OLEOFINOS MAGAZINE

Industrializadora OLEOFINOS® S.A. de C.V.

NOTICIAS
INDUSTRIA
PAN PRO ARTESANAL
CERTIFICACIONES
INNOVACIÓN

Año 3, número 2

BIENVENIDOS

www.oleofinos.com.mx

CARTA EDITORIAL

Oleofinos Magazine nuevamente brinda la más cordial bienvenida a todos nuestros lectores. Sin duda, estamos felices de ofrecerles una serie de artículos que engloban temas como la industria alimenticia y el medio ambiente, ya que en Oleofinos® nos preocupamos siempre por el cuidado del entorno.

En la presente edición, comenzaremos con la presentación de un nuevo producto: Pan Pro Artesanal, una grasa creada específicamente para amasar.

Por otra parte, resolveremos algunos mitos y realidades del aceite de palma, ya que es un tema que ha despertado mucha controversia y en esta ocasión desmentiremos las peores invenciones que se tienen sobre él.

Además, trataremos un tópico de gran interés como los nuevos consumidores alimenticios que han surgido en los últimos años. Daremos a conocer sus preferencias en relación a los alimentos que consumen, aquellos que no pueden comer y las bases de sus dietas.

En cuanto a lo industrial se refiere, hablaremos sobre una certificación que otorga la PROFEPA, Industria Limpia, la cual se rige bajo normas que procuran el cuidado del medio ambiente, así como las buenas prácticas en sus procesos de producción.

Por último, un rubro con el cual nos identificamos completamente: La responsabilidad social con el medio ambiente.

Los invitamos a leernos y esperamos que todo lo que encuentren en esta publicación sea de gran utilidad.

Comité Macoo

NUESTRAS PLANTAS

PLANTA ZAPOPAN
Francisco Montejano Palacios #25
Col. La Venta del Astillero
Zapopan, Jalisco 45221
Tel. (33) 3777-4800
Fax. (33) 3777-4832

PLANTA CHINAMECA
Ignacio Altamirano #219
Col. Maseca
Chinameca, Veracruz 95980
Tel. (922) 2250-590

OFICINA CIUDAD DE MÉXICO
San Francisco # 657-A Int 1-B
Col. Del Valle
Deleg. Benito Juárez, México DF 03810
Tel. (55) 1107-8758
Fax. (55) 5543-1248

OFICINA SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN
América del sur #139
Col. Unidad Industrial II 66367
Santa Catarina, Nuevo León.
Tel. (81) 8059-2691

OFICINA LEÓN, GUANAJUATO
Lambda #403-C
Fracc. Industrial Delta 37545
León, Guanajuato
Tel. (477) 194-4988

CEDIS VERACRUZ
OFICINA ORIZABA, VERACRUZ
Francisco I. Madero 203 Altos
Col. Barrio Nuevo, Orizaba, Ver.
Tel. (272) 115 32 39

Industrializadora OLEOFINOS® S.A. de C.V.

Industrializadora Oleofinos SA de CV @oleofinos

Todos los contenidos de esta publicación son propiedad de OLEOFINOS. Está prohibida su reproducción parcial o total. Si usted desea hacer uso de algún contenido, de favor envíe una solicitud a mkt@oleofinos.com.mx

Pan Pro Artesanal llegó para quedarse. Te decimos las razones.

La industria panadera es uno de nuestros fuertes y si algo sabemos, son las necesidades de producción entre sus talentos.

Por ello, el equipo de Oleofinos® se enorgullece al presentar su nueva propuesta: Pan Pro Artesanal, una grasa de fácil incorporación y amasado para la elaboración de masas utilizadas en la panificación tradicional.

Elaborada a partir de aceites vegetales de palma y de sus fracciones, se trata de una grasa 100% vegetal, sin colesterol y saludable gracias a que no ha sido hidrogenada, además, se encuentra libre de olores y sabores extraños o desagradables.

¿Sus aplicaciones?

Pan Pro Artesanal se usa tanto en panadería como en galletería, tortillas de harina, donas e incluso churros, ya que es una masa suave que logra manipularse fácilmente.

Ésta se encuentra disponible en una presentación de 25 kg, con una vida útil de hasta 12 meses a partir de su fecha de elaboración. Por sus bondades y facilidad en el amasado, seguramente Pan Pro Artesana será la grasa de panificación preferida.

