



Equipo que representó a Uruguay en el Campeonato “PAN DE LA CIUDAD 2025”

(Taipéi-Taiwán)

Cañuelas

Premezclas al 100% de 5 kg

Para que elabores rápida y fácilmente productos gourmet de gran calidad y con regularidad asegurada.

NO
REQUIERE
AGREGADO DE
HARINA



Premezclas para elaborar:

- Medialunas de Manteca
- Pan Dulce
- Budines y Muffins
- Bizcochuela de Vainilla
- Bizcochuelo de Chocolate
- Pan Multicereales
- Pan Ciabatta
- Pan Rústico
- Pizza y Focaccia

TAMBIÉN CONTAMOS CON LAS TRADICIONALES

PREMEZCLAS 25KG:

SÁNDWICH - VIENA - SALVADO CON FIBRAS -

BUDINES Y MUFFINS - PAN DULCE - MULTICEREAL

Facebook: canuelasuruguay Instagram: canuelas.uy Phone: 08008496



La mejor calidad

comienza desde la materia prima.

Por eso, en ONDIL trabajamos

con un excelente proceso industrial

que nos permite ofrecerle

la mejor grasa del mercado.



100%
GRASA
VACUNA



Lima 1181 / Tel.: (598) 2925 1017 / ondil@nirea.com.uy



Centro de Industriales Panaderos del Uruguay
Fundado el 30 de junio de 1887

Afiliado a la Cámara Nacional de la Alimentación y
Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN)
Miembro de la Unión Internacional de la Panadería (UIB)

Junta Directiva

Presidente: Jorge Fernández
Vicepresidente: Miguel Aulet
Secretario: Fernando D'Antonio
Prosecretario: Jorge Eiras
Tesorero: Edison Varela
Protesorera: Rosario Temez

Vocales:

María Victoria Facal
Jesús Jaime
Federico Tuja

Suplentes: Rodrigo López y Gonzalo Portela

Delegado de Junta Directiva ante UIBC y CIPAN

Alvaro Pena

Comisión de Arbitraje y Penas

Presidente: Héctor Facal
Integrantes:
María Elvira Domínguez,
Alejo Acuña
Javier Pérez
Diego Tuja.

Comisión Fiscal

Presidente: Álvaro Pena
Integrantes: Fernando Jaime y Víctor Mónaco.

Sede del Centro y del Instituto Tecnológico del Pan ITP

Daniel Fernández Crespo 2138
Montevideo - Uruguay - CP 11100
Telefax: 2924 5344
Email: presidencia@cipu.org.uy
www.cipu.org.uy



@centrodepanaderosuruguay



#panaderosuruguay

Contamos con servicios administrativos que lo ayudan con todos los trámites, gestiones y requisitos que su panadería necesita, para que usted pueda dedicarse a su empresa.

También brindamos consultas y asistencia profesional en el área jurídica, contable y de arquitectura, para que el empresario se encuentre asesorado en todos los aspectos de la normativa vigente.

SERVICIOS

Administrativos

Todo tipo de trámites y gestiones ante organismos como el BPS, DGI, IMM, MTSS, etc. con solo abonar la cuota social.

Profesionales

Asesoramiento contable, jurídico y del arquitecto solo por estar afiliado.

Para los socios del departamento de Montevideo representación jurídica en juicios laborales SIN COSTO.

Realización de planos, cuadrículas, etc. de su panadería a costos muy convenientes. Por una cuota adicional el CIPU le puede llevar su contabilidad y liquidación de sueldos, aproveche toda nuestra experiencia en estos rubros.

Central de Compras

Mediante diversos convenios y alianzas con importantes empresas de plaza, hemos logrado para el socio una mejora sustancial en el precio, en gran parte de los insumos de su empresa. Un sistema que lo sostiene y lo apunala el propio panadero para su preferencia.

Juntos compramos mejor.

Consulte por
productos
y precios al
2924 5344

7 Editorial	22 Trigo
9 Gremiales	26 Laboral
9 Comunicado a los Socios	30 Información
11 Competencias	34 Tendencias
14 Homenaje	40 Historias Verdaderas
16 Las Recetas de Pedro	44 El Pan en el Mundo
18 Gobierno	48 Notipan
	52 Pan y Salud
	54 Pan para el Alma



Órgano oficial del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay

Daniel Fernández Crespo 2138
CP 11800
Telefax: (598) 2924 5344
www.cipu.org.uy
www.facebook.com/
centrodepanaderosuruguay

Staff

Diseño Gráfico y Armado: Carlos Leal
Colaboradores: Alfredo Rama
Traducciones: María Elena Cruz

Impresión: Imprimex SA Depósito Legal:
N° 308.318/99 Registro del M.E.C. Art.4
de la Ley 16.099 Inscripto en el Tomo
11 Folio 140 Edición amparada Decreto
218/96

Personal de la institución
Gerente: Gustavo Mancebo
Abogados: Dr. Pablo Duran y Luis Lozano
Contadoras: Virginia Zarauz y Fernanda Pintos
Arquitecta: Claudia Colistro
Funcionarios: Norma Acevedo, Carlos Leal, Lylian Garce, Ma. Elena Cruz, Rocío Liberman, María Correa, Alex Vaz, Marcia Cordini, Federico Asunción, Pedro Kapacevich, Brian Ferreira, Sandra Martinez, Pablo Nuñez, María Larrosa, Alexandra Zanguinetti y Zara Céspedes .

