

Junio 2024
Núm. 415 Año 35

PAN

El mundo del



www.canainpa.org.mx

Festejando a Papá



MEXIPAN 2024
No olvides registrarte

CONGRESO CIPAN

AÑO 35 No. 415 Junio 2024 isnn 1405 - 1427W

*Papá
Gracias por la
que le pones a*

www.ilsafrigo.com.mx

 ILSAFRIGOMEXICO /  ilsafrigo_oficialmx

Tel. 5383 4646 / Lada sin Costo 800 024 4141

San Andrés No.24 Col. San Andrés,

Alcaldía Azcapotzalco. C.P. 02240 CDMX





ILSA FRIGO®

*fuerza y el cariño
todo lo que haces.*



¿QUÉ ES EL SIEM?

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

FUNCIONAMIENTO LEGAL

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

Consulta: www.siem.gob.mx

BENEFICIOS:

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

 **55.9300.1572**

 **dpromocion@canainpa.org.mx**

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



CANAINPA

HARINERA
ANÁHUAC

**¡FELIZ DÍA DEL PADRE
CON SABOR A HOGAR
Y AMOR EN CADA PAN!**



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

“EL MUNDO DEL PAN”

Revista mensual, Distribución Gratuita

Agremiados a CANAINPA
Los Juárez No. 10, Col. San José Insurgentes,
Alcaldía Benito Juárez
CDMX, C.P. 03900
Tel. 55.9300.1572
e-mail: comunicacion@canainpa.org.mx
www.canainpa.org.mx

Venta de
Espacios Publicitarios
Tel. 55.9300.1572

Diseño de interiores: Patricia Gutiérrez Reyes. Impresión:
Comercializadora de Impresos OM, S.A. de C.V., Tel. 55.9171.7516,
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: Julián Castañón Fernández. 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 No. 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.

ATENAMENTE
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA
PANIFICADORA
Y SIMILARES DE MÉXICO



Año 35
Número 415



Julián Castañón Fernández
Presidente

Fernando Castañón Rodríguez
Tesorero

Olga Espinosa Chavez
Directora General

Quejas y Sugerencias
quejas-sugerencias@canainpa.org.mx

COLABORADORES

Beatriz Meleiro

CONTENIDO

DELEGACIONES CANAINPA

4

LE RECORDAMOS

4

INDICADOR FINANCIERO

4

EDITORIAL

5

INTERNACIONAL Reunión con productores de almendras de California

6

OFICIAL Congreso CIPAN Rosario, Argentina

7

9

CULTURA Historia de la pastelería



EL PAN EN EL MUNDO Pan de sagú, tradición que atiza los hornos de leña en Anapoima Colombia

11

15

La vuelta al mundo en 23 panes



CURIOSIDADES 5 curiosidades del pan

22

El caldero de Sancho: *Les Amis*, la multiplicación de los panes

24

Encuentro Iberoamericano de MOLINOLOGÍA

26

PARA EMPRESARIOS Cómo mejorar la experiencia del cliente en su panadería: consejos para atraer y conservar a sus clientes

28

¿Qué controles de calidad debe tener mi panadería o pastelería?

33

38

MEXIPAN



ESTE MES CELEBRAMOS Celebración del Día del Padre en el mundo

40

¿SABÍAS QUÉ? El pan común, el alimento que difuminó las barreras entre las clases sociales novohispanas

42

Datos curiosos sobre el pan dulce

44

Cinco datos del croissant que debes conocer

46

AVANCES TECNOLÓGICOS Conservación del pan: Innovaciones y tecnologías para una industria alimentaria avanzada

48

Cómo implementar la tecnología digital a las panaderías

51

AVANCECIENTÍFICOS *International Taste Solutions* lanza sabores innovadores de panadería a base de plantas

53

EL PAN Y SUS PANADERÍAS 5 panaderías antiguas de la CDMX que debes conocer

54

RECETAS 6 Recetas de panes rellenos para sorprender

58

OBLIGACIONES 2024

63

GUANAJUATO

Av. Reforma 1758
Col. Deportiva Norte,
C.P. 36612,
Irapuato, Guanajuato
Tel. 426 152 0754
Correo electrónico: colmena20@hotmail.com

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

OAXACA

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

TORREÓN

Av. Tlaloc 2022 Ote.
Col. Sta. María. C.P. 27020
Torreón, Coahuila
Tel: 871 7188224
correo electrónico: raulmorellg@prodigy.net.mx

JUNIO

17

PAGO DE IMPUESTOS

JULIO

17

PAGO DE IMPUESTOS

AGOSTO

19

PAGO DE IMPUESTOS

Indicador Financiero

abril

2024

8.8%

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".

Editorial



La Cámara está viva y trabajando

Siguen pasando cosas

No hemos conseguido terminar el acuerdo para el regreso de la Cámara a Dr. Liceaga 96, pero hemos adelantado mucho, tenemos la simpatía de diversos Consejeros de la Asociación de Servicios Empresariales Múltiples ASEM, y esperamos cerrarlo en breve.

Sí, tenemos adelantos importantes: se asistió al Congreso de panaderos de América en Rosario, Argentina; fue un evento auspiciado por CIPAN (Confederación Interamericana de la Industria del Pan), y la AIPAR (Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Rosario).

Obtuvimos acuerdos muy benévolo y normalizamos la participación de la Cámara en la Organización; se nos otorgó la Vicepresidencia de dicho Organismo, muchas gracias al Presidente de CIPAN Álvaro Pena Romo.

La UIBC (Unión Internacional de la Panadería y Pastelería), también asistió al evento. Aprovechamos para normalizar la participación de la Cámara en este Organismo Mundial de Panaderos y Pasteleros, agradezco al presidente de la UIBC, Dominique Anrast, y al amabilísimo secretario de la Organización, el Sr. José María Fernández del Vallado, de igual manera al Presidente de CEOPPAN Eduardo Villar.

Muy contentos estamos con el reinicio del trabajo conjunto de CANAINPA y ANPROPAN, para la realización de la famosísima exposición MEXIPAN, que desde 1997 fue constituida por ambas Organizaciones.

Los esperamos en “MEXIPAN 2024” del 31 de julio al 3 de agosto en el Centro de Exposiciones City Banamex.

EVENTOS:

- Se realizó la Primera Reunión Nacional de Delegaciones CANAINPA, en el marco de la Feria Expro Inpan del 23 al 24 de mayo, en la Ciudad de León, Guanajuato.
- Segunda Junta de Consejo Directivo, se llevará a cabo el próximo 5 de junio del presente año.

Hemos estado perfilando algunas reuniones con candidatos diversos de los diferentes partidos políticos para las próximas elecciones.

Muchas gracias

Un abrazo

Julián Castañón Fernández
PRESIDENTE

REUNIÓN CON PRODUCTORES DE ALMENDRAS DE CALIFORNIA

INTERNACIONAL



Con fecha 8 de mayo, se llevó a cabo un desayuno de trabajo con el Consejo Directivo de Productores de Almendras de California, a dicho evento acudieron Mickey Citarella Managing Director, Partner Head of Accounts, SRG y Becky Jeffers, Manager, North America Marketing y por parte de la agencia que los representa en México Paulina Álvarez, Senior Leader, Portfolio Leader Food, Nutrion and Agriculture y por CANAINPA, Sr. Julián Castañón Fernández, Presidente y Olga Espinosa Chavez, Directora.

Los temas que se trataron entre otros, fueron la situación que vive la Industria Panificadora en México, la posibilidad de que nos consigan precios accesibles de su producto en sus variantes, a fin de incrementar su consumo en la industria panificadora, por su parte la asociación de productores de almendras se comprometió a proporcionar información de uso y conservación de los productos, así como el apoyo que requiere la CANAINPA para la realización de cursos y eventos.

CONGRESO CIPAN ROSARIO, ARGENTINA

OFICIAL



Con fecha 22 de abril de 2024 y hasta el 24 del mismo se llevó a cabo en la localidad de Rosario Argentina, el Congreso anual de la Confederación Interamericana de Panaderos (CIPAN) en el cual participaron Uruguay, Chile, Brasil, Perú, Venezuela, Ecuador, México, Paraguay, Colombia, España, Francia y el anfitrión Argentina, representado por su Presidente Álvaro Pena Romo, CEOPPAN presente con su Presidente Eduardo Villar, su Secretario José María Fernández del Vallado, quien también ejerce ese cargo en la Unión.

Asimismo, el Presidente de la UIBC, el Francés Dominique Anrast.

Durante el Congreso, los países participantes presentan reseña de la industria panificadora, lo que nos permite conocer la situación y problemática de cada uno de los participantes, así como alternativas de solución.

Uno de los temas importantes fue la propuesta para realizar la convocatoria para el concurso mejor panadero y pastelero de América, dicho evento será presentado en la reunión con las Delegaciones que se llevará a cabo en la Ciudad de León, Guanajuato, el ganador será presentado en la Ciudad de Nashville, Brasil, posteriormente de todos los países participantes, el que resulte ganador será reconocido en el evento de la UIBC.



Dicho concurso es para personas industriales panaderos que se dedican a la producción y venta de pan.

Se realizó un proceso para elegir a su nueva mesa directiva quedando integrada de la siguiente manera:

CIPAN,

Álvaro Pena Romo,
reelecto como Presidente

.....
Julián Castañón Fernández
como Vicepresidente

.....
Rui Goncalves
como Secretario

.....
Luis Benito
como Tesorero



oficial por la región Véneto del evento olímpico y de promoción, presentación de carteles multilingües del pan y el deporte.

Así mismo la UIBC, ofreció un lugar para el representante de América en el concurso “El Joven Panadero”, a realizarse en el país de Islandia.

Por su parte la UIBC informó que en el mes de octubre del 19 al 23 en la Ciudad Venecia, Italia, se llevará a cabo el Congreso de la UIBC, la reunión del Consejo de la CEBP, encuentro Europeo.

Dentro de las actividades destacan la visita a la panadería escuela profesional en Dolo, presentación

FUENTE:

<https://panaderos.info/argentina-el-congreso-de-cipan-2024/>

HISTORIA DE LA PASTELERÍA

CULTURA



El oficio del pastelero, es igual que el del panadero se remonta varios siglos antes de Cristo.

En el siglo IV A.C., se encontraron documentos latinos donde los Romanos ejercían el oficio del Pastilliariorum o Pastelero.

Ya en la edad media se crea en Francia, el gremio de los productores de *oblairs*, que las producían para ofrecer en las iglesias, lo que hará que poco a poco el pueblo vaya a esas obleas y después a los pasteles dulces y salados como los *gofres* del perdón, introduciéndose de esta manera el dulce en la sociedad de aquellos años.

En esa época, también los soldados de las cruzadas van viajando por Europa y van conociendo

otras culturas y gastronomías, conociendo así el azúcar y la pasta de hojaldre, que pasarán a formar parte de la artesanía pastelera.

En el siglo XV (1440) aparece por primera vez la palabra pastelero, bajo una ordenanza y es con Carlos IX en 1556, cuando surge la corporación de pasteleros que reglamenta el aprendizaje y acceso a la maestría. Así, surgen los primeros helados y *petisú*.



Con la llegada del cacao, Europa introduce nuevos sabores colores y aromas a los pasteles. En el siglo XVII llega el descubrimiento de la levadura biológica, que marcará el sector panadero y pastelero, con los BRIOCHES y especialidades afines.



A finales del siglo XVIII el hojaldre se impone en Francia y María Antonieta destaca como promotora de los croissants.



A principios del siglo XVIII Antoine de Careme, publica la obra *El Pastelero Real*, primer escrito que descubre la repostería moderna y las diversas técnicas y utensilios, mandando un nuevo comienzo del gremio.

A lo largo del siglo XIX y XX se mejoran los métodos de producción de descubrimientos y desarrollos técnicos, lo que permitirá el dominio del frío, el calor, la fermentación, la conservación y la con-

gelación, que sumado a la refrigeración eficiente junto con los métodos de cocción han creado grandes avances en el sector de la pastelería los cuales se mantienen hoy en día.



FUENTE:

Olech

https://www.freepik.es/foto-gratis/retrato-chef-masculino-cocina-plato-postre_31225987.htm#fromView=search&page=1&position=40&uid=d0df46ef-1f2b-4f22-9497-04f6d217a7d1

https://www.freepik.es/foto-gratis/primer-plano-planta-cacao-cortada-sobre-superficie-blanca_17234197.htm#fromView=search&page=1&position=1&uid=39ebfeed-a3d2-409f-9b18-f22b698cb65d

https://www.freepik.es/foto-gratis/bebida-panaderia-objeto-pan-solo_1044722.htm#fromView=search&page=2&position=1&uid=a278d33d-708e-49fc-b148-b52173c87cd4

<https://despensa.bodegaurrera.com.mx/p/pasta-de-hojaldre-por-kilo-0002002500000>

PAN DE SAGÚ, TRADICIÓN QUE ATIZA LOS HORNOS DE LEÑA EN ANAPOIMA

COLOMBIA

EL PAN EN EL MUNDO



Hace más de una década, una pareja cautiva con sus exquisitos amasijos a lugareños y turistas.

