OLEOFINOS MAGAZINE

OLEOFINOS

ACEITES COMESTIBLES
PROVEEDOR DEL AÑO DE BARCEL
RSPO
CITSIA UAG
E-COMMERCE

Año 3, nmero 6

BIENVENIDOS

www.oleofinos.com.mx

CARTA EDITORIAL

El 2018 estuvo lleno de satisfacciones para Oleofinos, sobre todo por cerrarlo con broche de oro al haber sido reconocidos por Barcel como su Mejor Proveedor del Año, gracias a las soluciones que brindamos y a nuestro alto nivel de compromiso en el servicio y la atención. Más adelante en este número encontrarás el artículo completo en el que damos a conocer más a detalle sobre este importante galardón.

Es en estas fechas donde precisamente tenemos que recordar lo que hicimos bien en todo el año, y lo que podemos mejorar, no reviviendo el pasado, sino revisando los procesos ejecutados a modo de análisis para observar firmemente en qué podemos mejorar. El avanzar, evolucionar y ser mejores cada día en el trabajo, con nuestras familias y en nuestra vida cotidiana solo depende de Dios y de nosotros. El camino del liderazgo no es cómodo ni relajado, exige de nosotros lo mejor y creemos que las cosas que valen la pena no son sencillas ni fáciles. Si así lo fueran, todo mundo las haría.

El equipo editorial de la revista Oleofinos Magazine, les desea que hayan tenido un excelente año, y que este 2019 les traiga muchas alegrías y cosas buenas, tanto en lo profesional, como con su familia y amigos. En OLEOFINOS, queremos agradecer a cada uno de ustedes por su entusiasmo y colaboración; gracias por su trabajo y esfuerzo, para seguir haciendo de esta empresa una compañía de talla internacional, que genera un impacto positivo tanto a nivel local, como en todo nuestro país.

Sigamos juntos superando nuevos retos y viviendo con energía, nuevas experiencias, grandiosas y positivas.

¡Feliz Año!

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

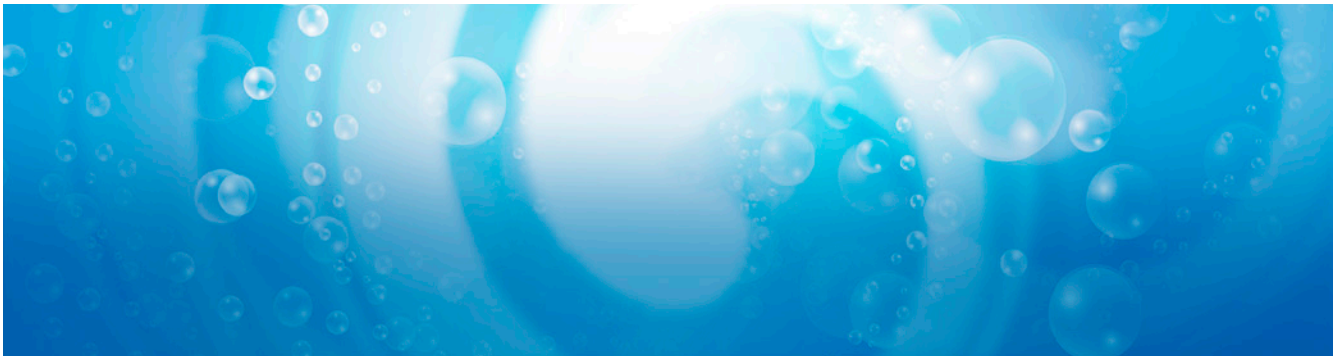
OFICINA LEÓN, GUANAJUATO
Lambda #403-C
Fracc. Industrial Delta 37545
León, Guanajuato
Tel. (477) 194-4988

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

OLEOFINOS®

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



Aceites Oleofinos. Productos de óptima calidad.

En Oleofinos nos dedicamos a desarrollar productos de óptima calidad, y prueba de ello son nuestros excelentes aceites de freído y a continuación te platicamos un poco más de ellos.

Easy Fried

Este aceite lo llamamos de freído profundo ya que se utiliza para aplicaciones de la industria alimentaria tales como botanas, frituras o cualquier alimento que en su proceso de preparación necesite de un freído profundo. Sus características: ser una grasa saludable, 100% vegetal, sin hidrogenar, sin colesterol y es libre de ácidos grasos trans.

Tiene un sabor neutro, por lo tanto respeta el sabor de los alimentos y además es libre de olores. Contiene antioxidantes naturales, los que le otorgan mayor vida de anaquel.

Aceite Hogar

El Aceite Hogar es uno de nuestros productos insignia y contamos con dos presentaciones: Aceite Hogar de Soya, y Aceite Hogar Vegetal. Ambos contienen omegas y vitamina E (antioxidante natural).