Si te interesa adquirirla, escríbenos al siguiente correo: ventasindustrial@oleofinos.com.mx

Salud y aceite de palma

Es un tema que ha causado gran polémica. Hay quienes creen que el aceite de palma es dañino para la salud y el medio ambiente, pero Oleofinos® -empresa socioambiental- está dispuesta a demostrarte lo contrario. ¡Comencemos!

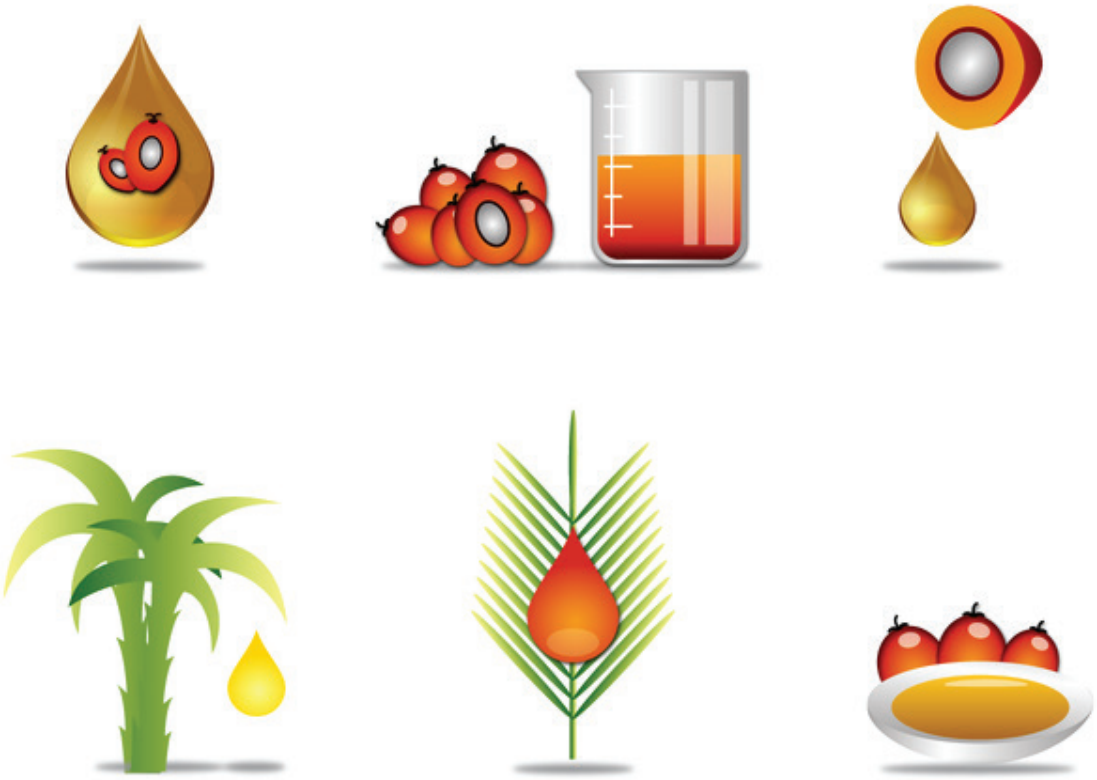
Mito:

Es un aceite rico en ácidos grasos saturados que genera enfermedades cardiovasculares.

Realidad:

Es un aceite muy estable, denominado como láurico por su alto contenido de este ácido graso. Lo anterior no quiere decir que el aceite de palma sea tóxico como se ha llegado a pensar, simplemente es importante controlar su consumo para evitar problemas de salud.

Además, en Oleofinos® nuestras grasas, donde se integra el aceite de palma y/o sus fracciones, pasan por un proceso de interesterificación enzimática; en éste, hay un intercambio de posición de ácidos grasos entre los triglicéridos, considerada como la alternativa más saludable, evitando la hidrogenación, dando a las grasas funcionalidad y puntos de fusión específicos.



Mito:
Es perjudicial para el medio ambiente al expandir los cultivos de la palma, afectando a la deforestación de los bosques tropicales.