En ese precioso marco, pletórico de árboles exóticos y cientos de plumíferos pintureros, se conserva una de las tradiciones más arraigadas de la panadería artesanal campesina.

En la cabaña de los Betancur Pérez, ubicada en la carrera 2.^a n.º 6-218 del barrio Las Palmas del municipio de Anapoima, y con el despuntar del

alba crepitan los leños en el horno a la intemperie de forja, ladrillo y adobe.

Es el patrimonio de una pareja de honrados campesinos que unieron fortalezas y conocimientos hace más de diez años –de los 32 que llevan unidos– para mantener a contracorriente la cultura de los amasijos, los de maíz, herencia de sus ancestros cundiboyacenses y santandereanos, y los de sagú, una herbácea que produce unos tubérculos de los que se extrae un fino almidón para panadería.

EL PAN EN EL MUNDO

Mientras don Luis Betancur Romero, oriundo de Fómeque, Cundinamarca, corta con su hacha el tronco de un árbol conocido como palo de hierro, según él, consistente como el nombre que lleva, y de poderosa combustión para sostener el fuego, su mujer, Yaneth Pérez Sánchez, nacida en San José de Suaita, Santander, se dispone con agarraderas a sacar del horno las bandejas de pan, arepas y almojábanas, con ese olor tentador que se desprende de la cuajada.

Entre humeantes pocillos de chocolate o café, algunos curiosos, cámara fotográfica en mano, siguen el proceso artesanal también conocido como pan de leña, que no es nada fácil porque, como todo lo hecho a mano y en este emprendimiento particular, requiere músculo, virtud y experiencia. Lo anterior se puede verificar en los brazos de don Luis Betancur: tensos y macizos por las bregas de cargar y rajar leña, marcados con huellas indelebiles que le ha dejado el trajín entre el hierro y el fuego, y fortificados en el ejercicio de amasar y amasar, desde que aclara el día hasta que anochece.

Negocio de familia

Sagú-Amasijos y Postres es la razón social de don Luis y doña Yaneth, desde hace una década afincados en este paraíso cundinamarqués que es Anapoima.

Fruto de estas labores de la panadería artesanal, lograron educar a sus tres hijos: Christian Yair, de 31 años, teólogo, músico y misionero pastoral; Harold, de 27, químico farmacéutico de la Universidad Nacional, y Catalina, de 23, estudiante de psicología de la Universidad de Antioquia.

La tradición del pan de sagú viene de muchos años en poblaciones del oriente de Cundinamarca como Choachí, Cáqueza, Une, Fosca, Chipaque, Quetame, Guayabal de Siquima y Fómeque, la tierra que vio nacer hace 55 años a don Luis Betancur.

Desde niño, no solo aprendió a conocer la planta y el proceso de su cultivo hasta sacar el almidón, materia prima de la panadería artesanal, sino que se adiestró por su cuenta en la construcción de hornos de leña, fabricados con canecas de 55 galones en acero inoxidable, a los que se adaptan parrillas de hierro; una estructura en ladrillo y adobe, con patas metálicas y rodachines.

Valga registrar que el señor Betancur también es ducho en electricidad, en construcción de casas y piscinas, cultivo de hortalizas, manipulación de alimentos, certificado en cursos adelantados en diferentes épocas en el Servicio Nacional de Aprendizaje (Sena).

Don Luis ilustra a los visitantes sobre los pasos que siguen a la siembra de la planta de sagú, los cuidados para su crecimiento, hasta su cosecha, después de nueve o diez meses de paciente espera.





“El tubérculo –dice– es muy parecido en su textura y rugosidad al del jengibre, y en parcelas aptas, en terrenos de clima templado, se pueden sacar ‘yucas’ hasta de tres kilos, que para su pelado y lavado con agua caliente se introducen en amplias artesas de madera, depende de la cantidad, entre tres días y una semana”.

Luego viene el rallado de los tubérculos en una máquina artesanal (también las hay industriales) que funciona con un motor de gasolina de ocho caballos y un cilindro de madera tachonado de puntillas tupidas, sin cabeza, que funciona con el mecanismo de poleas.

Una vez rayado, explica, el sagú pasa por cedazos de tríplex y fibra de 50 centímetros de diámetro. “De ese zarandeo continuo, en el que se invierten largas jornadas, se extrae el almidón pulverizado, blanco y finito. Para sacar diez cargas de almidón, que se almacenan en costales de tela, se necesitan hasta veinte artesas de tres metros cada una”.

“Pero vale la pena el sacrificio, y la espera, porque este es un insumo especial para lograr todos los productos que sacamos: pan, mantecadas, tortas, galletas, panderos, colada, avena, de un alimento extraordinario por el alto contenido nutritivo del sagú”, afirma.

Amor y pan

Por esas fortuitas coordenadas que suele trazar el destino, don Luis y doña Yaneth se conocieron desde niños en Anapoima, en donde se radicaron las familias de sus padres.

“Nuestras viviendas –manifiesta la dama santandereana– estaban separadas por una cerca de púas, pero nos buscábamos para jugar golosa, yermis, escondidas, congelados. Yo tenía quince años cuando él (don Luis) me habló de noviazgo, con el consentimiento de mis padres, porque en esa época eso era con permiso y vigilancia”.

A los dos años de noviazgo, Luis se fue a prestar el servicio militar. Ese fue un romance de novela, porque a él le tocó en el Batallón Cazadores, Segunda Brigada, en el Caquetá. Comunicarse era muy difícil y, como en la balada, de vez en cuando llegaban cartas.

“Pero el susto más terrible fue cuando ocurrió la masacre de Puerto Rico, Caquetá, en 1987, una emboscada de la guerrilla en la que murieron 28 soldados y un civil. Dios mío, nos enteramos por las noticias, y yo me moría de la incertidumbre”. “Al tercer día de la tragedia, y después de muchos intentos de llamadas al batallón, nos enteramos de que Luis estaba a salvo. Me volvió el alma al cuerpo”.

EL PAN EN EL MUNDO

Al regreso se casaron, pero lo hicieron a escondidas y solo con la presencia de los padres de don Luis. La boda se ofició en la parroquia de Apulo. Fueron varios meses de distanciamiento con la casa de la novia hasta que nació el primogénito y se suavizó la situación.

En total se conocieron hace 37 años, y llevan 32 de un bonito matrimonio. Doña Yaneth obtuvo el título de licenciada en preescolar y promoción de familia, de la Universidad Santo Tomás, carrera cursada a distancia.

Al final de la tarde, y luego de una ardua jornada, la señora invierte los escasos momentos de descanso sentada frente al computador, actualizando promoción, precios y novedades en su cuenta de Facebook, Sagú-Amasijos y Postres, mientras don Luis ronda en su vieja bicicleta turismera por Anapoima o en municipios cercanos, para proveerse de los insumos y elementos que requiere su microempresa.

En la sencilla pero acogedora estancia donde trabajan, y con el primoroso telón de fondo del cañón del Tequendama, se aprecia el cuadro de honor impreso en pendones de logros alcanzados: sus participaciones en festivales gastronómicos, y diplomas de reconocimiento a su liderazgo empresarial.

La clientela recaudada va de la vecina de chancletas que madruga a comprar el pan del desayuno a celebridades del espectáculo o figuras de la vida nacional como la destacada actriz Consuelo Luzardo, el también actor y director de teatro Hernán Méndez y la vicepresidenta de la nación, Marta Lucía Ramírez.

Don Daniel Lozano, un tolimense con tesón y visión que partió muchacho a probar mejores suertes en



Estados Unidos, y que hoy es un próspero empresario de compra y venta de automóviles en Miami, pone de presente la riqueza y las providencias de esta Colombia: “Que sería un territorio al alza si estuviera orientada por gobernantes idóneos, capacitados y honestos, porque gente berraca es lo que sobra”.

Lozano hacía tiempo que no venía de vacaciones con su familia, y mientras degusta un pan de sagú recién horneado, con café negro, recalca que no hay que perder las esperanzas cuando este país da cuenta de colombianos dignos, ingeniosos y trabajadores como los esposos Luis Betancur Romero y Yaneth Pérez Sánchez, tejedores de vida, ejemplo y orgullo de nuestra raza.

FUENTE:

<https://www.eltiempo.com/bogota/pan-de-sagu-tradicion-que-atiza-los-hornos-de-lena-en-anapoima-583430>

<http://www.lotuyo.info/es/ev/planta/sag%C3%BA>

<https://delbuenvivir.wordpress.com/2018/08/07/pan-de-sagu/>

LA VUELTA AL MUNDO EN 23 PANES

EL PAN EN EL MUNDO

El pan, ese invento tan maravilloso que no puede faltar en una mesa bien puesta. Todas las culturas tienen su particular pan. En Francia su *baguette*, en Italia su *focaccia*, en Armenia su *lavash*, en Dinamarca su *rugbrød*, en China su *baozi* y en Cataluña su *pa-yés*. La lista de panes en el mundo es interminable. Nosotros nos deleitamos con 23 de ellos.



Pan de centeno: un gran aporte de fibra

El pan de centeno es fácilmente reconocible: su miga es más densa y oscura que el pan blanco. Elaborados con harina de centeno, tienen la ventaja de que contienen menos gluten que los panes hechos con harina de trigo. Si necesitas ir al baño, recurre a este pan, su elevado aporte de fibra le convierte en un buen laxante. Su sabor es más fuerte que el de trigo (tira un poco a amargo), y se mantiene fresco durante más tiempo. Es un pan muy común en países europeos como Alemania, Polonia, Finlandia y Holanda. Y en Estados Unidos lo utilizan para preparar su famoso sandwich Reuben.

Baguette francesa: un símbolo nacional

Podemos decir que la baguette es uno de los símbolos nacionales de Francia. Es fácil encontrarlas en postales parisinas junto a la Torre Eiffel. Los franceses están tan orgullosos de este pan alargado y crujiente, que en 1993 el gobierno promulgó una ley que definía que la verdadera baguette de tradition sólo se podía preparar con determinados métodos antiguos. No te extrañe si vas paseando por París y te encuentras una máquinas expendedora de baguettes. Los franceses lo tienen todo pensado para no quedarse ni un sólo día sin su pan.



EL PAN EN EL MUNDO



Bagel: un pan esponjoso y con agujero

El *bagel* es un pan que más bien parece una rosquilla por su agujero en el centro. Su miga es esponjosa y su exterior ligeramente crujiente. El truco es que, antes de ser horneado, se cocina durante un breve espacio de tiempo en agua. Podemos encontrarlo mezclado con todo tipo de ingredientes, desde cebolla o huevo a tomate y muesli. Aunque fue inventado en Polonia, hoy se come en muchas partes del mundo. Por ejemplo, en Nueva York se cocina con malta y en Montreal se aromatiza con miel y se cubre con sésamo.

Pan de ajo: el acompañamiento más delicioso

Bastan tres ingredientes básicos para crear un delicioso pan de ajo: pan tostado, aceite de oliva



y ajo troceado. Se sirve como acompañamiento a muchos platos italianos. También puede cocinarse con mozzarella o con una capita fina de parmesano recién rallado. No se sabe muy bien si se inventó en Italia o Estados Unidos. Lo que está claro es que quién lo hizo, se merece un monumento.



Pan de hogaza: patrimonio gastronómico español

El pan de hogaza es un verdadero patrimonio gastronómico español. Es tan importante en nuestra cultura que la hogaza ya se mencionaba en la novela de El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha con frases como "el muerto á la sepultura y el vivo á la hogaza". De aspecto redondo y achatado, con una corteza gruesa y abundante miga, este tipo de pan es perfecto para acompañar unas buenas migas zamoranas.

Focaccia: una delicia de la cocina de Liguria

La focaccia es un pan que nos recuerda un poco al de pizza. Con forma plana, cubierto de hierbas y aliñado con aceite de oliva, este pan es muy popular en la cocina italiana, sobre todo en la región de Liguria. La receta original se remonta a la época de los etruscos y los griegos. Es ideal

para acompañar quesos y embutidos, y algunas versiones llevan cebolla o aceitunas.



Pan de queso: una delicia brasileña hecha con yuca

El pan de queso o Pão de Queijo es una delicia brasileña elaborada con almidón de yuca. Presentados como pequeños panecillos, su origen se sitúa en los estados de Goiás y Minas Gerais, aunque hoy es fácil encontrarlos en cualquier rincón del país. En América Latina se preparan otras versiones: en Colombia es el pandebono y en Argentina se conocen como chipá.



Pumpernickel: el pan de centeno de Westfalia

La región alemana de Westfalia elabora su propio pan de centeno: el Pumpernickel. Es un tipo de pan integral marrón hecho con centeno poco molido. Con una textura pastosa y un toque dulzón, la receta del Pumpernickel se conoce desde el año 1570. A diferencia de otros panes, aquí no encontramos nada de costra.



Pan de pita: el pan de los kebabs

Crujiente por fuera y hueco por dentro. Así es el delicioso pan de pita, un pan tradicional de Oriente Medio cocinado a base de masa de pan enriquecida con aceite de oliva y cocido a alta temperatura. Es un pan sin miga que se utiliza para hacer los famosos kebabs.