Se autoriza la reproducción total o parcial de los artículos que se publican, mencionando la fuente y enviando un ejemplar al Centro de Industriales Panaderos del Uruguay. Las opiniones de los colaboradores no necesariamente son compartidas por CIPU.

CONOCÉ LOS BENEFICIOS DE SER SOCIO

Administrativos

Profesionales

Almacén de compras

Instituto Tecnológico del Pan

Acercate y enterate de todo
lo que podemos ofrecer.



cipu.org.uy

Ante un nuevo gobierno

El Pasado 1° de marzo se instaló el nuevo gobierno de nuestro país, asumiendo la presidencia de la República el profesor Yamandú Orsi, así como quienes le acompañarán en el Poder Ejecutivo como secretarios de Estado.

Como es habitual en estas instancias, el novel presidente, luego de asumir, se dirige a la ciudadanía en una alocución que siempre es aguardada con mucha expectativa, teniendo en cuenta las conclusiones que pueden deducirse de las palabras del primer mandatario.

Considerando que se están cumpliendo cuarenta años del regreso a la democracia, Orsi resaltó el hecho señalando la importancia de los partidos políticos “vasos comunicantes de la democracia con el pueblo, estructuradores de los debates civilizados, garantizadores del pluralismo democrático, vacuna contra los excesos surgidos del mesianismo”, para más adelante expresar: “La democracia no es un punto de llegada, sino un camino que se construye día a día, un proceso colectivo que se mide en años, sí, pero también se mide en su capacidad de garantizar mejores derechos, de generar mayor igualdad, de propiciar una mejor convivencia. El régimen democrático adquiere sentido y perdura en el tiempo si es capaz de asegurar a su gente condiciones esenciales de tra-

bajo, de alimentación, de salud, de seguridad, de recreación, de cultura. En otras palabras, la buena salud de la democracia está íntimamente asociada al logro de ciertos estándares de bienestar.”

También se refirió a la necesidad que tiene el país de “recuperar” una senda de crecimiento “que genere, a partir del desarrollo más intensivo del conocimiento y de la inversión, no sólo mayor cantidad, sino también, calidad de trabajo, que permita un piso de dignidad salarial y, con ello, una mejor distribución del ingreso.”

Con ello, se entiende que el camino que se presenta debe contar con un alto nivel de competitividad, forjado en la capacitación y en una inversión ajustada a las necesidades que impone el momento.

Destacó que “Todos estos avances demandarán, invariablemente, diálogos y acuerdos permanentes entre trabajadores y empresarios, que el gobierno impulsará no solo con el fin de que existan mejores relaciones laborales, sino como mecanismo imprescindible para un desarrollo económico equilibrado.”

Asimismo, se refirió a uno de los problemas que más está afectando a la sociedad de nuestro país, como lo es el de la seguridad ciudadana, expresando: “También necesita-

mos reconstruir la convivencia entre nosotros, sabiendo que la seguridad constituye uno de nuestros derechos humanos fundamentales. No habrá contemplación alguna con el delito, ni con la represión del delito, pero bien sabemos que la solución será insuficiente -y hasta demagógica- si no atendemos decididamente las múltiples causantes de la violencia. Sigue intacto nuestro compromiso con la lucha frontal contra el crimen organizado, el narcotráfico y el lavado de activos. Y estamos convencidos de que un compromiso de tal magnitud sólo puede ser asumido con la colaboración y cooperación entre los países hermanos. Necesitamos reconstruir una matriz de protección social que tanto nos ha identificado y distinguido como país.”

No dejando de mencionar que la única ambición del gobierno está íntimamente ligada a la búsqueda de la pública felicidad, finalizó su discurso, enfatizando: “Que nuestro país sea un faro de convivencia, de respeto y de desarrollo para todos los uruguayos y uruguayas.”

Esperamos, por el bien de todos, que el éxito corone la gestión del nuevo gobierno y que el diálogo y la sana convivencia -como se anuncia y se pretende- sea la forma de encauzar las diferentes circunstancias que el devenir de nuestras actividades nos traerá aparejadas.

Reunión con el Ministro de Trabajo y Seguridad Social, Juan Castillo

Teniendo en cuenta las denuncias planteadas por la Mesa Coordinadora de Sindicatos de Panificadoras, con relación a situaciones de acoso laboral y de acoso sexual en diferentes panaderías y en particular la forma en que las mismas fueron divulgadas a través de la prensa, se consideró oportuno mantener una reunión con las autoridades del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, con el propósito de dejar en claro la posición de la institución sobre el particular.

Es así, que el pasado 17 de marzo, una delegación de la Junta Directiva del Centro, acompañada por sus asesores legales, fueron recibidos por el Ministro de Trabajo y Seguridad Social, Juan Castillo, a quién acompañó en la oportunidad, el Inspector General del Trabajo, Luis Puig.

