

Mayo 2024
Núm. 414 Año 35

PAN

El mundo del



CANAINPA

www.canainpa.org.mx

Celebrando a Mamá



ASAMBLEA GENERAL

**4 RECOMENDACIONES
PARA MEJORAR LA EFICIENCIA
OPEPATIVA DE TU PANADERÍA**

AÑO 35 No. 414 Mayo 2024 isnn 1405 - 1427W

Mamá
Gracias por
elegirnos



Festejamos tu emp
y tus ganas de sa

www.ilsafrigo.com

 ILSAFRIGOMEXICO /  ILS

Tel. 5383 4646 / Lada sin Costo

San Andrés No.24 Col. San Andrés



ILSA FRIGO®

ILSA
FRIGO®

CREMA

Ilsa Pura



Uso sugerido.

prendimiento, tu fortaleza
lir adelante

.mx

lsafriego_oficialmx

o 800 024 4141

rés, Alcaldía Azcapotzalco. C.P. 02240 CDMX



CANAINPA



@CanainpaPanaderosdeMexico



canainpa_panaderosdemexico



CANAINPAoficial

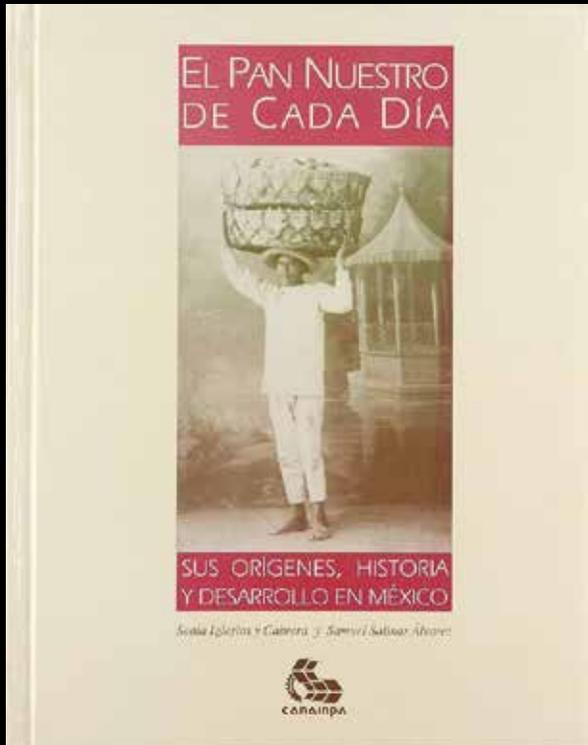
DE VENTA EN CANAINPA

Libro

“EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA”



CANAINPA



CORBATAS CANAINPA

Para más información

 55.9300.1572

 dpromocion@canainpa.org.mx

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

“EL MUNDO DEL PAN”

Revista mensual, Distribución Gratuita

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

Venta de
Espacios Publicitarios
Tel. 55.9300.1572

Diseño de interiores: Patricia Gutiérrez Reyes. Impresión:
Comercializadora de Impresos OM, S.A. de C.V., Tel. 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 Dr. Liceaga 96, Col, Doctores, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06720, Ciudad de México; de conformidad con lo dispuesto en la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, hace de su conocimiento lo siguiente:

El presente Aviso se emite a efecto de garantizar la privacidad, el respeto y obligaciones que la Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares de México, tiene con relación al uso adecuado de la información de sus afiliados; así como de terceros con los que se tenga o pretenda iniciar una relación cualquiera que sea su carácter. Los datos personales recabados serán protegidos y tratados en el sistema de datos personales capturados por la CANAINPA-PANADEROS DE MÉXICO, ya que la finalidad de los mismos serán utilizados para publicidad de los productos y servicios de la industria. Para mayor información podrá encontrar nuestro Aviso de Privacidad en la página: <http://www.canainpa.org.mx>.

CANAINPA-PANADEROS DE MÉXICO está comprometida con la transparencia, seguridad y privacidad de los Datos personales de sus afiliados, por lo que se compromete y obliga a observar y cumplir con los principios de licitud, información, calidad, finalidad, lealtad, proporcionalidad y responsabilidad previstas en la Ley.

ATENTAMENTE
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA
PANIFICADORA
Y SIMILARES DE MÉXICO



Año 35
Número 414



Julián Castañón Fernández
Presidente

Fernando Castañón Rodríguez
Tesorero

Olga Espinosa Chavez
Directora General

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

CONTENIDO

EDITORIAL

5

DELEGACIONES CANAINPA

6

LE RECORDAMOS

6

INDICADOR FINANCIERO

6

OFICIAL

Elaboración del Plan y Programas de Capacitación, Adiestramiento y Productividad para dar cumplimiento a la Ley Federal del Trabajo

7

9

OFICIAL

Asamblea General



HISTORIA

¿Cómo aprendimos a fermentar y a hornear el pan en México?

14

EL PAN EN EL MUNDO

La historia del pan alemán y su evolución a través del tiempo

17

El pan que le ha quitado protagonismo al 'clásico' francés y cuáles son los nuevos productos con granos andinos

20

23

CURIOSIDADES Y HUMANIDAD

Secretos y curiosidades del pan



Algunas curiosidades del pan que te resultarán interesantes

25

PARA EMPRESARIOS

4 Recomendaciones para mejorar la eficiencia operativa en tu panadería

27

7 Consejos para tener una gestión de costos eficientes en tu panadería

32

NUESTRAS DELEGACIONES

El pan de maga, otra historia de éxito del taller del DIF municipal

34

Realizaron la primera Expo Pan y Tortilla de Aguascalientes

36

¿SABÍAS QUÉ?

¿Qué es el pan danés?

39

La historia de la concha

41

Historia de la mantecada

42

FERIAS

Santo Domingo Tomaltepec su tradición gastronómica y artesanal en la Expo Feria del Pan y Talabartería

44

45

AVANCES TECNOLÓGICOS

Imprimir directamente en donas y en bollería grande con el nuevo kit de plataforma Eddie



AVANCES CIENTÍFICOS

10 variedades de pan según el tipo de harina utilizado

47

Panadería plat-based: ¿por qué apostarle a esta tendencia de negocio?

52

CULTURA

El pan, las fiestas y celebraciones

55

RECETAS

Pan de rancho relleno de chilacayota

60

OBLIGACIONES 2024

63

ENTIDADES COLABORADORAS



Entidades colaboradoras:

- USA POULTRY AND EGG EXPORT COUNCIL INC.

USAPEEC

Consejo de Exportadores de Carne de Ave y Huevo de los Estados Unidos - USA Poultry and Egg Export Council. USAPPEC está presente en todo el mundo a través de su red internacional de oficinas y consultores. Su experimentado personal internacional realiza principalmente dos actividades:

Comunicación

Mantener comunicación cercana con los importadores, distribuidores y otros contactos clave involucrados en el comercio internacional.

Actividades promocionales

Realizar actividades promocionales para apoyar la exportación de productos de las industrias estadounidenses de carne de ave y huevo. En México es particular, se tienen relaciones muy positivas con la Unión Nacional de Avicultores y se llevan a cabo varios proyectos conjuntos que resulten en un mayor consumo de productos avícolas en la región TLCAN.

Si quieres ser parte de nosotros comunícate al:

☎ 55 9300 1572

Editorial



El inicio del camino fue laborioso, pero con muchas satisfacciones, encontrar viejos amigos, ver la sonrisa de los amigos panaderos, oír y proponer puntos de vista con los compañeros industriales. ¡¡Todo volvió a pasar!!

¡¡Que alegría!!

El 20 de marzo pasado, inició oficialmente la nueva mesa directiva y con mucho orgullo he pasado de ser un presidente provisional, a uno de pleno derecho; muchas gracias a la asamblea.

En esta nueva etapa de la vida de la Cámara, se ha pasado de un proceso de consejo; que compartíamos con ASEM, en esta nueva situación de cercanía, pero con independencia, ha evolucionado a un sistema grande y participativo que se estructura en:

- Consejeros
- Consejeros suplentes
- Junta directiva
- Vicepresidencias
- Comisionados
- Jefes de regiones del país

Esperamos poder conducir un equipo de más de 50 personas industriales y funcionarios trabajando por nuestra industria.

Durante la Asamblea, el Lic. Víctor Gavito Baranda preguntó a la asistencia sobre la sede de la Cámara, a lo que los asambleístas contestaron que debe estar donde siempre, en Dr. Liceaga 96; para lo cual se formó una comisión.

Y la revista, esperamos la disfruten. La hemos tratado de mejorar en contenido (mucho más panadero) ajustado en tamaño, en información del gremio, de la industria en México y el mundo, con más patrocinadores con publi reportajes e incluso cancelando una edición más para ajustar la salida oportuna y esta revista, la de Mayo, saldrá a tiempo. Muchas gracias

Julián Castañón Fernández
PRESIDENTE

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

MAYO

17

PAGO DE IMPUESTOS

JUNIO

17

PAGO DE IMPUESTOS

JULIO

17

PAGO DE IMPUESTOS

**Indicador
Financiero**

Marzo **2024** **4.42%**

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".

ELABORACIÓN DEL PLAN Y PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN, ADIESTRAMIENTO Y PRODUCTIVIDAD PARA DAR CUMPLIMIENTO A LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO

OFICIAL



Todas las empresas deben elaborar y conservar los planes y programas de capacitación, adiestramiento y productividad de acuerdo a lo señalado en los artículos 153-F Bis, 153-H, 153-B segundo párrafo y 153-S de la Ley Federal del Trabajo.

Los planes deben considerar los requisitos señalados en el Artículo 10 del Acuerdo Normativo publicado en el DOF el 14-06-2013, mismos que señalan a continuación:

1. Tomar en cuenta las necesidades de capacitación y adiestramiento de todos los puestos y niveles de trabajo existentes en la empresa.
2. Precisar el número de etapas durante las cuales se impartirán.
3. Indicar si se trata de planes y programas de capacitación y adiestramiento específicos para una empresa; comunes para varias

empresas o bien si se encuentran adheridos a un sistema general de capacitación y adiestramiento por rama o actividad y, en su caso, los establecimientos en los que se aplica.

4. Establecer periodos no mayores de dos años.
5. Considerar la impartición de la capacitación o adiestramiento por conducto de personal de la propia empresa, instructores especialmente contratados, instituciones, escuelas u organismos especializados.
6. Basar en normas técnicas competencia laboral o su equivalente si las hubiera para los puestos de trabajo de que se trate.
7. Considerar las acciones a realizar respecto a los temas de productividad mencionados en el Artículo 7 fracciones del II al V del presente acuerdo.
8. Incluir, en su caso, los cursos de capacitación en el extranjero.
 - a. Las empresas de las que se hayan adquirido un bien o servicio de cualquier naturaleza; y
 - b. Los extranjeros a trabajadores mexicanos en territorio nacional, o bien cuando los trabajadores reciban capacitación en el extranjero.

Las empresas deben conservar en sus registros internos lo siguiente:

1. La elaboración del plan y programas de capacitación, adiestramiento y productividad conforme al formato DC-2.
2. El nombre, objetivos y contenidos de programas de capacitación, los puestos y niveles a los que están dirigidos y el proceso de selección para capacitar un mismo puesto y categoría.
3. Las acciones a realizar sobre productividad señaladas en el Artículo 7 fracciones del II al V del Acuerdo Normativo publicado en el DOF el 14-06-2013.

Lo anterior deberá de mostrarse a la autoridad laboral cuando lo solicite en sus facultades de inspección.



