OLEOFINOS MAGAZINE

OLEOFINOS®

LA INDUSTRIA
VIDA Y SALUD
INDUSTRIA LIMPIA
TECNOLOGÍA

Año 4, número 2

BIENVENIDOS

www.oleofinos.com.mx

CARTA EDITORIAL

Les presentamos esta nueva edición de su revista Oleofinos Magazine, ahora hablaremos de diversos temas que tienen que ver con el mundo de Oleofinos. Comenzando con un artículo muy interesante sobre las grasas saludables que desarrollamos aquí dentro de Oleofinos, explicando un poco en qué consiste esta tecnología llamada Interesterificación Enzimática y porqué es considerada como de vanguardia.

También más adelante hablamos sobre las tendencias globales en panificación, con la necesidad de ofrecer productos de mejor calidad, elaborados con ingredientes más especializados, todo esto a través de nuestras marcas clave: Pan Pro® y Santa María Oleofinos ®

En Oleofinos siempre nos hemos preocupado por la salud, es por esto que en esta edición contamos con un artículo donde compartimos consejos para tener una vida más saludable, así como la pirámide nutricional para equilibrar nuestra alimentación diaria.

En este número te contamos también de una certificación muy importante para Oleofinos: Industria Limpia, la que es un programa de la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente que analiza y audita diversos puntos en nuestra empresa como el agua potable, emisiones atmosféricas, residuos de diversos tipos, impacto ambiental, etc. Y podemos decir orgullosamente que nos renovaron dicha certificación justo en abril de este año.

Y para finalizar, contamos con un artículo de Fintech o tecnología financiera, un término del que seguiremos escuchando en el futuro, ya que abarca el como los sistemas financieros se van encaminando rápidamente hacia una digitalización de sus procesos.

Muchas gracias por seguir leyendo Oleofinos Magazine, y esperamos disfruten mucho esta revista, así cómo el equipo disfrutó realizándola.

Comité Macoo

OLEOFINOS®

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
Héroes de Chapultepec #545
Col. Barrio Nuevo, Orizaba, Veracruz
C.P. 94340
Tel. (272) 115 32 39

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

Grasas Saludables en Oleofinos

LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS

En Oleofinos revolucionamos la forma de obtener grasas y mantecas a través de la Interesterificación Enzimática, que es un proceso de intercambio de posición de ácidos grasos entre los triglicéridos, la cual, es considerada como la alternativa más saludable a la hidrogenación, dando a las grasas funcionalidad y puntos de fusión específicos.

Gracias a la Interesterificación Enzimática se obtienen grasas y mantecas comestibles saludables que cumplen con los parámetros, necesidades y legislaciones más exigentes de la actualidad. Además es uno de los métodos más modernos dentro de la industria de grasas y aceites.

Este proceso enzimático está considerado como la forma más natural para hacer las modificaciones físicas a los aceites y grasas vegetales, evitando el manejo de catalizadores químicos y logrando así que podamos mejorar la búsqueda de desarrollos nutrimentales saludables. Se obtienen grasas con bajos saturados sin la generación de ácidos grasos trans.

Actualmente en Industrializadora Oleofinos contamos con tecnología de punta para llevar a cabo este proceso que ayuda a producir aceites más puros y completos para el consumidor y lo más importante: sin la generación de transisómeros, que se generan por las altas temperaturas y altos tiempos de residencia en un desodorizador convencional.

TENDENCIAS GLOBALES EN PANIFICACIÓN

En los últimos años ha surgido la necesidad de ofrecer productos de panificación de mejor calidad, elaborados con ingredientes más especializados y respondiendo a las nuevas tendencias globales que exige el mercado y los nuevos consumidores, por lo que se ha buscado incorporar nuevas técnicas e insumos.

Gracias a la globalización es más fácil acceder y compartir estas propuestas de innovación, y a la vez nos permite adaptarlas a la cultura gastronómica de cada país.

Actualmente la industria de la panificación está en plena evolución que va de la mano con los cambios de hábitos de los consumidores y los cambios tan drásticos de generación. La industria ha tomado un rumbo con dirección a productos que

cuidan la salud y bienestar de los consumidores, es decir, que cumplan con todas las demandas nutricionales, por ejemplo: bajos en grasas, sin gluten, orgánicos, sin conservantes y ecológicos.

La elaboración de pan artesanal, orgánico y sin gluten son las tres principales características que buscan los consumidores en las panaderías actualmente. Por ello, como partícipes de la industria alimentaria, tenemos un compromiso por generar y crear productos de esta naturaleza.