Se puso de manifiesto, entonces, el malestar de la institución, teniendo en cuenta la forma en que la situación de acoso, denunciada por la Mesa Coordinadora de Sindicatos de Panificadoras, había sido expuesta en la prensa por dicho Sindicato, en el sentido de que se estaría generalizando como si los he-

chos fueran comunes en los establecimientos del ramo, lo que evidentemente perjudica a la inmensa mayoría de las panaderías que no están vinculadas a dichas prácticas.

Se entendió conveniente por

parte del Ministro y del Inspector General del Trabajo, que estos temas sean tratados en los ámbitos correspondientes, a la vez que se entendió positivo llevar a cabo tareas de capacitación a todos los niveles.



Estimados socios,

Les informamos que el pasado 12 de marzo se llevó a cabo una reunión entre la Comisión de Arbitraje y Penas y la Junta Directiva del Centro de Industriales Panaderos. Durante el encuentro, se abordaron las denuncias de público conocimiento y la situación de los asociados involucrados. Las resoluciones adoptadas y los próximos pasos serán comunicados oportunamente.

Asimismo, el lunes 17 de marzo, una delegación de la Junta Directiva junto con los asesores legales se reunió con el **Ministro de Trabajo, Sr. Juan Castillo, y el Inspector General de Trabajo, Sr. Luis Puig**. En la reunión, se expresó el malestar de nuestra institución por la manera en que las denuncias por acoso fueron expuestas en la prensa, señalando que la generalización del tema perjudica a muchas panaderías que no están vinculadas con esas prácticas.

Finalmente quedamos en contacto con el nuevo Ministro para tratar estos temas de forma conjunta en los ámbitos correspondientes.

Para cualquier consulta, pueden contactarnos a través de los canales de comunicación habituales.

Junta Directiva
CIPU

Lanzamiento del Compromiso Nacional por la Vida, la Salud y la Seguridad Social

El Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS) presentó ante representantes sindicales y empresariales el proyecto Compromiso Nacional por la Vida, la Salud y la Seguridad Social. La iniciativa busca abordar de manera conjunta los accidentes laborales y promover un entorno de trabajo más seguro. A la presentación asistieron representantes del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay.

El Compromiso Nacional por la Vida, la Salud y la Seguridad Social, representa un esfuerzo conjunto por reducir la siniestralidad laboral y fortalecer la prevención en el ámbito del trabajo, con la participación activa de todos los sectores involucrados.

El inspector General de Trabajo y Seguridad Social, Luis Puig, señaló que "existe en el país una crónica roja que difícilmente sea titular a fin de año: entre 35.000 y 40.000 accidentes laborales ocurren anualmente. Como resultado, un trabajador pierde la vida cada 10 días, y muchos otros quedan con discapacidad permanente".

En ese sentido, Puig enfatizó la necesidad de una campaña de concientización en la que participen activamente empresarios, trabajadores y el Estado.

"Nos planteamos una campaña de sensibilización para enfrentar en conjunto esta crónica roja, donde la participación activa de todos es clave", dijo.

La subinspectora Andrea Bouret, en tanto, adelantó los dos objetivos clave de la Inspección General del Trabajo para los próximos años: "por un lado, este compromiso que ahora debemos aterrizar en acciones concretas, y por otro, una Ley Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Esos serán los dos caminos fundamentales a seguir".

El proyecto busca, además, poner en agenda la problemática de los accidentes laborales, desnaturalizando la idea de que un trabajador pueda lesionarse o perder la vida en su empleo. "Es fundamental adoptar medidas urgentes para reducir los accidentes graves o mortales, garantizando prevención desde la gestión, desde el primer día de

trabajo", comentó.

Desde el sector sindical, Carolina Alcuri (PIT CNT), subrayó la importancia del rol del MTSS en esta iniciativa: "Creemos como trabajadores y trabajadoras que el Ministerio de Trabajo y la Inspección tienen un papel fundamental. La convocatoria a este compromiso es crucial para cambiar la realidad actual, porque las cifras de accidentes graves y muertes en el trabajo son inaceptables".

Por su parte, Diego Yarza en representación de la Cámara Nacional de Comercio y Servicios (CNCS), valoró positivamente el compromiso asumido por las autoridades: "Esta iniciativa del Ministerio de Trabajo nos parece muy buena y valoramos mucho que se lleve adelante. Somos parte de este esfuerzo conjunto".

Finalmente, el ministro de Trabajo y Seguridad Social, Juan Castillo, se refirió al trabajo en equipo que permitió llegar a este punto: "La extensa transición democrática del cambio de gobierno nos permitió un trabajo colectivo. No solo los nuevos responsables del período, sino todos los actores del mundo del trabajo: empresarios, cooperativistas, sindicatos y organizaciones sociales. Es una responsabilidad compartida".

Castillo señaló que, ante un reciente accidente laboral con una víctima fatal, la respuesta fue inmediata: "Convocamos al movimiento sindical y vino. Convocamos al sector empleador y vino. Y de ahí surgió la idea de darle forma a esta iniciativa para hacer público este compromiso por la vida y por el trabajo".

