OLEOFINOS MAGAZINE

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

NOTICIAS
INDUSTRIA
FSSC 22000
E-COMMERCE
SUSTENTABILIDAD

Año 3, número 3

BIENVENIDOS

www.oleofinos.com.mx

CARTA EDITORIAL

Bienvenidos y bienvenidas a esta nueva edición de su revista Oleofinos Magazine. En esta ocasión platicamos un poco acerca de nuestras grasas de panificación, tenemos diversas soluciones en esta especialidad para obtener una masa más rendidora y de amasado más fácil. Marcas como Pan Pro, Santa María y Donuts Pro, son grasas de óptima calidad que se ve reflejada en el producto final.

En el tema de tecnología tenemos un artículo acerca del comercio electrónico y de cómo éste impacta en la vida del consumidor de una forma contundente, adecuándose a necesidades básicas del mismo, tal como un buen servicio y la entrega adecuada del producto comprado. Analizamos con cierto detalle a empresas líderes donde notamos que lo más importante es la experiencia de compra del cliente, dando pie a una mayor competitividad entre los líderes del sector, planteando un camino en donde el servicio y la satisfacción del consumidor es el mandatorio principal.

También platicamos acerca de lo importante que es tener hábitos que conlleven la sustentabilidad, cómo desde nuestras casas podemos hacer pequeños esfuerzos para ayudar al medio ambiente, una responsabilidad de la que somos parte todos.

Y por último tenemos una entrevista donde se mencionan puntos muy importantes acerca de la certificación FSSC 22000, la cual en Oleofinos portamos orgullosamente. Bienvenidos y esperamos que este número sea de su agrado y como última recomendación no olviden seguirnos en nuestras redes sociales.

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

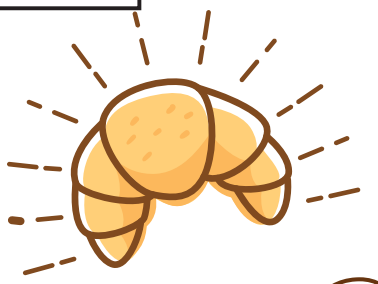
CEDIS VERACRUZ
OFICINA ORIZABA, VERACRUZ
Francisco I. Madero 203 Altos
Col. Barrio Nuevo, Orizaba, Ver.
Tel. (272) 115 32 39

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

Grasas para panificación



En Oleofinos somos expertos en grasas para panificación y galletería, nuestras marcas de aceite 100% vegetal son de excelente calidad, además cumplen las exigencias de nuestros clientes, desde el panadero artesano, hasta la industria trasnacional.

Pan Pro

Es una grasa especializada para la elaboración de masas para la industria de panificación y realización de galletas. Tiene un sabor neutro y tiene una excelente plasticidad, desarrollo de cuerpo y estabilidad.

Donuts Pro

Esta grasa puedes utilizarla para el freído de donas, churros y buñuelos. Brinda el sabor característico a producto frito a los productos que se fríen con esta grasa. Cuenta también con un buen punto de humeo lo cual permite un gran desempeño en el freído.

Pan pro artesanal

Grasa muy suave para poder conseguir sin dificultad un gran amasado para la elaboración de masa de panificación tradicional. También permite una excelente mezcla entre todos los ingredientes a la hora de amasar, gracias a su suavidad.

Santa María

Esta es una excelente grasa emulsificada, también para la elaboración de masas para panificación y galletería. Proporciona una excelente plasticidad y rendimiento. Funciona como una margarina aunque a menor costo. No requiere refrigeración y tiene menor aporte calórico que otras grasas tradicionales. Ideal para la realización de pan fino y hojaldre.

Recuerda que en Oleofinos siempre estamos para ayudar a nuestros clientes, si tienes alguna otra duda o inquietud acerca de nuestras grasas para panificación, no dudes en ponerte en contacto con nosotros.

Sustentabilidad, el ciclo del equilibrio

Empezando desde casa a mejorar el planeta

¿Cómo ser sustentable desde casa?

