OLEOFINOS MAGAZINE

OLEOFINOS®

ACEITE DE MAÍZ
ECONOMÍA CIRCULAR
DENUE: INEGI
INDUSTRIA TORTILLA DE HARINA

Año 6, número 3

BIENVENIDOS

www.oleofinos.com.mx

CARTA EDITORIAL

Bienvenido a esta nueva edición de Oleofinos Magazine.

En esta edición hablamos sobre el aceite de maíz Vegetal Pro ®, un gran aceite que tiene entre sus cualidades una amplia cantidad de vitamina E, la cual ayuda a evitar enfermedades circulatorias o vasculares.

Más adelante encontrarás un artículo donde hablamos acerca de la industria de la tortilla de harina y de la importancia que tiene su crecimiento en nuestro país, esto de la mano de una de nuestras principales marcas: Torti Pro.

También contamos con un artículo sobre la economía circular, y la importancia de regenerar los sistemas naturales para no impactar el medio ambiente, todo esto sobre tres puntos: un diseño para eliminar residuos y contaminación, mantenimiento de los productos y regeneración de los sistemas naturales.

Por último, te compartimos un artículo sobre la actualización del DENUE, un sistema de información de parte del INEGI donde nos habla de los últimos datos acerca de los comercios y empresas mexicanas, estadísticas y datos que son de mucha utilidad para todos.

¡Esperamos que la lectura sea del agrado del lector!

NUESTRO DIRECTORIO

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

Blvd. Benito Juárez No. 10 int H3, San Mateo
Cuautepec, Desarrollo Tultipark II
Tultitlán, Edo. de México, C.P. 54948

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

OFICINA LEÓN, GUANAJUATO
Volcán de Jorullo No.1402-A
Cerrito de Jeréz CP 37530
León, Guanajuato
Tel. (477) 194-4988

OFICINA ORIZABA, VERACRUZ
Héroes de Chapultepec #545
Col. Barrio Nuevo, Orizaba, Veracruz
C.P. 94340
Tel. (272) 115 32 39

OFICINA HERMOSILLO
Camelia #531, entre Carlos Caturegly y
Leandro P. Gaxiola, Colonia Santa Isabel
Hermosillo, Sonora, C.P. 83130

OFICINA VILLAHERMOSA, TABASCO
Parque Industrial DEIT (Grupo IBD) Calle 5
Lote 15-D Manzana 5 Cerrada 5 Bodega #5
Villahermosa, Tabasco, C.P. 86103
Tel. 993 342 99 67

CEDIS MÉRIDA
Calle 73 #550
Col. Dzitya Poligono Chuburna, Mérida,
Yucatán, C.P. 97300
Tel. 999 271 01 93

Oleofinos @oleofinos

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

Aceite de Maíz ¡Conócelo!

Este aceite se obtiene del germen de maíz y es usado para freír alimentos, también para la elaboración de margarina, mayonesa, panificación, consomé y todo tipo de aplicaciones relacionadas.

Este aceite tiene grandes cualidades en su consumo, como su amplia cantidad de Vitamina E, la cual ayuda a evitar enfermedades circulatorias o vasculares. También previene la formación de radicales libres lo que ayuda a evitar el envejecimiento de las células y tiene un efecto antioxidante. Tiene un alto contenido de Omega 6, lo cual ayuda a regular la producción de energía de nuestro metabolismo y a mantener la salud, tanto del cuerpo como del cabello y de la piel.

Este tipo de aceite es ideal para la industria alimenticia y restaurantera, es un aceite que por sus propiedades naturales mantiene el sabor natural de los productos, permitiendo resaltar el verdadero sabor de los alimentos. Recordando que el consumo en medida de grasas naturales es de vital importancia para el cuerpo humano.

También tiene aplicaciones en la industria de la belleza, ya que por sus beneficios naturales suaviza y fortalece las células de la piel. Es usado principalmente en mascarillas y en productos naturales para el cabello.naturales para el cabello.

Vegetal-Pro®
ACEITE VEGETAL

Industria de la tortilla de harina: Una actividad económica creciente.