Fuente: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (www.gub.uy)

Apoyo Técnico

El Instituto Tecnológico del Pan brinda a los socios del CIPU todo el apoyo técnico que necesiten.

Para ello se ha instrumentado un servicio de consultas con el objetivo de que sus inquietudes sean respondidas de la mejor manera.

Si su consulta requiere que el técnico concurra a la panadería para observar la elaboración, también podrá contar con ello.

No dude en consultar, la calidad del producto es el mayor valor de nuestras empresas y no debemos perderlo.

Las consultas pueden realizarse personalmente (previa coordinación de entrevista) o en forma telefónica.

☎ 2924 5344

☎ 095 398 974

✉ itp@cipu.org.uy



Campeonato “Pan de la Ciudad 2025” (Taipéi-China)

El City Bread Championship 2025 es una competencia internacional de panadería que promueve los intercambios culturales y técnicos entre ciudades. La competencia internacional de panadería se llevó a cabo en la ciudad gourmet de Taipéi invitando a panaderos profesionales de 15 ciudades de todo el mundo a mostrar el arte





Álvaro Pena con el jurado deliberando

de la panadería y competir por el título final.

La competencia se desarrolló en el marco de la Baking Expo 2025 de Taipéi, entre el 15 y el 17 de marzo, participando por la ciudad de Montevideo Uruguay, los docentes del Instituto Tecnológico del Pan, Pedro Kapacevich y Roberto Núñez y participando como jurado de la competencia, el ex presidente del CIPU y actual presidente de la CIPAN, Álvaro Pena.

El evento, organizado por la Asociación de Comerciantes de Panadería y Pastelería de la ciudad de Taipéi, tuvo lugar en el Centro de Exposiciones de dicha ciudad y contó con la participación de las siguientes ciudades: París (Francia), Dao Qing (China), Daegu (Corea del Sur), Hong Kong (China), Singapur (República de Singapur), Reikiavik (Islandia), Yangón (Birmania), Ciudad de México (Mé-



Roberto Núñez y Pedro Kapacevich en plena competencia



xico), Madrid (España), Taipéi (Taiwán-China), Brescia (Italia), Manila (Filipinas), Montevideo (Uruguay), Ciudad Ho Chi Minh (Vietnam), Saba, Kota Kinabalu (Malasia).

Tras los tres días de competencia, el jurado dio a conocer su veredicto, resultando en el primer lugar la ciudad de Taipéi (Taiwán-China), en segundo lugar la ciudad de Brescia (Italia) y completando el podio, en tercer lugar, la ciudad de Reikiavik (Islandia).

Cabe destacar que la organización tenía previsto premios para los ganadores, del orden de 10.000 dólares para el primero, 5.000 dólares para el segundo y 3.000 dólares para el tercero.

En el próximo número y tras conversar con los participantes en el evento, ofreceremos una más amplia información sobre el particular.



ABIP homenajeará al presidente de la CIPAN, Alvaro Pena, por su trabajo y compromiso con el sector

La Asociación Brasileña de la Industria del Pan (ABIP), ha decidido homenajear al señor Álvaro Pena, actual presidente de la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN), en mérito a su destacada trayectoria y dedicación en aras del fortalecimiento de la panadería internacional.

En ese sentido, será distinguido con la Medalla al Mérito Industrial de la Panadería y Pastelería Brasileña, siendo éste el mayor honor de reconocimiento que posee la Asociación.

La entrega de la distinción, se llevará a cabo durante la realización del 32° CONGREPAN, evento organizado por la ABIP, con la particularidad de que en el presente año el Congreso tendrá lugar a bordo de un crucero, entre el 27 de marzo y el 3 de abril.



Oportunamente, daremos amplia información sobre el evento y en particular sobre el homenaje que recibirá Álvaro Pena, ex presidente del Centro de

Industriales Panaderos del Uruguay, por lo que la distinción nos llega muy de cerca y enaltece la labor de un dirigente gremial de nuestro país.

puratos
Food Innovation for Good

HECHO
CON
AMOR
para mamá



Seguinos en:



@PuratosUruguay



@Puratosuy



Puratos Uruguay

Web: www.puratos.com.uy | Teléfono: 0800-7500

BUDÍN SALADO TIPO CAPRESE

(El budín de la heroica Paysandú)

Debido a que en el número anterior ésta receta fue publicada con algunos errores en los ingredientes la publicamos nuevamente con las correcciones correspondientes.

Este budín se desarrolla en base a un pedido de colaboración donde dimos un taller de panes y budines en la “Quinta Edición de la Cata de Tomates”



Ingredientes

	grs
Harina	400
Polvo de hornear	32
Queso parmesano rallado	300
Tomates Cherry glaseados	300
Huevos	300
Leche entera	200
Aceite de oliva	200
5 hojitas de albahaca	



Procedimiento:

- Pesar todos los ingredientes.
- Disponemos la pasta en moldes de aluminio clásicos de 400 gr cada uno.
- Mezclar huevo, leche y aceite en batidora con paleta por 1 minuto máximo, en velocidad lenta.
- Horneamos a 180 grados por 40 minutos.
- Incorporamos la harina y el polvo de hornear y mezclamos 1 minuto en velocidad lenta.
- Tomates Cherry glaseados: lavamos y cortamos los tomates por la mitad, los disponemos sobre placas y los espolvoreamos con azúcar y sal. Finalizamos con aceite de oliva y horneamos por 90 minutos a 130 grados. El tiempo puede variar según el tamaño del tomate.
- Y por último agregamos el queso rallado y los tomates con albahaca picada fina, mezclamos 1 minuto más y listo.



