Oleofinos Magazine

INDUSTRIA ALIMENTICIA • MEDIO AMBIENTE • TECNOLOGÍA / Año 7, Número 1

Futuro sostenible:

El cultivo de canola
en protección
del Medio Ambiente.

OLEOFINOS

Contenidos

Pag. 1 EDITORIAL
Carta editorial

Pag. 2 MUNDO OLEOFINOS
Tamales una joya de la gastronomía prehispánica.

Pag. 4 LA INDUSTRIA
Futuro sostenible: El cultivo de canola en protección de las abejas

Pag. 6 MEDIO AMBIENTE
Desarrollo sostenible empresarial y su beneficio ante la comunidad

Pag. 8 TECNOLOGÍA
El futuro de la Tecnología: 3 tendencias que hoy son realidad

Pag. 10 ESPECIAL
Deseos 2022

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

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
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

www.oleofinos.com

comunicacion@oleofinos.com.mx

Oleofinos @oleofinos

Bienvenidos

Carta Editorial.

¡Bienvenidos una vez más a Oleofinos Magazine!

Esta edición es muy especial por ser la primera del año. A pesar de las adversidades que nos rodean en estos últimos tiempos, nos encontramos felices de poder estar un año más al lado de todos y cada uno de nuestros colaboradores.

Primeramente encontrarás un interesante artículo sobre el origen prehispánico de los tamales, así como del nacimiento del día de la Candelaria. Descubre por qué se celebra este día acompañado de unos exquisitos tamales.

Más adelante platicaremos sobre el cultivo de canola y sus múltiples beneficios para la conservación de la flora y la fauna; por ejemplo, el cultivo de canola podría rescatar a las abejas de la extinción.

Conoce más sobre el desarrollo sostenible empresarial y cómo puede ayudar a las compañías a reconocer y gestionar valores que concedan mayores beneficios a sus trabajadores, mejorar su comunidad y a cuidar el medio ambiente.

Para finalizar, reflexionaremos un poco respecto a la tecnología que se encontraba al alcance del ciudadano promedio hace 20 años y compararemos la tecnología actual. Mostraremos 4 tecnologías de ensueño que aunque no lo parezca, hoy son una realidad.

Como cierre de esta edición, tomamos un espacio para dedicar unas palabras a todas las personas y empresas que nos brindaron su apoyo, y comunicarles de esa manera los deseos de Oleofinos.

Esperamos que esta nueva edición sea del agrado del lector.

¡Gracias a todos nuestros colaboradores y feliz año!

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

Tamales una joya de la gastronomía prehispánica

Origen y tradición

Los tamales son un platillo emblemático de la gastronomía mexicana que lleva cautivando nuestros paladares más de 500 años.

Aunque su nacimiento geográfico se disputa entre diversos países de América Latina que poseen su propia versión del tamal; según escritos de Fray Bernardino de Sahagún, su origen proviene de la zona centro de México y fueron creados específicamente por los Mexicas, quienes consumían este alimento con frecuencia y que además mantenían un alto dominio político y comercial de la región, por lo que se piensa que fue esta civilización quien compartió este manjar a base de maíz, con otras culturas del continente prehispánico.

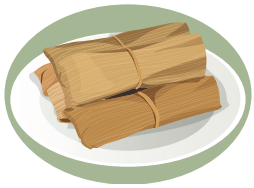
En aquel entonces el relleno del tamal difería bastante a como lo consumimos hoy en día. Los Mexicas cocinaban los tamales utilizando carne de pavo, flamencos, ranas, ajolotes, conejos y pescados como relleno, también utilizaban calabazas, frijoles o chiles para atiborrar la masa y se cocinaban dentro de una olla de barro sin agua.

Los tamales son un platillo emblemático de la gastronomía mexicana que lleva cautivando nuestros paladares más de 500 años.

¿Cómo surge el día de la Candelaria y su tradición por degustar tamales?

Por otra parte, el cristianismo contribuyó con otro elemento, inculturizando el mundo mexica de los tamales: La Candelaria se debe celebrar 40 días después del nacimiento de Jesús, es decir el 2 de Febrero, puesto que según la Biblia fue en ese momento que la Virgen María acudió a la iglesia con candelas para purificarse y que a su vez estas candelas fueran bendecidas. También se cree que fue este día cuando la Virgen María presentó al niño Jesús ante la iglesia y el Señor por primera vez.

Coincidente a ello, era en esta misma fecha que los Mexicas celebraban el Atlcahualo (el inicio de la temporada de siembras) bendiciendo el maíz que se sembraría en tributo a los dioses Tláloc y Chachitlicuetl.