La tortilla de harina es una creación milenaria que a pesar de la creencia popular, no se atribuye a México. La tortilla de harina nace y proviene del pan de pita usado por los árabes para la elaboración de diversos platillos típicos de su región, sin embargo, México es el país que la modificó al hacerla más fina y flexible. Usadas para infinidad de platillos como quesadillas, burritos, tacos y más, las tortillas de harina entran en la lista de los 10 alimentos más consumidos en México.

La tortilla de harina en cifras:

Los estados de Nuevo León, Sonora, Baja California y Chihuahua son quienes concentran el 46% del consumo de tortilla de harina. La industria prevé que estos cuatro estados podrían consumir durante el 2021 alrededor de 57 mil toneladas de tortillas de harina de trigo. La tortilla de harina de trigo acompaña al 40% de los platillos típicos de Sonora y es el séptimo alimento de mayor consumo en Nuevo León.

De acuerdo con datos de la Encuesta Mensual de la Industria Manufacturera (EMIM) a enero de este año, la producción nacional de tortilla de harina de trigo alcanzó las 126 mil toneladas, equivalentes a 4 mil 129 millones de pesos en ventas.

También arrojó que un 54% de los consumidores de manteca vegetal utilizan el producto para la elaboración de tortillas de harina. Cabe destacar que actualmente el valor de la producción de aceites y grasas vegetales en México representa el 6% de la industria alimentaria y el 1.1% de la industria manufacturera, en términos de pesos alcanza montos por arriba de los 50 mil millones de pesos y una generación de empleos de ocho mil 500 trabajadores.

La tortilla de harina en nuestro país no es sólo un alimento sino una tradición, además de ser un elemento que ha reunido generaciones y dado un sentido de continuidad en los estados donde predominantemente se consume. Se enfatiza que pese a la gran competencia que existe de marcas de tortillas ya preparadas, hoy se observa que las generaciones actuales empiezan a retomar el gusto por hacerlas en casa y consumirlas, los jóvenes han expresado que quieren recrear el sabor y la tradición de hacer tortillas de harina. Desde las escuelas de gastronomía se busca impulsar esta tradición, así que están incorporando la elaboración de las tortillas de harina como parte de la mayoría de los programas.

Según el informe de investigación del mercado global de la tortilla, América del Norte y América Latina representan más del 70% de cuota del mercado de la tortilla de harina en términos de valor debido a la creciente demanda de la cocina hispana étnica en estas regiones.

En el mundo, países como España, Portugal, Estados Unidos, Canadá y Colombia, producen sus propias tortillas de harina a gran escala, esta producción simboliza casi el 35% de la producción mundial de tortilla de harina. Marcas como Old, el Paso y Deliplus son las que más se producen en el extranjero.

Torti-Pro

En Oleofinos contamos con grasa vegetal para la elaboración de tortillas de harina que les otorga elasticidad, consistencia y suavidad. Esta grasa está especializada en la elaboración específica de este producto, lo que permite obtener una tortilla más completa.

Es 100% vegetal y por sus características naturales está libre de ácidos grasos trans.
¡Conócela!

Torti Pro®
GRASA PARA TORTILLAS DE HARINA

Economía circular: un camino que va más allá del reciclaje

Por Griselda Vega

Cada mes en México se recuperan más de 35,000 toneladas de envases de PET, lo equivalente a seis de cada 10 botellas lanzadas al mercado. Al año, se reciclan 420,000 toneladas de PET equivalentes a 16,800 millones de botellas, de acuerdo con datos de ECOCE.

Esas cifras muestran que, para ayudar a paliar los efectos del cambio climático, el papel del reciclaje en el modelo de la economía circular es sumamente importante. Gracias a los procesos de reciclaje, el anterior modelo lineal deja paso a un círculo sin fin basado en producir, usar y reciclar.

La economía circular es un sistema donde los productos y materiales se mantienen en uso con la finalidad de reducir o eliminar los residuos y la contaminación, además de buscar que los sistemas naturales se regeneren.

"Hoy estamos acostumbrados a una economía lineal donde un producto se extrae, produce, usa, desecha y termina en un relleno sanitario, en un tiradero a cielo abierto o disperso en los océanos, sin embargo, puede ser un recurso que aún podría usarse", apunta en entrevista exclusiva para The Food Tech, Sofía Díaz, Gerente de Sustentabilidad de Grupo Danone.

