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

OLEOFINOS MAGAZINE

NOTICIAS
INDUSTRIA
GRUPO OLEOMEX
CERTIFICACIONES
INNOVACIÓN

Año 3, número 1

BIENVENIDOS

www.oleofinos.com.mx

CARTA EDITORIAL

Estimado lector, bienvenido a una edición más de esta revista. Hemos trabajado arduamente para que el material que tienes en tus manos, sea de tu agrado e interés.

Te invitamos a descubrir los temas enfocados al mundo de las grandes industrias, entre ellos, nuestra reseña sobre el Congreso Palmero, un evento de gran magnitud dirigido al sector de la agroindustria que integra la cadena de valor de la palma de aceite.

Encontrarás mayores detalles sobre el Grupo Oleomex y su historia, así como información relevante de la nueva grasa Santa María.

Además, podrás adentrarte a un artículo sobre la Certificación Halal, que es un proceso especial para la producción de alimentos gracias a sus buenas prácticas y altos estándares de calidad.

Por último, tendrás acceso a un artículo muy interesante que es de gran ayuda para aquellos que están pensando en desarrollar un nuevo proyecto o solucionar un problema. Se trata del llamado "Design Thinking", una forma eficaz de llevar a cabo esas ideas que, en ocasiones, representan un reto para realizarse.

Esperamos que disfrutes esta edición y que nuestros artículos sean siempre de 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

Conoce la nueva propuesta de Oleofinos

Pensar en una grasa más ligera y especializada para panificación era imposible. Hoy es toda una realidad gracias a la nueva propuesta de Oleofinos: La grasa Santa María®.

Se trata de un producto saludable, elaborado con la tecnología más moderna en el medio a través del proceso de cristalización, con una aportación de menos calorías y libre de ácidos grasos trans (grasas que podrían provocar enfermedades cardiovasculares).

¿Una ventaja contudente? Se trata de una grasa no hidrogenada, es decir, es 100% vegetal, extraída del aceite de palma y sus fracciones. Además es un producto no alterado para que endurezca, por lo tanto, se encuentra libre de colesterol.

La grasa Santa María® se enfoca en el segmento de la panadería tradicional e industrial, ya que su uso es ideal para elaborar masas de panificación como hojaldre y pan fino, puede ser utilizada como margarina, no tiene sabor y no necesita ser refrigerada.

Oleofinos cuenta con su presentación de caja de cartón corrugado con bolsa de polietileno de 24 kg.

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

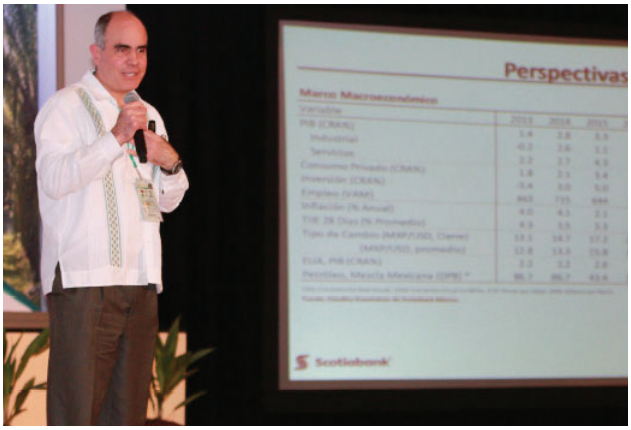
1er Congreso Palmero Mexicano

Organizado por la Federación Mexicana de Palma de Aceite, FEMEXPALMA, el primer Congreso Palmero se realizó el pasado 8 y 9 de Febrero del 2018 en Villahermosa, Tabasco.

Oleofinos, al igual que otros líderes de la cadena de la agroindustria, estuvo presente en este espacio de oportunidad para todo el gremio de la palma de aceite, donde se trataron temas relacionados al uso de estrategias así como herramientas para hacer un cultivo más rentable y cuidar al medio ambiente.

En su primera edición, el Congreso Palmero se desarrolló dentro de las instalaciones del Hotel Hilton y contó con la presencia de personalidades como el Presidente Ejecutivo de FEMEXPALMA, cuya institución busca que el sector mexicano cuente con información técnica y científica al alcance del productor y extractor, además de ofrecer programas de capacitación integrales para alcanzar la sustentabilidad en los cultivos.

Impulsemos el sector palmicultor de México



Tras las palabras de bienvenida por parte del Presidente de Femexpalma, el programa de conferencias magistrales y talleres dio inicio al emocionante evento. Entre las propuestas se encontró un panel de discusión por expertos, una mesa redonda sobre las perspectivas del mercado y precios del aceite de palma, un taller de procedimientos para la implementación de remediación y compensación en palma de aceite de acuerdo a los P & C, RSPO, y una visita a plantaciones y una planta extractora de la región.