FUENTE:

Formato en PDF (documentos/FORMATO DC-2 GobMx_opt.pdf)

https://www.freepik.es/foto-gratis/hombre-anteojos-camisa-mujer-sonriente-blusa-pie-cerca-tablero-mientras-presenta-sonadoramente-nuevo-proyecto-sus-colegas-grupo-jovenes-que-trabajan-juntos-oficina-blanca-moderna_25767255.htm#fromView=search&page=1&position=43&uuid=b20ee4fd-f3bd-4d05-a825-ef84e9550ddf

<https://pandecalidad.com/curso-de-especializacion-de-formacion-profesional-en-panaderia-artesanal>

ASAMBLEA GENERAL

OFICIAL



Orden del Día	Desahogo
I. Declaración de apertura de la Sesión y designación de Escrutadores	Se propuso a los señores Sra. Guadalupe Bárcenas Cabrera Sr. Francisco Álvarez Mosquera
II. Lista de asistencia y declaración, en su caso, de la existencia del quórum legal.	Los escrutadores dieron fe.
III. Declaración de estar legítimamente instalada la sesión de la Asamblea General.	El Sr. Julián Castañón Fernández, dio por instalada legalmente la Asamblea
IV. Presentación y aprobación del informe de y actividades 2023 y diciembre 2023 a 20 marzo 2024.	Sr. Luis Miguel Martínez Pérez, aprobado Sr. Julián Castañón Fernández aprobado
V. Presentación y aprobación del informe de tesorería 2023 y 2024	Sr. Luis Miguel Martínez Pérez, (ampliara la información presentada) Sr. Fernando Castañón Rodríguez (aprobado)
VI. Presentación y aprobación de cuotas de afiliación 2024.	Aprobadas

<p>VII. Designación y renovación del Consejo Directivo para el periodo 2024-2025, así como la designación del auditor.</p>	<p>Se sometió a la consideración de la Asamblea, quedando aprobada la propuesta</p> <p>Consejeros Propietarios Sr. Julián Castañón Fernández Sr. Carlos Otegui Hernández. Sr. Carlos Vázquez Pérez Sr. Víctor Gavito Baranda Sr. Juan Manuel González Noriega Sr. Gustavo Adolfo Ledesma Díaz Sr. Antonio Castro Rodríguez Sr. Jaime Liñero Colorado</p> <p>Consejeros Suplentes Sr. Narciso Fernández Soto Sr. José Antonio Meleiro Arredondo Sr. Francisco Álvarez Mosquera Sra. Guadalupe Bárcenas Cabrera Sr. Ramón Trespalacios Audifred Sra. Paola Sánchez Salcedo Sr. Julián Castañón Rivera Sr. Julio Antonio Fernández Arrubarena</p> <p>Comisión Ejecutiva Presidente.Sr. Julián Castañón Fernández Primer Vicepresidente Sr. Antonio Arias Ordoñez Segundo Vicepresidente Sr. José Carlos Gutiérrez Díez Tercer Vicepresidente Sr. Luis Miguel Martínez Pérez Cuarto Vicepresidente Srta. Grissel Huerta Montiel Quinto Vicepresidente Srta. Catalina Barceló Cazola Sexto Vicepresidente Sr. Ángel Castañón Rivera Tesorero Sr. Fernando Castañón Rodríguez Secretario/ Director General Sra. Olga Espinoza Chavez Auditor externo el C.P.C. Palemón Mirón Hernández</p>
<p>VIII. Presentación y aprobación del Programa de Trabajo para el ejercicio 2024.</p>	<p>Sr. Julián Castañón Fernández sometió a la consideración el siguiente:</p> <p>Comunicación: Mayor atención y comunicación con Delegaciones y Representaciones Mayor contacto con afiliados Reforzar relación con nuestros Proveedores Retomar contacto con medios de Comunicación</p>
	<p>Relaciones con representantes de Gobierno: Con la intención de dar mayor celeridad a los problemas que siguen en las empresas. Realizar eventos masivos como la Ofrenda de Muertos, Mega Rosca de Reyes, Feria de la Torta, entre otros</p>



Arte y Cultura:

Para promover la cultura del pan y a mediano plazo, realizar magno evento para lograr la Denominación de Origen al Pan de Dulce Mexicano con la mayor variedad a nivel Mundial.

Capacitación:

Retomar los programas de capacitación o profesionalizar la capacitación, vinculada con la STyPS, UNAM y el IPN.

Organización Gremial:

Mayor comunicación con el socio.

Administración incluyente

Consejo Directivo más grande que cuente con representantes por sección ejemplo: pastelería, cafetería, pizzería, torterías, boutique de pan, panadería industrializada etc.

IX. Reformas y derogaciones a los Estatutos

Aprobación de la Reforma a los Estatutos, propuesta por el Sr. Víctor Gavito Baranda revisada y aprobada por la comisión integrada por los señores Jaime Liñero Colorado, José Antonio Arredondo y José Rubio Sánchez.

Posteriormente se designó una Comisión para revisar dichos Estatutos, que la integraron los señores Antonio Arias Ordoñez, José Carlos Gutiérrez Diez, Julián Castañón Fernández y señora Guadalupe Bárcenas Cabrera.

Uno a uno de los puntos a tratar fueron desahogados y aprobados por la Asamblea General.

X. Designación de Delegados Especiales, que formalicen y den cumplimiento a las resoluciones adoptadas por la Asamblea.

Sra. Olga Espinosa Chavez

XI. Asuntos Generales.

1) Con la intención de dar agilidad e informar el esfuerzo en lo más importante, me permito proponer las siguientes Comisiones.

2) Comisionados

Capacitación y Relaciones ASEM

Sr. Jaime Liñero Colorado

Sr. José Rubio Sánchez

Salud

Sr. Erick Navarrete Aguilar

Hacienda

Sr. Leopoldo González Casas

Relación con Cámaras y Organismos Empresariales

Sr. Víctor Gavito Marco

Pan Dulce Mexicano y 80 Aniversario

Sr. Antonio Novoa García

Estado de México y Región Central

Sr. Carlos Sánchez Latisnere



Calidad desde 1972,

ILSA FRIGO

La Elección
Profesional

Fundada el 28 de abril de 1972 para cubrir la necesidad dentro del mercado de brindar una mejor opción en crema batida; lanzó al mercado el concepto Frigo Chantilly, ¡Logrando las características ideales!, una textura cremosa y ligera con una apariencia lisa, tersa y brillante. El sabor de nuestra crema es único en el mercado, un distintivo para la industria reposterera que brinda un sabor inigualable a los productos de nuestros clientes.

Gracias a la gran aceptación de Frigo Chantilly y al reconocimiento de la marca en el mercado nos vemos en la necesidad de incrementar la producción.

De esta forma, surge el proyecto de la Planta San Andrés, Azcapotzalco, el cual incluye la adquisición de equipo importado de Estados Unidos y Europa de la más alta tecnología.



A sí es como ampliamos nuestra visión de seguir cubriendo las necesidades dentro de la industria. Crece nuestra familia de productos que superan los estándares de calidad, crema topping, crema pura, crema pastelera, leche condensada, tres leches, glasses, ganache, pan artesanal, base para helado, mantequillas y margarinas.



E l 13 de octubre 2017 abrimos la planta de Refinería, exclusivamente para la producción de mantequillas y margarinas. Nuestro producto ha sabido diferenciarse en el mercado gracias a su aroma y sabor; nuestros clientes nos platican que cuando hornean con nuestra margarina y mantequilla sus panes tienen mayor tiempo de vida, conservando la suavidad y frescura.

T enemos una gran red de distribución que nos permite llegar a toda la República mexicana. Contamos con CEDIS en principales ciudades de nuestro País, Guadalajara, Monterrey, Puebla, Veracruz, Toluca, Morelia y León.

Tenemos cuatro expendios en el área metropolitana; San Andrés, Mariano Escobedo, Tlalnepantla y Lerma, donde pueden encontrar todos nuestros productos.

Estamos orgullosos de celebrar más de 50 años en el mercado y tenemos la certeza de que seguiremos creciendo y ofreciendo productos innovadores de calidad y soluciones nuevas dentro del ramo panadero y pastelero.



¿CÓMO APRENDIMOS A FERMENTAR Y A HORNEAR EL PAN EN MÉXICO?

HISTORIA



Hace algún tiempo el pan era diferente, no existían las levaduras de sobre, los mejorantes, las harinas preparadas y las margarinas

Hablar de pan en México es hablar de antojo, nuestra relación se forjó a lo largo de 500 años mucho más en las alegrías que en las pobreza. Pero es indudable, que muy poco conocemos de su pasado, notablemente, de cuando las levadu-

ras, los mejorantes, las harinas preparadas y las margarinas no inundaban a la mayor parte de las panaderías del país.

Los españoles trajeron consigo diferentes técnicas de panificación, entre ellas, el amasado con puños en las artesas (bateas de madera) y el cernido de harinas en bastidores con diferentes telas. Es importante decir que los formatos de



Artesa de madera

pan antiguos eran piezas grandes, destacaban los panes floreados (candeal) de harina muy bien cernida y limpia para los peninsulares. Y los panes poco agraciados, de harinas mal molidas y con poco cuidado en el reposo, no tenían una forma agradable y eran muy bajos.

(Pan Vazo = Pambazo)

De acuerdo con Romero Frizzi, en su agricultura en la época colonial, tuvimos dos escuelas de panificación: la extremeña y la gallega.

Los extremeños nos enseñaron a hacer el pan con un trozo de masa fermentada del día anterior y con ella, inocular las levaduras ya formadas en la nueva amasada. Los gallegos por otra parte nos enseñaron a hacer un cultivo espeso de harina áspera y agua, que, con el paso de los días y las alimentaciones con pedazos de masas diarias, iban fortaleciendo levaduras intensas. Sin embargo, los que marcarían el camino de la hechura de nuestros panes mexicanos fueron los castellanos, en la figura de los muchos religiosos que enseñaban oficios a indígenas y mestizos.

De acuerdo con los relatos jesuitas recabados por Hugo Villalobos en “El pan y los panaderos de San Juan Huactzinco”, los religiosos enseñaron a los indios de las comunidades de Huactzinco, Totolac y Atlhuetzia a añadir vino viejo a la masa, para lograr un pan mejor leudado. En poco tiempo los indígenas sustituirían el producto europeo por el pulque, que probó a finales del siglo XVI hacer tan buen pan, que se convirtió en la norma no escrita para el leudado de panes de todo tipo. Con esta enseñanza se fermentaron todos los panes colo-





Pan de pulque

niales: entre roscas, estribos, molletes, acemitas, rejas, piedras y múltiples formas.

La influencia francesa

No sería hasta la mitad del siglo XIX cuando los mexicanos descubriríamos el arte de fermentar los panes con levaduras hechas expresamente para los panes. Fueron los franceses los primeros en traer cervezas de levadura: unos líquidos fermentados de granos germinados que tenían probada capacidad de leudar rápidamente el pan. Tudos (el chef húngaro de Maximiliano) trajo consigo dos arrobas completas de levaduras, con las que trabajó los panes al estilo francés. Gracias a esta fuerza, era posible hornear los panes a temperaturas más altas y darles mucha más humedad. Por otra parte, es la primera vez que México descubre los panes cocidos con vapor.

Resultando en la apetitosa costra de birotos, bolillos, teleras, panes de agua y otros. ¿Masa madre o masa fermentada? Hay un auge actual por los

cultivos de levaduras salvajes a partir de mezclas de harina y agua, este tipo de prácticas no eran comunes a nuestra panificación y su control científico es posterior a la era de Pasteur. Lo que si era una tradición documentada era la masa fermentada, que consistía en recuperar siempre un pedazo de la panificación del día para leudar la masa del día siguiente, garantizando la transmisión de las levaduras. Además, en México teníamos panes particularmente bien leudados porque el pulque se usó hasta hace muy poco, como elemento indiscutible de las fórmulas de panes.

¿Cómo hacer fermento de pulque para pan?

En México se usa el asiento del pulque, es decir, los sólidos que precipitan al reposar la bebida por algún tiempo. En dichos sólidos se concentran los cultivos de sus levaduras, que al contacto con más carbohidratos que comer, se expanden y cultivan a la masa de pan. Se fabrica fermento de pulque mezclando una parte de asientos de pulque con 1 parte de agua tibia y una parte de harina (orgánica mucho mejor). Se debe alimentar con proporciones iguales de harina y agua en los siguientes días a la misma hora. Si se hace bien, en una semana se tendrá una pasta con un olor agradable y gran reactividad.

FUENTE:

<https://www.eluniversal.com.mx/menu/de-cuando-el-pan-era-verdaderamente-pan-y-no-una-esponja-industrializada/>

Randomhh / Pixabay

<https://unpaseounafoto.blogspot.com/2014/08/haciendo-pan-artesano-vilela-lugo.html#>

huevoSanjuan.com.mx

LA HISTORIA DEL PAN ALEMÁN Y SU EVOLUCIÓN A TRAVÉS DEL TIEMPO

EL PAN EN EL MUNDO

El pan es un alimento básico en la mayoría de las culturas del mundo, y Alemania no es una excepción. Desde el pan integral de centeno hasta el pan blanco clásico, los panes alemanes son un aspecto importante de la dieta alemana y han evolucionado a lo largo del tiempo. En este artículo, exploramos la historia del pan alemán y cómo ha evolucionado a través del tiempo.



Historia del Pan Alemán

El pan ha sido una parte fundamental de la dieta alemana durante siglos. En la Edad Media, el pan era un alimento básico para la población en general, y los panaderos eran considerados trabajadores muy respetados en la comunidad.

El pan integral de centeno se convirtió en uno de los panes más populares en Alemania, especialmente en el norte del país, debido a su capacidad para crecer en condiciones climáticas más difíciles.

Con la llegada de la Revolución Industrial en el siglo XIX, se produjo un cambio importante en la forma en que se producía el pan en Alemania. La maquinaria moderna permitió una producción más rápida y eficiente del pan, lo que llevó a la producción en masa de pan blanco y otros tipos de panes más ligeros.

Durante la Segunda Guerra Mundial, la producción de pan en



Alemania se vio afectada por la escasez de trigo y otros ingredientes debido a la guerra. Esto llevó a la introducción de panes hechos con harina de patata y otros ingredientes alternativos. Después de la guerra, la producción de pan en Alemania se recuperó lentamente y se introdujeron nuevos tipos de panes, como el pan integral de espelta y el pan de centeno oscuro.