En Oleofinos, nos hemos dado a la tarea de desarrollar grasas que satisfagan el deseo de los consumidores, por lo que nuestros productos tienen las siguientes características:

- **Grasas y aceites saludables.**
- **100% vegetales.**
- **Sin hidrogenar.**
- **Libres de ácidos grasos trans.**
- **Sin colesterol.**
- **Libres de olores o sabores desagradables.**

Pan-Pro®

Grasa especializada para elaboración de masas para la industria de panificación y galletería.

Más suave Pan-Pro® Artesanal GRASA PARA AMASAR

Grasa de fácil incorporación y amasado para la elaboración de masas para panificación tradicional.

Santa María® OLEOFINOS

Santa María Oleofinos® es una grasa emulsificada para la elaboración de masas en la industria de la panificación y/o galletería.

Santa María OLEOFINOS

Es una grasa emulsificada para la elaboración de masas en la industria de la panificación, ideal para pan fino y hojaldre.

Tips para una vida Saludable

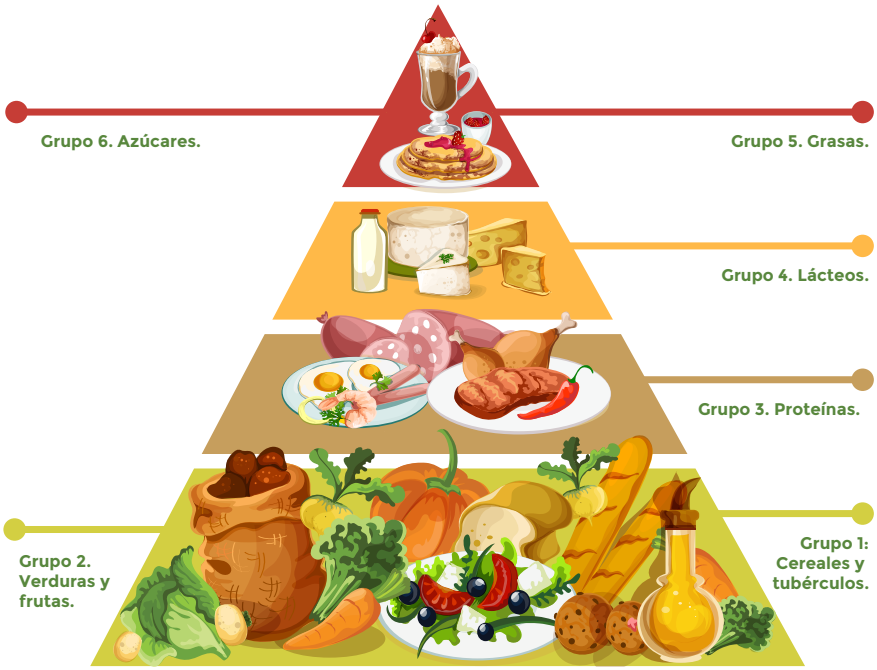
Para mantener una vida saludable y una alimentación sana, no necesariamente tenemos que hacer dietas estrictas o planes deportivos excesivos, existen otras alternativas que pueden ayudarnos a mejorar nuestros niveles de salud. Existe un término que está tomando mucha fuerza: Mindfulness, que es una iniciativa hacia cambio de hábitos saludables donde se plantea la consciencia y atención total a nuestros alimentos, además de la aceptación y disfrute de ellos, ya que son excelentes caminos para incentivar el cambio de hábitos.

Tres de los principales puntos a reforzar con el Mindfulness son los siguientes:

1. Procura comer sentado y acompañado.
La buena compañía hará disfrutar más los momentos de alimentación.

2. Come despacio.
A pesar de que tengas mucho trabajo. Tu cuerpo necesita descansar para disfrutar de los alimentos, así será más fácil darte cuenta cuando estés satisfecho sin tener que comer en exceso.

3. Mantén tu celular lejos.
Si comes al mismo tiempo que hablar y revisas tus notificaciones, perderás la atención del momento, provocando que ingieras más cantidades de las necesarias.



En Oleofinos nos preocupamos por tu salud, por ello te compartimos una serie de tips que te ayudarán a mejorar tu alimentación. Lo más importante es incorporar nuevos hábitos que nos acompañen día a día, los cuales nos permitirán mantener un peso corporal saludable.

A. Incorpora a diario alimentos de todos los grupos:
Grupo 1: Cereales y tubérculos.
Grupo 2. Verduras y frutas.
Grupo 3. Proteínas.
Grupo 4. Lácteos.
Grupo 5. Grasas.
Grupo 6. Azúcares.

