OLEOFINOS MAGAZINE

OLEOFINOS®

LA INDUSTRIA
VIDA Y SALUD
HIGIENE INDUSTRIAL
TECNOLOGÍA

Año 4, número 3

BIENVENIDOS

www.oleofinos.com.mx

CARTA EDITORIAL

¡Bienvenidos a una nueva edición de Oleofinos Magazine!

En esta nueva edición hablaremos de diversos temas que serán de gran interés. Para comenzar, hablaremos sobre la oleína de palma, uno de nuestros principales productos y hablaremos acerca de sus propiedades y sus distintas aplicaciones.

Mostraremos también mayor información sobre el freído profundo y la variedad de aceites que ofrecemos para ello. Cada uno de nuestros productos tiene características propias con el fin de que sea el más adecuado para la preparación de los platillos y para que el freído se realice de forma correcta, manteniendo el auténtico sabor de los alimentos y conservando sus propiedades.

En esta edición continuamos hablando sobre la salud y las ventajas de hacer ejercicio, mostraremos que las ventajas no son sólo físicas, sino que el realizar actividad física con regularidad puede mejorar la salud mental e interna. Explicamos también de que manera funciona el ejercicio dentro del cuerpo humano.

En Oleofinos nos preocupamos por la seguridad de nuestros colaboradores, por lo que en nuestra planta de Zapopan, decidimos implementar el Sistema Integral de Seguridad Industrial e Higiene Industrial, del cual contaremos en qué consiste y cómo aseguramos la protección de los involucrados.

Para finalizar, tenemos un artículo que trata sobre los lineamientos que debemos tener para una correcta ciberseguridad industrial, desarrollada en 7 importantes pasos.

Muchas gracias por acompañarnos en cada edición de Oleofinos Magazine. Esperemos que disfruten leyéndola, así como nosotros disfrutamos de traerles la mejor información.

Comité Macoo

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

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
Isabel La Católica #750
Col. Barrio Nuevo, Orizaba, Veracruz
C.P. 94340
Tel. (272) 115 32 39

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

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

OLEÍNA DE PALMA

Un producto clave para el desarrollo de la industria alimenticia.

¿Qué es y para qué funciona?

Dentro de la diversidad de productos de Oleofinos, contamos con uno que tiene grandes ventajas, que lo convierte en uno de los mejores del mercado: hablamos del Aceite de Oleína de Palma.

La oleína de palma es la fracción más ligera del Aceite de Palma Africana. Es un aceite sumamente estable y de un sabor neutro. Tiene diversas aplicaciones, entre ellas, una de las más importantes que podemos encontrar es el freído de alimentos, ya que es un aceite que de forma natural aporta una estructura de alta estabilidad que retrasa la oxidación, dándole mayor vida de anaquel a los productos preparados con este aceite.

Otra de las ventajas de este aceite es que tiene neutralidad en el sabor, lo que permite que resalte el sabor característico de los alimentos.

Por las características propias de sus ácidos grasos, este aceite reduce la formación de gomas (cochambre) y/o compuestos indeseables durante los procesos de freído, que entre otras cosas mejora las propiedades nutricionales y la limpieza de los equipos.

Entre las diversas aplicaciones de la oleína de palma, está la utilización para reemplazar grasa butírica para la industria láctea. También se aplica para el desarrollo de fórmulas infantiles, cereales y fabricación de botanas y frituras en general.

LOS PRODUCTOS DE FREÍDO PROFUNDO

El freído profundo es un proceso que consiste en cocinar los alimentos y que estos queden totalmente fritos. En Oleofinos contamos con varias soluciones de aceite de freído profundo, representadas por dos de nuestras marcas principales.

Easy Fried®

Easy Fried® es el aceite ideal para freído profundo. Entre sus características podemos encontrar que es 100% vegetal, libre de ácidos grasos trans, sin colesterol y no contiene olor, ni sabor, respetando el sabor y olor original del alimento.

También Easy Fried® contiene antioxidantes naturales que dan a los productos mayor vida de anaquel. Por sus bondades naturales este aceite se cristaliza a menos de 20°C, tornándose de un color rojizo claro, lo cual es completamente natural y saludable.

Aceite de Oleína de Palma

Olein®

Aceite Oleín®

El aceite Oleín es un aceite comestible que se obtiene de la fraccionación del Aceite de Palma, extraído del fruto que se da en la Palma Africana y se le conoce como oleína de palma.

