OLEOFINOS MAGAZINE

OLEOFINOS®

LA INDUSTRIA
NUTRICIÓN ANIMAL
VIDA Y TRABAJO
MUNDO OLEOFINOS
MES PATRIO

Año 4, número 4

BIENVENIDOS

www.oleofinos.com.mx

CARTA EDITORIAL

Bienvenidos a una nueva edición de su revista Oleofinos Magazine.

En esta ocasión abordaremos diversos temas que serán de gran interés para nuestros lectores. Comenzaremos hablando sobre el aceite de palmiste, uno de nuestros productos primordiales debido a sus propiedades físicas y a la versatilidad en sus aplicaciones.

Continuaremos hablando sobre la variedad de productos que ofrecemos respecto a la nutrición animal para la industria ganadera. Cada uno de nuestros productos está adecuado a las necesidades nutrimentales de los animales.

Abordaremos también un tema respecto a la eficiencia en el trabajo y la mejora del mismo. Para ello hablaremos sobre el método Pomodoro, una técnica creada para optimizar el desarrollo de actividades en menor tiempo y brindando mejores resultados. Mostraremos cómo llevarlo a cabo y los beneficios de su ejecución.

Retomaremos también el tema de seguridad y protección a los trabajadores. Oleofinos está inscrito al Programa PASST de la Secretaría del Trabajo, por lo que hablaremos sobre las normativas de seguridad que implica este programa, así como el cumplimiento legal aplicado en Planta Zapopan.

Mostraremos la norma NOM 035 STPS 2018 que habla de los factores de riesgo psicosociales en el trabajo, ya que es de suma importancia identificarlos, puesto que se pueden llegar a presentar en cualquier actividad laboral.

Para terminar y conmemorar el mes patrio les tenemos preparada una receta de chiles en nogada ¡festejemos con orgullo!

Muchas gracias por acompañarnos en esta reciente edición, esperamos que disfruten su lectura.

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

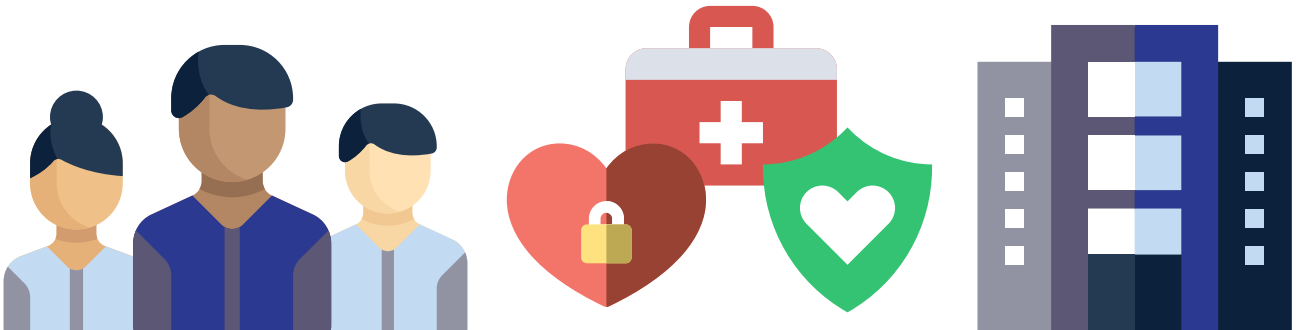
OFICINA ORIZABA, VERACRUZ
Isabel La Católica #750
Col. Barrio Nuevo, Orizaba, Veracruz, C.P. 94340
Tel. (272) 115 32 39

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



ACEITE DE PALMISTE

El aceite ideal para la elaboración de productos en la industria alimentaria por sus propiedades.

¿Qué es y para qué funciona?

El Aceite de Palmiste es un derivado de la palma africana. El aceite es extraído directamente de la semilla de su fruto y se compone en su totalidad de la extracción del aceite obtenido por este método, por lo cual es un aceite puro de palma africana, 100% Kernel y que luego podría convertirse a base de procesos de calidad, en RBD.

Su origen natural lo caracteriza como un aceite saludable, 100% vegetal, que es además libre de olores y sabores, libre de ácidos grasos trans, libre de colesterol y sin hidrogenar.

Mantiene además propiedades antimicrobianas y antivirales gracias a su alto contenido de ácido láurico, que ayuda a combatir virus e infecciones bacterianas. Gracias a que el aceite de palma africana mantiene un alto contenido de ácido láurico, su uso es ideal también para la industria química. Sus propiedades antimicrobianas y antivirales lo vuelven el mejor para la elaboración de jabones, así como para la industria cosmética, por conservar además una excelente estabilidad.