EL PAN EN EL MUNDO



Pan de mollete: el desayuno andaluz perfecto

Todo buen desayuno andaluz debería llevar siempre un pan de mollete. Con miga blanda y forma redondeada, este pan de la dieta mediterránea se suele acompañar con aceite de oliva, tomate, ajo o jamón serrano. Este sería el perfecto desayuno andaluz. Aunque también se le puede echar mermelada. Para gustos, los colores.



Chapata: el pan perfecto para los bocadillos (ciabatta)

El pan de chapata es uno de los preferidos para hacer bocadillos. Inventado en Italia como *ciabatta* o *giabata*, este pan blanco tiene una corteza

gruesa que cruje nada más morderla. Su masa va fermentando lentamente y su miga es suelta y muy esponjosa (técnicamente se dice que es alveolatura). Es un pan consistente, lo que hará que nos saciemos antes con una buena chapata que con otro tipo de pan.



Pan Naan: un pan hindú que se cocina en el suelo

En países como la India, Afganistán o Pakistán se consume un pan muy plano conocido como *naan*. Se asemeja al pan de pita, aunque la forma de elaborarlo es algo diferente. En el caso del pan *naan* se utilizan unos hornos situados en el suelo conocidos como *tandoori*. Se les suele añadir queso a la mezcla para obtener un sabor más suave. También se combinan con frutos secos, queso y ajo. Es una delicia comerlo recién sacado del horno.

Pan lavash: el pan del Cáucaso

En Armenia y otros países del Cáucaso es muy común encontrar el pan *lavash*, un pan de origen persa muy similar al blanco tradicional. Lo podemos encontrar de diferentes maneras: como una barra normal, en modo *craker*-es la versión más crujiente- o en planchas -tipo tortilla mexicana-. Es un pan riquísimo para hacer *durums* o untarlo con paté de berenjena.



Pan payés: el pan de los campesinos

Todo viaje a Cataluña se merece una buena comida. Y si es acompañado de un buen pan payés, mejor que mejor. Conocido como el pan de los campesinos, su forma es redondeada, su corteza dura y su miga se conserva varios días blanda. Perfecto para preparar un buen bocata de butifarra o para pringar un buen guiso.



Stollen: el pan dulce de la Navidad alemana

En toda Navidad alemana no puede faltar el *Christstollen*, un pan dulce relleno de nueces y pasas que pone el toque más dulce a las fiestas. Cubierto totalmente de azúcar glass, dicen que su forma recuerda a un niño recién nacido envuelto en pañales. Hay muchos tipos de stollen: con al-

mendras, semillas de amapola e incluso rellenos de mazapán.



Baozi: el pan cotidiano de la cocina china

El *baozi* es el pan cotidiano de la cocina china. Se trata de un tipo de bollo de pan relleno y cocido al vapor que los chinos rellenan con carne de cerdo y jengibre o incluso con vegetales. Les gusta mucho tomarlo para desayunar. Otro detalle: el *baozi* es todo miga, aquí no hay nada de corteza.



Piadina: el pan de los romanos

La *piadina* es otro pan italiano que nos vuelve locos. Originaria de la región de la Romaña, este pan plano se cocina con harina de trigo, grasa de

EL PAN EN EL MUNDO



cerdo, sal y agua. Lo suyo es cocerla en un plato de terracota (*teglia*) o en piedras llamadas *testo*. A la hora de comerla, se suele preparar doblada a la mitad y rellena de diferentes ingredientes: desde embutidos a verduras. También hay una versión dulce rellena de Nutella.

Knäckebröd: el pan de los vikingos

Viajamos a Escandinavia para encontrar un pan muy típico de Suecia: el *Knäckebröd*. Elaborado con centeno, este pan se hornea, se aplana y se endurece para obtener una especie de galleta dura, muy porosa y de gran valor energético. El



Knäckebröd era un alimento muy apreciado por los vikingos y que ahora es indispensable en la dieta escandinava.



Pan de maíz americano: un pan perfecto para barbacoas

En el sur de Estados Unidos es muy habitual acompañar una barbacoa o una sopa sabrosa con pan de maíz. El *cornbread* es un pan hecho con harina de maíz que no necesita fermentación y puede prepararse directamente en una sartén. Encontramos muchas versiones de este pan: desde los que llevan granos cocidos de maíz a los que incluyen jalapeños para darles un toque picantón.

Pan gallego: un producto muy ligado a la tradición

Galicia es tierra de mariscos. Pero también de panes. Cada pueblo elabora su propio tipo de pan siguiendo las tradiciones más ancestrales. Son famosos la Fariña Galega o el Pan de Cea, primer pan en España y Europa en obtener la IGP (Indicación Geográfica Protegida). El Pan de Ousá



(Lugo) o el de Carral (A Coruña) son otras grandes delicias de esta tierra.



tortillas azules hechas con maíz de ese mismo color. Dicen además que son más sanas que las tradicionales.



Pan de sémola: el pan de los sicilianos

Con una miga esponjosa y suave, el pan de sémola es una variedad sorprendente. Parece mentira que se haya utilizado una harina de trigo dura y arenosa como es la sémola para obtener un pan tan fino y delicioso. Es muy típico de Sicilia y del sur de Italia.

Tortillas mexicanas: la base de la cocina mexicana

La gastronomía mexicana no sería lo mismo sin sus tortillas. ¿Cómo sino prepararían sus tacos, sus quesadillas o sus flautas? Las tortillas mexicanas son un pan plano, aplastado y hecho de maíz. De origen mesoamericano, podemos encontrar

Rugbrød: el pan preferido por los daneses

El pan de los daneses se llama *rugbrød*. Es de centeno y, aunque se considera un poco ácido de sabor, es muy apreciado en Dinamarca y en el norte de Alemania. Además, dicen que es más saludable que el pan blanco: no contiene apenas grasa, ni aceite ni azúcar. A los daneses les encanta y lo comen a todas horas.



TEXTO:

Almudena Martín

FUENTE:

<https://www.traveler.es/gastronomia/galerias/los-mejores-panes-del-planeta/739>

FOTOS: Corbis, Thinkstock

5 CURIOSIDADES DEL PAN

CURIOSIDADES



El pan forma parte de nuestro día a día, pero ¿Qué tanto sabemos sobre él?

Aquí les compartimos 5 curiosidades sobre el pan.

1. La palabra pan proviene del latín “*pannus*” y significa masa blanca.
2. En en antiguo Egipto el pan era tan importante, que lo utilizaban como ofrenda a sus dioses y hasta llegaron a usarlo como moneda.



3. El horno panadero más antiguo es del 4.000 AC y se encontró en la Mesopotamia del Medio Oriente.

4. En Roma se creó la primera asociación de panaderos profesionales. Estos eran favorecidos por el emperador con excepciones y bajas de impuestos. En la edad media esta asociación se consolidó como gremio.

En esta época también habían panes para cada clase social. El *panis plebeius* era el que comía la clase baja, el *panis militaris* los soldados y el *panis civilis* los ciudadanos.

5. En la Revolución Industrial, y con el aumento de la población, aparecieron nuevos métodos de panificación rápida.



FUENTE:

<https://www.madripan.com/5-curiosidades-del-pan/>
<https://www.elnorte.com/hace-pan-con-levadura-del-antiguo-egipto/ar1742695>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Mesopotamia>

<https://gladiatrixenlaarena.blogspot.com/2016/04/harinas-y-panes-romanos.html>

https://www.facebook.com/legioxxirapax/photos/panis-militaris-with-legions-stampsfot-lukasz-tortocki/1003375223077944/?paipv=0&eav=AfZfCUAOHVMHlbh4oRxaELncCBZtWN4vCw83PuAj-oYFQOsw-4DrkbMLdCNS-we4G2J0&_rd

EL CALDERO DE SANCHO: *LES AMIS*, LA MULTIPLICACIÓN DE LOS PANES

CURIOSIDADES



Los diferentes productos de pastelería con los que comenzó Les Amis, hace ya algunos años.

Una panadería y pastelería que se volvió de culto en Bogotá.

Sobre una mesa de anticuario se exhibían, como en una escena de *La pobre viejecita*, panes y tortas ante los cuales era imposible no pecar. Allí aparecían, por ejemplo, las tradicionales medialunas porteñas, galletas artesanales con receta de tía abuela, tortas de chocolate a las que no era necesario inventarles una celebración...

Supongo que ya descubrieron que me refiero a *Les Amis*. El sueño de un par de amigos –Julia y Sebastián– pasó pronto de la fábula de Rafael Pombo a la escena bíblica de la multiplicación de los panes: se derribaron algunas de las viejas paredes para crear espacios más amplios, se instalaron nuevas mesas y el mostrador ofrecía cada vez un surtido más amplio, incluidos algunos platos de sal: quiches y empanadas a los que se les notaba el cariño en la preparación.

El pequeño y escondido café de barrio se hizo famoso, y los productos de *Les Amis* empezaron a volverse una costumbre en cientos de casas para la hora del té o para las celebraciones familiares.

Hace pocos días, *Les Amis* estrenó sede: una casa amplia a pocos pasos del parque El Virrey. Un ejército de pasteleros amasa y rellena y hornea a la vista de quienes van por un café y un croissant de almendras con chocolate que les dará energía y felicidad para el resto del día.

Fiel a su historia, en la que todo se fue dando poco a poco, la nueva casa de *Les Amis* irá tomando forma a medida que los clientes vayan reclamando más espacio. Los planes están ahí: tal vez un piano viejo, tal vez parasoles para el jardín...

Lo que sí es seguro es que los desayunos cobrarán cada vez más importancia en esta pastelería que no solo hornea pasteles.



Cinco arroces colombianos más allá del arroz con coco.

Más allá de las tostadas francesas, de los pancakes de zanahoria y de la versión local del *croque madame* –brioche con champiñones, jamón, huevo frito y queso al horno–, hay opciones para convertir un desayuno en una ocasión realmente especial. ¿Qué tal, por ejemplo, una torta de tomates cherry confitados y queso de cabra?

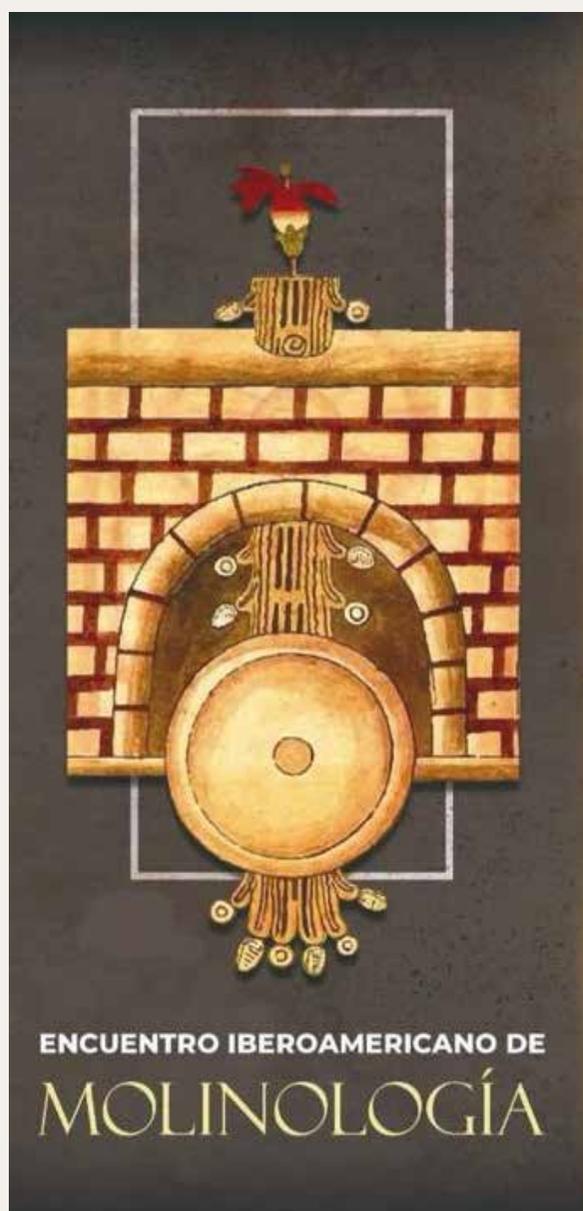
FUENTE:

<https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/el-caldero-de-sancho-les-amis-la-multiplicacion-de-los-panes-583121>

Abel Cárdenas. EL TIEMPO

<https://www.facebook.com/LesAmisBizcocheria/>

ENCUENTRO IBEROAMERICANO DE MOLINOLOGÍA



El pasado 21 al 25 de mayo se celebró el Encuentro Iberoamericano de Molinología organizado por la Secretaría de Cultura y el Instituto Nacional de Antropología e Historia a través del:

Ex Convento de Culhuacán,
La Dirección de Estudios Arqueológicos y la Escuela Nacional de Conservación, Restauración y Museografía “Manuel del Castillo Negrete”,
La Universidad Nacional Autónoma de México, a través de la Facultad de Arquitectura
Y la Universidad Autónoma Metropolitana unidad Xochimilco, a través de la maestría en reutilización del Patrimonio Edificado.

Dirigido a

Profesionistas, estudiantes y público en general interesado en el tema.