Es un aceite ideal para el freído profundo en todo tipo de comida. Su nivel de humeo (cuando comienza a perder sus propiedades) es a las 215° C, mientras que en otros aceites este nivel se da a los 200° C, dándole la ventaja de ser reutilizable.

Aceite Oleín® es ideal para cocinar platillos como: camarones, pescado, papas, frituras, milanesas empanizadas, pollo, platillos que requieren de un aceite que soporte altas temperaturas y que mantenga sus propiedades por más tiempo.

Cualquiera de ambas opciones, sea aceite Oleín® o Easy Fried®, aseguran un excelente freído para que los alimentos cumplan con las más altas exigencias del mercado.

Cuidando nuestra salud

Las ventajas físicas y mentales de hacer ejercicio.

La práctica constante de ejercicio mejora la salud física y mental, logrando consigo además, beneficios al prolongar los años de vida. Además de los beneficios físicos ya conocidos, el realizar actividad física de manera regular contribuye a la mejora del funcionamiento interno del cuerpo, así como de la estabilidad mental y emocional.

Beneficios mentales.

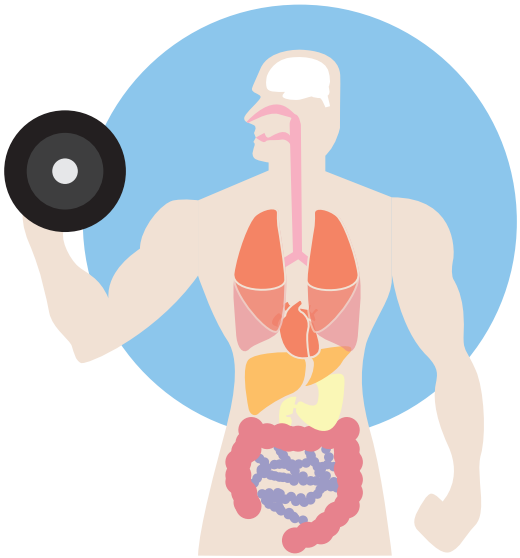
Realizar ejercicio de forma regular mejora la salud del cerebro, ya que la práctica física libera endorfinas, la cual, es una sustancia que mejora el estado de ánimo, alivia el estrés, controla la ansiedad y reduce la sensación de dolor, ayudando a combatir la depresión y otras enfermedades. Sus principios adictivos son similares a la morfina o heroína, por lo que hacer ejercicio puede ayudar a erradicar la adicción a estupefacientes.

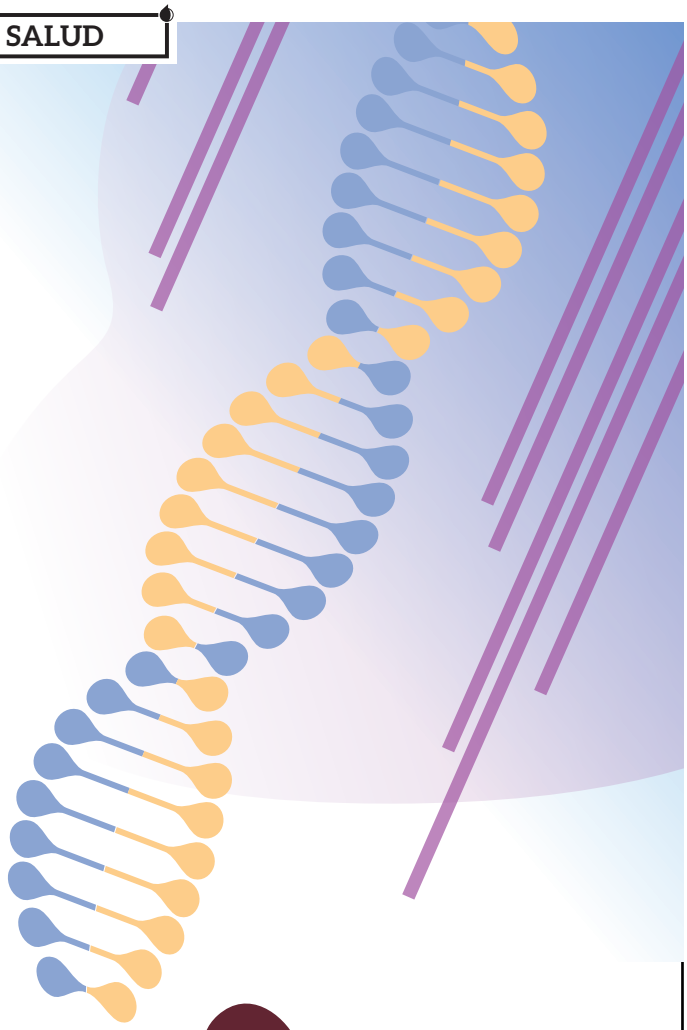
Mejora la memoria gracias a que se estimula la producción de células del hipocampo, responsables de la memoria, la concentración y el aprendizaje. Al mismo tiempo se incrementa la producción de sustancias que protegen estas células, por lo que se reducen los riesgos a largo plazo de enfermedades como demencia y alzhéimer.