Realidad:
En Oleofinos, por medio de nuestra empresa hermana Oleopalma, contamos con programas de cuidado al medio ambiente. Además de que en nuestro país se realizan los estudios de suelo necesarios para mantener el equilibrio ambiental y se utilizan principalmente terrenos que fueron anteriormente de pastoreo, por lo que no existe la deforestación en nuestros cultivos.

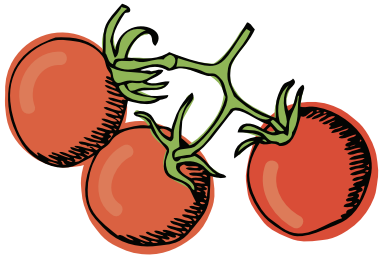
Además, existen certificados de aceite de palma sostenible como el RSPO y Oleofinos® cuenta con ellos.

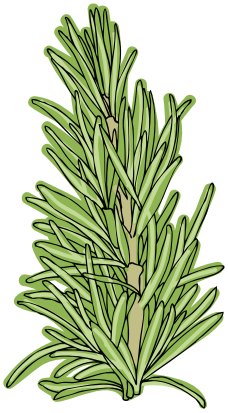
Industrializadora OLEOFINOS® S.A. de C.V.

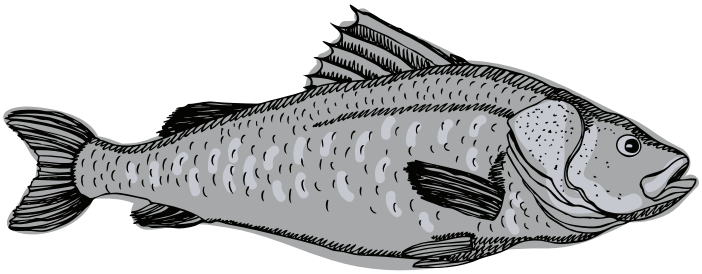
La voz de los consumidores

La industria alimenticia se prepara para clientes más diversos y exigentes

Información compartida por la empresa Bell Flavors.







Nos encontramos en un momento donde los cambios han sucedido a pasos agigantados y la industria alimenticia no es la excepción, es por eso que el día de hoy hablaremos sobre las nuevas categorías de consumidores desarrolladas por sus necesidades y demandas.

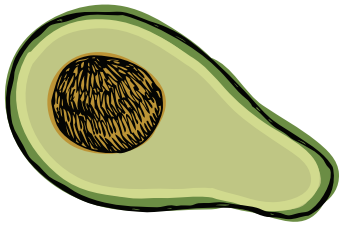
Las dietas especializadas son algo de lo que ya hemos escuchado con anterioridad, pero cada vez existen más variaciones. ¿Sus consumidores? Raw, Paleo, Veganos y por último los Flexitarians.

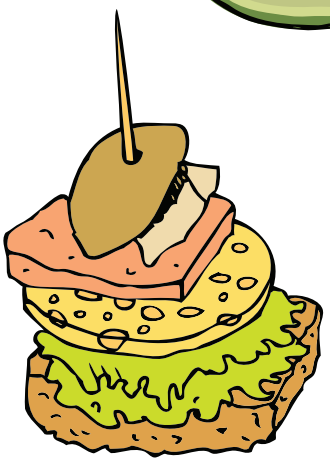
La característica principal de los Raw es que no consumen alimentos procesados, es decir, se mantienen bajo una dieta de productos en estado natural (crudo). Se centran principalmente en hortalizas, frutas, verduras, semillas, germinados y derivados como aceites, mantecas, etc.

El propósito de esta dieta es que los alimentos no pierdan sus propiedades y/o nutrientes al cocinarse a una temperatura mayor a los 40°C.

Después tenemos a los que siguen la dieta Paleo, basada en nuestros ancestros, pues únicamente comían plantas y animales. Los paleo prefieren frutas, vegetales, carnes magras, mariscos, nueces, semillas y grasas saludables.

Esta dieta es considerada una de las más saludables pues, es la única cuyo enfoque nutricional funciona con la genética del consumidor, además de ser apoyada por diversas disciplinas que incluyen a la dermatología, bioquímica, oftalmología y biología; un punto de vista importante es que mantiene los niveles de azúcar estables, ayuda a la reducción de grasas, así como a





Existen nuevas categorías de consumidores en la industria alimenticia desarrolladas por sus necesidades y demandas.

lograr entrenamientos más eficientes y conseguir un equilibrio de energía durante el día.