Comité organizador

Yolanda Dolores Terán Trillo

Ex Convento de Culhuacán DEH - INAH

Raquel Mancera Sánchez

Dirección de Estudios Arqueológicos - INAH

Ildelfonso Galicia Morales

Coordinación Nacional de Monumentos Históricos -INAH

TEMAS TRATADOS

Arquitectura, Restauración y Puesta en valor

Toda acción que tiene como meta la salvaguarda y conservación del patrimonio, siempre será de beneficio. Conocer las decisiones, alternativas y experiencias alcanzadas en las propuestas del proyecto a la realización de obra es importante, llegando a influir en la determinación de futuros criterios de intervención en el ámbito de la restauración, rehabilitación y puesta en valor.

Tecnología y Recursos Energéticos Tradicionales

En muchos casos permanecen en la desinformación el uso y aprovechamiento de las diversas energías, los diseños de instalaciones, máquinas, herramientas y técnicas que produjeron verdaderos cambios, lográndose aumento y calidad en la producción de satisfactores. Su existencia vinculada estrechamente a la actividad económica, política y social de pueblos y ciudades merece su reconocimiento y difusión.

Paisajes culturales, Costumbres y Tradiciones

La interacción de la naturaleza y el ser humano se refleja en la relación de las poblaciones y su medio ambiente. Muchas veces la integración de los paisajes, a escala regional o urbano-arquitectónica, transfieren los espacios en escenarios simbólicos donde las comunidades recrean su cultura. Manifestaciones que por usos y costumbres se convierten en tradición como las festividades religiosas, sociales y demás prácticas relativas a sus saberes.

Historia y Fuentes Documentales

El conocimiento sobre el origen, uso, propietarios, vínculos de parentesco, patentes, autor, destino de los ingenios tradicionales o su importancia con relación a otras disciplinas son hallazgos que, a partir de la consulta de los diversos archivos, llegan a ser referentes de subsecuentes líneas de investigación o propuestas metodológicas para su mayor interpretación y comprensión.

CÓMO MEJORAR LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE EN SU PANADERÍA: CONSEJOS PARA ATRAER Y CONSERVAR A SUS CLIENTES

PARA EMPRESARIOS



Mejorar la experiencia del cliente: la regla de las 6B

¿Qué son las 6B?

La regla de las 6B es una técnica propia del marketing de las tiendas que permite determinar la distribución idónea para cada establecimiento. Las 6B corresponden a:

Buen producto,

Buena ubicación,

Buena cantidad,

Buen momento,

Buen precio,

y Buena información

¿Cómo se aplica la regla de marketing de las 6B a su panadería?

Para poder responder a estas 6B, **debe usted ponerse en el lugar de sus clientes** y preguntarse qué es lo que esperan en cuanto a selección de productos, calidad, asesoramiento y relación calidad-precio.



El buen producto será aquel que corresponda a su actividad comercial. Si es usted panadero artesanal y la pastelería no es la base de su actividad, ¡sáquele partido a su especialidad! Proponga la más amplia selección posible de panes y productos panaderos. Y al revés, ¿tiene en su equipo a un pastelero excepcional y sus deliciosos pasteles son bien conocidos y apreciados por todos? Haga de ellos el punto fuerte de su panadería.



La buena ubicación corresponde a la disposición de los productos que ofrece. ¿Propone usted quizá distintos tipos de pan, ciertos productos de pastelería, de confitería o chocolate, snacks diversos? Entonces su tienda debe ser «legible» para sus clientes. **La organización del interior constituye una parte esencial de la experiencia del cliente para que, cuando alguien entre en su establecimiento**, no tenga la sensación de «perdersé» ante una oferta de productos sin pies ni cabeza. ¿Sabía usted que al entrar en un comercio los clientes tienden a ir primero hacia la derecha? Considere bien los productos a los que desea dar prioridad desde el momento en que alguien entra en su comercio (panes o pasteles) hasta que llega a la caja para pagar (como caramelos muy demandados o productos favoritos del público).



La buena cantidad, seguro que ya sabe cuál es: por la mañana temprano los clientes compran bollería y pan; a media mañana, algún bocadillo o dulce; a la hora de la merienda, bollería

y pastelería; por la noche, otra vez pan y alguna que otra compra de último minuto para la cena. Solo es cuestión de **adaptar las cantidades a las costumbres de consumo de sus clientes**. Asegúrese de tener algo de pan para los clientes que vienen a última hora del día.



El buen momento está estrechamente ligado a la cantidad. Pero más allá de las necesidades de cada jornada, su panadería también está sujeta a una gran estacionalidad. Seguro que ofrece, como no puede ser de otra manera, tortitas o roscos el día de la Candelaria, roscón de reyes entre diciembre y enero, o productos de chocolate en Pascua. **Adapte su oferta de productos a las expectativas de los clientes**. Sería una pena perder una oportunidad de ventas por no ofrecer el producto estrella más esperado en una época determinada del año.



El buen precio suele ser difícil de determinar. Por eso, le conviene hacer su propio sondeo y no tener reparo en averiguar los precios de la competencia. El buen precio será el deseado por los clientes, pero también el suyo teniendo en cuenta el coste de las distintas materias primas. Ajústese, pero sin pasarse del famoso «precio psicológico» de sus clientes.



La buena información, por último, no se debe subestimar. Tiene que ver con los productos y su ubicación. **La información mostrada debe facilitar la elección de los clientes**, pero también debe cumplir la normativa legal aplicable,

PARA EMPRESARIOS

por ejemplo la relacionada con los alérgenos que contiene cada producto. La disponibilidad de una información clara y precisa evitará que los clientes tarden demasiado en decidirse —lo cual afectaría directamente al tiempo de espera en la tienda—, o su decepción por haber elegido mal debido a la falta de la información oportuna.

Atraer, conservar, convencer a los clientes de su panadería

¿Ha determinado ya las 6B de su establecimiento?

Si es así, ya tiene la base para una buena experiencia del cliente. Ahora tiene que implementarla en su tienda con la ayuda de varios elementos.

Un escaparate atractivo

Es fundamental saber llamar la atención de la gente que pasa por delante de su tienda. Un escaparate atractivo puede marcar la diferencia, sobre todo cuando, como en su caso, vende productos caseros de lo más apetecibles. En el sector de la panadería, hay varias opciones para presentar los productos:

- **Destacar el interior de la tienda** y la rotulación.
- **Dar valor a los productos** mediante su exposición en el escaparate.
- O permitir ver cómo trabajan en el **obrador**,

Por ejemplo.

En todos los casos, **procure que cada detalle de su establecimiento se pueda apreciar desde fuera del propio establecimiento**. Otra opción es cambiar la presentación expuesta en el escaparate según la estación o los productos que elabora, especialmente en épocas como Halloween, Navidad o Pascua. Si el escaparate despierta la curiosidad de un transeúnte y logra que se detenga a verlo, las posibilidades de que entre en la panadería son todavía mayores.



Una decoración teatralizada

Tenga en cuenta que, una vez en el interior de la panadería, los clientes suelen marcharse casi siempre con alguna cosa. Por tanto, solo tiene que tentarles para que gasten más de lo que tenían previsto... La palabra «teatralización» puede parecer algo exagerada, pero no lo es. Destacar las particularidades de su marca, lo que le diferencia de la competencia, sus productos estrella, es esencial para distinguirse de los demás.

- **Dé valor a la imagen de marca de su panadería aportando coherencia estética entre el escaparate y el interior de su establecimiento, por ejemplo, utilizando sus colores de marca tanto en el mobiliario como en las etiquetas de precio.** Utilice a su favor los códigos de su profesión: harina, trigo, «producto casero»; su panadería también debe reflejar su profesionalidad.
- Los productos de una panadería son «apetecibles». Panes o pasteles, todos ellos deben dar ganas de comérselos. **Procure que su expositor esté siempre limpio y lleno de productos apetecibles.** Por ejemplo, es mejor que los artículos de bollería estén en una sola hilera y no amontonados unos sobre otros.
- Si puede ser, **sáquele partido al obrador y a su saber hacer.** A los clientes les encanta ver cómo se elaboran los productos que están a la venta.

Una distribución coherente

Según el tamaño de su panadería, es lógico que a veces se junten más de una decena de clientes al mismo tiempo. **Por este motivo, la distribución debe ser coherente y facilitar el proceso de compra** (entrada, salida, cola de espera...). También debe permitirle destacar productos complementarios que, en principio, el cliente no venía buscando. Es la denominada «Buena ubicación» de las 6B.



Tenga en cuenta que su establecimiento se divide en 2 zonas de venta, dos zonas por las que los clientes deben pasar obligatoriamente:

- **La zona caliente**, en la que los productos se destacan y se ven mejor. Debe reservar esta zona para los productos que le aportan mayor margen de beneficio o que son susceptibles de generar compras impulsivas (deliciosos pasteles o productos para llevar y consumir más tarde, como chocolates, bollos...).
- **La zona fría**, menos bien ubicada en el establecimiento y reservada para productos que se venden solos, como las barras de pan. Si tiene la oportunidad, no dude en modificar esta zona de vez en cuando para que los clientes tengan que echarle un vistazo a toda la tienda.

De este modo, **sus clientes verán todo lo que ofrece su tienda.**

¿Dispone de una zona destinada a consumir lo que vende? En caso afirmativo, asegúrese de que los consumidores puedan identificarla bien, por ejemplo con señales específicas.

Un trato agradable

Más allá de los productos, **el elemento humano del comercio local es clave.** El asesoramiento en el momento de la venta, un carácter afable en el momento del pago, la conversación con el panadero o el pastelero cuando salen del obrador son igualmente pequeños momentos que aportarán a su panadería ese pequeño detalle adicional diferenciador. Si sus clientes se sienten como en casa y usted les propone sus productos con honestidad, tendrán plena confianza en usted y en sus sugerencias. Y no hay que olvidar que la experiencia de compra del cliente siempre termina pasando por caja y pagándole a alguien. **Procure que sus clientes se sientan a gusto en su establecimiento**, aunque solo sean unos cuantos minutos. Si la interacción no es la que esperan, aunque tenga usted los mejores productos del mundo, nadie acudirá a su panadería.

¿Y si el etiquetado fuera uno de los factores clave de su panadería?

¿Qué ventajas ofrece un buen etiquetado a su panadería?

El etiquetado puede parecer un detalle más en el conjunto de la información mencionada anteriormente. Pero al ser la «buena información» un elemento esencial de la experiencia de sus clientes, puede deducir fácilmente que el etiquetado de sus productos (y de sus servicios) **forma parte de los factores que pueden contribuir**



a establecer y promocionar la identidad de su panadería.

Un etiquetado estético y bien pensado:

- **Refuerza la imagen profesional** de su establecimiento gracias a un marco visual armonizado para los distintos productos o secciones.
- **Le saca partido a su saber hacer** aportando información precisa, legible y clara a sus clientes para que puedan elegir bien sus compras (nombre, composición, alérgenos, si es un producto «bio»/«vegano»/«sin azúcar»...).
- **Destaca su oferta** poniendo el acento en alguna novedad o producto del día con una inscripción como: «hoy», «novedad», «especialidad»... La idea es llamar la atención del cliente y lograr una compra no prevista.

Y para dar mayor valor aún a su imagen de marca, vaya más allá y unifique:

- La señalización dentro del establecimiento,
- Los elementos promocionales (carteles, folletos, tarjetas de visita),
- Las etiquetas de precio,
- Y cualquier otra herramienta de comunicación que use en su establecimiento.

¿Cómo elegir las etiquetas de precio para su panadería?

Las etiquetas de precio para su panadería deben responder a varios criterios, entre ellos:

- **Formato adaptado:** al tamaño y la disposición de sus productos. Por ejemplo, el pan requiere por ley un formato de etiqueta específico. Pero también puede optar por etiquetas más pequeñas para el resto de su oferta y evitar que quede oculta.



- **Soporte rígido:** las etiquetas de precio deben ser resistentes a la manipulación continuada de la que son objeto, para que no se arruguen ni se rompan.
- **Resistencia a la humedad:** el agua es el enemigo de las etiquetas de precio de papel. La impermeabilidad que ofrecen determinados soportes, como los de PVC, garantiza que la etiqueta colocada en las secciones donde la humedad es inevitable (como una pescadería o una quesería) no se estropeará.
- **Superficie lisa y plana:** además de su resistencia al agua, las etiquetas se tienen que poder limpiar fácilmente para aligerar las tareas diarias. Para una limpieza rápida, evite las etiquetas de precio con algún tipo de pliegue, perforación o irregularidad.
- **Presentación clara:** es necesario poder colocar las etiquetas de manera fácil y armoniosa en distintas ubicaciones, gracias a unos soportes adaptados. Por tanto, conviene encontrar la combinación más adecuada de «etiqueta-soporte».

FUENTE:

<https://es.edikio.com/blog/como-mejorar-experiencia-cliente-panaderia-consejos-atraer-y-conservar-sus-clientes>

<https://www.salir.com/baluard-barceloneta-barcelona-neg-137234.html>

¿QUÉ CONTROLES DE CALIDAD DEBE TENER MI PANADERÍA O PASTERERÍA?