Evolución del Pan Alemán

Hoy en día, los panes alemanes varían desde el pan integral de centeno oscuro y denso hasta el pan blanco y ligero. El pan integral de centeno sigue siendo uno de los panes más populares en Alemania, especialmente en el norte del país. Se prepara con harina de centeno, agua y sal y se hornea a baja temperatura durante varias horas para producir un pan denso y nutritivo.

EL PAN EN EL MUNDO

El pan de centeno oscuro es otro tipo de pan popular en Alemania, especialmente en el sur del país. Se prepara con una mezcla de harina de centeno y harina de trigo, y se hornea a alta temperatura para producir una corteza crujiente y un Interior húmedo y denso.

Además de los panes de centeno, también hay una gran variedad de panes blancos y ligeros en Alemania, como el pan de molde y el pan de hamburguesa. Estos panes se preparan con harina de trigo y a menudo se mezclan con otros ingredientes, como leche, mantequilla y azúcar, para producir un pan más suave y dulce.

En las últimas décadas, se ha producido un resurgimiento del interés por los panes alemanes tradicionales, especialmente los panes integrales de centeno y los panes de centeno oscuro. Los consumidores buscan productos más saludables y nutritivos, y los panes alemanes son una opción popular debido a su alto contenido de fibra y nutrientes.



La Importancia del pan en la cultura Alemana

El pan es un elemento esencial de la cultura alemana y está presente en muchos aspectos de la vida cotidiana. Por ejemplo, el pan se utiliza como acompañamiento en muchas comidas, desde el desayuno hasta la cena. También es común encontrar pan en los puestos de comida callejera en las ciudades alemanas.

Además, el pan es un elemento importante en muchas tradiciones y festivales alemanes. Por ejemplo, en el Oktoberfest, el festival de la cerveza más grande del mundo, se sirve una variedad de panes alemanes tradicionales junto con la cerveza.

El Stollen, un pan dulce y frutal, es una parte importante de la celebración de la Navidad en Alemania.

La calidad del pan en Alemania es muy alta y los panaderos alemanes se enorgullecen de su oficio. Hay muchas panaderías en todo el país que ofrecen una amplia variedad de panes frescos y deliciosos.

Muchas de estas panaderías utilizan ingredientes locales y técnicas de panadería tradicionales para producir panes de alta calidad.

Conclusión

El pan alemán ha evolucionado a lo largo de la historia, desde los panes Integrales de centeno densos de la Edad Media hasta los panes blancos y ligeros producidos en masa de la Revolución Industrial. Hoy en día los panes alemanes tradicionales, como el pan integral de centeno y el pan de centeno oscuro, están experimentando un resurgimiento en popularidad debido a su sabor y a su alto contenido de nutrientes.

El pan es una parte fundamental de la cultura alemana y se utiliza en muchas comidas, festivales y tradiciones. La calidad del pan en Alemania es muy alta y los panaderos alemanes se enorgullecen de su oficio.

FUENTE:

<https://fricopan.es/la-historia-del-pan-aleman/>

<https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-panes/receta-de-brezels-los-lacitos-de-pan-imprescindibles-en-la-oktoberfest>

<https://actualidaddealemania.com/2023/11/17/stollen-el-pan-dulce-navideno-aleman/>

https://es.123rf.com/photo_19682291_pan-alem%C3%A1n-fresco-en-el-fondo-blanco.html

<https://panaleman.net/es/panes-hamburguesa-y-hotdog/1183-panes-de-hamburguesa-focaccia.html>

HARINERA
ANÁHUAC



**¡PARA LAS MAMÁS
EXTRAORDINARIAS,
UN DÍA LLENO DE AMOR Y PAN
RECIÉN HORNEADO!**



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 PAN QUE LE HA QUITADO PROTAGONISMO AL ‘CLÁSICO’ FRANCÉS Y CUÁLES SON LOS NUEVOS PRODUCTOS CON GRANOS ANDINOS

EL PAN EN EL MUNDO



En el Día Mundial de Pan, Infobae Perú conversó con representantes de Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería (Aspan), quienes esperan subir un 10% de las ventas de este rubro este año, de la mano de la campaña del turrón y el panetón.

Todos comemos **pan**. Y aunque haya venido la pandemia para alterar la forma en la que consumimos, con la guerra entre Ucrania y Rusia subiendo el valor del trigo internacionalmente, y ahora con la crisis económica afectando la capacidad adquisitiva de los consumidores y el **precio de los alimentos**, las panadería no parecen haber sido afectadas.

Ya sea que lo compres solo para prepararte un sándwich o pagues desayuno temprano, estarás

dentro de la cadena que mantiene a uno de los alientos más simples y sencillos de comer que hay en Perú. Y en este **Día Mundial del Pan**, dos representantes de la **Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería (Aspan)** conversaron con **Infobae Perú** y revelaron lo que espera el sector para este año.

De la pandemia a la crisis económica: ¿qué pasó con el sector panadero?

En el 2020, habían alrededor de 15.300 panaderías a nivel nacional. Actualmente, revelan William Heredia y Pío Pantoja, el gerente y el presidente,



respectivamente, de Aspan, que **en todo el Perú deben haber alrededor de 20 mil**—concentrándose cerca de 8 mil solo en Lima—. Sin embargo, en Perú las ventas de pan no fueron tan afectadas por la pandemia —según había revelado Pantoja—, la **crisis económica**, cuyo saldo final sería inclusive menos de 0,9% del PBI a fin del 2023, tampoco parece tocar al sector.

“En todos los países del mundo, **cuando hay una crisis económica, quien salva la situación alimentaria es el pan**, porque es el alimento preparado más económico de la canasta alimenticia del mundo. Y la noticia buena es que los productores de trigo del mundo, a pesar de la guerra de Ucrania y Rusia, va a haber suficiente stock en el mundo”, revela Pantoja. Mientras, el gerente Heredia, señala que “la expectativa este año es aumentar las ventas en 10%, tanto en la campaña actual turrонера como la panetonera”.

Si bien los representantes de Aspan hablan con optimismo del sector, un artículo del 2023, de *Pulso Pucp*, reveló que “en la costa urbana, la región con el mayor consumo de pan en el país, el consumo había disminuido gradualmente desde el 2009 hasta el 2021, ya que en el 2009 el consumo de pan era de 25.8 kg per cápita mientras que en el 2021 el consumo fue de 21.4 kg per cápita”.

En 2022, Pantoja había señalado que los insumos para elaborar el pan se ha incrementado en más del 100%, pero que el precio al público solo creció un 20%. A este año, William Heredia acotó que “el precio al consumidor no se ha disparado más de la cuenta. **Tiene un precio justo**”.

¿A cómo está un pan ahora?

Durante este proceso inflacionario que vive el **Perú**, varios alimentos han subido de precio. Por el lado del sector panadero, Pío Pantoja había señalado anteriormente en octubre de 2022 que se podría encontrar pan desde S/0,25 hasta S/0,60. Y si bien esto depende del peso, calidad y ambiente en que ha sido preparado, también “la alta competencia entre panaderos hace una diferencia en el precio del pan”.

Actualmente, el gerente de Aspan, William Heredia, revela que **el pan francés, el más comido en Lima, “se puede encontrar a alrededor de S/8,10 el kilo**, según Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI)”. Pero si bien el pan francés aún es representante de estos productos más presente en las mesas limeñas, muy de cerca le sigue el ciabatta, un pan de masas similar al francés, que ha logrado aumentar su consumo en 20% en los últimos años, como señaló Heredia.



Vatell®

¡Creando momentos inolvidables!



@naturaldealimentos



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

800 201 20 73

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

www.naturaldealimentos.com

“Nuestro portafolio ha pasado de 250 panes a más de 400. El pan ciabatta hace 5 años no existía, pero ahora ha empezado a quitarle sitio al francés en gran parte del Perú”, declara Pío Pantoja.

Los nuevos panes que llegarán a tu mesa

Pan francés, de yema, ciabatta, cachito son algunos de los productos de trigo que ya no conocemos y acompañan las mesas peruanas desde hace mucho tiempo. Pero le sector panadero ha revelado el trabajo que ha hecho para innovar, y llevar más tipos de panes a las panaderías.

“Fortaleceremos más el pan con más insumos, con granos andinos, con cereales. Hay una nueva generación de panaderos haciendo panes más atractivos **con quinua, kiwicha, con diferentes componentes** y que cada vez se va a ir vendiendo más en las panaderías”, reveló Heredia de Aspan.

De hecho, estos son parte de la carta que el Perú mostrará al extranjero, ya que durante las celebraciones del **Día mundial del pan**, la **Selección peruana de pan** estará participando en la **IBA, la feria mundial de panadería, pastelería y snacks en Múnich**, en Alemania. “El Perú competirá con otras 11 potencias, como Alemania, Francia, Brasil, Corea del Sur, China, Japón y Grecia”, reveló el gerente de la asociación peruana.

FUENTE:

<https://www.infobae.com/peru/2023/10/16/el-pan-que-le-ha-quitado-protagonismo-al-clasico-frances-y-cuales-son-los-nuevos-productos-con-granos-andinos-que-llegaran-a-tu-mesa/>

Crédito Andina/La Baguette/La Petite France

Crédito Andina/ Crédito Difusión

SECRETOS Y CURIOSIDADES DEL PAN

— CURIOSIDADES Y HUMANIDAD —



El pan está presente en las mesas del mundo, cada país tiene su versión tradicional, con ingredientes y formas variadas, siempre acompaña los mejores momentos. Y probablemente, en una de esas mañanas en las que disfrutas un bocado de pan, te has preguntado cuánta historia trae este acompañante preferido de tus bebidas calientes. Pues bien, en CI Talsa te contamos curiosidades del pan, que abarcan desde la historia de su origen, hasta los secretos de su preparación.

¿Amas la cocina y las preparaciones que tienen historia en el mundo? Entonces tienes que leer hasta el final.

Secretos y curiosidades del pan y su fabricación

Hay que hacer justicia al pan revelando secretos y rompiendo mitos que lo dejan, a veces, mal

CURIOSIDADES Y HUMANIDAD

parado en la fila de los alimentos saludables para la dieta. Además, nos conviene justificar con algo más que su delicioso sabor, el hecho de consumirlo todas las mañanas en nuestro desayuno.

Y es que solo hace falta pensar en cuántas generaciones el pan ha servido para satisfacer el apetito y alimentarnos. También, el pan ha sido protagonista en las más célebres mesas que han trascendido siglos de historia, como el famoso pan que era cuerpo de Cristo en la escena de la última cena. Aún hoy, el pan sigue siendo uno de los alimentos más inclusivos y comunes en la dieta de las personas, estando presente tanto en las mesas más humildes como en las de los más finos banquetes.



El pan y sus secretos

Ahora, luego de estas conclusiones que no son para nada un secreto, empezamos con las verdaderas revelaciones que esconde el pan. Quizá una de las que te sorprenderá es que el pan es bueno para tu nutrición. Verás, de acuerdo a la **Organización Mundial de la salud** la cantidad diaria recomendada por persona es de 250 gr., claro está, que hay excepciones médicas. Sin embargo, el dato aplica para cualquier persona sana. De hecho, ya que estamos tratando de curiosidades del

pan, esta preparación que en Francia durante la Edad Media era utilizada como moneda y forma de crédito, fue recomendada como una medicina, en una versión con hierbas y especias, por el famoso médico de la antigua Grecia, Hipócrates.



FUENTE:

Citalisa

<https://pandecalidad.com/el-obrador>

<https://artaalba.ro/es/El-pan-en-la-Edad-Media-era-el-alimento-esencial-y-motivo-de-disputas-religiosas/>

https://www.freepik.es/foto-gratis/canasta-variedad-pan_6069895.htm#from_view=detail_alsolike

ALGUNAS CURIOSIDADES DEL PAN QUE TE RESULTARÁN INTERESANTES

— CURIOSIDADES Y HUMANIDAD —



- El horno más antiguo para cocer el pan se encontró en el año 4.000 a.d.C en Babilonia, probablemente fuera muy diferente a los hornos que conocemos hoy en día ya que en la antigüedad los hornos se construían bajo tierra, el alimento se horneaba en el suelo y así se aprovechaba el calor también para templar las estancias.
- Siempre se ha dicho que una de las partes del pan que más engorda es la miga o el migajón, esta afirmación resulta ser falsa, pues además de que el pan no engorda porque no contiene nada de grasas, corteza y miga contienen las mismas vitaminas, proteínas, minerales y fibras.
- Incluir el pan en nuestra dieta además de beneficioso es necesario, el pan ayuda a nuestras defensas cardiovasculares, además contribuye a que haya una menor densidad de insulina en nuestra sangre, gracias a la vitamina B1 que contiene favorece nuestro rendimiento mental y como no contiene grasas sino que en su mayor parte lo conforman hidratos de carbono, nos aporta la energía que necesitamos sin engordarnos un gramo.