Con la llegada de los españoles y la evangelización de los pueblos indígenas hubo un sincretismo entre ambas tradiciones, con el cual se sustituyó el maíz por tamales y se festeja la Candelaria como se hacía con los antiguos dioses.

Pan Pro Extra

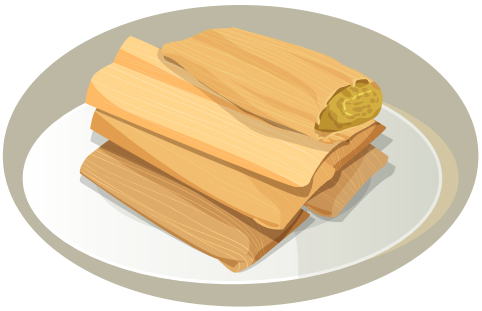
Pan Pro Extra es igualmente una opción excepcional para la preparación de tamales, panificación y galletería. Esta grasa está elaborada a partir de mezclas de aceites de palma y sus fracciones, lo que la vuelve una grasa 100% vegetal y saludable, es libre de colesterol, de ácidos grasos trans y se encuentra sin hidrogenar. No cuenta con sabor ni olor, por lo que es una opción perfecta para destacar los auténticos sabores y aromas de los diversos tipos de tamales.

Pan-Pro® EXTRA

Torti Pro

Únete a una de las tradiciones más antiguas de México preparando unos exquisitos tamales de la mano de Torti Pro. Es grasa 100% vegetal de excelencia, libre de ácidos grasos trans, no solo aportará grasas saludables, sino que brindará una excelente elasticidad, suavidad y homogeneidad a tus tamales.

Torti Pro®
GRASA PARA TORTILLAS DE HARINA



Futuro sostenible:
El cultivo de canola en protección de las abejas

En las últimas décadas la población de diversas especies de insectos polinizadores ha disminuido de forma alarmante, principalmente debido al uso desmesurado de insecticidas utilizados en múltiples tipos de cultivos. Las abejas han sido una de las victimas más significativas, puesto que son unas de las especies de animales más importantes dentro del ecosistema, su trabajo es esencial para la supervivencia de la vegetación silvestre, socorriendo con su polinización a la reproducción de cientos de tipos de plantas.

El 90% de las plantas con flor necesitan ayuda de algún insecto o animal polinizador para su reproducción. La proliferación de estas especies vegetales beneficia tanto a humanos como a animales, proveen alimento y sustentos benéficos que son usados en diversos ámbitos de consumo.

La canola no solo es benéfica para el desarrollo de especies animales y la preservación de la flora y fauna, sino que también es benéfica para la salud.

Con un manejo respetuoso de la zona y con la colaboración de los agricultores para llevar a cabo un óptimo proceso de desarrollo del área, el cultivo de canola no solo contribuye a la reproducción de insectos polinizadores, sino que ayuda de manera significativa a restaurar progresivamente la población de abejas silvestres. Los campos de canola ofrecen hábitat a un gran número de especies de insectos que se encuentran en constante amenaza y que son de suma relevancia para el desarrollo del ecosistema, como lo son los escarabajos, arañas, mariposas, avispas y por supuesto las abejas.

Gracias a que actualmente existen semillas de canola con una mayor tolerancia a herbicidas, es posible desarrollar nuevos métodos de cultivo que permiten a los agricultores de canola llevar a cabo prácticas vanguardistas que posibilitan un trato más amigable y respetuoso con el medio ambiente. Uno de ellos es el método de labranza cero el cual permite sembrar la semilla de canola sin alterar las condiciones naturales del suelo, a su vez la canola tolerante a herbicidas reduce significativamente las emisiones de carbono de sus propios cultivos, puesto que reduce la necesidad de los agricultores de pasar por los cultivos y con ello disminuye el consumo del combustible responsable de tal contaminación.

La canola no solo es benéfica para el desarrollo de especies animales y la preservación de la flora y fauna, sino que también es benéfica para la salud.

El aceite de canola contiene menos grasas saturadas que otros aceites vegetales, además que es libre de grasas trans y rico en nutrientes, en comparación a otros aceites vegetales de uso común. El aceite de canola aporta la mayor cantidad de grasas omega-3, aporta omega-6 y es una excelente fuente de Vitamina E, además el consumo moderado de aceite de canola puede ayudar a reducir el riesgo de cardiopatías.