De acuerdo con Díaz, existen tres principios importantes dentro de la economía circular:

1. Diseñar para eliminar los residuos y la contaminación.

2. Mantener los productos y materiales en uso.

3. Regenerar los sistemas naturales.

¿Por qué regenerar los sistemas naturales?

Porque al no extraer, producir, usar y tirar desechos, los recursos no renovables se mantienen. "Hoy estamos en un proceso de transición, donde todavía no se tiene 100% un modelo circular, pero tampoco es lineal", dice Díaz.

La especialista indica que son tres los pasos principales para adoptar una economía circular:

1. Diseñar empaques para que sean circulares: Si se quiere que el empaque sea reciclado, es necesario garantizar que todos los componentes de ese empaque sean reciclables.

2. Reusar, reciclar o compostar en práctica: Esto significa que el empaque pueda reciclarse. En México hay diferentes tasas de acopio por materiales, por ejemplo de PET. Un empaque de polietileno de baja densidad, comúnmente

conocido como una bolsa, en teoría es reciclable, pero hoy el acopio de bolsas en México es muy bajo, entonces no se recicla.

3. Conservar los recursos naturales como uso dentro de los empaques, es decir, que el material sea bio o de origen vegetal y que sea renovable. Por ejemplo, las botellas de PET reciclado.

¿Cuáles son las ventajas de la economía circular en la producción de empaques?

• Se resumen en los siguientes aspectos:

• Ahorro en el costo de materiales: Debido a que no se están rehusando y reciclando, no se extraen nuevamente.

• Asegura el abasto de materias primas, sobre todo de los recursos que son no renovables como el petróleo.

• Reducción de gases de efecto invernadero (GEI).

• Disminución o casi eliminación de basura a un mínimo.

• Baja la presión al medio ambiente y tener uno más sano.

• Hacer frente al cambio climático.

"El término de economía circular elimina el concepto de basura, el reto está en saber cómo capturarlo y volver a incorporarlo en los procesos productivos, ya sea en la misma industria o en otra", enfatiza Díaz.

Dentro de las ventajas de la economía circular entra el concepto de ecodiseño. Díaz explica que se refiere a diseñar, en el caso de los empaques de consumo, un producto que pueda ser reciclado, reusado o composteado en práctica.

"El mejor empaque es el que no existe. Por ello, el trabajo está en innovar en los modelos de negocio para entregar el mismo producto al consumidor sin empaque o con uno que pueda ser usable, por lo tanto la tendencia va hacia la retornabilidad, el reuso y la eliminación de partes del empaque que son innecesarias o no están agregando valor", subraya Sofía Díaz.