PARA EMPRESARIOS



Las panaderías y pastelerías, como cualquier otro negocio relacionado con la industria alimentaria. Deben seguir la más estricta normativa sanitaria relacionada con la materia prima y los procesos de elaboración. Siempre es posible aumentar la seguridad y la calidad de los productos elaborados en el obrador. Además, una intoxicación o la fama de que no se cumplen las normas básicas de trazabilidad y puntos críticos en nuestra panadería o pastelería.

Los profesionales de la panadería, saben que los hornos ayudan a eliminar gran parte de esos patógenos que puedan contaminar el producto. Sin embargo, los puntos de control de calidad, la capacitación de los empleados y los controles de alérgenos pueden reducir el riesgo de retirada de estas elaboraciones y garantizar un producto terminado seguro y consistente. La primera sugerencia es tener un software para panaderías y pastelerías, como Pasteler, que proporcione el

PARA EMPRESARIOS

control de la trazabilidad, puntos críticos y APPCC. Además, tenemos algunos otros consejos para aumentar la calidad y seguridad de la panadería:

Puntos de control de calidad de las materias primas entrantes

Los imanes en el silo de harina para eliminar objetos metálicos en la zona son básicos para que ningún metal pase a la cadena de producción. También es esencial utilizar los tamices de harina para filtrar cualquier objeto extraño no metálico que pueda haberse colado antes de introducirlo



en el mezclador. Cualquier envío externo de ingredientes debe ser controlado para verificar que se encuentra en buen estado. Las bolsas o paquetes de estos ingredientes deben tener algún tipo de etiqueta confirmando que están limpios de cualquier

contaminación tras haber sido analizados. Si utilizamos semillas mixtas y mezclas de granos, debemos usar algún tipo de clasificador para poder filtrar cada tipo. Así poder saber exactamente qué ingredientes tiene nuestra elaboración. Llevar un registro de números de lote de ingredientes crudos en cada hoja de mezcla de lotes.

Formación para empleados sobre lesiones en el trabajo

Parece obvio pero cabe recordar que los empleados de una panadería o pastelería deben tener claro qué hacer cuando sufren un corte, por ejemplo, mientras están trabajando. Esto es básico para mantener la higiene en el proceso de producción. Si los empleados no tienen esta formación o no

saben que deben parar cuando se lesionan, es hora de hacer alguna sesión con todo el personal al respecto.

Usar guantes de colores brillantes para diferentes departamentos o alérgenos

De esta forma, sabremos que un mismo empleado que ha trabajado en varias zonas del obrador no va a contaminar los ingredientes del resto. Una buena forma de garantizar esto, además de utilizar el instrumental específico, es usar guantes de diferentes colores.



Detección final de metales tras el proceso de envasado

Los metales son una de las preocupaciones más importantes que podemos tener en el obrador, así que nunca viene mal, si tenemos que envasar algún producto, hacer un último control.

Personal capacitado de control de calidad para vigilar los problemas de seguridad alimentaria

Tener a algunas personas liderando los controles de calidad de tu negocio te ayudará a estar más tranquilo y a dejar en buenas manos un tema tan importante como el control de calidad sanitario. Tener a estos empleados con la formación y la actualización de contenidos adecuada, hará que la panadería o pastelería tenga responsables que velen por la seguridad alimentaria de tus clientes.



Cualquier propietario o responsable de cumplir la normativa de seguridad alimentaria debe tener la formación y seguir la reglamentación que la legislación exige. Una legislación que abarca tanto la materia prima como las elaboraciones y los procedimientos que deben ser implementados y comprendidos por todos los empleados. No importa el tamaño de la panadería o pastelería, nunca está de más aumentar los puntos de control que reduzcan el riesgo de una posible intoxicación.

Afortunadamente, disponer de un programa para panaderías y pastelerías, como Pasteler, te resuelve el control de puntos críticos y APPCC. Además, podrás consultar la trazabilidad por materias primas, productos, operarios o visualizar el árbol completo de trazabilidad de cualquier producto.

FUENTE:

<https://www.lkbitronic.com/que-controles-de-calidad-debe-tener-mi-panaderia-o-pasteleria/>

https://es.uline.mx/Product/Detail/S-16882R-M/Latex-Coated-Gloves/Uline-Gription-Flex-Latex-Coated-Gloves-Red-Medium?pricode=WB7440&gadtype=pla&id=S-16882R-M&gad_source=1&gclid=CjwKCAjwouexBhAuEiwAtW_Zx2JahRlr1p8PcooiS_xUrWy3tuew0cGY9NtWz14cyxpSqjCwLBnTxoCxqQAvD_BwE

<https://es.aliexpress.com/>

<http://www.confalon.com/proceso-productivo/>

Natural
de alimentos

Vatell

¡Creando momentos inolvidables!



¡Feliz Día del Padre!



@naturaldealimentos



Ha sido creado y mantenido una división balanceada

800 201 20 73

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

www.naturaldealimentos.com

OFICIAL DE ÚLTIMA HORA

PARA EMPRESARIOS



El pasado 4 de abril, se publicó en el DOF el decreto que reforma la fracción III del artículo 994 de la Ley Federal del Trabajo. Dicha reforma impacta directamente a las personas empleadoras y empresas. La modificación al artículo 994, fracción III, introduce la sanción económica respecto del incumplimiento a la afiliación al Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores (INFONACOT).

La reforma establece que no cumplir con esta obligación conlleva sanciones económicas significativas para las personas empleadoras. Las multas pueden variar entre 50 y 1500 Unidades de Medida y Actualización (UMAs), que serían entre **\$5,428.50** y **\$162,855** M/N. Por lo tanto, es esencial que las empresas y personas empleadoras se aseguren de cumplir con esta disposición legal para evitar posibles penalidades financieras.

Importante:

Antes cuando un trabajador solicitaba un crédito por ejemplo= INFONAVIT...la institución le entregaba un talonario de pago al beneficiado.

El trabajador era directamente responsable de realizar sus pagos mensualmente, pero... el INFONAVIT se quedó con muchos inmuebles abandonados o en su defecto dejaron de pagar, no contaba la Institución con el suficiente personal para realizar visitas y cobranza a los morosos.

= INFONAVIT tenía un serio problema =

Que hicieron... lograron integrar los créditos de los trabajadores al formato de pagos al IMSS, de tal forma que:

- El patrón sin querer se volvió aval solidario, los trabajadores no reportaban a la empresa/patrón que tenían crédito Infonavit, de tal forma que al recibir el formato de pago, seguro social, venía el monto total del adeudo por falta de pago del beneficiario, al momento de hablar con el trabajador este negaba tener crédito alguno o bien decía que ya lo había liquidado – falso – el empleado simplemente desaparecía y la empresa se queda con el adeudo por mensualidades no pagadas por el trabajador.

- Los mismo pasa con la pensión alimenticia que se otorga a hombres o mujeres por instrucciones de un Juez, el patrón al recibir la notificación procedía a la retención de la cantidad que corresponda para entregarlo al o la beneficiaria.

- El trabajador que en la mayoría de las ocasiones ya tiene otra pareja mas hijos y ... desaparece dejando un monto pendiente de pago al patrón.

Pues que creen el INFONACOT hoy en día también está integrado al formato de pago del seguro social, es lo mismo que el crédito INFONAVIT.

Cuando el trabajador deja de pagar su crédito, el INFONACOT “canaliza” el adeudo a los despachos de abogados, ellos se encargan de hacer la cobranza, agregando intereses, gasto de ejecución, cobranza etc., de tal forma que un crédito de **\$20,000.00** alcanza hasta los **\$100,000.00**.

RECOMENDACIONES:

- Verificar que el trabajador viva realmente donde “dice” que vive.

- Consultar el registro patronal IMSS desde su empresa, para checar que sus trabajadores tengan o no créditos y de esta formar cobrarles de manera oportuna.

- Si viene su trabajador con adeudos importantes, hable con él, y llegue a un buen acuerdo.



INFONACOT

Es el antiguo FONACOT, crédito rápido y fácil de conseguir por los trabajadores, es suficiente con acudir a las oficinas de la institución su INE, recibo de pago como trabajador, copia de su IMSS.

En menos de nada su crédito es aprobado.

FUENTE:

Olech

<https://contadorcontado.com/2016/09/29/infonacot/>
https://www.freepik.es/search?format=search&last_filter=type&last_value=photo&query=multas&type=photo#uid=b2d074dd-2c94-41ea-81a9-14add362d7c4

Mexipan 2024 Ciudad de México

PARA EMPRESARIOS

El origen

Un grupo de entusiastas proveedores de la industria panificadora, crearon ANPROPAN (Asociación Nacional de Proveedores Profesionales de la Industria del Pan), conjuntamente con la Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México (CANAINPA), decidieron crear la MEXIPAN (Feria Internacional del Pan), esto en julio de 1997.

Que encontraras en MEXIPAN 2024

Mexipan es la plataforma presencial y virtual de negocios más grande de México.

La Feria líder a nivel nacional y de Latinoamérica, que reunirá del 31 de julio al 3 de agosto de 2024 a los proveedores y compradores más importantes de las industrias de la panadería, repostería, chocolatería, helado y pizza. Conjunta a las empresas del sector y busca fortalecerlas a través de diversas actividades.

Es una exposición especializada, en la cual conjunta a empresas de todos los niveles: Grandes y PYME`s.

Actividades

Demostraciones

Visualización de la elaboración de un Producto y Recetas



Competencias

Plataforma para profesionales, estudiantes y amateurs.



Zona Kids & Teens

Participación de niños y adolescentes en la actividad culinaria



Cursos

Aprendizaje de técnicas especializadas



Summit

Formato de Gran Pantalla



Experiencia inmersiva

Chef:
Graham Mairs



Inscríbete a los Cursos especializados

FUENTE:

<https://mexipan.com.mx/>

https://www.freepik.es/foto-gratis/pastel-cumpleanos-sabor-fruta-adorno-cumpleanos-frutas-parte-superior-goteo-blanco-pared-beige_17248741.htm#fromView=search&page=1&position=19&uuid=b3edc8f7-98ac-40d2-9ae5-eafc48518b32

https://www.freepik.es/foto-gratis/pastelero-uniforme-decora-pastel_7710431.htm#fromView=search&page=1&position=31&uuid=b3edc8f7-98ac-40d2-9ae5-eafc48518b32

CELEBRACIÓN DEL DÍA DEL PADRE EN EL MUNDO

ESTE MES CELEBRAMOS

En España, Portugal e Italia lo celebran el día de San José, es decir el 19 de marzo.

México, Canadá, Francia, Turquía, Venezuela, Japón, Chile, Reino Unido, Los Países Bajos, Sudáfrica, lo mismo en los Países de América del Sur, Central, África y Asia, lo festejan el tercer domingo de junio.

En Nicaragua el 23 de junio y en Rusia es el 23 de febrero que coincide con el día de los defensores de la Patria y en Libia, Jordania, Palestina, es el primer día del verano, es decir el 21 de junio.

En Corea celebran el día de la Madre y del Padre el mismo día; 8 de mayo.

19
de marzo

España
Portugal

23
de junio

Nicaragua

23
de febrero

Rusia

21
de junio

Libia
Jordania
Palestina

8
de mayo

Corea

**Tercer
domingo
de junio**

México
Canadá
Francia
Turquía
Venezuela
Japón
Chile
Reino Unido
Países Bajos
Sudáfrica
América del Sur
América Central
África
Asia

ORIGEN Y TRADICIÓN

Todo comenzó gracias a Sonora Swart Dodd, hija de un veterano de guerra que había criado solo a sus seis hijos tras la muerte de su esposa en 1909, después de acudir a la misa del día de Madre en Spokane Washington, Sonora se propuso que también se celebrara un día para los Papás ya que ella había tenido un Padre amoroso y dedicado.



Así en 1910 se celebró el primer día del Padre en su localidad de Estados Unidos, hasta llegar a México y a la mayoría de los Países del Continente Americano.



En 1972, el Presidente Richard Nixon, declaró el tercer domingo de junio como Día para festejar a los Padres en Estados Unidos.

México se sumo a la celebración desde entonces, festejando el día del Padre el tercer domingo de junio.



“Felicidades a todos los Papás”

FUENTE:

OLECH.

<https://mujermexico.com/heroinas/sonora-smart-dodd-la-mujer-que-creo-la-celebracion-del-dia-del-padre/>

https://www.freepik.es/foto-gratis/padre-tiro-medio-sosteniendo-nino_15266372.htm#fromView=search&page=2&position=50&uuid=159f8f38-e481-48cf-b284-c25e1f8d8c63

EL PAN COMÚN, EL ALIMENTO QUE DIFUMINÓ LAS BARRERAS ENTRE LAS CLASES SOCIALES NOVOHISPANAS

SABÍAS QUE...



En la época colonial, la división de castas se hacía evidente incluso en la comida que podían adquirir unos u otros, por ejemplo el pan: aquel que estaba destinado para las clases altas y se distribuía en el centro de la ciudad recibía el nombre de pan floreado, mientras que el pambazo, considerado como pan corriente, era aquel que se vendía en las pulperías.