Aceite hogar es un aceite de valor nutricional que por su origen vegetal es libre de colesterol.

Ambos productos son RBD, es decir, son refinados, blanqueados y deodorizados. Por su proceso de refinado y desodorizado no contienen restos de proteínas naturales y no provocan ningún tipo de alergia. Nuestros Aceites Hogar también son libres de ácidos grasos trans y son 100% aceite vegetal.

Además Aceite Hogar por sus ingredientes y proceso de realización, es perfecto para dietas vegetarianas o veganas. Además de que contamos con la certificación Kosher, mostrando que es un producto de óptima calidad para el freído casero de alimentos y su consumo.

Aceite Oleín

Aceite Oleín es ideal para las personas que gustan de cocinar platillos fritos como camarones, pescado, papas, frituras, milanesas empanizadas, pollo, etc., que requieren de un aceite que soporte altas temperaturas y que mantenga sus propiedades por más tiempo. En un freidor casero podrás observar que el aspecto físico original de este producto se prolonga por más tiempo.

OLEOFINOS: “Mejor Proveedor del año 2018 de BARCEL”

El pasado 13 de noviembre, Grupo Bimbo celebró su Reunión Mundial de Proveedores 2018 en la Ciudad de México, a la que asistieron socios estratégicos de diferentes partes del mundo que se reunieron para conocer la visión de la compañía, compartir mejores prácticas y fortalecer las relaciones comerciales.

La reunión fue inaugurada por el presidente y CEO de Grupo Bimbo, Daniel Servitje, quien reconoció el trabajo de los socios comerciales de la compañía y afirmó el compromiso y la confianza de Bimbo en ellos, destacando el papel fundamental que juegan para ayudarles a alcanzar sus objetivos comerciales, invitándolos también a hacer de la sostenibilidad y la ética las piedras angulares de sus operaciones.

Eventos como este, demuestran el interés de Grupo Bimbo por seguir fortaleciendo las relaciones con todos sus proveedores para aprovechar al máximo su conocimiento y continuar en la búsqueda permanente de nuevas soluciones teniendo a la innovación como eje central de las propuestas.

Durante el evento, varios proveedores regionales que se destacan por su desempeño y excelencia comercial fueron reconocidos. Los ganadores del premio de este año fueron:

- Bimbo Canadá: AB Mauri
- Bimbo Bakeries USA: Edulcorantes ADM
- Bimbo LAC: Smurfit Kappa
- Bimbo México: Trimex
- Barcel México: Oleofinos

En el reconocimiento, Grupo Bimbo destacó la relación que Oleofinos ha mantenido durante 10 años como socios comerciales estratégicos en el desarrollo de nuevos productos, cuidando siempre la salud, la trazabilidad y la estabilidad.

En el marco del reconocimiento, Bimbo calificó a Oleofinos como un "Proveedor de Excelencia" por la calidad en sus productos, el servicio al cliente, su competitividad y el trabajo en equipo, logrando mantenerse siempre a la vanguardia en temas claves para su operación como: Responsabilidad Social, Sustentabilidad e Inocuidad Alimentaria.

Sin duda alguna, este es un reconocimiento que nos llena de orgullo a toda la Organización y hace propicio felicitar sinceramente a todas las Áreas de Oleofinos y a nuestra empresa hermana Transportadora de Líquidos Azteca por su excelente desempeño y calidad en las entregas, sin duda una pieza clave para alcanzar esta distinción.

Esta es una de las formas en que Grupo Bimbo se esfuerza por fortalecer continuamente las relaciones con sus socios estratégicos, quienes están ayudando a lograr el propósito de la empresa de construir una empresa sostenible, altamente productiva y completamente humana.

RSPO. La certificación de la Palma de Aceite

La RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil o Mesa Redonda sobre el Aceite de Palma Sostenible) es una organización sin fines de lucro que reune a diversos sectores de la industria del Aceite de Palma: productores, procesadores o comerciantes de aceite de palma, fabricantes de bienes de consumo, minoristas, bancos / inversores y organizaciones no gubernamentales ambientales y sociales (ONG). Esto con el objetivo de desarrollar e implementar estándares globales para el aceite de palma sostenible.

La RSPO fue fundada en 2004 en respuesta a las presiones debidas a la atención negativa que la industria de aceite de palma estaba recibiendo por sus impactos sociales y medioambientales. Fue creada por productores, sociedad civil, gobiernos y compradores para dirigir estos impactos y crear una imagen que transmitiera la idea de "transformar los mercados para hacer que el aceite de palma sostenible sea la norma".