YAMANDÚ ORSI fue investido presidente de la República

En la plaza Independencia, el mandatario saliente, Luis Lacalle Pou, hizo entrega de la banda presidencial al entrante, Yamandú Orsi. De esta forma, quedó investido como presidente de la República por el período constitucional 1.º de marzo de 2025 - 1.º de marzo de 2030. Con este traspaso de mando, los uruguayos concretaron 40 años de ejercicio democrático ininterrumpido. Se trata del noveno gobierno que asume desde 1985.



Orsi llegó a la plaza Independencia junto con la vicepresidenta de la República, Carolina Cosse, sobre las 16:50 horas. Los jerarcas fueron recibidos por el mandatario saliente, Luis Lacalle Pou, y la exvicepresidenta, Beatriz Argimón.

En la ocasión, y ante la presencia de miles de uruguayos, el profesor Orsi recibió la banda presidencial y firmó el acta de traspaso, documento que formaliza la investidura.

Se trata del noveno presidente

tras la restauración democrática en el año 1985. Lo antecedieron Julio María Sanguinetti (1985-1990), Luis Lacalle Herrera (1990-1995), Julio María Sanguinetti (1995-2000), Jorge Batlle (2000-2005), Tabaré Vázquez (2005-2010), José

Mujica (2010-2015), Tabaré Vázquez (2015-2020) y Luis Lacalle Pou (2020-2025).

A primeras horas de la tarde, Orsi había declarado su compromiso de honor constitucional ante la Asamblea General, como lo estipula el artículo 158.º de la Constitución de la República.

Después de recibir la banda presidencial, Orsi brindó un discurso dirigido a los uruguayos. El mandatario destacó nuevamente la celebración del 40.º aniversario de ejercicio de la democracia de manera ininterrumpida. También recordó

que en este período se conmemorarán los 200 años del nacimiento de Uruguay como país. Esta nación es el fruto de enfrentamientos, negociaciones y controversias regionales que hacían que este territorio estuviera en permanente disputa, mencionó.

“Los uruguayos nos merecemos, en este período de cinco años, que podamos celebrarnos como Estado”, consideró. Por esta razón, se realizará una convocatoria a actores de la política y la academia, para valorizar el proceso y repensarnos en un mundo impredecible y una región que necesita al

país, más allá de sus dimensiones, añadió.

Orsi señaló, asimismo, que se siente orgulloso de pertenecer a Uruguay y extendió un saludo y un agradecimiento a los ciudadanos de todo el territorio. “El país es uno solo, lo construimos entre todos, de manera equilibrada, generando que cada rincón se sienta protagonista del desarrollo”, expresó. Agregó que nos espera un futuro con desafíos, pero, sin duda, muy venturoso. “A celebrar la democracia”, alentó.

Fuente: Presidencia de la República (www.gub.uy)

JUNTOS COMPRAMOS MEJOR



Mediante diversos convenios y alianzas con importantes empresas de plaza, hemos logrado para el socio un precio justo y real, en gran parte de los distintos insumos de la panadería. Un sistema que lo sostiene y lo apuntala el propio panadero con su preferencia. Con dos entregas semanales en la propia empresa o el servicio de venta en la sede social, cubre un importante aspecto del quehacer diario de la panadería.

Sumese y disfrute de los beneficios.



ESCANEA EL CÓDIGO QR
PARA ACCEDER AL
CATALOGO COMPLETO

RECORDAMOS QUE PUEDEN REALIZAR
LOS PEDIDOS A TRAVES DE LA WEB:
WWW.CIPU.ORG.UY

Asumieron las nuevas autoridades de DGI

El pasado 6 de marzo, en su sede central de la avenida Fernández Crespo y Colonia, y con la presencia del ministro de Economía y Finanzas (MEF) Gabriel Oddone, tomaron posesión de su cargo las nuevas autoridades de la Dirección General Impositiva, encabezadas por el economista Gustavo González.

En la ceremonia de asunción, el ministro Oddone destacó la importancia de los trabajadores en la recaudación, una tarea fundamental para el país.

En relación a su disposición al diálogo, el ministro expresó que desde el MEF se creará “un ámbito de puertas abiertas para escuchar sus inquietudes”. Oddone añadió que al nuevo director “Gustavo (González) lo conozco hace años y fue un placer para mí ofrecerle el puesto”, destacó.

Por su parte el novel director de Rentas, Gustavo González, luego de presentar a sus colaboradores, indicó que está “preparado para esto”.