Mejoras Internas

Al aumentar la actividad física el cuerpo requiere de más oxígeno, por lo que se aumenta la respiración permitiendo al corazón bombear más sangre a los músculos, esto reduce las probabilidades de sufrir un infarto o problemas cardiovasculares. Ayuda además a prevenir la diabetes, pues los músculos son capaces de quemar glucosa sin que se produzca insulina incluso 24 horas después de haber realizado ejercicio.

Previene enfermedades de los huesos y las articulaciones. El utilizar peso en rutinas de ejercicio, genera presión muscular por lo que se desarrolla una masa ósea más saludable, aumentando su densidad y evitando la porosidad, reduciendo las posibilidades de generar osteoporosis. Las micro roturas musculares permiten regenerar el músculo con un mayor tamaño al mismo tiempo que brindan mayor flexibilidad, mejorando los tendones.





Modificación de ADN

La práctica de ejercicio de forma regular puede incluso ayudar a modificar la herencia genética de una persona. Esto es posible debido a que cada enfermedad es provocada por una "falla" o "carencia" en el ADN. Realizar actividad física, ayuda a desempeñar y/o mejorar ciertas funciones en el cuerpo, por lo que puede cubrir o modificar la estructura del ADN que puede llegar a provocar enfermedades hereditarias. Puede incluso prevenir enfermedades como cáncer, diabetes, obesidad, enfermedades cardiovasculares y mentales.

Además de los beneficios físicos conocidos, realizar actividad física de manera regular contribuye a la mejora del funcionamiento interno del cuerpo y a la estabilidad mental.

Los estudios realizados han demostrado que realizar ejercicio en la juventud favorece al cuerpo de diversos modos que pueden ayudar a formar las bases de una vida saludable en la vejez.

La Seguridad y la Salud en la palma de tu mano.

Sistema Integral de Seguridad e Higiene Industrial Planta Zapopan

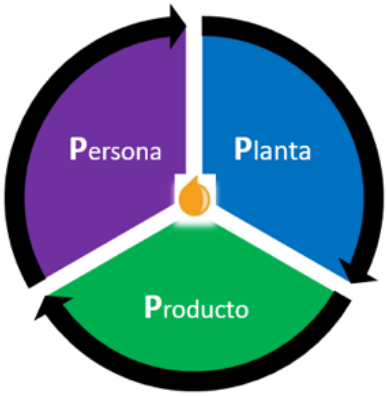
Según estadísticas del Instituto Mexicano del Seguro Social, en México cada 75 segundos ocurre un accidente. Derivado de esto, una persona muere cada 8 horas aproximadamente.

¿Cuántos padres, madres, tíos, hermanos o seres queridos tienen la seguridad de que regresarán bien a casa después del trabajo?

En OLEOFINOS –de acuerdo a nuestro slogan- estamos haciendo que lo bueno suceda y por lo mismo, este escenario puede cambiar.

Industrializadora Oleofinos a través de la Dirección General representada por el Ing. Ignacio Pérez Morett y la dirección de planta representada por el Ing. José Segnini, han aprobado y puesto en marcha el Sistema Integral de Seguridad Industrial e Higiene industrial para Planta Zapopan.

El programa tiene un alcance total, a ti, a tu lugar de trabajo y a nuestros productos representado con la siguiente figura:



Antes de continuar, es importante que comprendas estos conceptos:

La seguridad industrial tiene como objetivo evitar un accidente de trabajo, mismo que se derivó de una exposición a los riesgos con un efecto inmediato.

Por el contrario, la higiene industrial tiene como objetivo evitar una enfermedad de trabajo, misma que se deriva de una exposición a los riesgos, pero en el paso del tiempo.