Como muchos alimentos que se consumían en la época novohispana, la producción de pan era una técnica traída por los conquistadores españoles que aprovecharon los bastos cultivos de maíz que había en el territorio para aplicar las técnicas de horneado para la creación del pan, el cual después tendría diversas variedades influenciadas principalmente por la cultura francesa.

Tradicionalmente, la distribución del pan en la Nueva España se dividía entre el pan floreado y el pan corriente. El primero se preparaba a partir de la llamada “flor de toda harina” que era más blanca y fina y que era accesible solo para los virreyes, obispos y personas de altos ingresos. Por otra parte, el pan conocido como corriente era el pambazo, este tenía forma de torta y se hacía con harina morena y salvado muy molido.



El pambazo solo se vendía en tiendas conocidas como pulperías que estaban ubicadas en la periferia de la ciudad donde residía la gente con menores recursos, mientras que el pan floreado era llevado al centro de la ciudad donde se encontraba la población de mayor poder adquisitivo, así como autoridades virreinales que se podían permitir un pan de mejor calidad.

La división de clases en torno a este alimento dio pie a que en 1792 los productores de pan pidieran, por medio del Tribunal de la Fiel Ejecutoría, que las autoridades virreinales permitieran experimentar la elaboración de un pan de mediana calidad que fuese accesible para toda la población por medio de las tiendas y pulperías y las clases altas no tuviesen objeción en adquirirlo.

A partir de esta solicitud se aprobó realizar una nueva receta para elaborar el llamado pan común, para el cual se mezcló trigo fino y corriente para la elaboración de una harina parecida a la “flor de toda harina”. Todo este proceso fue supervisado por dicho tribunal, quienes se encargaron de reu-

nir y supervisar las formas y medios de producción. Como resultado se obtuvieron 18 piezas con un peso de 26.5 onzas que fueron remitidas hacia las autoridades para su revisión.

Con la aprobación de las autoridades se comenzó con la elaboración, distribución y venta en tiendas y pulperías, convirtiéndose en un alimento de mayor calidad a un precio más accesible para la sociedad novohispana. Con los años se dio paso a nuevos estilos e ingredientes que derivaron en diversos panes, como el bolillo, la cemita, el bollo, el pambazo, el pan de dulce y el tradicional pan de muerto.

FUENTE:

<https://www.gob.mx/agn/es/articulos/el-pan-comun-el-alimento-que-difumino-las-barreras-entre-las-clases-sociales-novohispanas?idiom=es>

<https://medium.com/@paulinaguzmntello/del-horno-a-la-mesa-los-panes-de-la-nueva-espa%C3%B1a-en-el-siglo-xviii-efa770ee1074>

<https://www.youtube.com/watch?v=c9WOzKvI0OM>

DATOS CURIOSOS SOBRE EL PAN DULCE

SABÍAS QUE...

Panettone, o pan dulce como lo conocemos nosotros, es un tipo italiano de pan dulce. Tiene generalmente una forma de cúpula, que se extiende desde una base cilíndrica, y pesa aproximadamente 1kg. Se convirtió en una comida popular en las fiestas de Navidad y Año Nuevo.

Se elabora durante un proceso largo que implica curar la masa, que es ácida, similar a la masa madre. El proceso lleva varios días, dándole al pastel sus características esponjosas distintivas. Se sirve en forma de cuña, cortado verticalmente, acompañado de bebidas dulces o un vino dulce.

Hay muchas leyendas sobre la historia del panettone:

■ Algunos creen que el nombre se remonta a la historia de un noble milanés en el siglo XV que se enamoró de la hija de un pobre panadero. Proporcionó al panadero recursos para crear pan que se hizo conocido en todo el mundo debido a sus deliciosos ingredientes, sabor y textura. Se ganó el corazón y la mano de la hija y el pan como el pastel se hizo conocido como Pan de Ton, que en dialecto local significa “el



pan de lujo”. Otras dos historias dicen que el nombre se convirtió en Pan di Tonio, llamado así por el panadero Toni.

■ Según otra historia, Toni, humilde scullion al servicio de Ludovico il Moro, fue el inventor de panettone. En la víspera de Navidad, el chef del Sforza quemó el pastel preparado para la fiesta. Toni decidió ofrecerle a la madre la levadura que había guardado para Navidad. Lo amasó varias veces con harina, huevos, azúcar, pasas y fruta confitada, hasta obtener una masa suave y fermentada. El resultado fue un gran éxito y Ludovico il Moro lo llamó Pan de Toni para honrar a su inventor.

Producido en el norte de Italia por el chef repostero Dario Hartvig, el panettone más caro del mundo cuesta **500.000 euros**. Solo se han fabricado dos unidades destinadas a un oligarca ruso y un millonario indio. Ambos cubiertos con una hoja de oro comestible de 22 quilates y adornados con diamantes, empaquetado en dos 'modelos': el más simple destinado a Rusia con una banda en la base formada por pulseras de diamantes. El panettone 'indio', que pesaba unos 5 kg, por otro lado, además de estar cubierto de oro, llevaba una tiara de oro y diamantes.



La versión de chocolate propuesta por Davide Comaschi sorprendió al público milanés con un tamaño de 332,20 kg, con un diámetro de 115 cm y una altura de 150 cm, y por el diseño de las decoraciones dedicadas a la ciudad de Milán y el delicioso sabor de la masa. El récord mundial Guinness se logró después de cien horas de trabajo, preparado por el maestro chocolatero Davide Comaschi junto a un equipo de seis profesionales.

FUENTE:

<https://www.alimentosaludables.com.ar/datos-curiosos-sobre-el-pan-dulce/>

https://www.freepik.es/foto-gratis/bodegon-surtido-panetones-deliciosos_20282728.htm#fromView=search&page=1&position=43&uuid=970b2bf3-e6df-4049-ad8b-0715356ece68

Cinco datos del croissant que debes conocer

SABÍAS QUE...

Todo lo que nos gusta debe tener su día; no es la excepción para uno de los panes favoritos de muchos: el croissant.

El 30 de enero es el Día Internacional del Croissant, y aquí en Tuny aprovechamos para compartirti cinco datos que probablemente no sabías de este gran y famoso pan que sabe igual de rico con algo salado o con algo dulce.

1. EL CROISSANTS ES ORIGINARIO DE AUSTRIA

Todo se remonta a 1683, cuando los turcos quisieron invadir Vienna, pero los panaderos de ese entonces, que trabajaban en los sótanos, escucharon eso y alertaron al ejército austriaco.

Gracias a eso, Viena no fue invadida y los panaderos recibieron honores por salvar la ciudad. Ellos mismos crearon un postre con la forma de una Luna creciente que representaba el Imperio Otomano y así celebrar la victoria.

2. MARÍA ANTONIETA DE AUSTRIA AMABA AL CROISSANT

Si alguien tenía una fascinación por el croissant era María Antonieta de Austria. Aquella princesa archiduchesa de Austria y reina consorte de Francia y de Navarra. Tanto que, gracias a ella, el croissant llegó a Francia y los panaderos franceses perfeccionaron la receta.



FUENTE: <https://tuny.mx/cinco-datos-del-croissant-que-debes-conocer/>

https://www.freepik.es/foto-gratis/croissants-tabla-cortar-madera_11268288.htm#fromView=search&page=1&position=35&uuid=a5dd5bdc-7057-4fff-b9dd-f7530bb3b2c6

3. CROISSANT DULCES, LOS FAVORITOS

El croissant tradicional era parte del desayuno con frangipane, relleno de chocolate o mermelada y mantequilla. Fue hasta la década de 1920 que se volvió un desayuno básico en las panaderías francesas.



4. EL SIGNIFICADO DEL CROISSANT Y SU PRONUNCIACIÓN

El nombre del croissant es francés y significa “media luna”, por la forma que tiene este bollo de hojaldras.

Hay un gran debate sobre cómo se pronuncia. Pero la forma más sencilla de pronunciarlo para aquellos quienes son hablantes nativos de español es CRUASÁN. Haciendo énfasis fonético en el acento de la “a”.



5. DIFERENTES NOMBRES EN EL MUNDO

El croissant ha viajado por todo el mundo y en diversas regiones tiene un nombre totalmente diferente:

Cachitos en Perú, Ecuador y Venezuela

Medialunas en Paraguay, Argentina, Uruguay y Chile

Cuernitos en otras partes de América Latina y obviamente en México

*¿Ya conocías todos estos datos curiosos?
¿Qué otro agregarías?*

https://www.freepik.es/foto-gratis/croissants-rellenos-mermelada-bayas-silvestres_7952964.htm#fromView=search&page=1&position=0&uuid=35d7be4f-cc25-4d01-8473-af74b37e6abf

<https://conservacasera.blogspot.com/2017/02/cuernitos.html>

<https://www.lavanguardia.com/historiayvida/edad-moderna/20191201/471932770911/maria-antonieta-moda.html>

CONSERVACIÓN DEL PAN: INNOVACIONES Y TECNOLOGÍAS PARA UNA INDUSTRIA ALIMENTARIA AVANZADA

AVANCES TECNOLÓGICOS



El pan es un alimento básico para personas de todo el mundo, sin embargo, es un producto perecedero que puede estropearse rápidamente. Esto se debe a la presencia de microorganismos, como levadura y moho, que pueden crecer en el pan y hacer que se eche a perder.

Para prolongar la vida útil del pan, se han desarrollado una serie de tecnologías de conservación, que se pueden dividir en dos categorías principales: métodos físicos y métodos químicos.

Los métodos físicos de conservación del pan incluyen:

Refrigeración: El pan se puede almacenar en el refrigerador para retardar el crecimiento de microorganismos.

Congelación: el pan se puede congelar para prolongar su vida útil durante varios meses.

Envasado: El pan se puede envasar de forma que se evite la pérdida de humedad y el crecimiento de microorganismos.

Los métodos químicos de conservación del pan incluyen:

Conservantes: Son sustancias químicas que pueden matar o inhibir el crecimiento de microorganismos.

Antioxidantes: Pueden prevenir la oxidación del pan, lo que puede hacer que se ponga rancio.

En los últimos años, ha habido un interés creciente en el desarrollo de nuevas e innovadoras tecnologías de conservación del pan, algunas de las últimas tendencias incluyen:

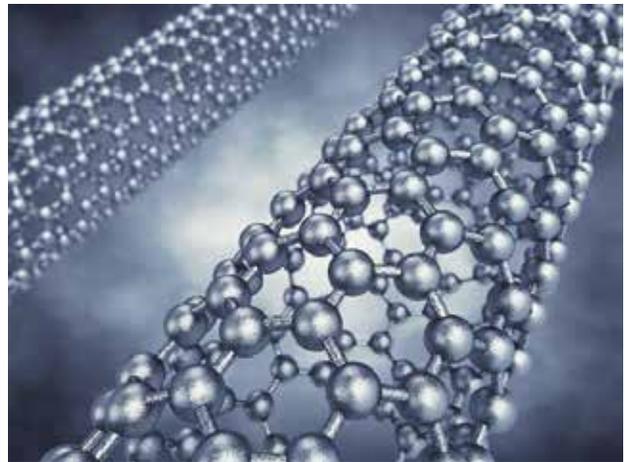
- 1. El uso de conservantes naturales:** Existe una demanda creciente de productos alimenticios libres de conservantes artificiales, como resultado, se están realizando muchas investigaciones sobre el uso de conservantes naturales, como aceites esenciales y hierbas, para prolongar la vida útil del pan.



- 2. El uso de envases activos:** El envase activo es un tipo de envase que contiene sustancias que pueden ayudar a conservar los alimentos en su interior, se pueden usar para liberar dióxido de carbono, lo que puede inhibir el crecimiento de moho.



- 3. El uso de la nanotecnología:** La nanotecnología es el uso de materiales y dispositivos que están en la escala de un nanómetro (una mil



El extracto de romero: Es otro conservante natural ampliamente utilizado en la panadería, este extracto contiene compuestos antioxidantes que ayudan a prevenir la oxidación de las grasas presentes en la masa del pan, prolongando así su vida útil y manteniendo su frescura por más tiempo.

millonésima parte de un metro). Se está utilizando para desarrollar nuevas tecnologías de conservación del pan, como nanopartículas que pueden matar microorganismos.

4. Los empaques con atmósfera modificada: Involucran la alteración controlada de la composición gaseosa dentro del empaque, al reemplazar el aire por una mezcla de gases específica, como nitrógeno y dióxido de carbono, se ralentiza el deterioro del pan. Esta técnica también ayuda a mantener la humedad adecuada y evita la formación de moho.



que permanezcan frescos durante más tiempo sin la necesidad de conservantes químicos.

El desarrollo de nuevas tecnologías de conservación del pan es importante por varias razones. En primer lugar, puede ayudar a reducir el desperdicio de alimentos. En segundo lugar, puede ayudar a mejorar la seguridad del pan. En tercer lugar, puede ayudar a extender la vida útil del pan, lo que puede hacerlo más conveniente para los consumidores.