RSPO ha desarrollado un conjunto de criterios ambientales y sociales que las empresas deben cumplir para producir Aceite de Palma Sostenible Certificado (CSPO).

Cuando se aplican correctamente, estos criterios pueden ayudar a minimizar el impacto negativo del cultivo de aceite de palma en el medio ambiente y en las comunidades de las regiones productoras de aceite de palma.

La RSPO tiene más de 3,000 miembros en todo el mundo que representan todos los vínculos a lo largo de la cadena de suministro de aceite de palma. Todos los miembros con esta certificación se han comprometido a producir, obtener y/o utilizar aceite de palma certificado por la RSPO.

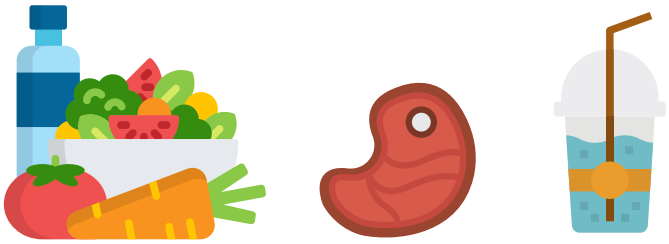
Transformar los mercados para hacer que el aceite de palma sostenible sea la norma.

ENTREVISTA

CITSIA UAG

Ing. Fernando Guzmán Enríquez

(Director General de CITSIA UAG)



¿Qué es CITSIA y cuáles son sus principales funciones o servicios?

CITSIA es el *Centro de Innovación Tecnológica y Servicios para la Industria Alimentaria,* creado en el año 2006 por iniciativa de la Universidad Autónoma de Guadalajara con la finalidad de ser una extensión de aprendizaje para los estudiantes y un brazo de vinculación con la agroindustria.

Sus principales servicios son:

- Desarrollo de productos, a partir de una simple idea o a través de la homologación de un producto ya existente.
- Maquila de productos a través de las distintas líneas de producción. Contamos con registro ante la FDA, Certificación ISO9001 (Calidad), Global Markets Programme (Inocuidad) y el Distintivo como Empresa Socialmente Responsable.
- Análisis microbiológicos y fisicoquímicos para garantizar la inocuidad de los productos, su estandarización, elaboración de tablas nutrimentales y estudios de vida de anaquel.
- Asesoría para la implementación de sistemas de calidad, inocuidad y exportaciones que permitan a los empresarios posicionar sus productos en el extranjero de una manera segura.

¿Cuáles son los objetivos a futuro de CITSIA?

Consolidarse como una incubadora especializada en agroindustria, en la que también se pueda acompañar de un servicio integral de formación empresarial en alianza con la incubadora de alta de tecnología de la UAG. Se busca contribuir a la profesionalización del sector a través de un programa de capacitación principalmente en calidad, inocuidad y la generación de valor agregado.

Desde su perspectiva, ¿cuáles son los obstáculos a vencer en la innovación alimenticia aquí en México? ¿Cómo piensan superarlos?

México y Jalisco, son líderes en la producción de alimentos, sin embargo, la gran mayoría se comercializan en fresco. Debemos trabajar en la profesionalización del sector para la generación de valor agregado que les permitan a los productores primarios convertirse en agroindustriales y coloquen sus productos en los diferentes mercados con una mayor vida de anaquel y con mejores márgenes de utilidad.

¿En qué proyectos trabaja actualmente CITSIA enfocados al desarrollo y la innovación de la industria alimenticia?

La industria de los alimentos está en constante evolución; ahora requerimos alimentos listos para consumirse, empaques novedosos y alimentos saludables.

Para satisfacer estas necesidades, trabajamos en un programa de capacitación especializada en 3 sectores: confitería, panificación y cárnicos.

¿Cuál es su visión en la innovación alimenticia en México?

La innovación debe ser integral, no es suficiente el desarrollo de un nuevo producto si no cuenta con una tecnología adecuada para su conservación o con un empaque que resulte atractivo para el consumidor. Y claro, considerar los nuevos canales de comunicación y comercialización a través de los mercados electrónicos y el uso de redes sociales para lograr su posicionamiento y permanencia en los mercados.

Sin embargo, para considerar esta innovación como exitosa deberá resolver una necesidad y sobretodo ser aceptada por el mercado meta.

TENDENCIA Y TECNOLOGÍA

La apuesta por el comercio electrónico, ¿quién ganará la batalla?

El comercio electrónico ha crecido exponencialmente en los últimos años tanto en el país como internacionalmente. No cabe duda que esto trae nuevos paradigmas para todo tipo de industrias, ya que hace crecer las infraestructuras de las empresas para brindar un mejor servicio y una atención más personalizada. Y es que aunque la compra se realice mediante una plataforma digital, ya sea una computadora o móvil, si hay cualquier inconveniente con la compra, al usuario le gusta ser atendido personalmente.