Sus propiedades naturales y características inigualables lo convierten en el aceite ideal para la elaboración de productos dentro de la industria alimentaria, ya que puede ser utilizado en diversos productos sin alterar su sabor. Sus principales aplicaciones son en la panificación, confitería, fórmulas lácteas, sustitutos de cremas para café, entre otros alimentos por sus altos contenidos de ácidos grasos.

ALIMENTACIÓN EN LA INDUSTRIA GANADERA

Conoce los productos de Oleofinos que atienden a esta gran industria.

En Oleofinos nos ocupamos en atender de manera óptima la alimentación de la industria ganadera. Pensando en satisfacer esta necesidad, creamos productos que brinden a los animales los nutrientes necesarios para su próspero desarrollo y mejora de los productos derivados de la industria pecuaria.

LactoMil®

LactoMil es 100% grasa de sobrepaso, ideal para ser usada dentro de la industria ganadera. Gracias a sus propiedades internas permite que la producción de leche y productos derivados de origen animal conserven un balance óptimo para mantener en buenas condiciones la salud del ganado. Entre sus principales características se encuentra que: es un ácido graso total, contiene calcio, humedad, se encuentra libre de impurezas, contiene ácido láurico, mirístico, palmítico, esteárico, oleico y linoléico, ideales para la nutrición ganadera.

Su consistencia es sólida y en forma de polvo granulado, su color es levemente amarillento.

LactoMil HP 95®

Grasa elaborada a partir del extracto obtenido de los ácidos grasos del aceite de palma, es ideal para ser utilizada para el mejoramiento en la producción de leche, ya que incrementa el volumen y la grasa de la leche gracias a su alto contenido de grasa de sobrepaso con elevado contenido de ácido palmítico. Entre sus principales características se encuentra que: está compuesto en un 95% de ácido palmítico, 4% de otras grasas derivadas del ácido de palma y 1% de humedad. Este producto se encuentra libre de cualquier componente alérgeno, ya que el aceite de palma no es naturalmente un alérgeno.

Su presentación es en hojuelas, es naturalmente de un tono amarillo tenue y es libre de cualquier sabor y color.

LactoMil®

LactoMil HP95®

Pasta de Coco®

Este producto es obtenido directamente de la almendra de coco, fruto de la palma tropical o también de la palma africana. Es usado principalmente como saborizante natural o complemento de las raciones alimenticias, gracias a sus propiedades que mejoran la producción de leche y la engorda del ganado. Entre sus principales características se encuentra que: es libre de impurezas, contiene un 9.0% de grasa, mantiene humedad y un ligero olor a coco similar al de la cocada.

Su presentación física es sólida, en polvo y de color café.

Pasta de Canola®

Este producto obtenido a partir de la extracción del aceite proveniente de la semilla de Canola es usado principalmente dentro de la industria del ganado lechero o para la engorda del ganado bovino, porcino y avicultura debido a sus propiedades. Dentro de sus principales características se encuentra que: mantiene un alto contenido proteico, mantiene un 2% de grasa, 12% de fibra cruda, humedad y un 90% de textura.

Su presentación física es sólida, en polvo y de color marrón.

Eficiencia en el trabajo

Método Pomodoro.

¿Qué es y cómo surge la técnica Pomodoro?

La técnica Pomodoro es un método de administración de tiempo y productividad en el trabajo que ayuda a efectuar tareas, principalmente a estudiantes y personas del ámbito laboral. Fue creada por Francesco Cirillo a finales de los 80´s, la inventó con el interés de mejorar su rendimiento académico durante el periodo de exámenes en su época como estudiante en Italia.

La técnica Pomodoro obtiene su nombre a partir del temporizador de cocina en forma de tomate que utilizaba Francesco Cirillo para administrar sus tiempos de productividad cuando se encontraba en la universidad, pues "Pomodoro" significa tomate en italiano.

Francesco Cirillo

¿Para qué sirve?

Sirve para mejorar la productividad y el rendimiento al momento de realizar una tarea, ya que permite mejorar la concentración y la capacidad de atención, así como lograr llevar a cabo una actividad en menor tiempo. Esta técnica permite enfocar toda la atención en una sola actividad sin distracciones y sin pasar momentos de angustia y ansiedad al no saber cuándo va a terminar, ya que permite tomar intervalos de descanso cada cierto tiempo de actividad que disminuyen la carga de trabajo, al mismo tiempo que se avanza con mayor rapidez y ayuda a mejorar los resultados del mismo.