CURIOSIDADES Y HUMANIDAD

- El pan integral y el pan blanco poseen las mismas calorías, la diferencia entre ellos es la fibra que posee el pan integral que además de ayudarnos con la digestión, nos sacia más. Éste es el motivo principal por el que nos lo recomiendan en las dietas.
- Era un remedio para los dolores de la dentición, antiguamente se confeccionaba con miga de pan teñida de agua de azafrán una muñequita que se envolvía en un fino paño; dicha muñeca se les daba a chupar y morder a los niños cuyos dientes estaban a punto de brotar y, lógicamente, padecían de los dolores y molestias de la dentición incipiente. Al parecer, este remedio popular desinflamaba las encías y actuaba como un suave analgésico en los bebés, y es de resaltar que aún se utiliza en pueblos de Marruecos.
- A la cerveza, que es casi tan antigua como la agricultura y está íntimamente unida al cultivo de cereales se le llamo en sus orígenes “pan líquido”, porque se elaboraba a partir de un pan de cebada fermentado con agua.
- El “pan más caro del mundo”, con oro comestible, se hace en la Serranía de Ronda. El precio de una pieza es de **117 euros**.
- Es una excelente fuente de carbohidratos, nutriente encargado de proveernos de energía para realizar todas nuestras actividades. Entre el **55** y el **60%** de las calorías de nuestra dieta deben de provenir de este nutriente.
- Es una de las mejores fuentes alimenticias de vitaminas del complejo B, que contribuyen al buen funcionamiento de sistema nervioso y muscular y participan en el metabolismo de los carbohidratos.
- El pan es un alimento naturalmente bajo en grasa. Una rebanada de pan contiene en promedio **0.8 g de grasa** y **menos de 70 calorías** (lo mismo que una manzana), por lo que en una dieta de 2,000 calorías, una rebanada aporta cerca del **4% del total de la energía requerida para un día**.
- Los panes integrales y los elaborados con granos enteros aportan fibra que puede ayudar a la salud gastrointestinal y a la microbiota que cumple diferentes funciones en el organismo.
- Es muy versátil por lo que puede incluirse en todas las comidas y en diversas preparaciones con facilidad.
- Consumir tres o cuatro pedazos de pan al día ayuda a tus defensas cardiovasculares.
- Comer a diario cualquier variedad de pan, ya sea blanco o integral, beneficia a no padecer problemas coronarios, siempre y cuando se acompañe de una dieta saludable.
- El pan y nuestro cerebro forman un buen tándem. Consumir 40 gramos ayuda a un mejor rendimiento mental, gracias a la vitamina B1 que contiene.

Y aunque nos faltaron muchas curiosidades y beneficios del pan, estas son muestra de que el pan es salud y es parte importante de nuestra nutrición, sólo nos queda desearles una excelente semana y no olviden pasar a cualquiera de nuestras panaderías Lecaroz y llevar a casa productos de primerísima calidad y sabor, hasta la próxima.

FUENTE:

<https://lecaroz.com/blog/algunas-curiosidades-del-pan-que-te-resultaran-interesantes>
(Lecaroz, 2020)

4 RECOMENDACIONES PARA MEJORAR LA EFICIENCIA OPERATIVA EN TU PANADERÍA

PARA EMPRESARIOS



En el mundo empresarial actual, la eficiencia operativa es clave para el éxito de cualquier negocio. Y en el caso de una panadería, esto no es diferente.

Para lograr una operación más eficiente, es importante tener en cuenta ciertas recomendaciones que te ayudarán a mejorar tus procesos y a optimizar tus recursos.

En este artículo, te presentamos cuatro recomendaciones que te ayudarán a mejorar la eficiencia operativa de tu panadería. Desde la gestión de

inventario hasta la automatización de procesos. Estas estrategias te permitirán reducir costos, aumentar la productividad y mejorar la calidad de tus productos.

Recuerda que la eficiencia operativa no es solo una cuestión de reducir costos, sino también de mejorar la experiencia del cliente y la calidad de tus productos.

Con estas recomendaciones, podrás lograr todo esto y más, y asegurarte de que tu panadería sea un éxito sostenible a largo plazo.

¿Qué es la eficiencia operativa?

La eficiencia operativa es un término que se refiere a la capacidad de una empresa para producir bienes y servicios de alta calidad de manera rápida y con un costo razonable.

En el caso de una panadería, esto significa que la empresa debe ser capaz de producir una gran cantidad de productos de panadería deliciosos y frescos. Esto al mismo tiempo que mantiene los costos bajos y minimiza los residuos.

Para mejorar la eficiencia operativa de su panadería, hay varias recomendaciones que pueden seguirse.

En primer lugar, es importante analizar cuidadosamente los procesos de producción actuales y encontrar formas de simplificarlos y hacerlos más eficientes.

También es necesario asegurarse de que los empleados tengan las herramientas y el equipo adecuados para realizar su trabajo de manera eficiente. Además, es importante mantener una buena comunicación y coordinación entre los empleados y los departamentos de la empresa para evitar retrasos y errores.

Por último, es fundamental medir y monitorear el rendimiento de la empresa para identificar áreas de mejora y realizar cambios necesarios.

Al seguir estas recomendaciones, una panadería puede mejorar significativamente su eficiencia operativa y, por lo tanto, mejorar su rentabilidad y éxito a largo plazo.

¿Cómo mejorar la eficiencia operativa?

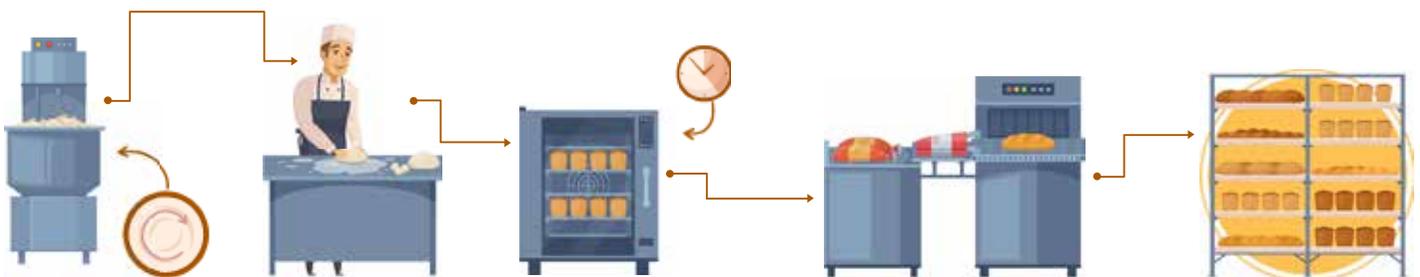
Para mejorar la eficiencia operativa en tu panadería, es importante tener en cuenta algunas recomendaciones clave.

En primer lugar, es fundamental establecer procesos claros y definidos para cada tarea, desde la preparación de la masa hasta la venta de los productos. Además, es importante contar con un equipo de trabajo capacitado y motivado, que pueda llevar a cabo estas tareas de manera eficiente y coordinada.

Otra recomendación importante es la automatización de ciertos procesos, como la gestión de inventarios y la facturación, lo que puede reducir significativamente el tiempo y los costos asociados con estas tareas.

Por último, es importante contar con una buena planificación y organización, lo que permite anticipar y evitar problemas y garantizar un flujo de trabajo eficiente y sin interrupciones.

Siguiendo estas recomendaciones, podrás mejorar la eficiencia operativa en tu panadería y garantizar un negocio exitoso y rentable.



1. Automatizar procesos

Automatizar procesos es una de las mejores maneras de mejorar la eficiencia operativa en una panadería. Desde la preparación de la masa hasta el empaque de los productos, hay una gran cantidad de tareas que se pueden automatizar para ahorrar tiempo y esfuerzo.

Una forma de hacerlo es utilizar una amasadora industrial que pueda mezclar grandes cantidades de masa de manera rápida y uniforme.



También se pueden utilizar hornos con sistemas de cocción automáticos para garantizar que los productos se cocinen de manera uniforme y consistente.

Además, se pueden utilizar máquinas de envasado para empaquetar los productos de manera rápida y eficiente.

Al automatizar estos procesos, se reducen los errores humanos y se mejora la precisión, lo que resulta en productos de mejor calidad y en una mayor eficiencia operativa en general.

Es importante recordar que la automatización no tiene que ser costosa, hay opciones de diferentes precios y tamaños para adaptarse a las necesidades de cualquier panadería.

Al implementar la automatización en tu panadería, verás una mejora significativa en la eficiencia operativa y en la calidad de los productos.

En gaux tenemos personal calificado que te orientará en el proceso de la adquisición de equipos nuevos o usados que te permitan un éxito sostenible.

2. Optimizar la gestión de inventario

Una de las recomendaciones más importantes para mejorar la eficiencia operativa en tu panadería es optimizar la gestión de inventario.

Tener un control adecuado de los productos que tienes en stock te permitirá evitar pérdidas y desperdicios. Así como también te ayudará a anticiparte a las necesidades de tus clientes.

Para lograr esto, es fundamental que lleves un registro actualizado de tus existencias. Debe incluir la cantidad de cada producto, su fecha de caducidad y su ubicación dentro de la panadería.

Además, es importante que establezcas un sistema de reposición de inventario que te permita mantener siempre los niveles adecuados de cada producto y que te ayude a evitar faltantes.

PARA EMPRESARIOS

Para ello, puedes establecer un sistema de pedidos que se ajuste a la demanda de tus clientes y que te permita tener siempre los productos frescos y en buen estado. De esta manera, podrás mejorar la eficiencia operativa de tu panadería y ofrecer a tus clientes productos de alta calidad y frescura.



3. Capacitar a los empleados

En un negocio como el tuyo, donde la calidad y el servicio son clave, es fundamental que tus empleados estén bien preparados y sepan hacer su trabajo de manera eficiente.

Capacitar a tus empleados no solo les permitirá hacer su trabajo de manera más efectiva, sino que también les dará una sensación de valoración y motivación.

También debes asegurarte de que la capacitación sea continua, para que tus empleados estén siempre actualizados y al día con las últimas tendencias y técnicas del sector.

En definitiva, invertir en la capacitación de tus empleados es una de las mejores formas de mejorar la eficiencia operativa de tu panadería y asegurar el éxito a largo plazo de tu negocio.

Además, una buena capacitación puede ayudarte a reducir los errores y los tiempos de espera. Esto se traducirá en una mayor satisfacción del cliente y, en última instancia, en mayores ingresos para tu negocio.

Asegúrate de ofrecer capacitación en todas las áreas relevantes. Desde la producción de pan y pasteles hasta la atención al cliente y el manejo de efectivo.



4. Utilizar los equipos adecuados

Una de las recomendaciones más importantes para mejorar la eficiencia operativa en tu panadería es utilizar los equipos adecuados. Un horno de calidad y en buen estado puede hacer una gran diferencia en el tiempo y la calidad de tus productos.

Además, contar con amasadoras y batidoras que se ajusten a las necesidades de tu negocio también puede ser clave para ahorrar tiempo y esfuerzo.



Es importante tener en cuenta que la inversión en equipos de calidad puede ser costosa, pero a largo plazo puede ahorrarte dinero al evitar reparaciones frecuentes y reducir el tiempo de producción.

Además, los equipos de calidad también pueden mejorar la calidad de tus productos, lo que a su vez puede aumentar la satisfacción del cliente y las ventas.

No escatimes en la calidad de tus equipos, ya que esto puede ser un factor determinante para el éxito de tu panadería.

Conclusión

En conclusión, implementar estas cuatro recomendaciones en tu panadería puede mejorar significativamente tu eficiencia operativa.

La organización y planificación adecuadas pueden ayudarte a reducir el desperdicio de ingredientes y mejorar la calidad de tus productos. Además, la digitalización de tus procesos puede ahorrarte tiempo y reducir los errores humanos.

No subestimes el poder de la formación y el desarrollo de tus empleados, ya que pueden ser una parte clave para mejorar la eficiencia operativa de tu negocio.

Por último, es importante recordar que la mejora continua es fundamental para mantener la eficiencia operativa a largo plazo.

Sigue evaluando y ajustando tus procesos para mantener a tu panadería en el camino del éxito. Recuerda, pequeñas mejoras pueden tener un gran impacto en tu negocio a largo plazo.

FUENTE:

<https://gaux.eu/es/blog/4-recomendaciones-para-mejorar-la-eficiencia-operativa-en-tu-panaderia/>

<https://www.elugardelchef.com/products/amasadora-pan-industrial-migsa-130l-hbs-130>

<https://www.eleconomista.com.mx/el-empresario/Panaderias-una-deliciosa-forma-de-emprender-20180130-0177.html>

<https://diakros.com/programa-panaderia/>

<https://www.pasteleria.com/escuelas/view/6>

7 Consejos

PARA TENER UNA GESTIÓN DE COSTOS EFICIENTES EN TU PANADERÍA

En una panadería, una buena gestión de costos es fundamental para mejorar la rentabilidad y asegurar el éxito del negocio. Esta es posible lograrla si conoces, de manera objetiva, todos los procesos que realmente agregan valor a tu producción. Por eso, antes de sacar un producto a la venta es necesario considerar los costos involucrados en su fabricación.