El Aceite de canola en la industria alimentaria.

El aceite de canola contiene menos grasas saturadas que otros aceites vegetales, además que es libre de grasas trans y rico en nutrientes, en comparación a otros aceites vegetales de uso común. El aceite de canola aporta la mayor cantidad de grasas omega-3, aporta omega-6 y es una excelente fuente de Vitamina E, además el consumo moderado de aceite de canola puede ayudar a reducir el riesgo de cardiopatías.

Sus amplias aplicaciones van desde el embotellado para aceite de cocinar, mayonesas, componente en fórmulas infantiles, elaboración de margarinas, mantecas vegetales especializadas y aderezos, hasta su uso en frituras con el objetivo de bajar saturados.

Para más información, escanea nuestro QR y conoce las opciones que tenemos para ti.

Desarrollo sostenible empresarial y su beneficio ante la comunidad

En el pasado, solamente las problemáticas de carácter socio-políticos podían llegar a dañar un progreso empresarial, sin embargo en el contexto actual, existen diversos factores que pueden afectar directamente el crecimiento de una organización, aspectos tales como: la contaminación ambiental y su efecto en el entorno, el desarrollo social, la protección ante cuestiones de contingencia, entre otros. Ante ello cada vez son más las compañías que han decidido replantear la forma en que se desempeñan para priorizar el bienestar de sus trabajadores y crear aportaciones que beneficien a la sociedad.

El desarrollo sostenible es aquel que satisface las necesidades del presente sin comprometer la habilidad de generaciones futuras.

¿Qué es el Desarrollo Sostenible?

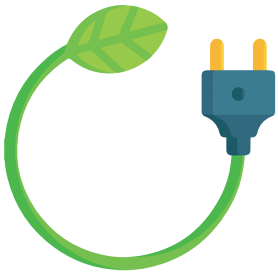
En el año 1987 en la Comisión Mundial Para el Medio Ambiente y el Desarrollo de las Naciones Unidas se creó la definición de desarrollo sostenible que continúa existiendo hoy en día. Se le define a este término como "aquel que satisface las necesidades del presente sin comprometer la habilidad de generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades, armonizando 3 pilares esenciales: el cuidado ambiental, el desarrollo social y el crecimiento económico".

Por lo que para que una organización pueda definirse como un desarrollo sostenible, este deberá llevar a cabo sus actividades productivas sin descuidar al medio ambiente y velando por una adecuada aportación a su entorno social. Las organizaciones deben ser conscientes de que la naturaleza no es una fuente inagotable de recursos, por lo que deben actuar en base a este hecho con respeto y sumo cuidado, restaurando los recursos tomados en la medida posible para provocar un impacto menor en el medio ambiente.

¿Qué son los ODS?

En el mes de Septiembre del año 2015, todos los países miembros de la ONU acordaron cumplir al menos hasta el año 2030 con 17 objetivos que buscan promover la prosperidad y luchar contra la pobreza mediante el crecimiento económico, la educación, la salud, la protección social, la seguridad y la equidad en las oportunidades de empleo, sin dejar de lado la protección del ambiente. Estos propósitos fueron llamados los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Desde hace tiempo cada vez más empresas se han concientizado respecto a la forma en que se desarrollan y cómo esto impacta en su entorno y/o comunidad. Este autoanálisis ha permitido a las compañías tomar medidas de cambio a favor de la sustentabilidad y desarrollos benéficos para su entorno, por lo que la implementación paulatina de las ODS no solo beneficiará a las organizaciones sino que favorecerá a la sociedad en general.



Los 17 objetivos son:

1. **Fin de la pobreza**
2. **Hambre cero**
3. **Salud y Bienestar**
4. **Educación de calidad**
5. **Igualdad de género**
6. **Agua limpia y saneamiento**
7. **Energía asequible y no contaminante**
8. **Trabajo decente y crecimiento económico**
9. **Industria, Innovación e Infraestructura**
10. **Reducción de las desigualdades**
11. **Ciudades y comunidades sostenibles**
12. **Producción y consumo responsable**
13. **Acción por el clima**
14. **Vida submarina**
15. **Vida de los ecosistemas terrestres**
16. **Paz, Justicia e Instituciones sólidas**
17. **Alianzas para logar objetivos**

El futuro de la Tecnología: 3 tendencias que hoy son realidad

En la actualidad podemos realizar llamadas a alguien mientras lo vemos por una pantalla, prender el televisor, las luces, controlar la temperatura o la seguridad general de nuestro hogar por medio de un celular, hoy en día podrías incluso programar tu auto para llegar a un destino sin tener que tocar el volante ¿imaginaste poder hacer todo eso y más, hace apenas 20 años atrás? La tecnología no solo avanza a pasos agigantados, sino que se vuelve cada vez más asequible.