¿Cómo se usa?

Para poder llevar a cabo una actividad bajo esta técnica, con el fin de obtener óptimos resultados, es necesario seguir una serie de pasos que ayudan a mejorar el rendimiento de la persona.

1. Se debe hacer un listado de las tareas a realizar, para después elegir una sola por la cual se comenzará a trabajar.
2. Se deben programar en el temporizador 25 minutos, ya que es el tiempo por el cual se trabajará de forma concentrada e intensiva hasta que suene la alarma.
3. Pasados los 25 minutos se debe descansar por 5 minutos en relajación total. A estos intervalos de tiempo se les llama "pomodoros". Se debe respetar estos tiempos de forma estricta para que funcione.
4. Cada 4 pomodoros se debe aumentar el tiempo de descanso, de 10 a 15 minutos, por lo que se trabajan 25 minutos y se descansan 10 o 15 minutos.
5. Siguiendo la metodología anterior cada 4 pomodoros, nuevamente se aumenta el periodo de descanso, de 20 a 25 minutos más.
6. Se debe seguir esta regla de forma progresiva, cada 4 pomodoros se aumenta el tiempo de descanso con respecto del anterior sin aumentar el tiempo de trabajo, hasta que se decida parar por completo o dar por concluida la actividad.

¿Qué benéficos aporta?

Esta metodología es ideal para las personas que quieren mejorar su desempeño en el estudio o el trabajo o para aquellas con problemas de concentración. Esta técnica permite trabajar de forma intensiva, rápida y mejorando los resultados de actividad, ya que elimina el estrés y la sensación de ansiedad producida por la creencia de no poder completar una actividad. Para que esta técnica brinde óptimos resultados es necesario trabajar durante los 25 minutos en total concentración, sin interrupciones ni distracciones y respetando en su totalidad los periodos de descanso.

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

¡Alto en nombre de la Ley! Normativa STPS en Planta Zapopan. 1era Parte

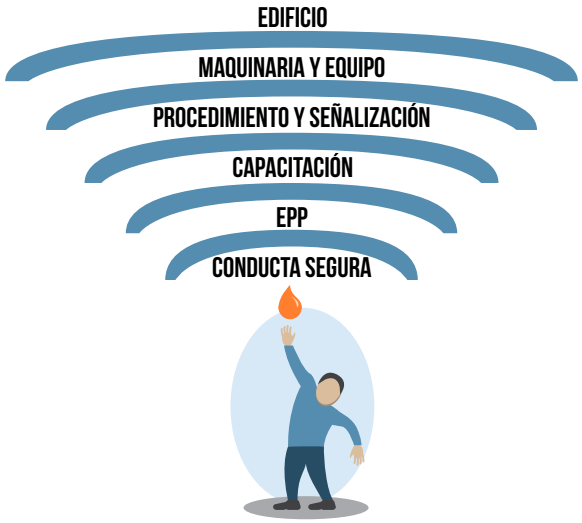
Estimado lector te pido que hagas un alto para leer esto que es de suma importancia.

En nuestra entrega pasada hablamos acerca de la **Secretaría del Trabajo y Previsión Social** y cuál es su papel, refrescando un poco te recuerdo que este organismo gubernamental se encarga de vigilar que las empresas (Patrón) se asegure de crear un entorno donde los colaboradores (Trabajador) puedan desarrollarse seguros y sin riesgos. Lo anterior sin perder de vista que también los colaboradores son responsables de su salud y su seguridad.

Estas normas fueron diseñadas para crear **"barreras"** que, si se implementan de manera precisa y se siguen con disciplina, protegen a los trabajadores de un accidente o una enfermedad laboral, sumado a la importancia de que nuestros colaboradores tengan **conductas seguras y acorde a los comportamientos éticos establecidos en el reglamento interno de trabajo.**

Actualmente y de manera voluntaria Industrializadora Oleofinos ha decido inscribirse en el programa PASST que significa **"Programa de Autogestión de Seguridad y Salud en el Trabajo".** Es importante que sepas que en mayo de este año Oleofinos recibió una auditoría para aspirar a aprobar la etapa no. 2 del **Programa** y estamos en espera de los resultados. Te mantendremos informado.

Echemos un vistazo a las normas que nos aplican en Planta Zapopan para que comiences



a familiarizarte con todo lo que implica este cumplimiento legal, así como los esfuerzos que se requieren para mantener el estado ideal.