El secreto de evitar un accidente o una enfermedad de trabajo está en la oportuna identificación y mitigación de los riesgos, por esa razón y con este fin se ha establecido el Sistema Integral de Seguridad e Higiene industrial, el cual contiene una estrategia soportada a través de 3 programas:

1. Programa Operativo: A pesar de que los 3 programas tienen un enfoque a las personas, este en particular busca como objetivo identificar todos los riesgos específicos que hay en nuestros procesos para que a través de acciones correctivas dichos riesgos sean eliminados o controlados de tal forma que sea imposible causar algún daño a nuestros operadores.

Es importante que sepas que ya se han comenzado con actividades desde inicio de año, y que como resultado en el cierre del primer semestre del 2019 se han reducido un 15 % de accidentes con respecto al mismo periodo del 2018.

2. Programa Legal/Administrativo: En este programa se dará seguimiento al cumplimiento legal que debemos tener ante la Secretaria del Trabajo y Previsión Social, organismo que se encarga de vigilar que los colaboradores trabajen en un ambiente adecuado para conservar su vida y su salud; además de regir las actividades de los grupos que de manera interna darán seguimiento a la implementación tales como la Comisión de Seguridad.

3. Programa de Salud: La alta dirección tiene una alta expectativa sobre este programa, ya que se debe comprender el alcance tan amplio que tiene y que contempla dos frentes:

a) Frente Colaboradores Operativos: A través del servicio médico se evaluarán la efectividad de las acciones implementadas para contener el impacto de los riesgos de higiene industrial, elaborando exámenes periódicos específicos para descartar afectaciones de salud, tales como audiometrías y espirometrías; además de la preparación a la respuesta a primeros auxilios en planta.

b) Frente Colaboradores Administrativos: A través del servicio médico, se dará seguimiento al estado general de salud de los colaboradores, con programas a lo largo del año que comprendan exámenes para dar seguimiento a enfermedades como diabetes, hipertensión entre otras; además de empezar con actividades que identifiquen riesgos que afecten también tu salud emocional.

A partir de esta entrega se abre un canal de comunicación, en el cual, estaremos tocando diversos temas de interés para ti relacionados directamente con tu salud y bienestar.

Es importante que tengas presente el siguiente mensaje que desde la alta dirección te queremos transmitir:

Tú nos interesas....

¡Hasta la próxima!

Lista de control de ciberseguridad en 7 pasos

En medio de todas las inquietudes y consejos sobre ciberseguridad que circulan por la industria, una breve lista de control puede ser una buena referencia para asegurarse de que su empresa va por buen camino.

Por David Greenfield, Director de contenido / Editor en Jefe de Automation World

¿Cuán vulnerables somos, realmente? ¿Cuánta protección realmente necesitamos y dónde debemos enfocarla? ¿Deberíamos contar con personal interno o confiar en expertos externos? Estas son solo algunas de las preguntas que vienen a la mente de muchas empresas cuando evalúan su postura sobre la ciberseguridad.

Con todas las noticias relacionadas con la ciberseguridad industrial, desde piratas informáticos rusos hasta el laberinto de nuevas empresas creadas para abordar la seguridad del sistema de control industrial (ICS, por su sigla en inglés), este puede ser un momento confuso para compañías de todos los tamaños.

Aunque todas estas preguntas y muchas más necesitan respuesta, Gary DiFazio, de Tripwire, un proveedor de software y servicios de ciberseguridad industrial, dice que existen medidas fundamentales que todos deben tomar para ayudar a identificar y mitigar el impacto de los eventos cibernéticos en el proceso industrial. Seguir su lista de siete pasos de los fundamentos de la ciberseguridad le proporcionará una base sólida que le ayudará a proteger sus sistemas y a evaluar con mayor conocimiento los próximos pasos. La lista de verificación de los siete pasos de DiFazio incluye:

1 Diseño de red: DiFazio dice que lo primero que debe hacer una empresa, si es que aún no lo ha hecho, es hacer que la ciberseguridad forme parte del ciclo de diseño de la red industrial. "De esta manera, se asegurará de que la reducción del riesgo de eventos de ciberseguridad se aplique desde el principio en lugar de intentar ajustar los controles de seguridad industrial después de que se implemente un sistema de control", explica.

2 Monitoreo de eventos: El monitoreo de eventos de ciberseguridad ahora debe considerarse una parte integral de cualquier enfoque de ciberseguridad industrial. "Atrás quedaron los

días en los que puedes implementar un sistema de control y tener la mentalidad de 'configúralo y olvídalo'", dice DiFazio.