Estos son, principalmente, los costos de la materia prima, de la mano de obra, los costos directos de la unidad de producción y los indirectos mensuales administrativos y de servicios (Torres et al, 2017).

A continuación, estos siete consejos que te ayudarán a tener una gestión de costos eficiente en tu panadería y así asegurar su sostenibilidad.

1 REGISTRA LAS OPERACIONES DE VENTAS Y COMPRAS

Un error común en la administración de panaderías es no saber con exactitud a dónde va el dinero que se invierte. Por eso, registrar las operaciones de ventas y compras te ayudará a tener una buena gestión de costos.



Opta por diseñar una planilla de costos que incluya todos los rubros necesarios. Esta te servirá para analizar los procesos de producción y costos realizados, en materia prima y gastos operativos (European, 2019).

2 CREA UN ÁREA DE GESTIÓN DE COSTOS

No tener un personal enfocado en el análisis de los costos es un error en la administración del negocio. Por eso, contar específicamente con un área te ayudará a tener un mejor control en los gastos operativos de tu panadería.

La idea es invertir en personal que formule estrategias para reducir estos costos. Asimismo, que establezcan las políticas de compras y ventas, y que realicen los inventarios y las negociaciones con los proveedores (Ruiz, 2018).



3 REALIZA UN INVENTARIO PERIÓDICAMENTE

Para tener un mejor control de los productos, es necesario hacer un inventario periódico (Nova Escuela, s.f.). Esta es una tarea que debes incluir dentro de tus actividades semanales.



Con esta podrás llevar un registro del almacenaje de la materia prima que tienes y de las que necesitarás. Es decir, te ayudará a contabilizar el material y a decidir en qué debes invertir para evitar comprar productos que ya tienes.

4

AHORRA EN SERVICIOS Y GASTOS EXTRAS

Una de las claves de tener una buena gestión administrativa es lograr reducir los costos indirectos de operación. Reducir las horas extras, evitar errores en recargos adicionales por imprevistos y ahorrar en servicios públicos son los más importantes.



Entre los que ofrece mayor posibilidad de ahorro están:

- El gasto de energía.
- El uso óptimo de equipos (maquinaria y refrigeración) en el proceso de producción (European, 2016).

IDENTIFICA TU VENTAJA COMPETITIVA

Identificar tu ventaja competitiva es una estrategia clave que contribuye a la fidelización del cliente. Aquí es importante que hagas una evaluación de tu negocio y del valor agregado que otras panaderías no ofrecen. Teniendo en cuenta eso (Torres et al, 2017):

- Evita el error común de ofrecer siempre lo mismo y comienza por innovar en productos que te diferencien del resto y que sean rentables.
- Conoce los costos de tu cadena productiva. Esto hace que tu negocio se adapte al entorno competitivo.

5



6

MEJORA TUS PROCESOS PARA QUE SEAN MÁS EFICIENTES

Mejorar tus procesos es una forma de reducir gastos y tener una mejor gestión de costos. Para eso, opta por automatizar las operaciones claves de tu panadería. Por ejemplo:



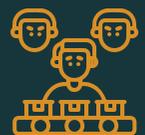
- Las productivas en las que puedes invertir en un modelo de cocinas industriales para ser más eficientes.
- A la hora de realizar el inventario de forma automática. Esto evita el error de tener muchos productos almacenados que pierden valor con el tiempo y que generan costos extras (Carrillo, 2018).

FORTALECE LA RELACIÓN CON TUS PROVEEDORES

Mantener una buena relación con tus proveedores es importante. Gracias a esto puedes negociar precios y condiciones de pago para conseguir los que mejor se adapten a tu administración.

Además, al tener un proveedor de confianza, la comunicación es más efectiva y te brinda la tranquilidad de contar con los insumos a tiempo (Entrepreneur, 2020).

7



FUENTE:

<https://www.dagusto.com.co/institucional/dagusto-leer/consejos/consejos-para-gestion-de-costos-en-panaderias/>

EL PAN DE MAGA, OTRA HISTORIA DE ÉXITO DEL TALLER DEL DIF MUNICIPAL DURANGO, DGO.

— NUESTRAS DELEGACIONES —



El olor a pan recién hecho le recuerda la casa de su madre cuando era niña, “cuando nos hacía pan a toda la familia”, dice Magda Tovalín, de 66 años, una de las alumnas del Taller de Panadería del DIF Municipal, el cual le ha dado más que una forma de obtener más ingresos para su hogar.

Es “una terapia ocupacional y una oportunidad de emprender”, afirma contenta, ya que durante todos los años que se dedicó únicamente a ser ama de casa no imaginó que volvería a estudiar, y un oficio como el de panadería que le evoca sentimientos de tranquilidad, alegría y calidez, como su mamá.

Se animó a preguntar de qué se trataba el taller, un día que en su colonia en la José Martí fue a pagar el

recibo de agua y vio un cartel donde Toño Ochoa invitaba al taller de panadería y repostería.

Así empezó esta aventura culinaria y personal, haciendo todo tipo de pan y postres para disfrutar más la vida. Galletas finas, empanadas de hojaldre, pizzas, tartas, pay, pasteles, son dulces sueños que hace realidad cada día.

Por eso, agradeció a Toño Ochoa por apoyar con estas acciones a la gente, “nos da oportunidad de aprender y tener ingresos, además de hacernos entender que nunca es tarde para aprender”.

FUENTE:

<https://contextodedurango.com.mx/el-pan-de-maga-otra-historia-de-exito-del-taller-del-dif-municipal/>

PASTEL DE FRESA



Ingredientes

5		Huevos
150	gr.	Azúcar
150	gr.	Harina
30	gr.	Cocoa
10	gr.	Polvo para Hornear
120	ml.	Evaporada SABOREX
300	gr.	Ganache de Chocolate oscuro Marqueta AVIGNON
400	gr.	Crema para Repostería y Cocina SABOREX
300	ml.	Jarabe Tres Leches SABOREX Colorantes en gel rosa y rojo.
100	grs.	Fresas Naturales

Procedimiento

1. Separar los huevos y batir las claras con azúcar hasta punto de turrón.
2. Incorporar las yemas de forma envolvente.
3. Tamizar la harina con cocoa y polvo para hornear e incorporar de forma envolvente.
4. Incorporar la **Evaporada SABOREX** y vaciar la mezcla a un molde de 20 cm. previamente engrasado y enharinado.
5. Hornear a 180° C por 25 min.
6. Dejar enfriar.
7. Cortamos el bizcocho en 3 partes iguales, se moja cada parte con el jarabe **Tres Leches SABOREX** y se rellena con el ganache de Chocolate oscuro de **Marqueta AVIGNON**.
8. Se cubre y se alisa el pastel con el resto del ganache de chocolate y se refrigera por 1 hora.
9. Se monta la **Crema de Repostería y Cocina SABOREX** en una batidora a una capacidad de un tercio.
10. Se pinta la **Crema de Repostería y Cocina SABOREX** de color rosa con un toque de rojo y se cubre el pastel, se funde una parte del ganache para hacer un escurrido en la orilla y se decora con las fresas naturales.



REALIZARON LA PRIMERA EXPO PAN Y TORTILLA DE AGUASCALIENTES

— NUESTRAS DELEGACIONES —



Para impulsar al sector panadero de Aguascalientes, siguiendo la visión de la gobernadora Tere Jiménez, este 1° y 2 de marzo se realizó la primera Expo Pan y Tortilla **“Aguascalientes en un Bocado”** en el Centro de Convenciones de la Isla San Marcos, con la participación de más de 60 empresas de talla nacional e internacional y la presencia de los mejores reposteros de México.

De este modo lo manifestó Gloria Romo Cuesta, titular de la Secretaría de Turismo del Estado

(Sectur), quien añadió que su dependencia y el Grupo de Industriales Panaderos de Aguascalientes (Gipan), en coordinación con la asociación civil Jóvenes Emprendedores que Transforman (JET), unen esfuerzos para impulsar a los profesionales, emprendedores y estudiantes del sector de la panadería mediante este tipo de eventos, así como para vincular de manera efectiva a los proveedores del ramo y adquirir materias primas de calidad a un mejor precio.

NUESTRAS DELEGACIONES

Repostería básica para emprendedores, bizcochería, mesa de postres, pan artesanal multiusos, pizza gourmet y freído son algunos de los temas que se abordaron.

Comentó que el cupo en los talleres fué limitado a 50 personas, se contó con el Pabellón de Emprendedores, donde se realizaron sesiones de networking, degustaciones, un concurso de pastel de bodas, entre otras actividades.

Agradecemos a las Universidades participantes en el concurso de "Pastel de Bodas" y felicitamos a la Universidad La Concordia por haber obtenido el primer lugar en la competencia.

También felicitamos a las 2 parejas ganadoras de su pastel de bodas.

Gracias a todos nuestros expositores, Chefs y amantes del pan y la tortilla por haber hecho de la primer Expo Pan y Tortilla en Aguascalientes un éxito.

Esto es algo de lo vivimos en esta primera edición de Aguascalientes en un Bocado.



No olviden estar atentos a los diferentes talleres que se impartirán en El Chiflón Ags.

FUENTE:

<https://www.hidrocalidodigital.com/realizaran-primera-expo-pan-y-tortilla-de-aguascalientes/>

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

Pastel

Ingredientes

- 1 1/2 Barras de Mantequilla a temperatura ambiente (90 g c/u)
- 1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 3 Huevos
- 1 1/2 Tazas de Harina de trigo INDEPENDENCIA.
- 1 Cucharadita de Polvo para hornear
- 1 1/2 Barras de Chocolate semiamargo fundido (150 g c/u)
- 3 Envases de Media Crema NESTLÉ® (190 g c/u)
- 3 Barras de Chocolate semiamargo en trozos (150 g c/u)



A cocinar!

Hornea

1. Horno precalentado a 180 °C.
2. Para el pastel, a crema la mantequilla; agrega la Leche Condensada LA LECHERA®, los huevos, la harina, el polvo para hornear y 1 1/2 barras de chocolate fundido. Vierte la preparación en un molde para pastel previamente engrasado y enharinado y llena hasta 3/4 partes, hornea a 180 °C por 30 a 40 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio. Retira del horno y deja enfriar.

Bate

3. Para el betún, calienta la Media Crema NESTLÉ® y las 3 barras de chocolate picado hasta que se funda; retira del fuego y refrigera 2 horas o hasta que esté firme. Bate el betún en una batidora y reserva.

Sirve

4. Desmolda el pastel y corta en tres capas. Coloca un poco de betún en la base, una tapa de pastel, betún y la parte restante de pastel; cubre el pastel con el resto del betún, refrigera por 30 minutos y ofrece.

¿QUÉ ES EL PAN DANÉS?

SABÍAS QUE...



En sentido estricto es un pan realizado con masa danesa.

¿Cuál es el origen del pan danés?

El origen de muchos platillos es incierto y muchos de ellos están basados en historias de las cuales no se tiene la certeza de su veracidad o algún registro escrito que avale su autenticidad.

Tal es el caso de la masa danesa, la cual se dice tiene su origen en el siglo XIX, producto de una huelga de panaderos daneses inconformes por los bajos sueldos que recibían. Entonces, fue cuando se contrataron panaderos vieneses, quienes dieron pie a esta receta.



SABÍAS QUE...



¿Qué es la masa danesa?

Estamos hablando de una masa laminada; es decir, que es una masa que está elaborada en capas intercaladas con margarina, que es lo que le da una textura diferente al resto de los panes.

¿Qué tipos de panes se pueden hacer con masa danesa?

Con este tipo de masa se pueden hacer desde crossaints, trenza danesa rellena, el clásico pan

danés y muchas otras variaciones de pan que llevan rellenos de frutos rojos, queso crema ¡y otros más!



FUENTE:

https://blogs.unitec.mx/vida-universitaria/receta-de-pan-danes-origen-secretos/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_term=keyword&utm_campaign=GC_UG_ZM_PERFORMANCE_MAX&gad_source=1&gclid=Cj0KCQjw5c-OwBhCiARIsAJ5njuZJjKVVNKBV2NPzudDszyTjx-iXlDdlzFHYWCwri7OwoABZ7GD7-YYaAsmdEALw_wcB&gclidsrc=aw.ds

LA HISTORIA DE LA CONCHA

SABÍAS QUE...

• **¿**Quién no disfruta de una deliciosa concha acompañada con una taza de café o chocolate? Se trata de una de las piezas de pan más populares en todo México, por lo que las hay de diversas formas, tamaños, colores y sabores.

Se elabora con una capa llamada pasta a base de azúcar, manteca y harina en la parte superior que generalmente es blanca y de sabor vainilla, o café, que es de sabor de chocolate. ¿Cuál es tu preferida?