NOM-001-STPS Edificios, locales e instalaciones

Esta norma busca que tengamos un edificio seguro para desarrollar nuestras actividades, y poner especial énfasis en: pisos, techos, escaleras, rampas entre otras facilidades.

¿Sabías que una escalera por ley debe tener una huella (donde pisas) de 25 cm. como mínimo y un alto máximo como de 23 cm.?

NOM-002-STPS Prevención y protección contra incendios

En el caso de la NOM 002 se aborda el enfoque de una planta que no solo prevé incendios, sino que además tiene todo un sistema de atención a una emergencia de ese tipo el cual evalúa nuestras capacidades, desde el equipo de red contra incendios, hidrante y extintores hasta nuestra competencia para enfrentar la emergencia.

¿Sabías que en planta Zapopan contamos con 148 extintores y 26 hidrantes?

NOM-004-STPS Sistemas y dispositivos de seguridad en maquinaria

El enfoque de esta norma va directo al equipo donde trabajan los operadores, definiendo una serie de requisitos enfocados a evitar que el operador sufra: quemaduras, atrapamiento, machucones, corte y hasta una amputación.

¿Sabías que esta NOM obliga al Patrón a tener un análisis para identificar los riesgos a los que el operador está expuesto para cada uno de los equipos de planta?

NOM-005-STPS Manejo, transporte y almacenamiento de sustancias peligrosas

La NOM 005 tiene como objetivo prevenir un accidente para el personal que está operacionalmente expuesto a las sustancias químicas peligrosas, esta norma tiene alcance con otras normas como las ambientales o incluso tiene relación con la NOM 002 debido a que algunas sustancias son inflamables. La norma exige que debemos hacer una lista de todas las sustancias peligrosas en planta e informar a todo el personal de los riesgos y como contenerlos.

¿Sabías que el ácido sulfúrico es la sustancia química más peligrosa que manejamos en planta?

NOM-006-STPS Manejo y almacenamiento de materiales

Aquí se marcan los lineamientos que debe tener un almacén, que van desde racks acordes con el peso y superficie en función de los materiales a almacenar, la altura de esos racks, las configuraciones de acomodo en racks superiores, tránsito de montacargas y enfocado al personal específicamente relacionado con el cuidado de su espalda, declarando la manera de efectuar una carga, así como los límites de carga que un ser humano puede soportar.

¿Sabías que la carga máxima que debe levantar una mujer es de 15 kg? Esto según la NOM-006.

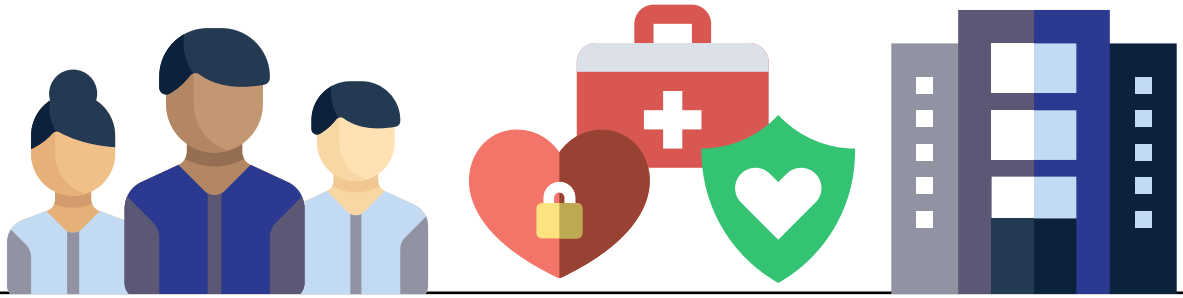
NOM-009-STPS Trabajos en altura

La NOM 009 tiene un enfoque total a la prevención de caídas, hace referencia del deber ser de barandales, sistemas de sujeción, escalas marinas, escaleras movibles y contrapesos entre otras cosas.

¿Sabías que una actividad hecha a 1.80 metros del suelo ya se considera como un trabajo en altura?

¿Qué te ha parecido esta información hasta ahora? Espera nuestra próxima revista para conocer el resto de las normas, y por favor no se te olvide que Tú nos interesas.

¡Hasta la próxima!



NOM 035 STPS 2018, Factores de riesgo psicosocial en el trabajo.

Fuente: Global Standards.