Seguimos con los veganos, quienes a diferencia de los vegetarianos, no solo no comen carne, sino que no ingieren ningún producto de origen animal. Ésto, debido a una cuestión política o ideológica, pues anteponen el respeto a la fauna ante una necesidad alimenticia o de recursos.

Los veganos se alimentan básicamente de cereales y derivados, legumbres, frutos secos, semillas, derivados de la soya y productos diversos fabricados con proteínas vegetales texturizadas.

Por último, tenemos al reciente grupo de los Flexitarians; considerados como vegetarianos a medio tiempo, ya que su dieta es un 90 por ciento a dicho estilo de vida, pero se les permite comer carne en el 10 por ciento restante.

Sin embargo su dieta no les prohíbe ningún alimento, las restricciones se las ponen los mismos consumidores, basados en sus propias convicciones.

Así que ya sabemos un poco más sobre estos grupos, sus preferencias y el beneficio de sus dietas. ¿Te gustaría probar alguna de ellas?

CERTIFICADO INDUSTRIA LIMPIA

Conoce las características de este reconocimiento otorgado por la PROFEPA

Industria limpia es un programa de la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente, que se encarga de integrar un sistema de gestión ambiental a aquellas empresas que deseen mejorar la eficiencia de sus procesos de producción.

Ésta invita a hacer un uso óptimo de la energía y los recursos naturales, bajo parámetros nacionales e internacionales y de buenas prácticas de operación.

Para reconocer la mejora en su desempeño ambiental, la PROFEPA otorga a las empresas el Certificado "Industria Limpia" con una validez de 2 años, el cual puede ser renovado subsecuentemente.

Este certificado se entrega a través de auditorías ambientales, las cuales se encargan de realizar un análisis de evidencias documentales, así como de las actividades que se realizan para identificar posibles riesgos. ¿El objetivo? Emitir las recomendaciones preventivas y correctivas correspondientes.

Los puntos a considerar en el análisis de las auditorías para obtener el certificado son:

1. Agua potable.
2. Aguas residuales.
3. Emisiones atmosféricas.
4. Residuos no peligrosos (residuos sólidos y de manejo especial).
5. Residuos peligrosos.
6. Suelo y subsuelo.
7. Riesgo e impacto ambiental.
8. Ruido.
9. Sistema de administración ambiental.

Uno de los beneficios principales de 'Industria Limpia' es que los planes de acción que han pasado por una auditoría ambiental, incorporan medidas preventivas y correctivas en el uso de materias como el agua, aire,

Este programa ha sido creado para mejorar el medio ambiente en la sociedad mexicana, a través de las buenas prácticas de las empresas.

suelo y subsuelo. Así como estrategias para un manejo especial de los mismos.

Este programa ha sido creado para mejorar el medio ambiente en la sociedad mexicana, a través de las buenas prácticas de las empresas y dicho objetivo ha sido logrado gracias a la participación de la PROFEPA y de gobiernos locales, empresas, asociaciones empresariales, instituciones académicas, así como auditores ambientales y la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA).

En septiembre de 2017, Oleofinos® recibió con orgullo por parte de la PROFEPA, el Certificado Industria Limpia después de un minucioso proceso de evaluación, a través del cual demostramos el debido cumplimiento de la normatividad y un destacado desempeño en materia ambiental, lo que nos permite reducir los impactos negativos que nuestra propia operación pueda traer al entorno en el que nos desarrollamos.

En Oleofinos®, sabemos que los beneficios de lograr esta certificación van más allá del cumplimiento de la normatividad, gracias a que en nuestros planes de acción se incluyen medidas preventivas que generan una cultura de mejora ambiental continua y a largo plazo.

Estamos seguros que al contar con este certificado generamos ante nuestros clientes y proveedores, credibilidad y confianza, respaldando así que somos una empresa socialmente responsable y preocupada por el entorno, lo que también nos abre las puertas de nuevos mercados al brindarnos una imagen positiva al exterior.

Sin embargo, el contar con el certificado de Industria Limpia no es suficiente, ahora, nuestro nivel de compromiso es mayor y debemos actuar como agentes promotores de esta cultura para incorporar al programa a toda nuestra cadena productiva, proveedores de insumos y materias primas para que de esta forma logren también la certificación y se comprometan con el desarrollo sustentable.