3 Inventario de activos: Debe reconocer todo lo que está conectado a su red. Desde los controladores a las interfaces hombre-máquina (HMIs) hasta las estaciones de trabajo de ingeniería, todos los activos en su red deben ser inventariados con precisión para que no haya dispositivos desconocidos. Esto permite una rápida identificación de activos deshonestos.

4 Gestión de registros: A través de un repositorio de registros centralizado, los operadores pueden comprender qué información están generando sus dispositivos para poder optimizar el rendimiento y asegurar que estos dispositivos no estén a punto de fallar, dice DiFazio.

5 Gestión de la configuración: "Refuerce y administre los cambios en los estados de configuración de todos los dispositivos conectados a la red de control de procesos. Esto incluye sistemas SCADA [control de supervisión y adquisición de datos], dispositivos de red, firewalls, controladores y sistemas de autenticación", dice. "Administre estos estados de configuración según la guía industrial específica, como IEC 62443 o NIST SP 800-82".

6 Firewalls industriales: Los firewalls a menudo se consideran apuestas básicas en la ciberseguridad en la actualidad. Pero en muchos casos no se activan o utilizan correctamente. Cuando se trata de aplicaciones industriales, DiFazio recomienda la implementación de firewalls que puedan realizar una inspección profunda de paquetes contra el protocolo industrial para bloquear el tráfico que intenta utilizar el protocolo de una forma que nunca se pretendió usar. "Aproveche los firewalls industriales que pueden hacer cumplir la comunicación correcta entre dispositivos industriales", afirma. "Por ejemplo, solo permita que las HMI lean ciertos registros Modbus en el controlador y no escriban en ellos, o solo permita protocolos industriales específicos como EtherNet / IP y niegue todos los demás protocolos industriales".

7 Control de privilegios: Solo debe permitirse que el terminal de mantenimiento del supervisor escriba en registros Modbus específicos. "Solo permita que el maestro SCADA escriba en los registros", dice DiFazio. "Todos los demás solo deben tener capacidad de lectura. Según el rol de un usuario dentro de la organización, conceda acceso a los sistemas y dispositivos en función de su cargo en la empresa".

Si bien estos siete pasos no abordan todas las contingencias de ciberseguridad industrial, sí abordan los pasos centrales que toda empresa industrial debería tomar para asegurar sus sistemas de control en el nivel más básico. Además, esta lista sirve como una referencia útil a la cual acudir con frecuencia para asegurarse de estar al frente de lo básico.

"Es fundamental para los ingenieros de control saber que una buena higiene de la ciberseguridad equivale a buenos procedimientos operativos", dice DiFazio. "Esto se traducirá en la reducción del tiempo de reparación para las interrupciones de eventos operativos y de ciberseguridad, siempre y cuando se produzcan", concluye.

Fuente: PMMI Media Group, Boletín Perspectivas del día 22 de mayo de 2019

AVISO IMPORTANTE DE “BUENAS NOTICIAS”

A TODO EL EQUIPO DE OLEOFINOS y TL AZTECA

TENEMOS EL GUSTO DE INFORMARLES QUE:

Después de recibir la auditoría por parte de Global Standards y gracias a la valiosa participación de todo el Equipo, logramos la recertificación de nuestra Planta en Chinameca en el sistema FSSC 22000 Versión 4.1, el cual, nos acredita en el cumplimiento internacional de las normas de seguridad alimentaria, cumpliendo con los requisitos de nuestros clientes, mejorando nuestros procesos y brindando confianza a los consumidores finales.

Esta Certificación está considerada como el estándar más alto en calidad e inocuidad alimentaria con reconocimiento a nivel mundial y tiene una vigencia de 3 años.

¡MUCHAS FELICIDADES AL EQUIPO DE OLEOFINOS PLANTA CHINAMECA POR ESTE IMPORTANTE LOGRO Y SIGAMOS SIEMPRE HACIA ADELANTE!

ATENTAMENTE,

ING. IGNACIO PÉREZ MORETT
DIRECTOR GENERAL
ZAPOPAN, JAL., 09 DE JULIO DE 2019.

Mayor vida de anaquel
Olfilac®
Para elaborar todo tipo de QUESOS
Grasa saludable, 100% vegetal, Sin hidrogenar,
Libre de ácidos grasos trans, Sin colesterol,
Libre de olores o sabores desagradables.
OLEOFINOS®
01 800 822 4035
www.oleofinos.com.mx
oleofinos
@oleofinos