La NOM 035 STPS 2018, Factores de riesgo psicosocial en el trabajo: identificación, análisis y prevención, se publicó en el año 2018 y es aplicable a todo el territorio nacional. Esta norma ayuda a identificar los riesgos psicosociales que se puedan presentar en cualquier actividad laboral, mismos que las empresas tienen que analizar.

De acuerdo con la estructura de la Norma Oficial Mexicana, se establecen tanto las obligaciones por parte del patrón como las obligaciones del trabajador.

Obligaciones del patrón:

Los centros de trabajo deben contar con una política que incluya:

- El compromiso de la prevención de los factores de riesgo psicosocial.
- La prevención de la violencia laboral y un entorno organizacional favorable.

Dicha política se debe difundir y tiene que establecer las medidas para obtener un entorno organizacional apropiado para prevenir los actos de violencia.

Se deben promover acciones de prevención para los riesgos psicosociales, mecanismos para presentar quejas, denuncias a la violencia social, y las posibles alteraciones a la salud por exposición a los factores psicosociales.

Obligación de los trabajadores:

- Observar todas las medidas de prevención que establezca el patrón para controlar los factores de riesgo psicosocial.
- Abstenerse de realizar prácticas contrarias al entorno organizacional favorable y actos de violencia laboral.
- Participar en la identificación de los factores de riesgo psicosocial y en la evaluación del entorno organizacional.

Como se mencionó anteriormente, se debe realizar una evaluación de riesgos y establecer controles dentro de la organización para promover el entorno laboral seguro. Estos son algunos de los elementos que se tendrán que prevenir:

Condiciones en el ambiente de trabajo

Se refiere a situaciones peligrosas, inseguras, deficientes e insalubres; aquellas que bajo ciertas circunstancias exigen del trabajador un esfuerzo adicional de adaptación.

Cargas de trabajo

Trata las exigencias que se le imponen al empleado y que exceden su capacidad; pueden ser de diversa naturaleza, como cuantitativas, cognitivas, mentales, emocionales, de responsabilidad, así como cargas contradictorias o inconsistentes.

Falta de control sobre el trabajo

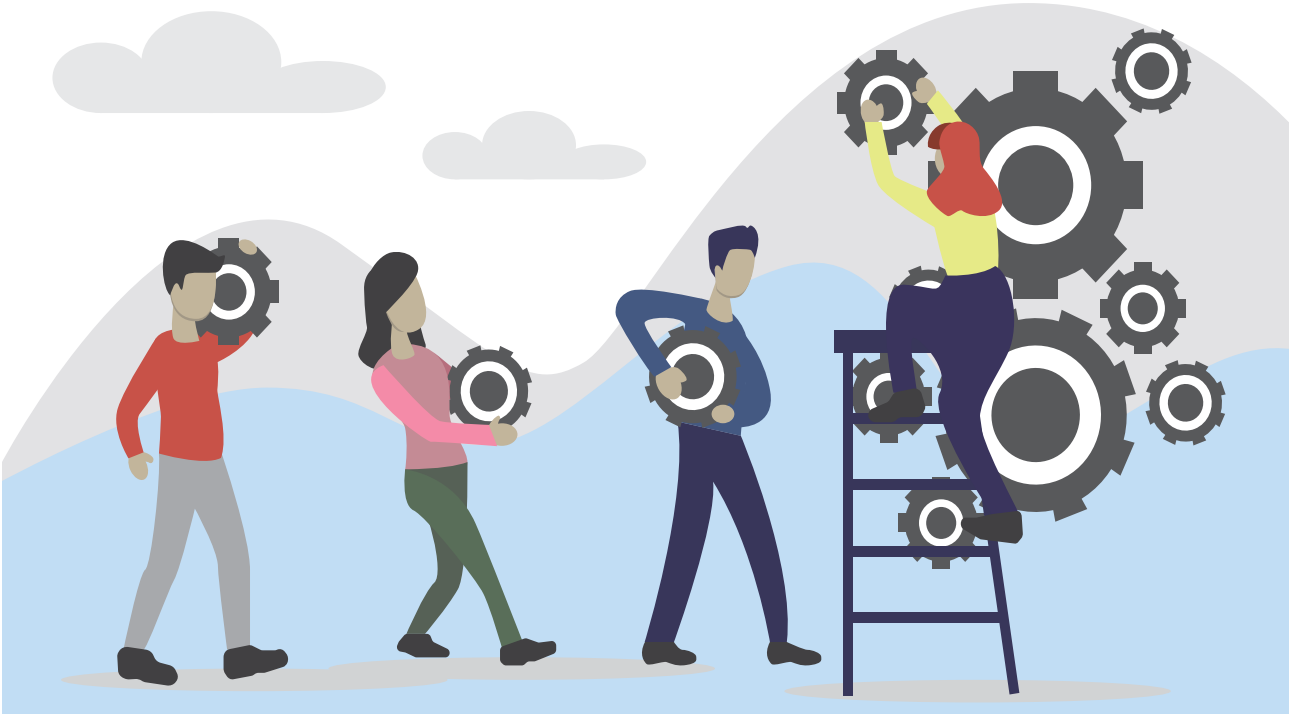
Se denomina como la escasa o inexistente posibilidad que tiene el trabajador para influir y tomar decisiones sobre los diversos aspectos que intervienen en la realización de sus actividades. Contrario a esto, la iniciativa y autonomía, el uso y desarrollo de habilidades y conocimientos, la participación, el manejo del cambio y la capacitación son elementos que dan al trabajador la posibilidad de influir sobre su trabajo. Estos elementos, cuando son inexistentes o escasos, se convierten en un factor de riesgo. Esto sólo aplica en aquellos procesos o actividades en los que se requiere la toma de decisiones y el trabajador cuenta con los conocimientos y la experiencia necesaria para tal efecto.