“Recibí mucha confianza y mucha libertad para formar el equipo. Además, estoy muy orgulloso de formar parte del equipo del Ministerio de Economía y Finanzas”, destacó González.

El director añadió que “nuestro foco es continuar lo que la DGI ha venido haciendo. Cambiar



Ec. Gustavo González

la conducta del contribuyente para conseguir mejores resultados”, subrayó.

Dentro del marco conceptual en el que inscribirá su gestión, el nuevo director hizo hincapié en los siguientes ítems: la gestión del cambio; es decir, contemplar las resistencias, los temores, ayudar al entendimiento e involucrar a las personas.

Además, destacó el trabajo a realizar en comunicación interna, hacia el contribuyente y desarrollando la comunicación corporativa.

En tercer lugar, González enfati-

zó en el involucramiento de todas las áreas en integrarse a grupos de trabajo, retirando tiempo de la operativa diaria, que paulatinamente se verá compensada con el ahorro de tiempo generado en la automatización de procedimientos.

Para finalizar su alocución, González remarcó que dentro de la gestión de la DGI este cambio de autoridades no significa un viraje en los objetivos, sino que es parte de una trayectoria posible, basada en el conocimiento y trayectoria acumulados.

Fuente: Ministerio de Economía y Finanzas (www.gub.uy)

SERVICIO CONTABLE & LIQUIDACIÓN DE SUELDOS



¿Ya hizo cuentas de cuánto se ahorra llevando éstos servicios en el CIPU?



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE URUGUAY



Urutrigo y la calidad como ventaja competitiva

Con casi 1,5 millones de toneladas exportadas y un ingreso total de 351 millones de dólares, el trigo se consolidó como un pilar de las exportaciones agrícolas uruguayas, en el año 2024.

Se considera que la calidad del trigo uruguayo ha sido un factor decisivo para ello. Con un contenido proteico promedio de 12,2%, un peso hectolítrico de 79,2 y altos estándares de inocuidad, el grano cumplió con las exigencias más estrictas del mercado. Además, el sello “Uru-

trigo” continúa fortaleciendo la reputación del trigo nacional, destacando variedades con características sobresalientes en rendimiento y resistencia a enfermedades.

Corresponde mencionar que en el proyecto “Urutrigo” mucho tuvo que ver la Mesa Nacional de Trigo, que integra el Centro de Industriales Panaderos del Uruguay.

Presentamos aquí el trabajo que sobre el particular fuera elaborado por la Ing. Agr. MSc Marcela Godiño y por el QF. PhD Daniel Vázquez.

URUTRIGO: estrategias para viabilizar el trigo uruguayo mediante la mejora de su calidad

Ing. Agr. MSc Marcela Godiño ,
QF. PhD Daniel Vázquez
Mesa Nacional de Trigo
Programa de Investigación en Cultivos de Secano - INIA
Plataforma de Agroalimentos - INIA

Mediante una amplia colaboración entre instituciones de nuestro país, el proyecto URUTRIGO

realizó una fuerte apuesta a la mejora de la calidad e inocuidad en la producción de trigo. El presente artículo describe los principales rasgos de la estrategia implementada y los resultados alcanzados.

Partiendo de un análisis integrado de cadena, en el marco de la Mesa Nacional de Trigo, se identificaron los principales lineamientos de trabajo para contribuir a la competitividad del trigo uruguayo y se plasmaron en un proyecto financiado por ANII, con una importante contraparte del sector privado. El presente artículo sintetiza los principales rasgos de este trabajo, incluyendo sus resultados y desafíos, además de la estrategia para mantenerse en el tiempo.

La cadena triguera uruguaya ha experimentado importantes cambios en los últimos años. Las exportaciones de trigo se fueron consolidando y también crecieron las exportaciones de harina. Los requerimientos de calidad de los mercados son crecientes, lo que junto a una baja del precio ha causado una tendencia a la disminución del área en los últimos años. Por su parte, la industria nacional también se ha especializado y tiene que hacer frente a una exigente normativa de inocuidad y a una importante competencia de productos importados de buena calidad. Para apoyar, tanto a la industria nacional como a la exportación, se entendió necesario hacer una fuerte apuesta a mejorar la calidad e inocuidad en la producción de trigo.

El objetivo del proyecto URUTRIGO fue romper las principa-

les barreras para lograr trigos uruguayos de calidad. La propuesta se generó en la Mesa Nacional de Trigo y es liderada técnicamente por INIA, con la participación desde el sector público de la Facultad de Agronomía (Udelar) y el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca y con la participación y el financiamiento desde el sector privado de la Comisión Gremial de Molinos, la Asociación de Comerciantes de Granos, empresas particulares nucleadas en la Cámara Uruguay de Semillas y las Cooperativas Agrarias Federadas (CAF).

Desde el punto de vista de la inocuidad, una de las limitantes principales del trigo nacional es el contenido de micotoxinas en el grano, producidas principalmente por hongos del género *Fusarium*. De estas, la más prevalente es deoxinivalenol, también conocida como DON. Si bien se ha avanzado mucho en la búsqueda de soluciones, caracterizando las variedades sembradas por su resistencia a *Fusarium*, en cuestiones relacionadas a la epidemiología de esta enfermedad, y en varias estrategias para minimizar sus efectos, aún a nivel mundial no se dispone de soluciones totales. Para avanzar en este sentido el proyecto propuso profundizar en conocimiento y caracterización de las variedades comerciales según su contenido de estas micotoxinas (DON) e identificar si hay variedades capaces de presentar consistentemente menor contenido de DON.

