chocolateros y Confiteros le otorgaron esta distinción para honrar sus propiedades y beneficios.

El cacao es una fruta de origen tropical proveniente del árbol de cacao, siendo su nombre científico *Theobroma Cacao*. En griego significa "el alimento

de los Dioses". Te invitamos a conocer un poco más sobre este noble fruto.

## Orígenes e Historia del Cacao

De acuerdo a algunos investigadores los orígenes del cacao se sitúan en la Región Amazónica (cuenca alta del río Amazonas y río Orinoco). Se estima que los antiguos pobladores mesoamericanos descubrieron y transportaron el cacao hasta América Central, extendiéndose a Sudamérica y



México. Se hallaron evidencias de su uso ritual en la cultura olmeca.

En algunas culturas precolombinas se utilizó el cacao como moneda, siendo un producto de mucho valor. En investigaciones arqueológicas de hace casi una década se encontraron evidencias de hace más de 5.000 años del cultivo y consumo de cacao por parte de la cultura mayo-chinchipec-marañón, así como el intercambio comercial con las culturas de la costa, en la Amazonia Ecuatoriana.

Se han encontrado trazas y restos de teobromina (cáscara del cacao) en análisis efectuados con Carbono catorce en vasijas que datan de 1.750 a.c. en Veracruz. En Honduras los estudios arqueológicos estiman la data del consumo de cacao desde el 1.000 a.c.

Los europeos conocieron este fruto después del proceso de conquista y colonización de América, siendo considerado posteriormente en Europa como un artículo de lujo. El chocolate (como producto procesado del cacao) se introdujo en Europa en el siglo XVI por los españoles, siendo muy popular en la realeza y las clases altas.

El Monasterio de Piedra fue el primer lugar donde se elaboró el chocolate en Europa, en el año 1524. En el siglo XVII se introdujo el chocolate en Francia, gracias al apoyo de las reinas Ana y María Teresa de Austria.

## ¿Cómo se procesa el Cacao?

El fruto del cacao tiene forma de baya alargada y ovalada, que pesa aproximadamente 450 gramos cuando está maduro. Contiene entre 30 y 40 semillas de color marrón-rojizo, con sabor amargo y astringente, cubiertas de una pulpa blanca dulce y comestible.

Generalmente se dan dos cosechas de cacao al año (una hacia el final de la época lluviosa y el inicio de la seca, y otra al principio del siguiente periodo de lluvias). Este es el proceso general de recolección y procesamiento del cacao:

- **COSECHA:** cuando el fruto está maduro (denominado mazorca) se inicia la cosecha, cortando el pedúnculo del fruto. Cada cosecha demora entre cinco a seis meses.
- **FERMENTACIÓN:** se extraen las semillas y se colocan sobre unas bases de hojas de plátano. El proceso dura entre 5 y 7 días. Se desintegra la pulpa, observándose modificaciones en la semilla (cambio de color violeta a marrón claro, disminuye el sabor amargo original).
- **SECADO:** se extienden las semillas al sol o en cobertizos habilitados con calor artificial, durante 7 a 10 días y se rastrillan constantemente hasta desecar por completo. En esta etapa del proceso se oscurecen las semillas y se concentra su aroma.
- **TORREFACCIÓN:** se tuesta el grano a temperaturas moderadas, afinando más su aroma y reduciendo su sabor amargo.
- **DESCASCARILLADO:** una vez que el grano está tostado se separa la cascarilla del grano.
- **DESGRASADO:** se tritura o muele el grano tostado mediante prensas. De allí se extrae la parte grasa del grano (manteca de cacao) para la fabricación del chocolate y otros productos derivados de la manteca de cacao.

## Propiedades y beneficios del Cacao

La composición del cacao (desgrasado) es la siguiente: 35% fibra, 23% proteínas, 14% hidratos de carbono, 22% otros, 6% minerales. Entre las propiedades y beneficios del cacao para la salud podemos mencionar las siguientes:

- Posee propiedades antioxidantes, por la elevada concentración de flavonoides.
- Beneficia la salud, contribuyendo a disminuir los niveles de: colesterol, estrés y tensión arterial. Estimula las defensas y reduce el riesgo de diabetes.
- Los nutrientes que contiene el cacao contribuyen a la renovación de tejidos y a la regulación de procesos metabólicos de las células.
- El consumo de cacao regula el rendimiento y capacidad intelectual y cognitiva.
- Posee un efecto estimulante debido a su composición (teobromina) y provee los aminoácidos para la composición de serotonina en el organismo.
- Las semillas y hojas de cacao se utilizan en la medicina tradicional para curar dolencias y enfermedades, como asma, diarrea, parasitismo, cólicos y tos.
- El aceite de la semilla de cacao es utilizado para tratar heridas, erupciones, quemaduras, dolores de muela y afecciones dérmicas.