Su origen se remonta a la época precolonial y después de la conquista cuando los españoles se establecieron en México, quienes introdujeron productos a base de trigo, por lo que tras la llegada de pasteleros franceses e italianos, las panaderías y paste-



rías se popularizaron en nuestro territorio y fabricaron sus propias piezas, con toques mexicanos.

Así, los panaderos franceses

trajeron las recetas de brioche: una masa dulce enriquecida de harina de trigo, levadura, azúcar, sal, leche o agua, huevos y mantequilla, por lo que se cree que esta receta dio pie al origen de lo que hoy conocemos como las tradicionales conchas.

Gracias a esta exquisita receta, hoy podemos comer una concha de diferentes formas: sumergirla en un chocolate o café calientes, rellenarlas de nata y en algunos casos, de frijoles. ¿Puedes imaginarlo?

FUENTE:

(Panadería el Mejor Pan, 2023)

<https://www.panaderiaelmejoroan.com/la-historia-de-la-concha>

https://www.freepik.es/fotos-premium/pan-dulce-mexicano-llamado-concha-panaderia-mexico_32617616.htm

HISTORIA DE LA MANTECADA

SABÍAS QUE...



La mantecada es el pan preferido de chicos y grandes por excelencia. Su suavidad, esponjosidad y la forma tan peculiar de presentarlo le dan un lugar privilegiado entre los panes más comunes que se ofrecen en cada panadería del país.

Así como cualquier receta culinaria, la de la mantecada tiene su propia historia, la cual se remonta a más de 200 años de antigüedad, conservando puntos muy interesantes hasta nuestros días.

La historia de la mantecada se enfoca en una leyenda, en la que tenemos de protagonista a Sor María Josefa González Prieto, una monja que a principios del siglo XIX abandonó sus deberes religiosos y se llevó consigo la mítica receta de las mantecadas, pues originalmente estas eran preparadas por las monjas para deleitar todos los paladares de la congregación.

Fue hasta el año 1805 que aparece la primera receta de las mantecadas, de autoría de los reposteros Máximo Mateo y Francisco Calvo.

Dicha receta tardó poco en expandirse, gracias a su popularidad, hasta el México de nuestros días, en donde podemos disfrutar de mantecadas de diferentes colores, sabores, tamaños y texturas.

FUENTE:

(Panadería el Mejor Pan, 2023)

<https://www.panaderiaelmejoroan.com/la-historia-de-la-concha>

https://www.freepik.es/fotos-premium/pan-dulce-mexicano-llamado-concha-panaderia-mexico_32617616.htm



Este 10 de mayo, prepara a mamá
esta receta original

Ilsa Frigo

Dulce Tentación

Ingredientes:

- 250ml de huevo
- 125gr azúcar
- 180gr de harina
- 5gr de polvo para hornear
- 50ml agua
- Esencia de vainilla al gusto
- Molde de corazón, si tienes de otra figura no importa
- 150gr de Topping Nata Ilsa Frigo
- 50gr de coulis de frutos rojos
- Jugo de cerezas y cerezas picadas al gusto
- 500ml Jarabe tres leches Ilsa Frigo
- Esencia de pétalos de rosas
- Glasse de fresa Ilsa Frigo
- Pétalos de rosas para decorar



Preparación:

Separamos la clara de la yema y reservamos. Batimos las yemas con el azúcar hasta doblar su volumen; cuando haya doblado su volumen incorporamos poco a poco el agua y la esencia de vainilla, revolvemos. Después incorporamos la harina de forma envolvente y reservamos.

En otro bowl batimos las claras a punto de turrón e incorporamos en forma envolvente a nuestra mezcla original. Se coloca en un molde y se hornea a una temperatura de 180° de 20 a 25min aproximadamente.

Mezclar el jarabe de tres leches y el jugo de cerezas, partir el pastel a la mitad y humedecerlo con dicha mezcla. Batimos el topping nata con el coulis de frutos rojos. Rellenamos nuestro pastel con el topping y cubrimos, adicional se rocía un poco de esencia de pétalos de rosas. Finalmente hacemos un espejo con glasse de fresa decoramos con los pétalos de rosas previamente tostados en el horno a fuego lento.

SANTO DOMINGO TOMALTEPEC SU TRADICIÓN GASTRONÓMICA Y ARTESANAL EN LA EXPO FERIA DEL PAN Y TALABARTERÍA

FERIAS

El pasado 31 de marzo, la comunidad oaxaqueña reunió a visitantes nacionales e internacionales para dar a conocer su variedad de alimentos y productos artesanales.

El pan resobado, de yema, pan conejo, entre otros elaborados en horno de barro; cinturones, llaveros, billeteras, bolsas, monederos, y más productos de piel, fueron los protagonistas en la Expo Feria del Pan y la Talabartería de Santo Domingo Tomaltepec en su décimo primera edición.

Así lo dio a conocer la Secretaría de Turismo (Sectur Oaxaca), en conjunto con autoridades municipales y el comité organizador; en este sentido la dependencia hizo extensa la invitación a disfrutar de la temporada vacacional de Semana Santa en las diferentes comunidades que ofrecen una amplia diversidad de ferias y expos donde es posible conocer la gastronomía, artesanías y riqueza natural de Oaxaca.

Se destacó que las y los asistentes podrán descubrir la tradición panadera y talabartera de la comunidad, además de realizar actividades como ciclismo o degustar la comida tradicional como los higaditos, las empanadas de amarillo de carne de cerdo, enchiladas, memelitas y más.



En la Expo Feria participaron 15 panaderías y 10 talleres de talabartería, también estuvo presente la bebida tradicional de la población, el catalán, elaborada con anís.

De igual forma, en este marco se llevó a cabo un programa cultural con bailes, música y una candelada tradicional, además de una carrera ciclista que contó con la participación de alrededor de 200 participantes.

FUENTE:

(Coordinación de comunicación Social, s.f.)

<https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/compartira-santo-domingo-tomaltepec-su-tradicion-gastronomica-y-artesanal-en-expo-feria-del-pan-y-talabarteria/>

IMPRIMIR DIRECTAMENTE EN DONAS Y EN BOLLERÍA GRANDE CON EL NUEVO KIT DE PLATAFORMA EDDIE

— AVANCES TECNOLÓGICOS —



La impresora de tinta comestible Eddie imprime fotos, logotipos, diseños y textos a todo color directamente en la superficie de productos de panadería y confitería. Según lo anunciado por DTM Print, OEM internacional y proveedor de soluciones de sistemas de impresión especializados, esta impresora de alimentos aprobada por la FDA y la UE es ahora capaz de imprimir en objetos aún más altos, incluyendo donas, malvaviscos jumbo, barras, bagels y mini pasteles de hasta 60 mm de altura utilizando su nuevo accesorio de kit de plataforma.

Utilizando el carrusel incluido, Eddie imprime hasta 12 galletas (u otros artículos de tamaño similar) de 89 mm en sólo dos minutos y, por lo tanto, hace que el proceso de impresión en galletas, dulces, chocolate blanco, biscochos, macarons sea rápido

y fácil. El carrusel hace girar las galletas hasta la posición de impresión, luego la impresora extrae las galletas o los dulces de uno en uno, los imprime y los devuelve al carrusel, todo ello de forma automática y sin necesidad de utilizar las manos. Para imprimir en dulces más altos, como los donuts, es necesario retirar el carrusel y, en su lugar, instalar el kit de plataforma. Cada alimento se introduce manualmente en la plataforma.

Las galletas u otros dulces impresos estarán secos y listos para la venta después de la impresión. Las imágenes impresas son brillantes y vibrantes. Por estas y otras razones, Eddie es una impresora profesional de tinta comestible que ofrece a los panaderos y chefs una forma rápida y eficaz de mejorar los alimentos.



Especificaciones de altura y anchura de los alimentos

Utilizando el carrusel incluido, Eddie admite hasta doce artículos de 63,5 mm a 105 mm de diámetro con un grosor (alto) máximo de 19 mm.

Para imprimir en confecciones más altas, con formas especiales o en varios artículos en una sola tirada, la opción de alimentación manual de Eddie, combinada con las bandejas de DTM Print, amplía la anchura a 120 mm y permite artículos más gruesos con una altura máxima de 27 mm. Una amplia selección de bandejas acrílicas para alimentos, incluidas las bandejas con formas personalizadas, están diseñadas especialmente para Eddie por DTM Print.

Y ahora la tercera opción es utilizar el kit de plataforma Eddie para artículos de hasta 60 mm de altura y hasta 120 mm de ancho. Una vez instalado, el kit sustituye a la plataforma estándar.



Certificaciones de la industria alimentaria

Debido a la impresión directa, no hay ninguna película extraña ni regusto que disminuya la calidad de los alimentos. La tinta comestible cumple todas las normas de la UE y la FDA para su uso como aditivo alimentario, mientras que el propio cartucho de tinta cumple las normas cGMP y todo el proceso de fabricación y relleno del cartucho cumple con la FDA y tiene la certificación cGMP. Además, la tinta comestible cuenta con la certificación Kosher y Halal y es apta para veganos.

Eddie convierte las golosinas en algo destacado y abre nuevos beneficios al ofrecer productos de marca y a personalizados. La impresora se ha diseñado para usuarios profesionales y semi-profesionales, así como para aficionados entusiastas, que desean llevar su creatividad al siguiente nivel. Ayuda a aumentar la producción y los márgenes de beneficio y ofrece mayores opciones de personalización y customización.



El kit de plataforma Eddie se vende por 89,95 euros (MSRP) y ya está disponible en DTM Print o a través de los Partners autorizados de DTM Print en Europa, Oriente Medio y África.

FUENTE:

(Interempresas, 2023)

<https://www.interempresas.net/Panaderia-y-Pasteria/Articulos/488488-Imprimir-directamente-en-donas-y-en-bolleria-grande-con-el-nuevo-kit-de-plataforma-Eddie.html>

10 VARIEDADES DE PAN SEGÚN EL TIPO DE HARINA UTILIZADO

AVANCES CIENTÍFICOS

Existen muchas variedades de pan. Este alimento, que tiene una importancia fundamental en nuestra nutrición, se ha extendido por todo el planeta a lo largo de siglos y siglos de historia. El pan nos proporciona la energía que necesitamos y contiene otras sustancias imprescindibles para nuestra salud.

Una de las mejores cualidades del pan es su gran diversidad. Dependiendo de la harina (el polvo que se obtiene después de moler el cereal) que utilicemos para hacer la masa, podemos elaborar panes muy distintos, cada uno con sus peculiaridades y beneficios. A continuación, vamos a ver cuáles son los principales tipos de pan en función de la harina utilizada.

10 panes distintos dependiendo de la harina empleada en su elaboración

Pan de trigo

El trigo es el cereal básico del que se obtiene la harina para el pan. De hecho, es el que posee más valor proteínico a pesar de que se elaboren panes con otros tipos de harinas. La harina de trigo es la que más producción tiene a nivel mundial; puede ser refinada o integral (esta última tiene un mayor aporte de fibra). El pan de trigo es el más popular en nuestra cultura, el que presenta mayor demanda. Sabroso y tierno, cuenta con un alto contenido calórico y es rico en fósforo y potasio.





Pan de centeno

Este pan, elaborado con harina de centeno, se consume sobre todo en los países nórdicos, donde encontramos numerosas variantes dependiendo del país o la región. No obstante, también cuenta con buena aceptación en otras latitudes. Es un pan de tono más oscuro (por eso se le conoce también como pan negro) y textura más densa y compacta, con un sabor ligeramente amargo, con buenas propiedades nutricionales, riqueza en proteínas, alto contenido en fibra y cierto poder saciante. Más saludable que el pan blanco.

Pan de cebada

Es el cereal más antiguo del que se tiene constancia de su uso en cocina. El pan que resulta de la elaboración con harina de cebada tiene un sabor menos intenso y es más compacto que el pan de trigo, y también una menor cantidad de gluten (aunque no es apto para personas celíacas). No obstante, se utiliza más para producir alcohólos, como la cerveza.



Pan de avena

Es uno, de los panes con mejores valores nutricionales, muy demandado hoy en día, suave y denso en su textura y ligeramente dulce. La avena es rica en vitaminas y minerales. El pan que se elabora con harina de este cereal tiene un elevado contenido en proteínas y en fibra, por lo que favorece la correcta función del sistema digestivo.



Pan de maíz

La harina de maíz no contiene gluten, por lo que sí es apta para personas celíacas. No obstante, en la elaboración de este pan suelen mezclarse la harina de maíz y la de trigo. Presenta un sabor algo dulce y un color amarillo, pero tiene una textura más dura que otros panes. Muy extendido en América del Sur desde tiempo inmemorial. Destaca por su alto contenido en fibra, vitaminas y minerales, y por sus beneficios saludables.





Pan de arroz

Un pan muy popular en Japón y otros países asiáticos. No contiene gluten. Su miga es densa y blanca. Tiene un bajo contenido en proteínas y un elevado aporte de almidón.