En el área de calidad industrial la principal restricción identificada es que, tanto el mercado

nacional como el internacional están requiriendo trigos de masas con mayor fuerza panadera. La característica que diferencia el trigo de los demás cereales es su capacidad de formar una masa que absorbe agua y de crecer durante el leudado, manteniendo la forma del pan. Esta propiedad es la que se conoce como “fuerza panadera”. La forma más utilizada para determinarla es mediante el uso del alveógrafo y el parámetro que la cuantifica se lo denomina W. Desde INIA se propuso caracterizar las variedades comerciales por la respuesta de fuerza panadera al aumento de porcentaje de proteínas.

Por otra parte, el proyecto también intentó contribuir a la caracterización anticipada de la calidad de la zafra, con el objetivo de lograr la información lo más tempranamente posible y así poder contribuir a conservar la calidad lograda a través de una correcta segregación y manejo en los acopios. Para esto se estudió la viabilidad de realizar un muestreo de espigas dos semanas antes de la cosecha y verificar el comportamiento de algunos parámetros de calidad (peso hectolítrico, proteína y los parámetros alveográficos W y P/L) en relación a estos mismos parámetros determinados en la caracterización de calidad de zafra en acopios realizada anualmente por el MGAP.

ALGUNOS RESULTADOS

En relación a la inocuidad, con la información disponible no se puede concluir que hay cultiva-



res que no acumulen DON. Si los cultivares presentan infección de fusariosis de la espiga, se enferman y acumulan esta micotoxina. Una correcta caracterización para esta variable depende de la información de fusariosis de la espiga a campo, en condiciones controladas, en postcosecha y con contenido de DON consistente, debido a la baja repetibilidad y efecto del ambiente. Es necesario seguir trabajando en este sentido, por lo que se está explorando la forma de continuar más allá de este proyecto.

Con relación a la calidad industrial, se lograron caracterizar variedades de trigos provenientes de los principales semilleros nacionales, registrando el nombre de Urutrigos para denominar a las variedades que cumplen con ciertos requisitos de calidad. La Fuerza panadera (W) de una harina depende de un largo listado de factores, pero los más importantes son la variedad del trigo, su contenido de proteína y la calidad física del grano.

En general, las variedades de buena calidad panadera presen-

tan un valor de W que se incrementa al aumentar el contenido de proteínas. Se acordó calificar Urutrigo a toda variedad registrada cuyo W predecible sea al menos 250 j/10000, para una proteína de 11,5% (en base seca) y que no haya sido clasificada como altamente susceptible a la fusariosis de la espiga por la Evaluación Nacional de Cultivares de Trigo INIA-INASE. El listado de los materiales que cumplen con estas características se publicará anualmente en la página web del proyecto.

Se entiende que esta información será una herramienta disponible para el productor a la hora de seleccionar la semilla a sembrar. Fuera del marco del proyecto, las empresas tendrán la posibilidad de enviar sus materiales más promisorios, que se ensayarán durante un mínimo de dos años en INIA la Estanduela y podrán ingresar en el listado de Urutrigos.

En cuanto a la posibilidad de hacer un muestreo de espigas para anticipar la calidad de la zafra, los resultados indican

que en nuestras condiciones no todos los parámetros se pueden estimar en forma satisfactoria, posiblemente debido a que pueden cambiar rápidamente de acuerdo a las condiciones climáticas que se den en ese período de 15 días entre el muestreo y la cosecha. Algunos parámetros como peso hectolítrico y proteína se podrían estimar correctamente incrementando el número de muestras realizado, pero la relación costo beneficio de hacer esto parece poco atractiva.

CONSIDERACIONES FINALES

El proyecto URUTRIGO ha sido un esfuerzo conjunto del sector público y privado, que ha tenido por objetivo contribuir a la competitividad del trigo uruguayo generando estrategias relacionadas con la calidad e inocuidad, que se materializan en una medida de manejo simple y con bajo o nulo costo adicional: la elección de la variedad a sembrar.



Productos de calidad garantizada por la más avanzada tecnología

HARINAS PANADERAS - PREMEZCLAS PARA PANIFICACIÓN - HARINAS PASTERAS
HARINAS ESPECIALES - HARINAS EN PAQUETES- MEJORADORES PARA PANIFICACIÓN

EN MOLINOS SAN JOSÉ SEGUIMOS AVANZANDO PARA BRINDARLE LO MEJOR, OFRECIENDO A NUESTROS CLIENTES UN SERVICIO DE ATENCIÓN PERSONALIZADA E INTEGRAL QUE INCLUYE EL DISEÑO DE HARINAS A MEDIDA SEGÚN SUS NECESIDADES.