## Producción de Cacao en el mundo

El árbol de cacao tiene una altura de 4 a 8 metros de largo y tarda entre 5 a 6 años en dar sus primeros frutos y 6 meses en madurar. Su hábitat

natural son los bosques húmedos tropicales de clima cálido. El nivel de producción de cacao dependerá de las condiciones ambientales de la zona donde se cultiva.

Actualmente el cultivo de cacao se ubica geográficamente en África Occidental, América Central, América del Sur y Asia. Estos son los 8 principales países productores de cacao y sus niveles de producción:

- Costa de Marfil: 38%
- Ghana: 19%
- Indonesia: 13%
- Nigeria: 5%
- Brasil: 5%
- Camerún: 5%
- Ecuador: 4%
- Malasia: 1%

*Mención especial merecen países como Venezuela, Colombia Perú, Bolivia, México y Trinidad y Tobago, cuya calidad del cacao es reconocida mundialmente.*

Se estima la exportación anual de 745 toneladas métricas de cacao a mercados de Europa y Estados Unidos, con un valor de 985 millones de dólares.

Al margen de la producción y exportación a nivel mundial de este magnífico fruto algunas organizaciones y activistas han investigado y detectado algunos casos de esclavismo, trata de personas y explotación infantil, denunciando lo que hay detrás del mundo del cacao y el chocolate. Han elevado su voz a la humanidad y a las empresas productoras de este rubro, a fin de tomar conciencia y ejecutar acciones inmediatas sobre esta problemática y dignificar los derechos de los trabajadores del cacao.

## Productos elaborados a partir del Cacao

El principal producto procesado con el cacao es el polvo de cacao y manteca de cacao, para la elaboración del chocolate.

**Cacao en polvo:** es seco y de color café oscuro. Es amargo y se utiliza en la producción del chocolate, así como en la elaboración de galletas, pasteles, bebidas y otros postres.



**Manteca de cacao:** aceite que se extrae de la semilla. Es utilizado en la industria farmacéutica para la producción de medicamentos. En la industria de cosméticos se emplea en la fabricación de productos de belleza y jabones.



**Pulpa de cacao:** utilizado en la elaboración de bebidas con y sin alcohol.



**Cáscara del fruto de cacao:** se utiliza en la fabricación de alimentos para animales y elaboración de mermeladas.

## ¿Sabías qué?

- Cristóbal Colón fue el primer europeo en probar un producto derivado del Cacao (chocolate amargo), procesado por los mayas.
- Anteriormente el cacao se utilizaba como energizante y tónico natural para la protección de enfermedades.
- En la cultura maya el cacao era utilizado para llevar a cabo rituales de iniciación, como bautizos y matrimonios.
- Si añades cacao natural en el desayuno puedes mejorar la memoria, el aprendizaje en niños y jóvenes, además de cuidar tu corazón.
- El 13 de septiembre se proclamó como Día Internacional del Chocolate, en honor al nacimiento de Roald Dahl, autor del libro "Charlie y la Fábrica de Chocolate".
- Los países del mundo que consumen más cacao y chocolate son: Francia, Suiza, Alemania, Bélgica, Estados Unidos, Brasil y Reino Unido. Europa es el mayor consumidor de chocolate en el mundo, con más de 1,2 millones de toneladas anuales.
- El cacao puede ser tóxico para las mascotas, especialmente en perros y gatos.



# 30 DE JULIO

# DÍA INTERNACIONAL

# DE LA TARTA DE QUESO

---

## EFEMÉRIDES

---

**E**l 30 de julio, ofrece una porción de uno de los postres favoritos de Estados Unidos. Este suave postre sienta perfecto cuando llega el final de la comida. Mientras que la mayoría de las tartas tienen miga, la textura de la tarta de queso no se parece en nada a la de un pastel. De hecho, su carácter cremoso y espeso como el de un pudín proviene del queso blando utilizado como ingrediente principal. Dependiendo de la receta, se utiliza queso crema o requesón. El queso se mezcla con el azúcar, los huevos y otros ingredientes, y la masa se añade a una corteza.