Pan de soja

Este cereal tampoco contiene gluten. Por lo que, si su harina se utiliza sola, sin combinar con la de trigo u otras, sería un pan apto para personas celíacas. Sin embargo, suele mezclarse para darte más sabor y conseguir un pan de textura más consistente. Un pan rico en proteína y almidón, con más grasa que el pan blanco, fuente de fibra, vitaminas del grupo B y minerales.

Pan de mijo

La harina de mijo destaca por su contenido proteínico y por su riqueza en fibra y en minerales como el magnesio y el hierro. Este pan resulta muy saludable en términos generales y en particular para el sistema nervioso. No contiene gluten (siempre que no se mezcle con otras harinas).

Pan de espelta

En realidad, la espelta es una variedad de la misma familia que el trigo. Se trata de una especie de trigo primitivo. Este pan es menos calórico que el tradicional, muy rico en proteínas y contiene más fibra, por lo que facilita la digestión y evita el estreñimiento.





Pan de quinoa

Un tipo de pan ideal para las dietas veganas, con alto nivel de proteínas, minerales, vitaminas y aminoácidos. Este pseudocereal ya lo cultivaban los incas; está considerado un superalimento. Libre de gluten. Es frecuente combinar la quinoa con harina de trigo para elaborar el pan, ya que esto facilita el amasado.

FUENTE:

<https://blog.scolinary.com/10-variedades-de-pan-segun-el-tioo-de-harina-utilizado>

(ScolinaryBlog, s.f.)

https://www.freepik.es/foto-gratis/croissants-franceses-frescos-sobre-mantel_6087314.htm#fromView=search&page=1&position=23&uuid=51dbc508-d084-4f39-914a-255be2f749f3

<https://www.vozpopuli.com/bienestar/pan-de-centeno-beneficios.html>

<https://harinaslafuensanta.com/pan-de-cebada/>

<https://www.myplate.gov/es/recipes/supplemental-nutrition-assistance-program-snap/pan-de-harina-de-avena>

<https://www.gourmet4life.com/southern-corn-light-bread-4049979>

<https://catesmix.com/portfolio-item/integral-soja-50/>

https://micocinareal.com/receta/pan-de-espelta-integral-rapido/#google_vignette

<https://www.recetasdepan.net/de-arroz-sin-gluten/>

<https://amandaortiga.com/2017/12/01/pan-quinoa-100/>

<https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=ldaJ7XamG-U>

HARINERA ANÁHUAC



65 años de experiencia creando las mejores harinas de trigo con una gran calidad y respetando las normas establecidas.

En Harinera Anáhuac buscamos constantemente la excelencia en la calidad de nuestros productos, y nuestro comportamiento se basa en principios éticos.



PANADERÍA PLANT-BASED: ¿POR QUÉ APOSTARLE A ESTA TENDENCIA DE NEGOCIO?

— AVANCES CIENTÍFICOS —



Según una encuesta de Ingredión y Opinaia, el 89% de los ciudadanos de Sudamérica estaría interesado en consumir alimentos de origen vegetal, lo que ha impulsado la propuesta de negocio de las panaderías plant-based. ¿En qué consiste?

En los últimos años, se ha visto un interés exponencial en la alimentación basada en plantas, y esto ha llevado a **una creciente popularidad de las panaderías plant-based, ofreciendo recetas tradicionales con toques naturales como un pan brioche o una magdalena vegana.**

Cada vez más personas están optando por una dieta vegana o vegetariana, ya sea por razones de salud, preocupaciones ambientales o por motivos éticos relacionados con los derechos de los animales, de acuerdo al más reciente estudio de Taste Tomorrow, realizado por Puratos.

Incluso, para muchos veganos, la existencia de golosinas veganas proporciona una opción agradable y permitida para aquellos que siguen esta dieta.

En este contexto, las panaderías han empezado a ofrecer opciones de pastelería y panadería sin ingredientes de origen animal, lo cual se ha convertido en una tendencia en alza en la industria.



¿De qué se trata la panadería plant-based?

La panadería plant-based se refiere a la práctica de hacer productos de panadería y pastelería sin ingredientes de origen animal, como huevos, leche, mantequilla, crema y otros productos derivados de animales. En su lugar, se utilizan ingredientes a base de plantas, como harina, azúcar, aceite vegetal, leche de soja, leche de almendras y otras alternativas no lácteas.

Los productos de panadería plant-based son ideales para personas que llevan un estilo de vida vegano o vegetariano, pero también son una opción atractiva para aquellos que buscan reducir su consumo de productos de origen animal. Además, la panadería plant-based también puede ser una opción más sostenible, ya que puede reducir el impacto ambiental y la huella de carbono de la producción de alimentos.

Un ejemplo de los primeros pasos en esta tendencia es la pastelería francesa, que aunque

se caracteriza por ser de tradición, ha acogido esta corriente vegana, la cual ha tenido una gran demanda en línea con la preferencia por alimentos “limpios”, endulzando con ingredientes como el azúcar que genera la flor de coco, según informe de Puratos.

¿Cuál es el plus de la panadería plant-based?

La tendencia hacia alimentos más saludables sigue creciendo y se espera que se mantenga en 2023. **Los consumidores buscan opciones con menos azúcar, grasa, gluten y carbohidratos, mientras priorizan su salud física y mental.** Además, los alimentos funcionales que contienen ingredientes beneficiosos para la salud tendrán un mayor interés en el próximo año, de acuerdo a Taste Tomorrow

La demanda por alimentos naturales y orgánicos también se mantiene constante, y se espera que las creaciones de pastelería en 2023 sean saludables y deliciosas, utilizando sustitutos naturales del azúcar en lugar de azúcares refinados.

A medida que la percepción negativa del azúcar en la salud continúa disminuyendo, los consumidores de todo el mundo estarán más dispuestos a aceptar opciones más saludables en el sector de la panadería y pastelería, por lo que apostarle a esta tendencia de negocio será atractiva e innovadora para los consumidores que siguen este estilo de vida y de alimentación.

De hecho, el 89% de los ciudadanos de Sudamérica estaría interesado en consumir alimentos plant-based, impulsados por el deseo de comer más sano y cuidar la salud, según una encuesta realizada por Ingredión y Opinaia.

¿Cómo adaptar una receta a la panadería plant-based?

Repensar una receta de panadería y pastelería para que sea plant-based puede requerir algunos ajustes en los ingredientes y la técnica de cocción. Estos son algunos pasos para lograr alternativas saludables, con ingredientes de origen vegetal:

- **Reemplazar los ingredientes de origen animal:** sustituya los ingredientes como huevos, leche, mantequilla y crema por alternativas a base de plantas, como harina de linaza, leche de soja, aceite vegetal y margarina vegetal.
- **Ajustar las cantidades:** cuando use ingredientes plant-based, es posible que necesite ajustar las cantidades para obtener la consistencia y el sabor adecuados.
- **Experimentar con nuevos sabores:** utilice especias, frutas, nueces y otros ingredientes para agregar sabor y textura a sus recetas.
- **Aprender técnicas de cocción alternativas:** los métodos de cocción tradicionales pueden



no funcionar con los nuevos ingredientes, por lo que es posible que deba experimentar con técnicas de cocción alternativas para obtener los mejores resultados.

- **Investigar y aprender:** hay muchas fuentes en línea que ofrecen recetas y consejos para la panadería y pastelería plant-based, así que investigue y aprenda de ellas para mejorar sus habilidades.

Sin duda, este panorama representa un escenario positivo para las empresas de la industria de la panadería que quieran darle un toque de innovación a su portafolio de productos, en respuesta a estas tendencias de consumo.

FUENTE:

<https://www.revistalabarra.com/es/noticias/panaderia-plant-based-por-que-apostarle-esta-tendencia-de-negocio>

https://www.freepik.es/foto-gratis/conjunto-pacanas-pistachos-almendras-mani-anacardos-pinones-variedad-nueces-frutas-secas-mini-tazones-diferentes-sarten-negro-vista-superior_7481221.htm#fromView=search&page=1&position=4&uuid=97cc43d5-2198-4d58-9846-53a6d126bfb0

EL PAN, LAS FIESTAS Y CELEBRACIONES

CULTURA



Una buena merienda mexicana tiene como centro un cesto lleno de pan, quien lo adquirió en la panadería conoce bien los gustos de cada miembro de la familia, habrá quien prefiera los panes mezclados con masa, piloncillo o los panes tipo galleta como los espejos o un par de manteca, reja, espinazo, rosca, otros frerirán los panes hojaldrados como esta reina cubierta de coco.

Para muchos otros las favoritas son las conchas, la creatividad y amorosa manera en que los panade-

ros producen diariamente estas sabrosas figuras, verdaderos tesoros de la vida cotidiana que todos deseamos conservar.

Desde su llegada a México en el siglo XVI, el trigo se ha integrado plenamente, no sólo a través de la panadería; en los altares de Dolores se coloca trigo germinado, los artesanos de Michoacán suelen hacer varias figuras con panicua, que es el tallo de las espigas de trigo y son frecuentes los delicados trabajos femeninos hechos con migajón.

CULTURA

En muchos arreglos florales, las espigas están presentes también.

Además del pan cotidiano llamado de sal o blanco, el de dulce en muchos estados del país suele elaborarse panes para ocasiones especiales, en estas celebraciones del ciclo de vida y del ciclo festivo se realizan piezas de muy diversas formas y tamaños.

En Atotonilco, El Grande, Hidalgo fue frecuente encargar para los cumpleaños, pan adornado con pequeñas piezas hechas de masa y cubiertas con azúcar de colores.

También es usual un pan decorado con frutos cuates, nacidos del mismo tallo, se regalan a un amigo apreciado.

En poblaciones como Cuautla en Tlaxcala, se elaboran las cuelgas, panes del tamaño de una charola bordados con la misma masa y escarchados con azúcar, suelen tener escrito el nombre del festejado.



Para los días de muerto en Actopan, se hacen las llamadas mestizas, bellos panes con delicados motivos de pan sobrepuestos, las cruces de Tula son una creación reciente y han tenido buena acogida.

Entre las locaciones señaladas en las que está presente el pan de Tlaxcala se encuentra la velación o petición de mano, en Cuautla es tradición que los padres del novio acudan a la casa de la novia con grandes chiquihuites de otate llenos de pan, volcanes, picones, trenzas, conchas, cuernos, hojaldras preparados con ingredientes de la mejor calidad.



Los chiquihuites se cubren con una servilleta bordada en colores con la punta tejida a gancho en hilo blanco, también se entrega en la petición, flores, frutas y alguna deidad, todo ello acompañado de una vela o cera que puede estar decorada, los

padres del novio piden permiso para encenderla al llegar, significado de la pureza de sus intenciones.

En este mapa hemos señalado con un pan las poblaciones que fueron visitadas a lo largo de la investigación, algunos de ellos son tan característicos como los puerquitos de piloncillo de Mineral del Monte, las semas también de piloncillo y el granillo de Tula o las pelucas para muerto de Actopan.



De Huejutla son las tortas o carteras rellenas de queso, de Pachuca los pastes y de Atotonilco los cocoles decorados, Cardonal destacó por su pan de pulque.



En Tlaxcala, San Juan Huactzingo y San Juan Totolac son reconocidos por su pan de fiesta: corazones y ruedas, piezas y coronas.

De Huamantla son los tradicionales muéganos y de Tlaxco las empanadas de requesón, los puerquitos y caballitos de piloncillo, Santa Ana es famosa por sus pezuñas y colorados.



En algunas poblaciones del estado elaboran el pan grande, esto es cocoles y otras piezas de mayor tamaño.

En nuestro país, la celebración de muertos tiene particular importancia, en esos días en regiones como la Huasteca se encienden los hornos familiares hechos con bóvedas de adobe o tabique y se elaboran distintos panes en los que se refleja la creatividad indígena.

Esta ofrenda se encuentra en la población del Yahualica, en el Estado de Hidalgo, como en otras poblaciones de los alrededores es importante el arco de flor de cempasuchil, se distingue en la peculiar manera en que cada uno lo forma. En la ofrenda se coloca, frente a la fotografía de los seres queridos ya ausentes un vaso con agua, sobre el que hay un pan de vida, también hay chocolate y café, panecillos, tamales de dulce de calabaza y otras preparaciones que fueron del gusto del difunto.



Colgando en el arco, ensartadas en un hilo hay animitas con decorados y formas distintas, se trata de un trabajo creativo nacido del afecto.

Es quizá en la celebraciones de los muertos cuando mejor se expresa la creatividad de los panaderos y panaderas, ya sean profesionales o personas que sólo en esos días se dedican a la panadería.

Esta conmemoración de clara influencia indígena está muy identificada con la actitud ritual de los mexicanos, en ella el pan es importante. Los panes de muy variadas figuras se producen por miles, aún cuando lo más común son ruedas y óvalos decorados con la misma masa del pan y muertos y ánimas que se distinguen porque uno tiene piernas y las otras no, hay diferencias de estilos y simbolismos de acuerdo a las diferentes regiones.

