

**Nombre de alumno: Erik Suriel García
Gómez.**

**Nombre del Docente: Lic. Juan
Alejandro Martínez Cordero.**

**Nombre del trabajo: Marco Legal y
Proyecciones financieras de la
empresa “Toston”**

Materia: Desarrollo empresarial.

Grado: 6to Cuatrimestre.

**Lic. En Medicina Veterinaria y
Zootecnia.**

MARCO LEGAL Y PROYECCIONES FINANCIERAS DE LA EMPRESA “TOSTON”

SECRETARIA DE SALUD

Dirección General de Control Sanitario de Productos y Servicios

Laboratorio Nacional de Salud Pública

SECRETARIA DE ECONOMIA

Dirección General de Política de Comercio Interior y Abasto

PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

Alimentos Típicos Mexicanos GAVI (Sección 17)

CAMARA NACIONAL DEL MAIZ INDUSTRIALIZADO

ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE CAL, A.C.

ASOCIACION MEXICANA DE ESTUDIOS PARA LA DEFENSA DEL CONSUMIDOR

ASOCIACION NACIONAL DE TIENDAS DE AUTOSERVICIO Y DEPARTAMENTALES,
A.C.

MAIZ INDUSTRIALIZADO DEL CENTRO, S.A. DE C.V.

GRUPO INDUSTRIAL MASECA, S.A. DE C.V.

CONSEJO EMPRESARIAL DE LA INDUSTRIA DEL MAIZ Y SUS DERIVADOS, A.C.

INDICE

- Objetivos
- Referencias
- Definiciones
- Clasificación
- Especificaciones
- Generales.
- Personal.

- Materia prima.

- **Objetivo y campo de aplicación**

- Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias que deben cumplir la masa, tortillas, tostadas el TOSTO para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Asimismo, establece la información comercial que debe figurar en las etiquetas de los productos.
- Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso e importación.
- Quedan excluidas las botanas.

- **Referencias**

- Esta Norma se complementa con lo siguiente:

- - NOM-030-SCFI-1993
 - Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- - NOM-050-SCFI-1994
 - Información comercial. Disposiciones generales para productos.

-

- **Definiciones**

- Para fines de esta Norma se entiende por:
 - Aditivos para alimentos, a las sustancias que se adicionan directamente a los productos, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación, entre otras funciones.
 - Buenas prácticas de fabricación, al conjunto de lineamientos y actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones sanitarias requeridas para su uso o consumo. En particular en el caso de los aditivos se refiere a la cantidad mínima necesaria para lograr el efecto deseado.

- Consumidor, persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final productos alimenticios y bebidas no alcohólicas preenvasados. No es consumidor quien adquiera, almacene o utilice alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, con objeto de integrarlos en proceso de producción transformación, comercialización o prestación de servicios a terceros.
- Etiqueta, al marbete, rótulo, inscripción, marca, imagen gráfica u otra forma descriptiva que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, en relieve o en hueco, grabado, adherido, precintado o anexo al empaque o envase del producto.
- Establecimiento, a los locales y sus instalaciones, sus dependencias y anexos cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios objeto de esta norma, tales como: molinos de nixtamal, tortillerías, frituras de tostadas y harinas para prepararlas.
- Fecha de caducidad, a la fecha límite en que se considera que un producto preenvasado almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, reduce o elimina las características sanitarias que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.
- Freír, a la operación que consiste en sumergir total o parcialmente un producto en aceite o grasa comestible caliente, a una temperatura tal que permita alcanzar las características sensoriales deseadas.
- Harina de maíz al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz.
- Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas, al producto resultante de la mezcla de harina de trigo o de maíz nixtamalizado u otros cereales integrales o no, con ingredientes opcionales
- Tostada, al producto elaborado a partir de tortilla o masa que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometido a un proceso de horneado, freído, deshidratado o cualquier otro, hasta obtener una consistencia rígida y crujiente.
- **Clasificación**
 - 5.1 Los productos objeto de esta Norma se clasifican en:
 - 5.1.1 Masa
 - 5.1.2 Tortillas o tortillas integrales
 - 5.1.3 Tostadas o tostadas integrales
 - 5.1.4 Harinas preparadas para elaborar masa, tortillas o tortillas integrales, tostadas o tostadas integrales.