Cuando se prepara una tarta de queso, una de las cortezas más utilizadas es la de galletas. Otras opciones son la corteza de galleta, la de hojaldre o la de bizcocho. Sin embargo, algunas tartas de queso no tienen corteza. Las recetas varían y las tartas de queso pueden prepararse horneadas o sin hornear.

### Historia de la tarta de queso

A la hora de buscar la historia de la tarta de queso, nos remitimos a la antigua Grecia. Una forma del postre aparece como receta servida a los atletas. Se ha descubierto que la primera mención atestiguada de una tarta de queso es la del médico griego Aegimus, que escribió un libro sobre el arte de hacer tartas de queso.

James Kraft desarrolló una forma de queso crema pasteurizado en 1912. En 1928, Kraft adquirió la marca Philadelphia y comercializó el queso crema Philadelphia pasteurizado. Hoy en día, los



fabricantes de tartas de queso utilizan esta marca más que ninguna otra.

### Estilos de tartas de queso:

- Tarta de queso al estilo de Nueva York
- Tarta de queso al estilo holandés de Pensilvania
- Al estilo de Filadelfia
- Tarta de queso estilo granjero
- Tarta de queso al estilo del país
- Tarta de queso sin lactosa
- Tarta de queso Kludys
- Tarta de queso estilo Chicago
- Tarta de queso salada

### ¿Cómo celebrar este día?

Ya sea que haga una en casa o la compre en una panadería, ¡saboree el cremoso sabor de la tarta de queso! Publica en las redes sociales usando #NationalCheesecakeDay y comparte tu variedad favorita.

# TIROLER PRÜGELTORTE

## RECETAS

### INGREDIENTES

10	huevos
	Manteca
	Azúcar
	Harina
Una pizca	De sal
	Ralladura de un limón
(La mantequilla, el azúcar y la harina deben pesar tanto como los 10 huevos)	



### PROCEDIMIENTO:

1. Batir la mantequilla hasta que quede esponjosa, luego agregar el azúcar y, uno a la vez, los huevos. Dejar durante media hora antes de tamizar la harina y agregar la ralladura de limón al gusto.
2. Haga un fuego abierto con madera de haya o madera de dureza equivalente para garantizar una llama de combustión lenta. Instale un marco con un barril de madera (o rodillo) en el medio (30 - 60 cm / 12 - 24 pulg. de largo, 9 cm / 3,5 pulg. de diámetro en un extremo y 10 cm / 4 pulg. en el otro) que pueda ser girado usando un mango. Cubra el barril con papel resistente a la grasa y asegúrelo con una cuerda.
3. Ponga 2 cucharones de la mezcla en un plato a la vez y colóquelos cerca del fuego. Ahora

aplique la primera capa de mezcla al barril con una cuchara, girando constantemente el barril sobre las llamas. Una vez que la primera capa es de color marrón claro, se aplica la siguiente capa. Repita hasta que haya agotado la mezcla, asegurándose de que el fuego se mantenga constante. Retire el pastel de Prügeltorte terminado del barril y guárdelo en un lugar seco e inodoro.

El pastel Prügeltorte se puede almacenar durante mucho tiempo, pero es extremadamente sensible a los olores. Solía fabricarse principalmente para ocasiones especiales como Navidad, bautizos y bodas. Puedes rellenar el centro con crema, decorar con flores o incluso cubrir los lados con glaseado. Según la antigua tradición de la gente del Tirol, cuanto más dentada sea la Prügeltorte, mejor será su calidad.

# PINZGAUER SCHOTTEN

## RECETAS



### INGREDIENTES

#### Crema de Schotten

200 g de requesón  
30 g de miel  
Zumo de una lima

#### Schotten (dulce de queso)

600 g de queso Schotten  
200 g de nata fresca  
200 g de azúcar  
4 huevos  
Pulpa de una vaina de vainilla  
Azúcar moreno  
Frambuesas marinadas con aceite y concentrado de frambuesa  
28 hojas de alerce cortadas por la mitad

#### Polvo de frambuesa

150 g de frambuesas frescas

#### Helado de acedera

300 ml de agua  
140 g de acedera  
250 g de glucosa  
150 g de sirope de azúcar  
50 g de azúcar glas  
5 hojas de gelatina  
800 g de yogur  
Masa de tarta previamente cocida

### PROCEDIMIENTO:

#### Crema de Schotten

1. Mezclar todos los ingredientes.

#### Schotten (dulce de queso)

2. Mezclar todos los ingredientes y verterlos sobre la base de una masa de tarta previamente cocida. Cubrir con film transparente y cocinar al vapor en el horno a 100 °C durante 35 minutos. Dejar enfriar, moldear los Schotten redondos y flamear con azúcar moreno antes de servir. Cubrir con las frambuesas marinadas y las hojas de alerce.