En Oleofinos®, la trazabilidad y la sustentabilidad son premisas; en nuestra cadena de valor el cuidado de la ecología es un factor clave.

Nuestras plantas proveedoras de palma en el sureste del país cuentan con la más alta tecnología, ejecutando programas que apoyan a los productores con lineamientos estrictos que les permiten coexistir de manera armónica con la flora y la fauna de la región.

Por ello, impulsamos de manera continua proyectos productivos encaminados al beneficio social, industrial y ambiental.

RESPONSABILIDAD SOCIAL, UNA TAREA DE TODOS

Oleofinos® es una empresa comprometida con sus clientes, la sociedad y el medio ambiente

Por Mtra. Patricia Villanueva Valdez
Consultora en Responsabilidad Social y Sustentabilidad
patricia@factororganizacional.com

Una manera de vivir la Responsabilidad Social en la empresa es actuando de forma integral, con transparencia y ética, apostando por el medio ambiente, así como incluyendo a los grupos de interés: Colaboradores, clientes, proveedores y sociedad.

En otras palabras, actuar conforme a los valores de la organización.

Se busca que las operaciones en el ámbito social, económico y medio ambiental sean sustentables y como referencia, la definición de Arturo M. Calvante: "Sustentabilidad es la habilidad de lograr una prosperidad económica sostenida en el tiempo, protegiendo al mismo tiempo los sistemas naturales del planeta y proveyendo una alta calidad de vida para las personas".

Oleofinos® es una empresa que, desde su creación, ha declarado el compromiso de ofrecer productos amables con el medio ambiente y a lo largo de su historia, lo ha reiterado con acciones y múltiples certificaciones logradas (FSSC 22000:2010, RSPO, Sedex, Industria Limpia, Kosher y PASST STPS).

Lo anterior, gracias al cumplimiento de altos estándares de calidad, sistemas de control, mejora continua, seguridad e inocuidad alimentaria, normatividad ambiental, prácticas comerciales, responsables y éticas.

Oleofinos®, también apoya a la cadena de suministro con producción sustentable, evita la deforestación e impacta de manera positiva a colaboradores, clientes, agricultores de palma de aceite, comunidades y el medio ambiente.

Una manera de vivir la Responsabilidad Social en la empresa es actuando de forma integral, con transparencia y ética, apostando por el medio ambiente, así como incluyendo a los grupos de interés: Colaboradores, clientes, proveedores y sociedad.

La agenda 2030 de Desarrollo Sostenible, aprobada por la Asamblea General de la Naciones Unidas (ONU) en septiembre del 2015, dio a conocer los objetivos de Desarrollo Sustentable (ODS).

En ellos, se pide a las naciones trabajar para trasformar nuestro mundo. Oleofinos®, siendo una empresa consciente, se une a estas disposiciones internacionales ya que su prioridad está en ofrecer productos que no dañen al consumidor, vivir sus valores, comprometerse con la comunidad, cuidar la naturaleza y realizar acciones alineadas a estos objetivos.

¡Enhorabuena!

En voz de la autora

La Responsabilidad Social es una forma de vida que inicia en cada persona, buscando hacer sustentables todas sus acciones. Pensar y actuar de manera individual en reusar, reutilizar, reciclar, vivir los valores universales y de la empresa, entregando nuestro talento para unirnos y mejorar los hogares.

No olvidemos apoyar acciones dentro de las organizaciones, con asociaciones civiles y la comunidad; quizá de momento no se note mucho, pero como decimos en Oleofinos®: "hagamos que suceda" y pronto empezaremos a ver los cambios en el entorno. ¿Nos acompañas para lograrlo?

CBS-Pro®
Grasa para cobertura de chocolate
Grasa CBS (Sustituto de manteca de cacao), de origen láurico y que es una alternativa que aporta excelente textura, brillo, cracking y buena palatabilidad.
Grasa Saludable
100% Vegetal
Libre de Ácidos Grasos Trans
OLEOFINOS®
www.oleofinos.com.mx
01 800 822 4035
oleofinos
@oleofinos
40 AÑOS
OLEOFINOS CREANDO SOLUCIONES SALUDABLES