La tecnología es asombrosa y aunque se podría pensar que ya ha se ha creado todo lo que era posible, existen varias que se han desarrollado increíblemente y que sin duda superan expectativas.

Las nuevas necesidades emergentes nos están llevando a la adopción de nuevas tecnologías y este 2022 viene con avances fuertes en nuestra conectividad.

1- Hogar Inteligente

Actualmente cualquier hogar con señal de internet es capaz de convertirse en un hogar inteligente, existen cerrojos que se abren mediante huellas digitales, lavadoras y secadoras que funcionan de manera automatizada, focos que se controlan a distancia al igual que los televisores; estos y muchos otros objetos inteligentes o "SmartThings" fueron creados para facilitar el manejo del hogar.

Aunque las diversas opciones tecnológicas del mercado son asombrosas, no todas son tan prácticas como se espera, ya que mantener la

compatibilidad entre dispositivos es casi imposible si los objetos son de marcas distintas entre ellas y distintas al celular que las controla. Por ello este año se planea actualizar todas estas tecnologías bajo la guía de la tecnología estándar Matter, la cual permitirá entrelazar con mayor facilidad los diversos dispositivos, mejorando su comunicación.

2- Salud digital

Existen gran variedad de relojes inteligentes o "Smart Watch" en el mercado, este producto se vuelve cada vez más popular por sus diversas funciones que no solo mejoran la conectividad con el celular, sino que ayudan a llevar un mejor control de la salud mediante el monitoreo constante de ritmo cardiaco, oxigenación, control del sueño, movimiento corporal, entre otros.

La compañía tecnológica enfocada a la salud, Oura creó un anillo capaz de medir la temperatura corporal, de predecir los ciclos menstruales e incluso de recaudar información suficiente para detectar y advertir sobre posibles enfermedades crónicas.

3- Autos eléctricos

Aunque la industria eléctrica automotriz apenas está comenzando, se prevé que al menos en E.U.A para el 2030 la mitad de los automóviles vendidos serán eléctricos, reduciendo el consumo de gasolina considerablemente.

Actualmente los autos Tesla dominan el mercado de la industria automotriz eléctrica, sin embargo marcas como Ford, General Motors, Chevrolet y Mercedes-Benz han decidido unirse a esta tendencia creando versiones propias de autos eléctricos.

OLEOFINOS®

Apreciables amigos:

A pesar de que los tiempos que nos acogen pueden llegar a ser complicados, siempre habrá alguien que te brinde su apoyo, la solidaridad nos mantiene fuertes ante las adversidades. Aunque la incertidumbre pueda llegar a agobiarnos, hay que recordar que todo es pasajero y aquellos momentos felices que pasamos son más fuertes y brillantes que cualquier opacidad que se presente.

Comienza un nuevo año y con ello nuevas oportunidades y experiencias. Deseamos que este año la paz, la tranquilidad y la felicidad se mantenga jubilosas en sus corazones, que la salud prevalezca y la prosperidad los acompañe.

Nuevamente agradecemos a todos y cada uno de ustedes por mantenerse un año más con nosotros. A nuestros clientes por brindarnos plena confianza y otorgarnos una vez más la oportunidad de trabajar con ustedes; a nuestros proveedores, por mantenerse a nuestro lado con constancia y compromiso, permitiendo acrecentar nuestra cadena de suministro; y por supuesto a nuestros preciados colaboradores, cada uno de ustedes es parte fundamental para nosotros, su empeño y dedicación han sido indispensables para lograr que Oleofinos sea lo que es hoy en día, la mejor opción de aceites y grasas vegetales de México.

Esperamos sinceramente que sus objetivos se cumplan y que juntos podamos crecer cada día más para volvernos mejores personas.

¡Feliz año a todos!

Atentamente:
Equipo Oleofinos.

Industrializadora
OLEOFINOS®
S.A. de C.V.
Pan-Pro®
LA MEJOR GRASA PARA PANIFICACIÓN
Grasa saludable 100% Vegetal.
Libre de Ácidos Grasos Trans.
Mejor textura, suavidad y sabor para tu pan.
PEDIDOS AL 800 822 4035
oleofinos2021
oleofinos
oleofinos
ventas@oleofinos.com.mx
www.oleofinos.com.mx