La sustentabilidad es un tema que nos atañe a todos, de forma individual o como sociedad, dentro de nuestra familias, desde nuestro trabajo o dentro de nuestra propia empresa, pero ¿tenemos claro qué es la sustentabilidad? ¿Y sabes cómo podemos formar parte de esta cadena de forma activa?

Sustentabilidad entiéndase como la capacidad que se tiene para hacer un uso consciente y responsable de los recursos, sin agotarlos o exceder su capacidad de renovación. La sustentabilidad aplica principalmente en tres áreas, sustentabilidad económica, social y ambiental y el día de hoy abordaremos el tema de la sustentabilidad ambiental.

Todos podemos aportar a esta cultura de renovación desde el rol que nos toca jugar dentro de la sociedad. El cuidado del medio ambiente es responsabilidad de todos, por ello te compartimos algunas acciones muy concretas que puedes seguir desde tu hogar u oficina.

Infórmate. Conoce la problemática ambiental que hay en tu comunidad, en tu país y en tu planeta. Estar informado te permite saber qué hacer para proteger el medio ambiente.

1 Cambia los focos tradicionales por focos ahorradores.
2 Aprovecha la luz natural y mantén las ventanas y persianas abiertas.
3 Usa pilas recargables y lleva a los centros de recolección las pilas viejas.
4 Desplázate en transporte alternativo, como bicicleta o transporte público.
5 Fomenta el uso de la bicicleta.
6 Usa jabones con fórmulas biodegradables.
7 Desconecta aparatos eléctricos cuando no se utilicen.
8 Prefiere la ropa hecha de algodón orgánico.
9 Evita la compra de agua embotellada.
10 No uses artículos desechables.

La sustentabilidad empresarial

En este momento a nivel internacional la sustentabilidad se ha tornado uno de los asuntos más importantes y cada vez los consumidores son más exigentes ante esta situación, por ello es importante formar parte de este ciclo.

Debemos tomar la responsabilidad de comenzar en nuestra propia casa.

La sustentabilidad es mucho más que ser orgánico, es un equilibrio entre generar ingresos económicos, impacto social y protección del ambiente. El objetivo final es disminuir los impactos generados por la producción agrícola en todos los ámbitos. De esta forma todas las empresas estamos llamadas a ser responsables con nuestro planeta y a asumir las consecuencias de lo que representa no cuidarla.

En Oleofinos nos enorgullecemos de ser una empresa sustentable, tanto en los procesos de extracción de aceite, así como en las buenas prácticas dentro de nuestras instalaciones administrativas.

Te invitamos a visitar nuestra página web para saber más sobre estos interesantes procesos que llevamos a cabo.

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

En Oleofinos nos enorgullecemos de ser una empresa sustentable en nuestras prácticas operativas.

Conociendo los quesos mexicanos

Los deliciosos quesos de México.

Dentro de la gastronomía mexicana un ingrediente que no puede faltar es el Queso, y aquí en México somos especialistas en la elaboración de quesos. Por ello te compartimos los principales quesos que surgieron en nuestro país.

Queso Oaxaca

El queso Oaxaca o quesillo como lo llaman en su lugar de origen, es un queso color blanco y medio duro de origen mexicano. Se derrite fácilmente y se usa en numerosos platos de la gastronomía nacional, por ejemplo: tamales de mole poblano con queso oaxaca, quesadilla de huitlacoche, sopa de tortilla, tlayuda, entre otros. También se utiliza como aperitivo en cuadritos o fundido con chorizo.

Es famoso por su característica de deshebrarse. Se elabora estirando la cuajada en forma de hilos, finalmente queda de forma trenzada y esférica. Es un queso fresco, tierno y de color blanco; su sabor puede ser un poco desabrido.

Queso Panela

Otro de los quesos mexicanos favoritos es el queso panela, un queso fresco, suave y blanco que no requiere maduración, se produce de cuajadas semi desueradas.