Jornadas de trabajo y rotación de turnos que exceden a lo establecido en la Ley Federal del Trabajo

Representan una exigencia del tiempo laboral del trabajador y se convierten en un factor de riesgo psicosocial cuando se trabajan extensas jornadas con frecuente rotación de turnos, sin pausas ni descansos periódicos claramente establecidos o medidas de prevención y protección; esto puede afectar su salud de manera temprana.

Interferencia en la relación trabajo-familia

Surge cuando existe un conflicto entre las actividades familiares o personales y las responsabilidades laborales. Es decir, cuando de manera constante se tienen que atender las responsabilidades laborales durante el tiempo dedicado a la vida familiar y personal, o se tiene que laborar fuera del horario de trabajo.



Receta: Chiles en Nogada

Este mes patrio te compartimos una receta de Chiles en Nogada, que podrás preparar con nuestro Aceite Oleín® o con Aceite Hogar®.

Ingredientes:

- 4 cucharadas de Aceite Oleín® o de Aceite Hogar®
- 8 chiles poblanos
- 2 granadas rojas desgranadas
- 80 gramos de perejil picado
- 100 gramos de cebolla finamente picada
- 2 dientes de ajo
- 400 gramos de carne de res molida
- 400 gramos de carne de cerdo molida
- 120 gramos de acitrón picado
- 50 gramos de pasita hidratadas
- 100 gramos de almendra peladas, tostadas y picadas
- 200 gramos de durazno picado
- 200 gramos de pera pelada y picada
- 200 gramos de manzana golden pelada y cortada en cubitos
- 50 gramos de azúcar
- 5 gramos de canela molida
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Para la nogada:

- 1/2 kilo de nuez de castilla pelada
- 100 gramos de almendra peladav
- 220 gramos de queso crema
- 80 gramos de azúcar
- 400 mililitros de vino blanco
- Nuez moscada al gusto
- Leche (si fuese necesario)

Preparación:

Pon los chiles a fuego directo para quemar la piel, ten cuidado de que no se quemen. Mételos en una bolsa y déjalos sudar por 20 minutos, quítales las semillas, desvénalos y resérvarlos a parte.

Para el relleno, calienta en una olla o sartén el Aceite Oleín® o el Aceite Hogar®, suda la cebolla y el ajo picado, agrega las carnes de res y cerdo y cocina 5 minutos, agrega las almendras, pasas, acitrón y deja cocer un poco.

Agrega la fruta (duraznos, peras y manzanas) deja cocer 5 minutos más, sazona y reserva a parte.

Nogada:

Pon el vino blanco, almendras y nueces al fuego; deja que reduzca y agrega nuez moscada. Enfría, licúa con la crema, el queso y el azúcar, rectifica la consistencia y el sabor, rellena los chiles, cúbrelos con la salsa y decora con perejil picado y los granos de granada.

¡Disfruta la receta!

Donuts-Pro®

Grasa para freído de donas, churros y buñuelos

Coconut-Pro®

Aceite de Coco

Ideal para todo tipo de topping

Saludables, 100% vegetales, Libres de ácidos grasos trans, Sin colesterol, Sin hidrogenar, Libres de olores o sabores.

OLEOFINOS®

01 800 822 4035

www.oleofinos.com.mx

oleofinos @oleofinos