Oleofinos, al igual que otros líderes de la cadena de la agroindustria, estuvo presente en este espacio de oportunidad para todo el gremio de la palma de aceite.

1er Congreso Palmero Mexicano

Por otra lado, se realizaron ponencias simultáneas divididas en tres temáticas: agronomía, agroindustria y valor agregado, y sustentabilidad del cultivo de palma de aceite. Todo ello en voz de 26 expertos provenientes de Alemania, Colombia, Honduras, Costa Rica, Guatemala, Perú, Estados Unidos y Países Bajos, así como 29 expositores nacionales e internacionales.

El Congreso Palmero contó con más de 614 asistentes, entre ellos, palmicultores y miembros de la agroindustria de los cuatro estados palmeros mexicanos, representantes de empresas de la refinación de aceites vegetales, de la banca privada y de desarrollo, consumidores del aceite de palma, proveedores de insumos y servicios, así como miembros de la academia y autoridades de distintas dependencias de los tres niveles de gobierno.

Sin duda, un encuentro clave para esta enriquecedora industria.

Tras su participación como orgulloso patrocinador, Oleofinos reitera su compromiso para continuar presente en eventos de esta magnitud que fortalecen los lazos con otros líderes del sector.

FEMEXPALMA

Federación Mexicana de Palma de Aceite

GRUPO OLEOMEX

Conoce más de su pasado, presente y futuro

Creado a finales de los años setenta por la familia Pérez Morett y bajo la visión innovadora del Ing.José Luis Pérez Martínez, Grupo Oleomex es un corporativo con amplia presencia en diversas industrias.

Sus orígenes nos remontan a la empresa pionera de la familia: Industrializadora Oleofinos, un proyecto cuyo propósito fue crear productos más amables con la naturaleza y ser proveedora de la industria alimenticia en México. Sin duda, años más tarde logró posicionarse como la empresa líder de un grupo industrial 100% mexicano.

Fue así como surgió el Grupo Oleomex, que al día de hoy funciona mediante la estrategia de verticalización de la economía con una amplia dimensión socioeconómica, suministrando aceites y grasas vegetales a gran parte del grupo. ¿El resultado? Un conglomerado de 12 grandes empresas de clase mundial, entre ellas, Oleofinos.

Sin duda, lo anterior ha sido posible gracias a un tema fundamental para Grupo Oleomex, los valores. Uno de los principales es el servicio al cliente, así como una actitud de austeridad y sencillez, además, prácticas de negocios como la innovación, flexibilidad, garantía de servicio y cumplimento de las expectativas de calidad entre sus clientes.

Hoy en día, el grupo asume un objetivo claro: mantener su liderazgo en la industria mexicana de los aceites y grasas vegetales, usando como herramienta el entusiasmo, esfuerzo y desarrollo tecnológico.

Los orígenes de Grupo Oleomex nos remontan a la empresa pionera de la familia: Industrializadora Oleofinos, un proyecto cuyo propósito fue crear productos más amables con la naturaleza y ser proveedora de la industria alimentaria en México.

OLEOMEX

Certificación Halal

Oleofinos cuenta con este importante reconocimiento

La certificación Halal está ligada a los alimentos que se rigen bajo un proceso especial de garantía de calidad.

¿Cuál es su impacto? Bien, ésta brinda seguridad a los compradores de que todo el proceso, desde la producción o el sacrificio de los animales, hasta el empaquetado y almacenaje del mismo, cumple con los requisitos establecidos.

Para lograrlo es necesario seguir un procedimiento de evaluaciones documentales de los sistemas de producción y calidad de las empresas, así como ensayos de muestras, tomas en fábrica y de los productos finales, y por último una evaluación del personal implicado en dichos procesos.

Oleofinos, ya cuenta con ella gracias a sus excelentes procesos.

Sabías que...

Durante el pasado marco de la México Alimentaria Food Show, el director en jefe del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), Enrique Sánchez Cruz, explicó que para poder exportar productos agroalimentarios, además de contar con la certificación Halal, los productores deben cumplir altos estándares de inocuidad establecidos en protocolos de diversos países.

Los productores mexicanos cumplen con esos requisitos, y eso ha permitido que nuestro país actualmente sea la décima potencia exportadora de productos agroalimentarios.

El impacto de esta certificación brinda seguridad a los compradores de que todo el proceso, desde la producción o el sacrificio de los animales, hasta el empaquetado y almacenaje del mismo, cumple con los requisitos establecidos.

¿HAS ESCUCHADO EL TÉRMINO DESIGN THINKING?

Descubre una herramienta para analizar y solucionar desde una perspectiva creativa

Si traducimos al español la frase: "Design thinking", se obtiene como resultado pensamiento de diseño, pero... ¿a qué nos referimos con esto?