El queso panela es servido más a menudo como aperitivo o como bocado. Existen recetas de la gastronomía mexicana utilizando el queso panela como ingrediente principal, por ejemplo: panela asada con nopales, calabacitas con queso panela, ensalada capresse, y chiles rellenos con queso panela.

Como todos los quesos frescos mexicanos, su composición incluye un porcentaje elevado de agua, por ello debe conservarse bajo refrigeración desde el momento de su elaboración.

Queso Cotija

El queso Cotija es seco y de pasta dura, tiene un sabor y olor fuerte. Es originario de la zona montañosa de Michoacán, es conocido como el -parmesano mexicano. Es el único producto lácteo en México, que tiene denominación de Origen.

Una característica de este queso es que no se derrite, por ello sirve para espolvorear pastas o antojitos mexicanos como enchiladas, sopes, flautas, tostadas, entre otros.

Elaboración de quesos con grasas vegetales

Dentro de nuestro departamento de Innovación y Desarrollo hemos desarrollado grasas especializadas para la elaboración de quesos que cuentan con las siguientes características:

-Grasas saludables.
-100% vegetal.
-Sin hidrogenar.
-Libres de ácidos grasos trans.
-Sin colesterol.
-Libre de olores o sabores desagradables.

Tenemos Cheese Pro, grasa especializada para las preparaciones de quesos análogos de alta calidad y por otro lado Olfilac, una grasa especializada para la elaboración de todo tipo de quesos.

OLFILAC®

Olfilac® es una grasa especializada para la elaboración de todo tipo de quesos y es una mezcla de aceite de palma y/o sus fracciones.

Aplicaciones
Quesos análogos.
Quesos extendidos.
Todo tipo de quesos.

Cualidades adicionales
Esta grasa proporciona en cualquier tipo de quesos un mejor cuerpo, estructura y una mayor vida en anaquel, ya que por sus características propias funcionará para poder obtener quesos de calidad.

Olfilac®
Grasa para todo tipo de quesos

e-Commerce a la vuelta de la esquina

La tecnología cambiando nuestros hábitos de consumo

El comercio electrónico cada día toma más fuerza en la vida del consumidor promedio. Impactando de manera positiva en un mercado que día con día se abre a nuevas reglas.

El empoderamiento electrónico del consumidor y el uso de celulares o smartphones, ha convertido al consumidor en una potencia compradora desde su casa, su escritorio o su trabajo, incluso al ir caminando por la calle o transportándose de ida o regreso al trabajo, puede al mismo tiempo realizar una compra y que esta misma compra sea entregada en el alguna tienda de conveniencia o la tienda de la esquina.

El e-commerce es una herramienta de uso que está cada vez más al alcance de TODOS los consumidores y no nada más de gente que tiene mucho poder adquisitivo. El e-commerce es tan democrático, que iguala a una empleada del hogar, con un super millonario. Para el e-commerce no hay credos, razas, color, economía, títulos o edades que distingan a un cliente de otro.

Una de las ventajas del e-commerce, va del lado de los emprendedores, ya que pone en competencia a un negocio de papá y mamá -emergente- con relativamente poca inversión, frente a negocios corporativos del comercio mundial como pueden ser Amazon, cDiscount en Europa o Ali-babá en China.

También el e-commerce tiene la virtud -o la fuerza suficiente- para alinear rápidamente, a favor del consumidor, todo tipo de prestaciones, amabilidad, trato de buena fe, igualdad de méritos, que ya habían desaparecido de las tiendas tradicionales, donde el consumidor muchas veces no tenía un buen trato, o era tratado de acuerdo a su color y/o a su apariencia. El trato de buena fe en tiendas tradicionales ya no existía, incluso es todavía sometido a vigilancia en algunas tiendas departamentales, tratando a algún posible cliente como potencialmente sospechoso de cometer un hurto. Por otra parte, si algún consumidor quería

hacer una devolución era sometido a una serie de requisitos o llenado de formularios, que muchas veces echaba por tierra hasta la dignidad del cliente. Con el e-commerce todo esto desapareció y por lo mismo se entiende su rápida aceptación, crecimiento y popularidad.