En Actopan es tradicional un pan de antigua figura semeja las pelucas masculinas del siglo XVIII, hay muertos de palma de Tulancingo, las ánimas con pastillaje son de la Huasteca, al igual que perritos y pajaritos para los muertos chicos.

En Tlaxcala son frecuentes las canastas asociadas con la abundancia y figuras de conejos quizá de origen prehispánico.

INVESTIGACIÓN:

Marco Buenrostro

Cristina Barros

FUENTE:

<https://twitter.com/cuelgueria/status/642791630261501952>

<https://sanbuenaventuranealticanblog.blogspot.com/2017/03/el-chiquihuite-para-pedir-una-novia.html>

<https://www.etsy.com/mx/listing/849494005/marranitos-marranitos-mexicanos>

<https://www.mdzol.com/napsix/2022/10/18/dulces-mexicanos-prepara-mueganos-caseros-faciles-deliciosos-283738.html>

<https://www.dondeir.com/ciudad/eventos/ofrenda-dia-muertos-casa-lago/2016/10/>



En Natural de Alimentos tenemos un solo enfoque: la total satisfacción de nuestros clientes. Aportamos las mejores soluciones integrales a la industria del pan gracias a una amplia colección de productos que responden a las tendencias actuales.

Nuestro modelo de Servicio al Cliente se mantiene en constante evolución, buscando ventajas competitivas para su negocio y desafiando los cambiantes entornos sociales y desarrollo en diferentes canales de venta.

Gracias a la participación entusiasta de Nuestra Gente “piedra angular en la organización” hacemos frente a retos

constantes y aportamos a nuestro crecimiento, contribuyendo al desarrollo integral de las regiones a las que llegamos.

Lic. Enrique Lara
Director General



CREMA PARA BATIR TOPPING EL INGREDIENTE IDEAL PARA LA PASTERERÍA

¿Qué es una crema para batir topping?

La Crema para Batir Topping marca Vatell es un ingrediente versátil y delicioso que permite darle un toque especial a tus postres y pasteles. La textura suave y cremosa, es la aliada perfecta para una gran variedad de postres.

La crema para batir Topping marca Vatell la puedes encontrar en tres deliciosos sabores:

- **Vainilla:** Un sabor clásico y versátil que combina a la perfección con una gran variedad de postres, panes y bebidas.
- **Nata:** Un sabor puro y cremoso que te permite disfrutar del auténtico sabor de la crema batida.
- **Natural:** Un sabor neutro y sin azúcar que te da la libertad de endulzarla a tu gusto y utilizarla en recetas saladas o dulces.

Pasos para Montar la Crema para Batir Topping:

1. Enfriar:

Asegúrate de que la Crema para Batir Topping esté fría entre 3°C a 5°C antes de usarla. Esto garantizará una textura más firme y una mejor batida.

2. Verter:

Vierte un tercio de la capacidad del bowl de Crema para Batir Topping.

3. Batir:

Comienza a batir a una velocidad media con un globo. Poco a poco, aumentarás la velocidad a medida que la crema vaya tomando consistencia y se formen picos.

4. Punto ideal:

Alcanza el punto deseado de acuerdo a tus necesidades. Si la deseas para decorar, busca una textura firme que mantenga su forma o si la prefieres para relleno, busca una consistencia más suave y cremosa.

5. Dar color o sabor:

Su textura suave y cremosa la hace irresistible al paladar y le da a tus postres un toque de elegancia y refinamiento. Gracias a su estabilidad, puedes agregarle colorantes en gel, pulpas o licores sin que se afecte su consistencia firme.

6. Aplica:

¡Listo! Tu Crema para Batir Topping está lista para aplicar en diferentes bizcochos, fondear pasteles, decorar cupcakes de forma individual o en conjunto formar figuras infantiles o una temática en especial, gracias a la buena estabilidad y firmeza de la crema, que permite crear capas gruesas o usar como relleno en pasteles y panes.

Ganache de Chocolate

La Crema para Batir Topping no solo es ideal para decorar y rellenar postres, ¡también se puede convertir en un exquisito Ganache de Chocolate! Con solo unos simples pasos, podrás agregar un toque de sabor intenso y decadente a tus creaciones.

Sigue los siguientes pasos para convertir la Crema para Batir Topping en Ganache de Chocolate:

1. Calienta la crema:

En una olla pequeña, calienta la Crema para Batir Topping a fuego medio hasta que hierva. Si deseas agregar licor, incorpóralo a la crema antes de calentarla.

2. Retira del fuego:

Una vez que la crema alcance el punto de ebullición, retírala del fuego inmediatamente.

3. Agrega el chocolate:

Vierte el chocolate troceado sobre la crema caliente. No revuelvas en este momento.

4. Deja reposar:

Deja reposar la mezcla durante unos minutos sin tocarla. El calor de la crema ablandará el chocolate y permitirá que se derrita.

5. Integra suavemente:

Con una espátula de goma, comienza a mezclar suavemente la crema con el chocolate derretido hasta obtener una mezcla homogénea y brillante.

6. Enfía y espesa:

Deja que el ganache se enfíe a temperatura ambiente. A medida que enfíe, espesará y adquirirá una consistencia perfecta para cubrir, decorar o rellenar tus postres.



CREMA BATIDA EN MANGA EL INGREDIENTE PERFECTO PARA LOS EMPRENDEDORES

¿Qué es una crema batida en manga?

Es una crema que ya no tiene necesidad de batirse y se utiliza directamente en panadería, repostería y bebidas frías y calientes.

La presentación de manga con duya integrada brinda la facilidad de utilizarla en decoración, obteniendo una optimización del tiempo en la operación.

Su textura es cremosa y firme, lo que permite la estabilidad por más tiempo al momento de decorar con rosetones.

Malteadas y Frappes

1. Enfriar:

La Crema Batida en Manga marca Vatell es la aliada perfecta para darle un toque final delicioso y visualmente atractivo a tus malteadas y frappes. Su textura cremosa y su sabor dulce combina a la perfección con una gran variedad de ingredientes, creando combinaciones irresistibles que sorprenderán a tus papilas gustativas.

Olvidate de las bebidas simples y aburridas. Decora tu malteada favorita con rosetones de Crema Batida en Manga marca Vatell, trozos de chocolate y un chorrito de jarabe de chocolate. También dale un toque gourmet a tus frappes con Crema Batida en Manga en forma de espiral, trozos de galletas y un chorrito de caramelo.

Con la Crema Batida en Manga marca Vatell puedes crear decoraciones creativas y profesionales que harán que tus bebidas sean aún más especiales.

Banana Split

Una banana split es un postre clásico, hay muchas formas diferentes de decorar una banana split, pero una forma popular es usar Crema Batida en Manga marca Vatell. La combinación de plátano, helado, glasé, galletas y con un rosetón en forma de estrella en cada sabor de helado hacen de este postre sea una explosión de sabores.

Postres en vaso

Imagina un postre fresco y elegante que combina la acidez jugosa de los frutos rojos, la textura crujiente de las galletas o la esponjosidad del bizcocho y la cremosa suavidad de la Crema Batida en Manga marca Vatell. Todo ello presentado en copas de cristal que permiten apreciar la belleza de las capas y la textura contrastante de cada ingrediente.

Este postre en copa no solo es delicioso, sino también ideal para fiestas, mesas de postres y barras de postres en restaurantes. Su presentación elegante y su sabor irresistible lo convierten en una opción perfecta para cualquier ocasión especial.



PAN DE RANCHO RELLENO DE CHILACAYOTA

RECETAS



Disfruta del sabor del pan tradicional mexicano preparándolo en casa, te damos la receta.

La panadería mexicana tiene una riqueza sin igual. Si bien, el oficio de la panadería como lo conocemos comenzó con la llegada del trigo durante la conquista española, la creatividad y el ingenio de los panaderos ha contribuido para crear un sinfín de variaciones que decoran las repisas de las panaderías tradicionales, las canastas de los triciclos que llevan el pan a cada rincón de México y las mesas de millones de hogares.

El llamado pan de rancho puede cambiar su preparación dependiendo de la región, pero de manera general, se caracteriza por ser un pan que se elabora con una masa sencilla, con pocos ingredientes debido a que en los ranchos, la distancia limita la disponibilidad de algunas materias primas.

Otra de las características del pan de rancho es que suele cocinarse en hornos de adobe y otros materiales similares, donde la fuente de calor proviene de leña, ya que contar con instalaciones de gas u hornos eléctricos no es viable en muchas zonas del país. Hornear el pan de esta manera aporta un sabor inigualable.

INGREDIENTES:

PARA LA MASA

500	gr.	de harina
15	gr.	de levadura seca
1	pizca	de sal
150	gr.	de azúcar
350	ml.	de agua
15	gr.	de manteca vegetal

PARA EL DULCE DE CHILACAYOTE

2	kilos	de chilacayote
1	kilo	de piloncillo
250	ml	de agua
1	rama	de canela

PREPARACIÓN PARA EL RELLENO

1. Pelar y retirar las semillas del chilacayote. Cortar en cubos grandes y llevar a una olla con el resto de los ingredientes.
2. Cocinar tapado a fuego medio hasta que el chilacayote se ablande. Quitar la tapa de la olla y dejar reducir el líquido hasta que se forme una miel espesa.
3. Retirar del fuego y dejar enfriar. Reservar.

PREPARACIÓN PARA EL PAN

1. En un tazón o sobre una mesa limpia, formar un volcán con la harina. En el centro, agregar todos los ingredientes, excepto la manteca y comenzar a amasar para integrar.
2. Una vez que se haya formado la masa, añadir la manteca y amasar solo hasta que

se incorpore. Formar una bola con la masa y colocarla en un tazón con ligeramente engrasado. Cubrir con un paño húmedo y dejar fermentar por al menos 4 horas a temperatura ambiente.

3. Una vez que la masa haya fermentado, pasarla a una mesa y sacar el gas.
4. Dividir en porciones de 50 gramos y formar bolitas. Con ayuda de un rodillo, estirar para formar discos. Colocar dos cucharadas de dulce de chilacayote en el centro de la mitad de los discos. Cubrir con otro disco y aplastar la orilla con los dedos para unirlos. Hacer un corte en la masa para que salga el vapor.
5. Colocar el pan sobre una charola engrasada con manteca, dejando espacio entre cada uno para evitar que se peguen.
6. Dejar fermentar por 20 minutos cubiertos con un paño húmedo y llevar al horno precalentado a 200°C.
7. Hornear por aproximadamente 15 minutos o hasta que estén dorados.
8. Retirar del horno, dejar enfriar y disfrutar.

FUENTE:

<https://www.eluniversal.com.mx/menu/prepara-pan-de-rancho-relleno-de-chilacayota/>

¿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.gov.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

OBLIGACIONES 2024

MES

OBLIGACIÓN

DÍA

MAYO

● PROFECO intensifica la Verificación y Vigilancia de precios de pasteles y gelatinas (día de las madres). Se deben exhibir los precios al público.	9 y 10
● Entero de cuotas IMSS correspondiente al mes inmediato anterior.	17
● Pago de Impuesto Sobre Nóminas (CDMX) del mes inmediato anterior.	17
● Pago bimestral inmediato anterior (marzo-abril 2024) de cuotas INFONAVIT e IMSS, Ramo Retiro, Cesantía en Edad Avanzada y Vejez.	17
● Pago provisional de ISR. Dependiendo del último dígito del RFC.	17
● Pago de Impuesto al Valor Agregado e Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios del mes anterior.	17
● Fecha límite para el pago de utilidades a trabajadores que prestan servicios a personas morales	31

CALIBRACIÓN DE BÁSCULAS

Los instrumentos de medición (básculas) con una antigüedad menor a 10 años, tienen que verificarse una vez al año, durante el periodo del 1º de enero al 31 de mayo.

Si el instrumento tiene más de 10 años deberá de realizar la calibración cada 6 meses, la primera calibración del 1º de enero al 31 de marzo y la segunda del 1º de julio al 30 de septiembre, de cada año.

SECRETARÍA DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Puede realizar inspecciones todo el año y son de:

- Condiciones generales de trabajo.
- Capacitación y adiestramiento.
- Seguridad e higiene.

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.

Octubre 2023
Núm. 410 Año 34

PAN

El mundo del



www.canainpa.org.mx

Día mundial del pan ¿Lo conocías?



**¿QUIERES ANUNCIARTE
EN NUESTRA REVISTA?**

COMUNÍCATE al
559300 1572
comunicacion@canainpa.org.mx

lo. 410 Octubre 2023 issn 1405 - 1427W



Nuestra nueva dirección

Tel. 55.9300.1572

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





POSTERS DE VENTA EN CANAINPA

INFORMES:

DPROMOCION@CANAINPA.ORG.MX

TEL: 55 93 00 15 72

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



**ILSA
FRIGO®**

Nuestros productos son
un *apapacho*
como el de *Mamá*

*¡Felicidades
Mamá!*

www.ilsafrigo.com.mx

 ILSAFRIGOMEXICO

 ilsafriego_oficialmx

Tel. 5383 4646 / Lada sin Costo 800 024 4141

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