FUENTE:

<https://thefoodtech.com/tecnologia-de-los-alimentos/innovacion-en-la-conservacion-del-pan-tecnologias-para-una-industria-alimentaria-avanzada/>

<https://thefoodtech.com/ingredientes-y-aditivos-alimentarios/el-futuro-de-la-panaderia-conservantes-naturales-para-el-pan/>

<https://thefoodtech.com/tecnologia-de-los-alimentos/asi-funciona-la-tecnologia-de-envasado-en-atmosfera-protectora/>

<https://www.glamour.mx/articulos/beneficios-de-tomar-te-de-romero>

<https://packperuexpo.com/packnews/envasado-de-alimentos-manteniendo-la-calidad-del-producto-95/>

<https://blueberriesconsulting.com/chile-nanotecnologia-para-conservar-alimentos/>

<https://www.panadis.com.mx/producto/mejorantes/7>

https://www.freepik.es/foto-gratis/bodegon-dulzura-mexicana_31286138.htm#fromView=search&page=1&position=3&uuid=0c1fde8d-6db0-4ae5-90d2-820400fe53b8

5. El desarrollo de panes con una vida útil prolongada: Esto implica la modificación de la formulación y el proceso de panificación para obtener productos más resistentes al deterioro, mediante la adición de enzimas y mejoradores de la masa, se pueden lograr panes



CÓMO IMPLEMENTAR LA TECNOLOGÍA DIGITAL A LAS PANADERÍAS

AVANCES TECNOLÓGICOS



La nueva normalidad exige que las empresas se adapten rápidamente a la era digital. Sin embargo, para que realicen esta transformación es necesario que tengan en cuenta las medidas que aseguran la adaptabilidad del negocio y que les permite salir un paso adelante de sus competidores, ya que estos procesos requieren de una inversión, la cual debe ir acorde a las metas que tiene la panadería en cuestión de crecimiento y aumento de ingresos.

“Todo el mundo va hacia lo digital. El software se está comiendo al mundo y está creciendo exponencialmente. Entonces, la idea es que las panaderías empiecen a ingresar al mundo digital lo más pronto posible para que cuando evolucione el mundo, no los coja desprevenidos; porque todos aquellos que no miren hacia ese horizonte estarán destinados a morir”, asegura Orlando Espinoza, CEO de MiPOS.

AVANCES TECNOLÓGICOS

Sin embargo, para él, incursionar en el mundo digital no requiere de mucho conocimiento ni inversión, sino de intención de coger las herramientas que ya existen para iterar con ellas y mirar que resultados arrojan, es decir si funcionan y traen rentabilidad o no. Para así, posteriormente continuar invirtiendo recursos que permitan a las compañías seguir creciendo.



“El tema de la implementación de tecnología digital en el sector de la panificación se puede hacer mediante el manejo de inventarios desde una plataforma electrónica donde los dueños pueden controlar todo lo que pasa en el establecimiento sin necesidad de estar presentes en el lugar. Por otro lado, está el proceso de venta donde se puede sacar un menú web o un catálogo web en el que los panaderos pueden subir todos los productos y venderlos directamente desde la plataforma” afirma Diego Macías Sánchez, gerente de producto de Mezamú.

También, se puede crear una página web, comprar maquinaria que automatice los procesos de producción o implementar el marketing digital, un sistema de gestión de pedidos o un sistema de gestión de cola con el fin de que no se generen aglomeraciones en los establecimientos. Todo depende de la necesidad del negocio y hacia donde se quiere llegar con él. Sin embargo, no es necesario que se realicen todos los cambios de manera inmediata, sino primero priorizar cuáles de estas herramientas son las más esenciales para su panadería y que le puede traer mayores ingresos. De esta manera, paulatinamente se puede ir transformando su negocio hacia el mundo digital.

“La tecnología es muy importante en este proceso de mejorar y optimizar procesos. Sin embargo requiere una inversión cuyo monto dependerá de cada establecimiento. En un inicio puede ser mínima, pero a medida que va creciendo el negocio es necesario invertir en marketing digital, en la creación de una carta digital, en la página web. Lo que puede representar una inversión del 6% al 7% de las ventas mensuales. Y aunque en este momento, el retorno se puede demorar un poco más porque toda la economía está en rojo, se estima que dentro de tres o cuatro meses se empiece a ver el ROI gracias a la optimización del servicio, de los tiempos en la mesa, entre otros”, establece Diego.

El reto, agrega, es cambiar de mentalidad. Es hacerle entender a un panadero o propietario de una panadería que tiene que afrontar ese cambio, sobre todo porque ahora el consumidor es digital y quiere que todos los procesos de compra sean rápidos, mejores y sencillos.

FUENTE:

<https://www.revistapancaliente.co/actualidad/como-implementar-la-tecnologia-digital-a-las-panaderias/>
<https://www.revistalatahona.com/2015/10/la-implantacion-de-la-tecnologia-en-el-sector/>

INTERNATIONAL TASTE SOLUTIONS LANZA SABORES INNOVADORES DE PANADERÍA A BASE DE PLANTAS

AVANCES CIENTÍFICOS

El *Institute Taste Solutions* dió a conocer que ha desarrollado **Vegan Boost**, una nueva gama de potenciadores del sabor naturales que replican las características indulgentes de los productos de panadería tradicionales en alternativas lácteas y sin huevo. El lanzamiento, que aprovecha el creciente interés de los consumidores en las dietas a base de plantas, está programado para coincidir con Veganuary.

Disponible en formatos líquido y en polvo, Vegan Boost ofrece una solución todo en uno para mejorar la calidad sensorial de una gama de productos de pastelería y pasteles a base de plantas al acentuar los sabores cremosos y mantecosos. También está disponible una gama de mayor concentración, Vegan Boost Extra, si se requieren sabores más intensos.

Existen varios ingredientes que los panaderos pueden usar para reconstruir las propiedades estructurales de un producto cuando se han eliminado los ingredientes lácteos y de huevo, algunos de los cuales pueden crear notas desagradables. Vegan Boost los enmascara y brinda una auténtica experiencia de sabor para garantizar que quienes siguen una dieta basada en plantas puedan



disfrutar de los mismos deliciosos productos de panadería que otros consumidores.

Carl Smith, director de Innovaciones, dice: “La demanda de los consumidores de productos a base de plantas está aumentando, pero hasta ahora el sector de la panadería ha estado un poco rezagado. Nuestros clientes de panadería saben que es fácil trabajar con nosotros y nos pidieron ayuda para mejorar el sabor de sus pasteles veganos y su gama de productos de panadería. Nos propusimos crear una alternativa sencilla a las opciones disponibles actualmente en las casas de sabores más grandes. Vegan Boost ofrece sabores sensatos y proporciona una solución fácil de usar que se ha demostrado que funciona”.

FUENTE:

<https://enalimentos.lat/noticias/4686-international-taste-solutions-lanza-sabores-innovadores-de-panaderia-a-base-de-plantas.html>

5 PANADERÍAS ANTIGUAS DE LA CDMX QUE DEBES CONOCER

EL PAN Y SUS PANADERÍAS

¿Buscas sabores de antaño? Estas panaderías de la Ciudad de México rondan los cien años de edad.

¿Ya le pediste un beso al panadero? ¿O mejor unos cuernos, calzones o chilindrinas? Entre conchas, bolillos, teleras, panqués, chinos y un infinito etcétera se ha ido construyendo con el tiempo una gran diversidad panadera. Todavía es posible darle una mordida a la historia a través de sus panaderías antiguas en la Ciudad de México.



LA VASCONIA

Con poco más de 150 años de historia, La Vasconia permanece como un pedacito de esa metrópoli de antes.

Fue fundada en 1870 por Marcelino Zugarramurdi, quien era originario de País Vasco, una comunidad autónoma de España, de ahí viene el nombre de esta panadería.



Se encuentra en Tacuba, una de las calles más antiguas de la Ciudad de México, sus bizcochos sobrevivieron a la Revolución Mexicana y a los diversos terremotos que han azotado a la capital.

Comenzó como un local pequeño donde vendían cerca de 30 piezas de pan diario, en la actualidad ofrecen más de 250 variedades dis-

EL PAN Y SUS PANADERÍAS

tintas, sin contar los pastelitos y postres; algunas de sus recetas son las mismas que de antaño, una de las cuales es el pan trenzado.

También cuenta con un comedor donde sus chilaquiles se han vuelto legendarios y hay una rosticería.

Dirección: Calle de Tacuba 73, Centro Histórico de la Ciudad de México, Centro, Cuauhtémoc.



El Molino es una de las panaderías más antiguas de la CDMX, fue fundado por Don Juan Servitje, panadero catalán que habitaba en la capital. Tras haber trabajado en distintas confiterías y en las populares Pan Ideal y Flor de México, decidió abrir su propio negocio junto con dos socios. Para la inauguración, el periódico La Prensa publicó un anuncio invitando a todos a la celebración, donde se sirvió un enorme pastel con la forma de la Torre Eiffel para mostrar a potenciales clientes lo que podrían pedir.

Esta pastelería en particular tuvo un papel preponderante en la historia de la panificación en México, pues marcó el precedente del surgimiento de la empresa Bimbo, después de que Lorenzo Servitje adquirió un horno que permitía la elaboración de pan de manera industrial, escalando así su negocio hacia la producción de pan de caja.

A lo largo de su historia, El Molino se caracterizó por lo novedoso de su pastelería, siendo durante



muchos años, el único establecimiento que ofrecía pasteles de varios pisos para todo tipo de celebraciones. El Molino también se volvería famoso por la apertura de un restaurante que servía comidas y cenas.

Dirección: calle 16 de Septiembre No. 59, Col. Centro, Distrito Federal.

EL PAN Y SUS PANADERÍAS

Pasteleteria Ideal

En 1927, hace 95 años, esta abuelita de las panaderías comenzó a sacar sus especialidades en la Ciudad de México, fue inaugurada por la familia Fernández.

Antes se llamaba Ideal Bakery y era un modesto expendio de pan, hoy ofrecen cerca de 450 tipos de bizcochos, diversos postres, galletas, pasteles y bocadillos.

Encuentras desde roles de canela, brioche, “ojo de buey”, conchas, moños, panes de temporada como las tradicionales roscas de Reyes elaboradas de manera artesanal con pasta de azúcar, ate, higo y cáscara de naranja confitada.

Sus cajitas de pan con mosaicos estampados y atadas con cordeles recorren toda la metrópoli para servirse en compañía de un buen café mañanero, combinación ideal para activar a cualquier alma chilanga.

Hoy tienen cuatro sucursales, la más popular está



en avenida 16 de septiembre, su arquitectura es capaz de hacer viajar en el tiempo a través de los sentidos, no solo con el olor del pan recién horneado por los maestros panaderos en el piso de arriba, los estantes y los mostradores donde se asoman todo tipo de galletas y postres.

Además, un zona de esa sucursal forma parte del Ex Convento de San Francisco en el Centro Histórico.

Ahí mismo hay un museo del pastel, donde se puede observar una muestra de los diversos tipos de de preparaciones y decoraciones que han realizado.

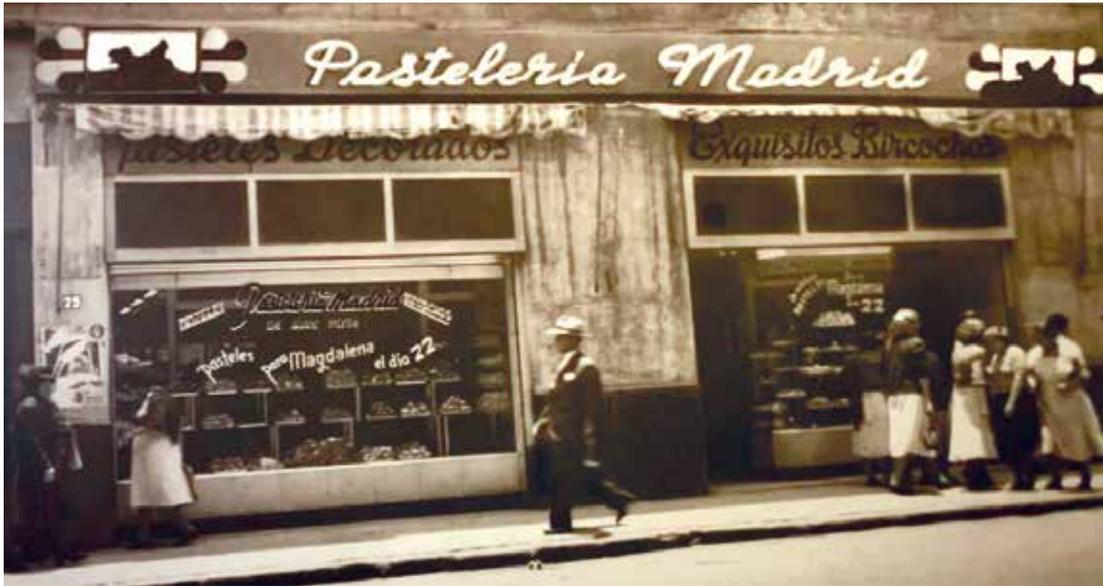
Dirección: 16 de Septiembre No. 18, Centro Histórico de la Ciudad de México, Cuauhtémoc.



Al sur de la Ciudad de México está La Montañesa, la cual comenzó su historia en 1935.

Es una de las de mayor tradición en Tlalpan y destaca por sus bolillos que elaboran en hornos de piedra, al igual que sus diversos panes dulces, con un toque único en la metrópoli.