#### Polvo de frambuesa

3. Poner las frambuesas frescas en una bandeja de horno con un tapete para hornear de silicona y dejar secar toda la noche a 70 °C en el horno. A continuación, mezclar y, si es necesario, tamizar. Almacenar en un lugar seco.

#### Helado de acedera

4. Mezclar vigorosamente el agua con la acedera y tamizar. Hervir con glucosa, sirope de azúcar y azúcar glas. Añadir la gelatina remojada. Dejar enfriar y añadir el yogur. Congelar en una heladera.

5. Rociar una bola de helado con concentrado de frambuesas y decorar con flores.





Sistema de Información Empresarial Mexicano

## ¿QUÉ ES EL SIEM?

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

## FUNCIONAMIENTO LEGAL

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

### BENEFICIOS:

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

Consulta: [www.siem.gob.mx](http://www.siem.gob.mx)



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

CANAINPA



559300.1572



[dpromocion@canainpa.org.mx](mailto:dpromocion@canainpa.org.mx)

# 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.



Junio 2023  
Núm. 406 Año 34

# PAN

## El mundo del



[www.canainpa.org.mx](http://www.canainpa.org.mx)

## Día de Padre

### ¿cómo celebrarlo de la mejor manera?

**¿QUIERES ANUNCIARTE  
EN NUESTRA REVISTA?**

COMUNÍCATE al  
559300 1572  
[comunicacion@canainpa.org.mx](mailto:comunicacion@canainpa.org.mx)

4 No. 406 Junio 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



### ISABELLA MORETT JIMÉNEZ

**Edad:** 3 años

**Complexión:** Mediana

**Estatura:** 92 cms

**Color de piel:** Morena clara

**Historia:** Hace 3 meses que el papá de los niños se los llevó, y desde ese momento se desconoce su paradero.

**Lugar y fecha de extravío:** Tenancingo, Estado de México  
27 de febrero de 2023.

### MAURICIO DORANTES GONZÁLEZ

**Edad:** 19 años

**Complexión:** Regular

**Estatura:** 1.80 mts.

**Color de piel:** Morena clara

**Señas particulares:** Tatuaje pequeño minimalista en antebrazo derecho, tatuaje cara de un lobo en antebrazo izquierdo, tatuaje de un quetzacoatl en clavícula derecha, lunar entre la ceja, varias cicatrices en el abdomen.

**Historia:** Se le vió por última vez en la dirección antes mencionada, desde ese momento se desconoce su paradero.

**Lugar y fecha de extravío:** Col. CTM, Alcaldía Coyoacán, CDMX.  
01 de mayo de 2023.



### JOÉ DE JESÚS ZEPEDA BARRETO

**Edad:** 36 años

**Complexión:** Robusta

**Estatura:** 1.62 mts.

**Color de piel:** Clara

**Señas particulares:** Absceso en el muslo derecho, verruga caja torácica lado izquierdo, cicatriz por herida parte posterior, verruga cuello, lunar oscuro.

**Historia:** El Sr. se mensajó con su esposa la C. María Isabel Campos Tellez manifestando que él compraría la comida para sus mascotas, desde ese momento se desconoce su paradero.

**Lugar y fecha de extravío:** Municipio de Hextlalpan, Estado de México.  
23 de febrero de 2018.





# POSTERS DE VENTA EN CANAINPA

## INFORMES:

[DPROMOCION@CANAINPA.ORG.MX](mailto: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





# Ilsa Frigo

## La elección profesional

### Jarabe Sabor Tres Leches

Jarabe lácteo ultra pasteurizado  
estilo tres leches.

### Ideal para

Sustituir la elaboración del jarabe  
tradicional tres leches.

De fácil absorción en el pan;  
elaboración de flanes y gelatinas.  
Puede usarse solo o mezclado con  
licores como ron y amaretto,  
así como para especialidades de café.

### Características

Líquido terso no grumoso,  
color crema con aroma  
lácteo y sabor dulce.

### Presentaciones

Caja con 12 piezas.  
Envase de 1 Kg.

### Almacenamiento

Lugares frescos a una temperatura inferior a 25°C  
y lejos de rayos directos de sol.

### Tiempo de vida

9 meses en anaquel.

El producto una vez abierto debe permanecer  
en refrigeración a una temperatura de 4°C a 7°C.