B. Realiza al menos 30 minutos de actividad física.

C. Toma a diario 8 vasos de agua.

D. Consume a diario 5 porciones de frutas y verduras.

E. Reducir el uso de sal y el consumo de alimentos con alto contenido de sodio.

F. Limita el consumo de bebidas y alimentos azucarados.

G. Consumir legumbres, cereales preferentemente integrales.

H. Consumir aceite libre de ácidos grasos trans.

I. Limita el consumo de bebidas alcohólicas.

Industria Limpia

Industria limpia es un programa de la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente, que se encarga de integrar un sistema de gestión ambiental a aquellas empresas que deseen mejorar la eficiencia de sus procesos de producción, además de ayudar a hacer un uso óptimo de la energía y los recursos naturales, bajo parámetros nacionales e internacionales, y de buenas prácticas de operación.

Para reconocer la mejora en su desempeño ambiental, la PROFEPA otorga a las empresas el Certificado "Industria Limpia" con una validez de 2 años, el cual, puede ser renovado subsecuentemente.

Este certificado se otorga a través de auditorías ambientales, las cuales se encargan de realizar un análisis de evidencias documentales así como de las actividades que se realizan para identificar posibles riesgos, a fin de emitir las recomendaciones preventivas y correctivas correspondientes.

Los puntos a considerar en el análisis de las auditorías para obtener el certificado son:

1. **Agua Potable**
2. **Aguas Residuales**
3. **Emisiones Atmosféricas**
4. **Residuos no peligrosos (residuos sólidos y de manejo especial)**
5. **Residuos peligrosos**
6. **Suelo y Subsuelo**
7. **Riesgo e Impacto Ambiental**
8. **Ruido**
9. **Sistema de Administración Ambiental**

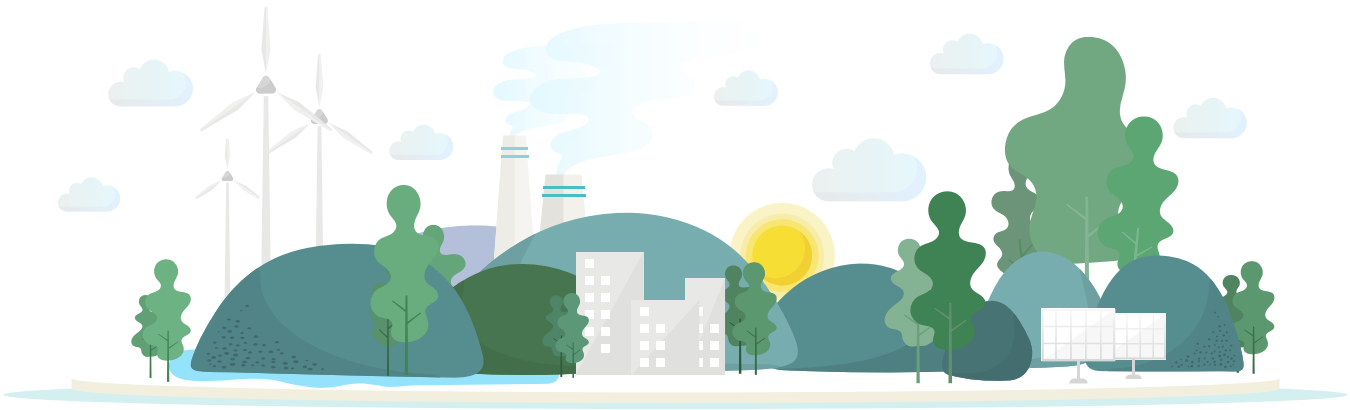
DIRIGIDO A
Empresas en operación que pueden causar efectos o impactos negativos al ambiente.

OBJETIVO
Mejorar el desempeño ambiental de las instalaciones empresariales.

LOGROS

- Más de 20 años de operación
- En 2013 se Certificaron en promedio 67% más empresas que en los últimos 16 años
- Actualmente más de 4,000 Empresas participan en el programa

BENEFICIOS



Uno de los beneficios principales que otorga "Industria Limpia" es que los planes de acción que han pasado por una auditoría ambiental incorporan medidas preventivas y correctivas en el uso de materias como el agua, aire, suelo y subsuelo. Así como estrategias para un manejo especial de los mismos.

Este programa ha sido creado con el objetivo de mejorar el medio ambiente en la sociedad mexicana a través de las buenas prácticas de las empresas y dicho objetivo ha sido logrado gracias a la participación de la PROFEPA y de gobiernos locales, empresas, asociaciones empresariales, instituciones académicas, así como auditores ambientales y la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA).

En Oleofinos, sabemos que los beneficios de lograr esta certificación van más allá del cumplimiento de la normatividad, gracias a que en nuestros planes de acción se incluyen medidas preventivas que generan en nosotros una cultura de mejora ambiental continua a largo plazo.