INFÓRMATE

DENUE: Conoce la más reciente actualización

DENUE

Conociendo México

INEGI

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA

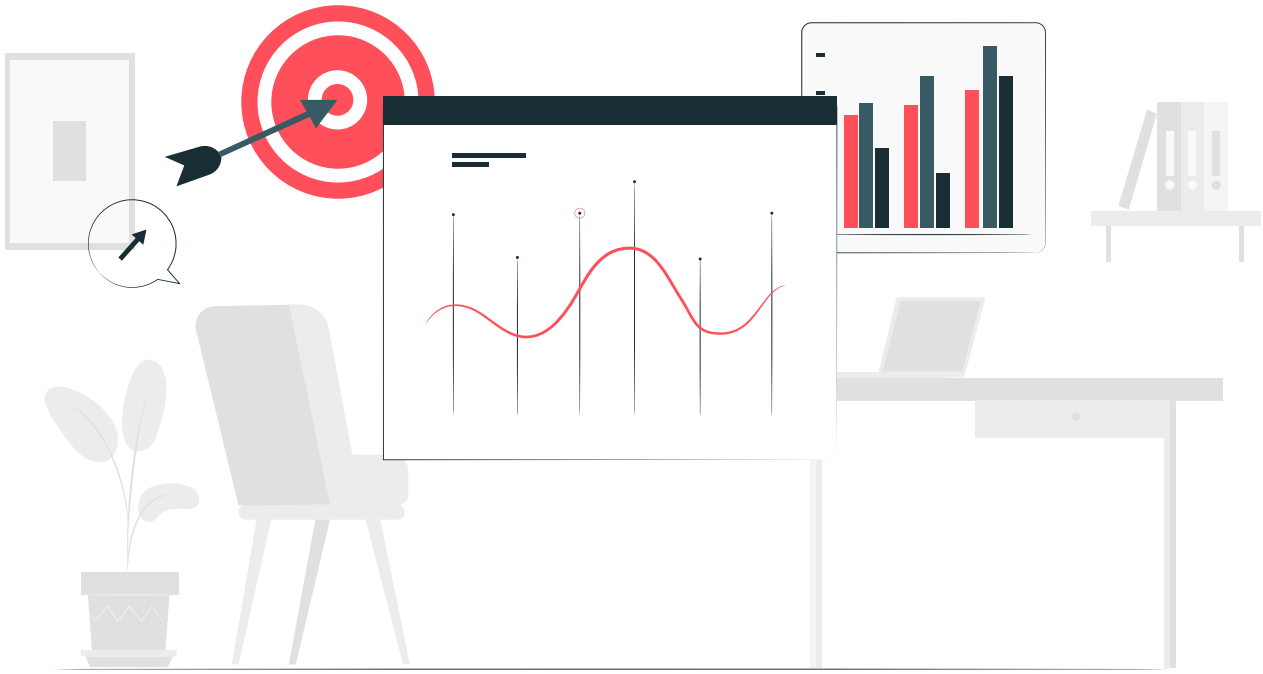
En esta edición del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) se ofrecen los datos de identificación, ubicación, actividad económica y tamaño de más de 5 millones de unidades económicas activas en el territorio nacional.

Como en versiones anteriores, el Directorio es actualizado en forma continua por los informantes autorizados, quienes pueden poner al día o complementar los datos de sus negocios e incorporar en línea información comercial mediante la aplicación que se encuentra en la ficha técnica de cada unidad económica.

Esta información es validada previamente por el INEGI. También continúa disponible la descarga gratuita de todo el Directorio o sólo de la información específica que seleccione el usuario. Esta plataforma, la cual requiere de la última versión de Google Earth, es una herramienta fundamental para la toma de decisiones en los ámbitos público y privado, afirma el INEGI. El DENUE cuenta con una base de 4,400,943 establecimientos a lo largo de todo el país y da acceso a los datos de contacto de posibles clientes y proveedores de acuerdo al interés del usuario.

Desde este Directorio se busca acercar a la población los datos y características de todas las Unidades Económicas de México, son fines estadísticos. Esta consulta está abierta al público y puede permitir conocer todo tipo de datos sobre los determinados sectores empresariales.

La versión más reciente presenta mejoras en la velocidad de despliegue de las unidades económicas en el mapa y de la información contenida en la ficha técnica a comparación de su edición pasada. El Instituto resaltó que otra de las mejoras que incluye es que el dueño del establecimiento puede solicitar en línea cualquier modificación de datos a través de la misma interfaz.



Los datos que se pueden consultar en DENUE son:

- CLEE
- Id de establecimiento
- Nombre del establecimiento
- Razón social
- Clase de la actividad económica
- Estrato (Personal ocupado)
- Tipo de la vialidad
- Calle
- Número exterior
- Número interior
- Colonia
- Código postal
- Localidad, municipio y entidad federativa
- Teléfono
- Correo electrónico
- Página de internet
- Tipo de establecimiento
- Longitud
- Latitud

Dentro de su buscador es posible encontrar unidades económicas específicas por su nombre o razón social, así como por localidad y área. Esta información puede servir para conocer cuántos negocios de determinado giro hay en una localidad, cuál es el giro empresarial más desarrollado en cada comunidad, entre otros datos que pueden ser usados con fines de aprendizaje o mercadotecnia. Sin duda, es información muy útil que se puede consultar en la página:

https://www.inegi.org.mx/app/mapa/denue/default.aspx

INEGI

Pan-Pro®
EXTRA

Grasa
para panificación.
De textura suave para
una mejor incorporación
de ingredientes.

OLEOFINOS®

oleofinos oleofinos ventas@oleofinos.com.mx 800 8224035 www.oleofinos.com.mx