Dirección: Plaza de la Constitución 8, Tlalpan Centro I, Ciudad de México.



La Madrid

La Madrid comenzó en 1939, es una panadería juvenzuela, al menos en esta lista.

A sus 83 años sigue siendo un referente en la calle 5 de Febrero, donde mantienen una amplia diversidad de la panadería mexicana, desde pan de agua, de caja, de plátano o pasas, cuernitos, orejas, roscas de merengue, destaca por sus maravillosas conchas rellenas de nata.

Adicionalmente, como varias de sus compañeras de generación, tiene una cafetería donde sirve desayunos y comida: tostadas de tinga, pata, paella, pierna en adobo y mucho más.

Dirección: 5 de Febrero 25, Centro Histórico de la Ciudad de México, Centro, Cuauhtémoc.

FUENTE:

<https://www.elfinanciero.com.mx/food-and-drink/2022/01/02/5-panaderias-antiguas-de-la-cdmx-que-debes-conocer/>

<https://www.lavasconia.com.mx/#>

<https://www.grupobimbo.com/es/nosotros/historia/2000-2010/sumamos-alta-reposteria-al-grupo>

https://www.elglobo.com.mx/?gad_source=1&gclid=CjwKCAjwupGyBhBBEiwA0UcqaBMiVv5HYDTQXSXR3hbLb_qMakSFKtMI4vbDcb9diCLhVOflphHdRoCXPYQAvD_BwE

<https://www.pasteleriaideal.com/sobre-nosotros>

<https://elsouvenir.com/panaderia-la-montanesa-cdmx/>

<https://www.local.mx/ciudad-de-mexico/pasteleria-madrid-80-anos-sirviendo-los-mejores-panes-del-centro-historico/>

<https://www.chilango.com/cultura/recorrido-panaderias-mas-antiguas-cdmx/>

<https://www.elviajerofisgon.mx/experiencias/las-panaderias-mas-antiguas-y-deliciosas-de-la-cdmx/>

<https://pasteleriaelmolino.com/>

<https://www.minube.com.mx/rincon/panaderia-el-molino-a3584174>

6 RECETAS DE PANES RELLENOS PARA SORPRENDER

RECETAS

El pan es un alimento básico que ha constituido la base de la alimentación de todas las civilizaciones debido a sus características nutritivas, aporta hidratos de carbono, sodio, potasio, fósforo, calcio, vitaminas, fibra... Por esta razón el pan es un alimento imprescindible en nuestra dieta, y si lo aderezamos un poco, puede ser un plato por sí mismo.

Hoy presentamos seis recetas de panes rellenos, deliciosas, económicas y muy fáciles, perfectas para las cenas en familia o para poner en el centro de la mesa en las reuniones.

1. Pan relleno de huevo, bacon y queso

Empezamos con este clásico 'breakfast bread'.

- Para esta receta necesitas bollitos de pan redondos y tiernos de tamaño medio. Córtalos por la mitad y retira la miga de la base con ayuda de un cuchillo.
- Cubre el interior de la base con lonchas de bacon (o si lo prefieres jamón cocido).
- Rompe un huevo dentro de cada bollo de pan.
- Cubre cada huevo con dos cucharadas de mozzarella rallada y una pizca de perejil fresco picado.



- Tapa cada bollo de pan con la mitad superior que has cortado al principio.
- Envuélvelos en papel de aluminio y hornéallos durante unos 15-20 minutos hasta que las yemas de los huevos estén cuajadas.

2. Pan relleno Philly Cheese Steak

- Continuamos con este pan relleno para los más carnívoros.
- Corta 600gr. de solomillo de ternera en rodajas muy finas, colócalo en un bol y sazónalo al gusto con sal y pimienta. Añade dos cucharadas de harina y mézclalo para que se impregne bien.
- Pon una sartén al fuego con tres cucharada de aceite de oliva. Una vez caliente añade la carne y saltéala unos 3-4 minutos hasta que se dore por fuera pero quede rosada por dentro. Retira la carne de la sartén y resérvala.
- Añade otra cucharada de aceite a la sartén e incorpora dos cebollas picadas, cocínalas unos 5 minutos hasta que se pochen, y a continuación agrega 300gr. de champiñones troceados. Saltéalas durante otros 5-7 minutos hasta que estén tiernos y añade dos dientes de ajo picados y media cucharadita de tomillo seco.
- Después añade dos cucharadas de harina, revuelve para que se mezcle bien y vierte lentamente 800ml. de caldo de carne, sin dejar de revolver para evitar que se formen grumos. Reduce a fuego bajo y deja que se cocine durante



unos 10 minutos. Vuelve a incorporar la carne a la sartén (con el fuego apagado) y revuelve para mezclar todos los ingredientes.

- Para acabar, corta la parte superior de una hogaza de pan grande, retira la miga con la ayuda de un cuchillo, cubre la parte inferior con dos lonchas de queso provolone, rellena la hogaza con el preparado que has elaborado, cúbrela con otras dos lonchas de queso y gratínala en el horno unos 5 minutos hasta que el queso esté derretido.
- Sírvelo con la miga de pan que retiraste de la hogaza cortada en cubos para mojar en el relleno.

3. Pizza pan

Para los amantes de la pizza proponemos este delicioso panini con pan de bolla.

- Corta la parte superior de una hogaza de pan redondo grande y retira la miga del interior.
- Cubre la base del pan con 200gr. de salsa de tomate (preferiblemente casera) y 100gr. de mozzarella rallada.
- A continuación añade 150gr. de pepperoni, media cebolla finamente picada, dos salchichas cortadas en rodajas, un pimiento verde troceado y una pizca de albahaca seca.
- Cúbrela con otros 100ml. de salsa de tomate y 200gr. de queso rallado, y tápalo con la corteza de la parte superior que cortaste al principio.



- Envuelve la hogaza en papel de aluminio y aplástala con la ayuda de una tabla de cortar. Retira el papel, espolvorea la parte superior con un poco más de queso rallado y unas rodajas de pepperoni, y hornéalo durante unos 30 minutos, hasta que el queso esté derretido y ligeramente dorado.

4. Pan relleno de espinacas, alcachofas y queso

Seguimos con otra deliciosa receta de pan relleno, en este caso con verduras.

- Mezcla en un bol 250gr. de espinacas cocidas picadas, una lata grande de corazones de alcachofa (400gr. aprox.), 100ml. de crema agria, 100gr. de mayonesa, dos dientes de ajo picados, 120gr. de queso crema y 200gr. de queso rallado.
- Corta la parte superior de una hogaza de pan y retira la miga con ayuda de un cuchillo.
- Vierte la mezcla de ingredientes en el interior de la hogaza de pan y hornéala durante unos 15-20 minutos, hasta que la parte superior esté ligeramente dorada.
- Sírvelo caliente con el pan sobrante cortado en cuadraditos para mojar en la salsa.



5. Pan relleno de lasaña de carne

Si quieres triunfar con los más pequeños de la casa, prueba este pan relleno de carne picada y queso.

- Corta la parte superior de una hogaza de pan y retira la miga.
- En un bol mezcla dos cucharadas de aceite de oliva, dos cucharadas de mantequilla y cuatro dientes de ajo picados. Caliéntalo en el microondas hasta que la mantequilla esté derretida y el ajo cocido.
- A continuación cepilla el interior del pan con la mezcla y espolvoréalo con perejil fresco picado.
- Pon una sartén al fuego con una cucharada de aceite de oliva, una vez caliente, añade una cebolla picada y 150gr. de carne de ternera picada, sal y pimienta. Una vez cocinado añade 125ml. de salsa de tomate y mézclalo bien.
- Coloca la hogaza de pan sobre una bandeja cubierta con papel de horno y empieza a rellenarla. Primero coloca una capa de mozzarella rallada, después cúbreala con la mitad de la carne picada, 100ml. de salsa de tomate, otra capa de mozzarella, el resto de la carne y una última capa de queso.
- Hornéalo durante unos 10-15 minutos hasta que el queso esté derretido, espolvoréalo con un poco más de perejil picado y sírvelo caliente acompañado con el pan sobrante.



6. Pan relleno de queso y ajo

Acabamos con una de las recetas más sencillas y popular de pan relleno, un delito no probarlo.

- Coloca en un bol de cristal (o cualquier otro material apto para microondas) 100gr. de mantequilla sin sal y caliéntala hasta que esté derretida, añade dos dientes de ajo picados, una pizca de sal y perejil fresco picado.
- Corta una hogaza de pan grande (preferiblemente de masa madre) en cuadraditos de

unos 2cm. de ancho, sin llegar a cortar la parte inferior.

- Utiliza una cuchara o un cuchillo para untar la mantequilla de ajo entre las grietas del corte, y rocía un poco la corteza superior.
- Introduce mozzarella rallada (u otro queso rallado a tu elección) en las grietas de los cortes.
- Envuelve el pan en papel de aluminio y hornéalo durante unos 15 minutos, hasta que el queso esté derretido. Retira con cuidado el papel de aluminio y hornéalo otros 5 minutos para que el pan se dore y quede crujiente.

Comparte con tus clientes la receta.



FUENTE:

<https://www.elmundo.es/sapos-y-princesas/2017/01/25/58821c2846163f25458b4627.html>

<https://www.recipetineats.com/no-washing-up-ham-egg-cheese-bread-bowl/>

<https://thecozyapron.com/philly-cheese-steak-stew/>

https://www.buzzfeed.com/alvinzhou/pizza-bowl?utm_term=.suXE4my3w#.vnjMBzYG2

<https://www.jocooks.com/recipes/spinach-and-artichoke-dip-in-a-bread-bowl/>

<https://kirbiecravings.com/lasagna-garlic-bread-bowl-dip/>

<https://www.recipetineats.com/cheese-garlic-crack-bread-pull-apart-bread/>

OBLIGACIONES 2024

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

JUNIO

- | | |
|---|----|
| ● Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior. | 17 |
| ● Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del mes inmediato anterior. | 17 |
| ● Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC. | 17 |
| ● Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior. | 17 |
| ● Fecha límite para el pago de utilidades a trabajadores que prestan servicios a personas físicas. | 30 |

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.

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.

ENTIDADES COLABORADORAS

Si quieres ser parte de nosotros comunícate al:  55.9300.1572



- USA POULTRY AND EGG EXPORT COUNCIL INC.
- USAPEEC

Julio 2022
Núm. 395 Año 33

PAN

El mundo del

www.canainpa.org.mx

EL TRIGO



¿QUIERES ANUNCIARTE EN NUESTRA REVISTA?

COMUNÍCATE al
559300.1572
comunicacion@canainpa.org.mx



MASA MADRE

Historia, beneficios y consideraciones al usar masa madre

OBLIGACIONES PATRONALES IMSS

Conozca sus obligaciones como patrón y evite sanciones o multas

395 393 NOVIEMBRE JULIO 2022 1597 42

INNOVADORA TÉCNICA PARA PRODUCIR PANES COMPLETAMENTE BAÑADOS DE SEMILLAS

Baker Perkins ha desarrollado dos innovaciones para la moldeadora de pan Multitex4 que añaden valor a la hogaza de pan estándar al recubrir las hogazas completamente con semillas o granos y crear atractivas hogazas con dibujos espirales o realizando ambos procesos en la misma máquina. Estas innovaciones están disponibles tanto para máquinas nuevas como para modernizaciones en moldeadoras existentes.



Recubrir de semillas la parte de arriba, abajo y los extremos de la hogaza (conocido como bañado total) añade atractivo visual al producto, además de valor y respalda las afirmaciones de ser más sabroso y saludable.

La técnica de Baker Perkins de producir panes completamente bañados se logra pasando la pieza de masa enrollada en semillas o granos antes de introducir la masa en el molde. Esto logra una buena cobertura al tiempo que simultáneamente resuelve los problemas de presionar las semillas en la pieza de masa, evitando el desperdicio.

Cantidades dosificadas se depositan sobre la cinta transportadora de moldeo que se pillan y se presionan ligeramente sobre la superficie de la pieza de masa según esta gira debajo del tablero de moldeo. No hay desperdicio y las semillas sobrantes caen al interior del molde junto con la pieza de masa.

La segunda innovación incorpora inclusiones, intercalándolas con los rollos de masa. Esta es la técnica utilizada para elaborar panes clásicos como el pan de pasas francés y el pan de canela americano y tiene muchas ventajas comparado con mezclar las inclusiones en la masa.

Concentrándolas en una capa fina en lugar de dispersarse ampliamente crea un producto visualmente mucho más interesante con un golpe intenso de sabor. Esta técnica también evita dañar las delicadas inclusiones como semillas, frutos secos, fruta seca y copos de chocolate y permite utilizar rellenos que afectarían adversamente la textura si se mezclaran en la masa.

ILSA FRIGO®

¡Felicidades, Papá!



www.ilsafrigo.com.mx

Facebook: ILSAFRIGOMEXICO Instagram: @ilsafrigo_oficialmx

Tel. 5383 4646 / Lada sin Costo 800 024 4141

San Andrés No.24 Col. San Andrés, Alcaldía Azcapotzalco. C.P. 02240 CDMX