Finalmente podemos afirmar que no es el e-commerce el que hace consumidores felices, sino que es el empoderamiento del consumidor a través de la inteligencia de negocios y las aplicaciones de internet, lo que nos pone contentos como clientes y nos dan el poder de crear -en consecuencia y como empresarios- un segmento de negocios poderoso del cual nos podemos servir con mayor justicia y equidad.

Podemos afirmar que no es el e-commerce el que hace consumidores felices, sino que es el empoderamiento del consumidor a través de la inteligencia de negocios y las aplicaciones de internet, lo que nos pone contentos como clientes...

Calidad y certificación FSSC 22000 OLEOFINOS

¿Sabías que Oleofinos cuenta con la certificación FSSC 22000? Aquí te platicamos algunos detalles que tienen que ver con esta certificación mostrando un extracto de una entrevista que nos realizaron como empresa certificada. La entrevista nos la realizó la casa certificadora Global Standards, la cual, eligió a Oleofinos como un caso de éxito entre las empresas certificadas en este estándar.

¿En qué momento se dieron cuenta de que necesitaban una certificación?
En el momento en el que las Certificaciones de Calidad e Inocuidad en los procesos productivos dejaron de ser un lujo opcional y se convirtieron en un requisito indispensable por parte de nuestros Clientes y de los Consumidores finales, descubriendo así que de no certificarnos, los mercados locales e internacionales nos cerrarían sus puertas y con ello, las oportunidades de crecimiento y desarrollo para nuestra empresa.

¿Por qué seleccionar el esquema FSSC22000?
Porque es un esquema con reconocimiento a nivel mundial que conjunta los beneficios de la Norma ISO 22000 con las especificaciones técnicas y los requisitos adicionales que marca la Global Food Safety Initiative (GFSI).
La Certificación FSSC 22000 está diseñada para impulsar el cumplimiento internacional de las normas de seguridad alimentaria y tener reconocimiento oficial en cualquier mercado del mundo. Además, a través de FSSC 22000 se evalúa toda la red de procesos de la empresa logrando:

- Cumplimiento de las normas y esquemas de seguridad alimentaria.
- Mejor integración de los procesos productivos.
- Mejora continua.
- Buena comunicación entre los integrantes de la organización.

¿Qué retos enfrentaron para obtener la certificación?

El cambio de cultura en temas de seguridad alimentaria entre los colaboradores de la empresa; la integración de las Áreas Productivas y Administrativas en la búsqueda del objetivo de la certificación; la mejora en las prácticas y los procesos; la adecuación de espacios para el cumplimiento de la certificación; y la implementación de reportes y registros en todos nuestros procesos.

¿Cuáles son los beneficios de contar con esta certificación?

a) Contar con un Sistema de Seguridad Alimentaria de reconocimiento internacional y calificado como el más alto estándar en Calidad e Inocuidad para la fabricación de Alimentos.

b) Atender un requerimiento fundamental de nuestros Clientes y Consumidores Finales al garantizar la calidad e inocuidad de nuestros productos.

c) Generar confianza a los integrantes de la organización que tiene la tarea de identificar y controlar los riesgos de seguridad alimentaria.

d) La apertura de nuevos mercados a nivel nacional e internacional, generando confianza y certeza ante nuestros clientes.

e) FSSC 22000 utiliza un enfoque de sistema de gestión en lugar de un enfoque de proceso del producto y tiene la capacidad de seguir ampliando su alcance para agregar a los sectores de la cadena de suministro en esta misma certificación, desde la proveeduría hasta la distribución.

f) Por último, FSSC 22000 es un sistema independiente de cualquier grupo de interés, liderado por una organización no lucrativa, lo que asegura su vigencia y el compromiso internacional con las empresas fabricantes de alimentos.

¿Cuál fue la visión por parte de la alta dirección?