Estamos seguros que al contar con este certificado generamos, ante nuestros clientes y proveedores, credibilidad y confianza, respaldando así que somos una empresa socialmente responsable y preocupada por el entorno, lo que también nos abre las puertas de nuevos mercados al generarnos una imagen positiva al exterior.

Sin embargo, el contar con el certificado de "Industria Limpia" no es suficiente, ahora, nuestro nivel de compromiso es mayor y debemos actuar como agentes promotores de esta cultura para incorporar al programa a toda nuestra cadena productiva, a nuestros proveedores de insumos y materias primas, para que de esta forma logren también la certificación y se comprometan con el desarrollo sustentable.

En Oleofinos, la trazabilidad y la sustentabilidad son nuestras premisas; en nuestra cadena de valor, el cuidado de la ecología es un factor clave. Nuestras plantas proveedoras de palma en el sureste del país cuentan con la más alta tecnología, ejecutando programas que apoyan a los productores con lineamientos estrictos que les permiten coexistir de manera armónica con la flora y la fauna de la región. Por ello, en nuestra empresa impulsamos de manera continua proyectos productivos encaminados al beneficio social, industrial y ambiental.

FINTECH

Tecnología financiera.

La tecnología ha llegado para mejorar el mundo financiero, por lo que ha surgido el término de: Fintech o Financial Technology (en español Tecnología Financiera) que es una nueva tendencia financiera que se basa en utilizar la tecnología para mejorar las actividades financieras.

Fintech hace referencia a las nuevas apps, procesos, productos y/o modelos de negocios en la industria de los servicios financieros.

En resumen, Fintech significa la unión de tecnología y finanzas con el objetivo de crear servicios financieros fáciles de contratar, entender y con un precio estandarizado que permite el acceso a un mayor número de personas y empresas, tanto inversores como prestatarios. La digitalización del sector financiero ha llegado para quedarse.

Las áreas en las que se aplican estas herramientas son:

- **Pagos y remesas.**
- **Préstamos.**
- **Gestión de finanzas empresariales.**
- **Gestión de finanzas personales.**
- **Crowdfunding (financiamiento de proyectos).**
- **Gestión de inversiones.**
- **Seguros.**
- **Educación financiera y ahorro.**
- **Soluciones de scoring, identidad y fraude.**
- **Trading y mercados.**

¿Quiénes utilizan Fintech?

Estos nuevos modelos son utilizados principalmente entre los jóvenes, ya que la mayoría de ellos están vinculadas a tecnologías relacionadas con dispositivos móviles, y no hay necesidad de ir a las sucursales para realizar los trámites; lo que las hace muy accesibles a todo tipo de público.

También son muy utilizadas por las Startups, ya que les ayuda a bajar costos y simplificar sus procesos, dando como resultado un servicio eficiente en internet para sus usuarios, además generan menores comisiones en relación a los sistemas tradicionales.

Utilizar Fintech en las empresas consolidadas ayuda a:

- Crear nuevos flujos de trabajo y más ágiles.
- Genera transparencia en los procesos financieros
- Eficiencia, la automatización supone una operación con grandes resultados.
- Internacionalidad: La rigidez del sector financiero tradicional dificulta o ralentiza las gestiones entre diferentes países. Fintech ofrece más flexibilidad y mejores soluciones de forma internacional.

OLEOFINOS®

AVISO IMPORTANTE DE "BUENAS NOTICIAS"
A TODO EL EQUIPO DE OLEOFINOS y TL AZTECA TENEMOS EL GUSTO DE INFORMARLES QUE:

En el mes de abril logramos la Certificación INDUSTRIA LIMPIA en nuestra PLANTA de CHINAMECA, misma que otorga la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROFEPA) a las empresas que demuestran el cumplimiento normativo en materia ambiental, integrando un sistema de gestión para el cuidado de nuestros recursos naturales.
Con esta certificación, Oleofinos demuestra el compromiso que tiene, no sólo con sus clientes y proveedores, sino también con su entorno y con la eficiencia en el uso de los recursos manteniendo así una operación limpia, sostenible y responsable en todos los aspectos.

¡MUCHAS FELICIDADES A TODO EL EQUIPO POR ESTE IMPORTANTE LOGRO Y SIGAMOS SIEMPRE HACIA ADELANTE!

ATENTAMENTE,
ING. IGNACIO PÉREZ MORETT
DIRECTOR GENERAL
CHINAMECA, VER., 04 DE ABRIL DE 2019.

INDUSTRIA LIMPIA

Aceite de Oleina de Palma

Olein

Bag in Box

El aceite ideal para tu freído

Características

- Resalta el sabor de los alimentos
- Resiste a altas temperaturas

OLEOFINOS
www.oleofinos.com.mx
01 800 822 4035
ventascomercial@oleofinos.com.mx
oleofinos
@oleofinos