- **Generales**

- Los productos objeto de esta Norma y los establecimientos donde se elaboren deben ajustarse a las siguientes especificaciones:
- El agua utilizada para la elaboración de estos productos debe ser potable o cumplir según el caso, con lo establecido en la norma correspondiente que al efecto se emita.
- El proveedor de las materias primas y los establecimientos donde se procesen o comercialicen los productos objeto de esta Norma, cada uno en el ámbito de su responsabilidad sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST.
- Se debe llevar un registro de las actividades de limpieza y desinfección, en su caso, del equipo, utensilios, instalaciones o materia prima, que se desarrollen conforme al manual de procedimientos, indicando fecha, hora y responsable, o debe hacer figurar como mínimo el nombre de los productos usados, concentraciones, tiempo de contacto y tipo de enjuagues.

- **Personal**

- El personal debe presentarse aseado al área de trabajo y con ropa limpia. Durante el tiempo que duren sus labores debe usar uniforme limpio, bata o mandil y una protección que cubra totalmente el cabello. El personal que está en contacto directo con el producto, que lo manipule antes de su envasado o que tenga barba o bigote debe usar cubreboca.
- Lavarse las manos con agua y jabón, secarse con toallas desechables o secador de manos, antes de iniciar el trabajo y después de cada ausencia en el mismo y en cualquier momento en que las manos estén sucias.
- El personal que está en contacto directo con el producto o que lo manipule debe mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmalte para uñas y el rostro sin maquillaje.
- No deben trabajar en el área de proceso o venta personal que presente enfermedades contagiosas. Las cortadas o heridas sobre la piel deben cubrirse apropiadamente con material impermeable.
- El personal que manipule dinero no debe tocar directamente con las manos el producto para lo cual debe aplicar cualquiera de las siguientes indicaciones:

- Usar guantes desechables o bolsas de plástico cuando se manipule el producto y quitárselo cuando manipule dinero. Los guantes o bolsas deben sustituirse al menos en cada reanudación de operaciones o cuando se hayan deteriorado.
- Asignar una persona para manipular el dinero y que ésta no tenga contacto directo con el producto.
- El personal debe estar capacitado y cumplir con las buenas prácticas de higiene. Los responsables del proceso deben contar con la evidencia documental de dicha capacitación.
- Para la protección de la masa y las tortillas, se deben emplear recipientes o lienzos limpios.
- Sólo se permite reprocesar masa, tortillas y tostadas que en la línea de producción hayan presentado lo siguiente:
 - Cambios en su forma como: dobladas, quebradas o agujeradas.
 - No haber sido expuestas a contaminación (polvo, grasa de la maquinaria, contacto con el piso, entre otros).
 - Se debe asegurar que reúnan las características de olor, color y sabor propios; que indican que son aptas para su reproceso.
- **Materia prima**
 - Todas las materias primas que sean empleadas en la elaboración de los productos, deben cumplir con los ordenamientos legales aplicables.
 - No deben emplearse materias primas que no sean aptas para el consumo humano o en mal estado (con palomillas, gorgojos u otras plagas).

PROYECCIONES FINANCIERAS.

Ventas Netas (1)	56,102	52,573	50,082
Costo de Ventas	25,798	24,672	23,328
Utilidad Bruta	30,304	27,901	26,754
Gasto de Distribución y Venta	21,169	19,879	19,136
Gasto de Administración	3,933	3,747	4,015
Gastos de Operación	25,102	23,626	23,151
Utilidad de Operación	5,202	4,275	3,603
Intereses Netos	(644)	(728)	(968)
Utilidad (Pérdida) Cambiaria	22	(79)	(284)
Resultado por Posición Monetaria	255	338	392
Resultado Financiero Integral	(367)	(469)	(860)
Otros Ingresos (Gastos) Neto	(138)	(446)	(218)
Utilidad antes de Provisiones	4,697	3,360	2,525
Impuesto Sobre la Renta	1,526	1,426	1,621
Impuesto Sobre la Renta Diferido	(58)	(526)	(719)
Participación de los Trabajadores en las Utilidades	408	275	314
Participación de los Trabajadores en las Utilidades Diferida	(17)	77	-
Provisiones	1,859	1,252	1,216
Utilidad antes de Participación en los Resultados de Compañías Asociadas	2,838	2,108	1,309
Participación en los Resultados de Compañías Asociadas	57	58	31
Utilidad antes de Partidas Extraordinarias y Efectos al Inicio del Ejercicio por Cambios en Principios de Contabilidad	2,895	2,166	1,340
Partidas Extraordinarias (2)	76	561	1,745
Efectos al Inicio del Ejercicio por Cambios en Principios de Contabilidad (3)	(67)	-	(1,967)
Utilidad Neta	2,904	2,727	1,118