El design thinking es un concepto implementado en los últimos años para analizar algo, ya sea un problema o una situación pero poniéndonos en los zapatos de un diseñador. Esto puede ser de utilidad para crear un producto, servicio, o mejorar modelos de negocio, es decir, todo lo que hace ser parte activa de un proceso de creación.

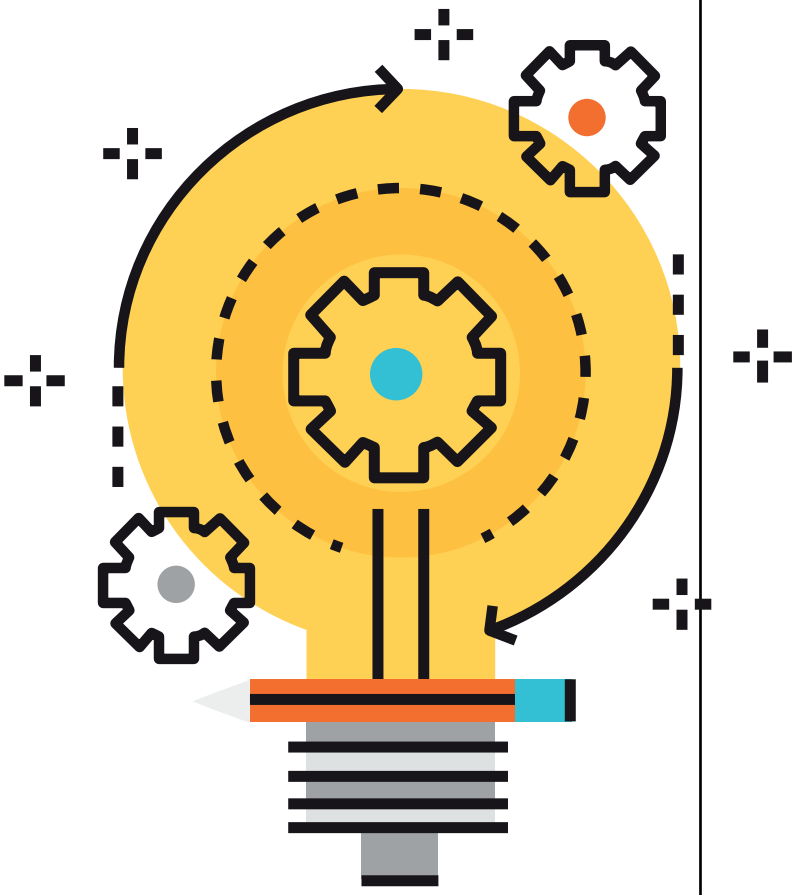
Es crear formas de entender los problemas a los que nos enfrentamos, pero de una manera distinta. Así que explicaremos cómo funciona la forma de trabajo de los diseñadores: Mediante "capas", es decir, descomponiendo un problema y dividiéndolo en partes más pequeñas.

Para lograrlo es necesario autonombrarse el "Thinker". Éste debe pensar mucho, sin límites y de manera empática. Tenemos que centrarnos en el "eje" previendo contratiempos futuros.

Una vez identificado el problema, es necesario encontrar una o más posibles soluciones, haciendo uso de nuestra imaginación aún cuando se nos vengan a la mente ideas fuera de lo común, pues muchas veces lo extraordinario es capaz de lograr cosas radicales o innovadoras.

Ya que tenemos una posible solución hay que diseñarla y hacerla tangible. Por último, hay que "testear" o ponerla a prueba, que es la forma en que nosotros podremos obtener una retroalimentación, ya sea para hacer mejoras o perfeccionar todo lo anterior.

Teniendo en cuenta que podemos fallar en el resultado, debemos estar abiertos a revisar los pasos anteriores para cambiar lo que sea necesario, es decir, experimentar un proceso de "prueba y error".



Food Design Thinking

Abordando el tema en la industria alimenticia, existe un término más especializado llamado "Food design thinking" y es concebido como una fusión del mundo gastronómico y del diseño, y no solo para lograr que un platillo o producto se vea bien, sino también para solucionar problemas de cualquier índole.