Durante 2018 el comercio electrónico (e-commerce) creció en México 17% respecto al año anterior, debido al creciente uso de Internet y la utilización de teléfonos inteligentes para acceder a redes sociales, reveló un estudio realizado por la Asociación de Internet.

El análisis denominado "Hábitos de los usuarios de Internet en México 2018" señala que en la actualidad 54% de la población utiliza Internet para realizar compras on line y 89% para acceder a redes sociales.

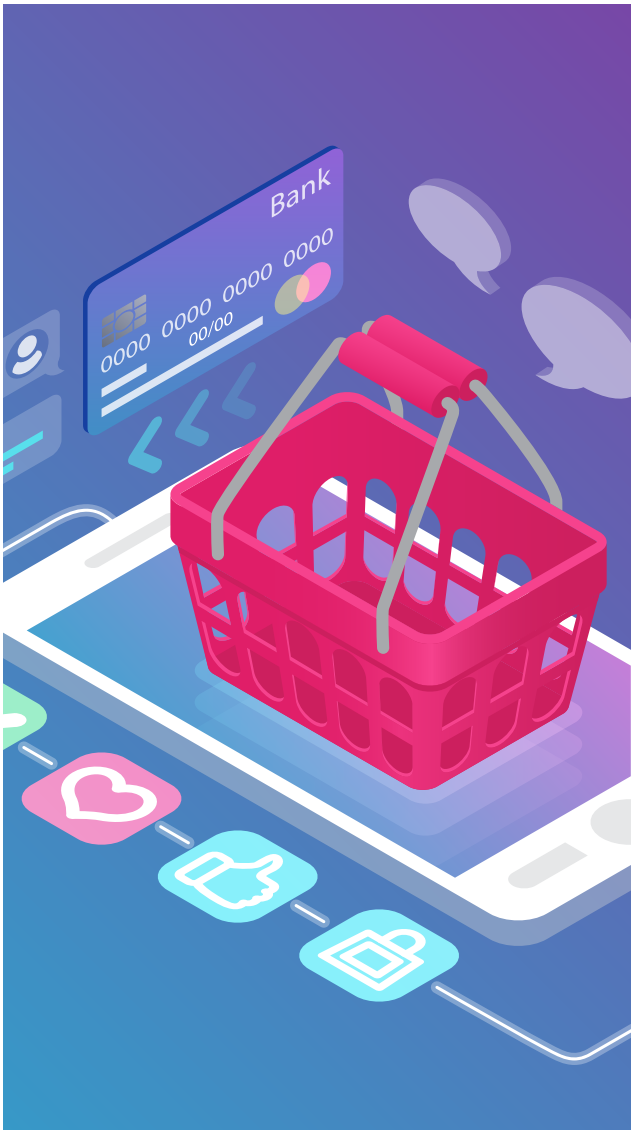
En tanto, el Índice Mundial de Comercio Electrónico, elaborado por Linio, señala que México cuenta con una penetración de 65 por ciento.

Esto quiere decir, que México es el segundo lugar en América Latina en comercio electrónico, con ventas que ascienden a 17 mil 630 millones de dólares, mientras que Brasil es el primero en AL, con 19 mil 723 millones de dólares en el mismo periodo.

Empresas como Amazon, Mercado Libre y Linio, lideran el comercio electrónico en México. No cabe duda que se están asentando las bases en la infraestructura que ofrecen y aún queda camino por recorrer para ver la evolución definitiva del comercio electrónico en México.

Y por supuesto que hay factores clave para ver como avanzará la competencia dentro del rubro del ecommerce, elementos como el servicio al cliente, garantías/devoluciones sobre los productos adquiridos, e incluso crear una infraestructura más sólida en la logística de envíos, para que el usuario obtenga de forma más rápida su artículo adquirido y sin contratiempos, todas estas características esenciales para competir dentro del comercio electrónico.

Al final, con la competencia y con la maduración del mercado, los beneficiados seremos los mismos consumidores al obtener gradualmente un mejor servicio, mejores precios y una forma más fácil de adquirir los productos que sean de nuestro interés.



OLEOFINOS®
Aceites y Grasas Vegetales
HOGAR®
Aceite 100% puro de soya
Olein®
Bag in Box
Aceite de oleína de palma
Aceites Vegetales 100%
Libres de Colesterol
Libres de Ácidos Grasos Trans
www.oleofinos.com.mx
01 800 822 4035
oleofinos
@oleofinos