



Nuevas Instalaciones del Centro de Distribución y Logística

 **DOSCOSTAS**
Comercial Dos Costas, S.A. de C.V.

MÉXICO

Con el objetivo de eficientizar nuestras operaciones al tener una mayor capacidad de almacenaje, el Centro de Distribución y Logística cambió dirección, haciéndola más estratégica al seguir conservando la cercanía con los principales clientes de autoservicios además de una mejor accesibilidad vial.

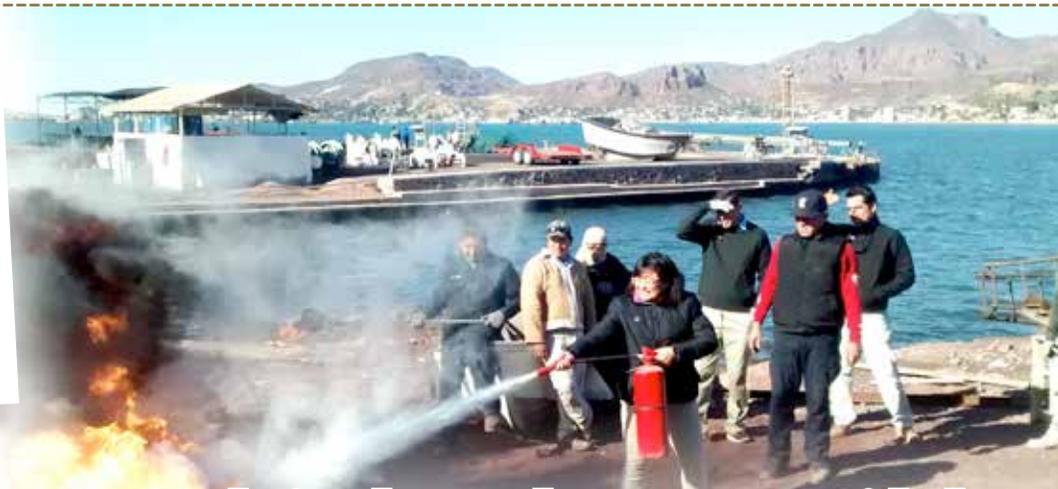
En las nuevas instalaciones se cuenta con dos andenes, dos rampas de carga y descarga, oficinas administrativas, un amplio patio de maniobras y una mejor infraestructura.





Nuevo transporte para los colaboradores Guaymex

A beneficio de todos los colaboradores que utilizan este servicio se adquirió un nuevo transporte el cual brinda una mejor experiencia al usuario, con capacidad de 42 pasajeros y carrocería completamente nueva el modelo Mercedes 2015 dejó atrás al transporte popular "Meche".



Trabajando para lograr tu seguridad

El equipo de Seguridad Industrial ha trabajado a marchas forzadas para lograr cuidar la integridad de todos los colaboradores de Grupo Guaymex, implementando capacitaciones, simulacros y campañas que ayudan a concientizar sobre lo importante que es estar correctamente equipado y preparado para cualquier contingencia. Todas estas acciones han traído como beneficio una importante disminución en accidentes laborales. ¡Enhorabuena!



Convivio de fin de año 2015

Personal no sindicalizado



Ensenada



Flota Guaymas



Guaymas



México





Personal Sindicalizado



Guaymas



Guaymas



Matancitas



Productos Pesqueros de Matancitas

Celebración a la Virgen de Guadalupe

Como es tradición en **Grupo Guaymex**, el pasado 12 de Diciembre se celebró la conmemoración a la Virgen de Guadalupe ofreciéndole una misa en las instalaciones de la Planta Productos Pesqueros de Guaymas y Productos Pesqueros de Matancitas, contando con gran participación por parte de los colaboradores de las distintas áreas de trabajo.



Productos Pesqueros de Guaymas



Mejoras en planta de Productos Pesqueros de Matancitas

Durante el 2015 **Productos Pesqueros de Matancitas** recibió mejoras en su infraestructura e implementaciones en la maquinaria que ayudan a eficientar procesos, entre las más destacables se encuentran:

- **Fábrica de Hielo:** Este equipo tiene una capacidad de hacer hielo en escama de 11 toneladas en 24 horas y slurry ice de 36 toneladas, este sistema cuenta con un contenedor para almacenar 25 toneladas.
- **Sistema de Molienda y Envasado:** Se trata de un sistema de molienda y envasado de sacos de 40 kg, automático en planta de harina, con capacidad de 100 sacos por hora.
- **Caldera:** Sirve para generar vapor de alta eficiencia y bajas emisiones, con capacidad de 800 HP.



Productos Pesqueros de Matancitas,
S.A. de C.V.



Empanadas de sardina



4 Porciones



30 Minutos

Ingredientes

2 Latas de Sardinias en Salsa Chipotle



Jitomate en cubos medianos

1 Cebolla morada en cubos pequeños.

1 Mantequilla

Consomé

Orégano

500 g. De masa de maíz

Aceite vegetal



Preparación

Acitronar cebolla en mantequilla, agregar el jitomate, cocinar por 2 minutos; incorporar las sardinias previamente drenadas en cubos medianos, sazonar con granulado de tomate y orégano.

Formar tortillas pequeñas con la masa, poner dos cucharadas de la mezcla anterior y doblar, formar una empanada, sellar la orilla con un tenedor, freír en abundante aceite caliente y escurrir. Servir con una ensalada de col y zanahoria.

Encuentra deliciosas recetas en:

www.pontonutricion.com



propeguay®

Capacitación en el Sistema HACCP



En las instalaciones de Productos Pesqueros de Guaymas se realizó una capacitación sobre los conceptos básicos del sistema **HACCP** aplicados a productos marinos, denominado "Análisis de peligros y puntos críticos de control para pescados y mariscos", impartido por la Dra. Lorena Noriega, investigador – **CIAD** del puerto de Guaymas.

Con una duración de 3 días y un total de 29 participantes el departamento de calidad, coordinadores, jefes y supervisores con relación en la materia recibieron un reconocimiento de participación el 3 de Noviembre del 2015.