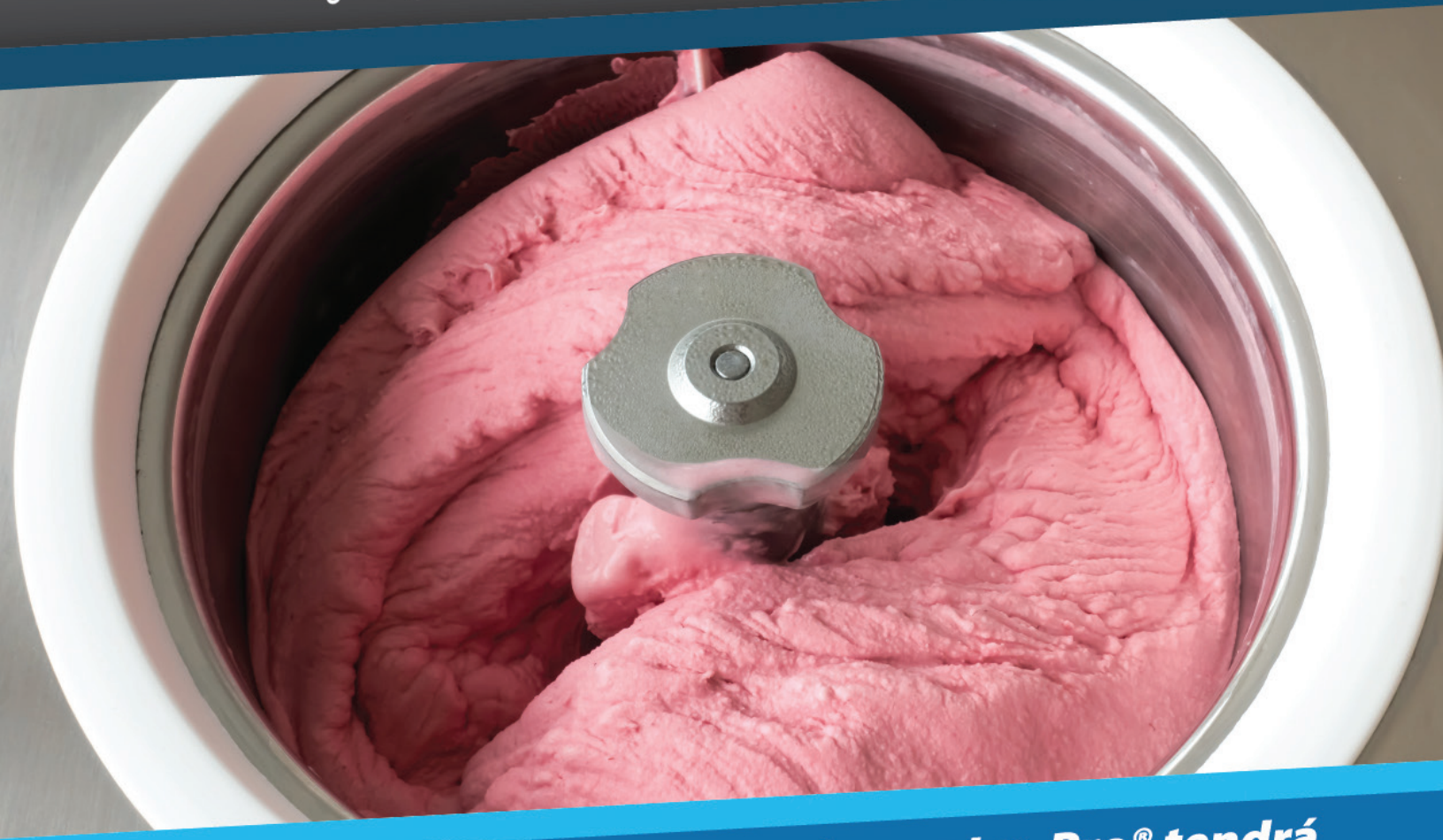
Lo anterior se logra mediante el uso de todos los sentidos y centrándose en las personas. Para poder generar ideas sobre nuevos productos y formatos se toman en cuenta sus hábitos y necesidades, dando solución a los posibles problemas de nuestros clientes.

Una de las formas en que este tipo de ideas se pudieran testear en el "Food design thinking" es a través de un focus group. (El focus group es un método o forma de recolectar información necesaria para una investigación, que consiste en reunir a un pequeño grupo de personas -generalmente de 6 a 12 personas- con el fin de entrevistarlas y generar una discusión en torno a un producto, servicio, idea, publicidad, etc.) Y con los resultados obtenidos, se sigue con el proceso de revisión del proceso anterior para generar mejoras continuas y así obtener los resultados deseados.

¿Qué te parece esta tendencia?

Ice-Pro®

La mejor grasa para elaborar tu base para helado



Tu producto final elaborado con Ice-Pro® tendrá una exquisita suavidad y cremosidad

- 100% Vegetal Kosher.
- Libre de Ácidos Grasos Trans.
- Cero sensación cerosa en el paladar.
- Otorga sabor y olor neutro, resaltando el sabor de los ingredientes al integrarse.

OLEOFINOS®

www.oleofinos.com.mx

01 800 822 4035

oleofinos @oleofinos

40 AÑOS OLEOFINOS CREANDO SOLUCIONES SALUDABLES