El tener un sistema integral que englobara todos nuestros procesos productivos, que generara confianza por medio de un sistema de reconocimiento mundial y que posicionara a Industrializadora Oleofinos como una empresa de clase mundial que cumple con la calidad, la inocuidad y la seguridad alimentaria sin perder nunca de vista el interés en nuestros clientes y consumidores.

¿Cuáles son sus nuevos proyectos ahora que cuentan con esta certificación?

El seguir ampliando nuestro mercado, tanto a nivel nacional como internacional. Estamos seguros de tener la capacidad y la calidad para abastecer las necesidades de materia prima, en cuanto a aceites y grasas vegetales se refiere, para la industria alimenticia, de panificación, botanas, helados, lácteos, confitería, entre otros. Nuestra capacidad de producción y el respaldo que nos da la certificación FSSC 22000 nos garantizan el tener éxito en los mercados en que incursionemos. Además, de la conservación de nuestros clientes actuales, los cuales, mantienen altos estándares para su proveeduría.

¿Cómo fue el cambio dentro de la organización después de la certificación?

Para poder implementar el sistema, llevamos a cabo un análisis inicial de nuestra empresa a fin de conocer la situación en la que se encontraba y recopilar la información necesaria para las fases siguientes de la certificación.

A través de este análisis, pudimos valorar la idoneidad de implementar este sistema de gestión y determinar el alcance que tendría, con lo que hemos podido analizar y mejorar todos los procesos que llevamos a cabo e identificar los recursos disponibles, para tener una visión global de la organización y con ello planificar mejor.

Actualmente, podemos decir que nuestra capacidad de planificación y de organización es mejor que la que teníamos antes de lograr la certificación, pues ahora diseñamos las estrategias que se van a llevar a cabo, fijándonos siempre un objetivo claro. De esta manera, podemos analizar los posibles peligros en nuestros procesos productivos y determinar aquellos que se necesitan controlar y las medidas de control más apropiadas para este fin.

Además, el haber integrado de manera formal un equipo de trabajo multidisciplinario que involucra prácticamente a todas las áreas de nuestra empresa, el cual, es el encargado de diseñar e implementar los procesos de la certificación, mejorar la comunicación y medir nuestros resultados.

Por último, el haber establecido mecanismos de control que nos ayudan a garantizar la inocuidad de nuestros productos, detectar a tiempo cualquier cambio o desviación y actuar en consecuencia.

¿Por qué eligieron a Global Standards?

Elegimos Global Standards por ser una empresa con reconocimiento a nivel internacional, que cuenta con los sellos propios de la certificación y que se encuentra ubicada en la ciudad de Guadalajara, lo cual, nos permite tener una operación más fluida y reducir costos logísticos.

¿Cómo fue su experiencia con Global Standards?

Fue una buena experiencia, con Global trabajamos la certificación hace un par de años y ahora la recertificación bajo la nueva modalidad. Trabajamos de manera muy profesional, con objetivos claros y una comunicación fluida, por lo tanto, estamos seguros de la calidad en los procedimientos y la veracidad del trabajo con esta casa certificadora.

¿Cuál es su mensaje para empresas que estén buscando certificarse?

Consideramos que el contar con una certificación como FSSC 22000 es una carta de presentación ideal para las empresas productoras de alimentos y bebidas en todo el mundo; te abre mercados y oportunidades, te da veracidad ante tus clientes y consumidores, además de que te ayuda a ordenar tus procedimientos internos, trabajar en equipo, mejorar tu comunicación y ser más eficiente.

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

Desmólda-T®

desmoldante profesional

Para uso en: Panadería, Biscochería y Pastelería

PARA TODO TIPO DE MOLDE

USADO EN PANIFICACIÓN.

un producto de

OLEOFINOS®

www.oleofinos.com.mx

01 800 822 4035

oleofinos

@oleofinos

40 AÑOS

OLEOFINOS CREANDO SOLUCIONES SALUDABLES