Gracias a nuestro constante perfeccionamiento, tenemos el orgullo de decir que hoy Molinos San José está certificado bajo la norma ISO 9001



Atención personalizada: 4342 3333/ 099 342 021

Nicolás Guerra 110 | San José – Uruguay. Tels.: 4342 3333 Fax: 4342 3804
Luis Batlle Berres 5327 | Montevideo – Uruguay Tels.: 2309 7799* Fax: 2309 5007

@molinossanjoseuruguay

<http://www.molinossanjose.com/>

JUAN CASTILLO asumió como ministro de Trabajo y Seguridad Social



Foto gentileza de Presidencia de la República

En el marco de la asunción de Yamandú Orsi como Presidente de la República para el período 2025-2030, se llevó a cabo la ceremonia de traspaso de mando y la firma de actas de los nuevos ministros en la Plaza Independencia al pie del monumento a José Artigas. En este contexto, Juan Castillo asumió como ministro de Trabajo y Seguridad Social. Este 1° de marzo de 2025, además, se conmemoran 40 años ininterrumpidos de democracia y libertad en Uruguay, reafirmando el compromiso del país con sus instituciones y el ejercicio pleno de los derechos ciudadanos.

De profesión Mecánico y Maquinista Naval (Marino Mercante), Castillo cuenta con una extensa trayectoria en el ámbito sindical y político. Fue trabajador de la Administración Nacional de Puertos y desempeñó el cargo de director nacional de Trabajo del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS) entre 2015 y 2017. En diciembre de 2017 asumió como Senador de la República. Su actividad sindical incluyó la representación del Sindicato Único Portuario (SUANP), la integración de la Mesa Representativa del PIT-CNT y el Secretariado Ejecutivo, además de haber sido Coordinador General de la central sindical desde 1999. También fue vicepresidente del Frente

Amplio e integró el Secretariado Ejecutivo de esa fuerza política.

Castillo será acompañado al frente del equipo del MTSS, por Hugo Barretto Ghione como Subsecretario y Laura Bajac como directora general de Secretaría.

Barretto es profesor titular de Derecho del Trabajo y la Seguridad Social en la Universidad de la República, cuenta con una amplia trayectoria como consultor externo de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y asesor parlamentario en distintos períodos legislativos y también es miembro de la Academia Iberoamericana de Derecho del

Trabajo y de la Seguridad Social. En tanto que Laura Bajac es doctora en Derecho y Ciencias Sociales por la UDELAR y especialista en Derecho del Trabajo y la Seguridad Social, ha ocupado distintos cargos en el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, en la Oficina Nacional del Servicio Civil y en la Intendencia de Montevideo, donde se desempeñaba como directora de la División Administración de Personal desde 2023.

El equipo del MTSS que tendrá la responsabilidad de abordar las políticas laborales y de seguridad social en los próximos cinco años también está conformado, a nivel de direcciones nacionales, por Marcela Barrios al frente

 An advertisement for Chivetta vanilla extract. The background is a warm, golden-brown color with a close-up of a vanilla cake or muffin. In the top left, the text reads "INTENSO SABOR CON LA MEJOR VAINILLA DEL MERCADO" in large, bold, yellow and white letters. In the top right, there is a bottle of Chivetta Vanilla Cream extract. In the bottom left, a cartoon chef is blowing a kiss. In the bottom right, there is a phone icon and the number "0800 6666". At the bottom center, the Chivetta logo is displayed with the tagline "¡Pasión por el Sabor Artesanal!".

INTENSO SABOR
CON LA MEJOR
VAINILLA
DEL MERCADO

¡Nos encanta crear sabores!

0800 6666

CHIVETTA
¡Pasión por el Sabor Artesanal!

de la Dirección Nacional de Trabajo (DINATRA), acompañada por Álvaro Inchauspe como subdirector; Federico Araya dirigirá la Dirección Nacional de Empleo (DINAE), junto a Mariana Chi-

quiar en la subdirección; Darío Mendiondo será el responsable de la Dirección Nacional de Coordinación en el Interior (DINACOIN); Leonardo Di Doménico se desempeñará como direc-

tor Nacional de Seguridad Social (DINASS); en tanto que el inspector general del Trabajo y la Seguridad Social será Luis Puig, secundado como subinspectora por Andrea Bouret.

Subsecretario del MTSS reafirmó compromiso de Uruguay y del GRULAC con la OIT, y se refirió a la negociación colectiva



El subsecretario de Trabajo y Seguridad Social, Hugo Barretto Ghione, intervino en representación del Grupo de Latinoamérica y el Caribe (GRULAC) en la 353.ª reunión del Consejo de Administración de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), que se está desarrollando en Ginebra, Suiza. Durante su exposición, Barretto Ghione valoró la agenda de la 113.ª reunión de la Conferencia Internacional del Trabajo, que se realizará en junio, y subrayó la importancia de temas clave para la región. Asimismo, también realizó una intervención en representación de Uruguay acerca del informe de situación sobre la Estrategia integrada de la OIT para la promoción y aplicación del derecho de negociación colectiva.

“**E**l GRULAC valora positivamente que el orden del día incluya puntos de gran relevancia, como la elaboración de normas en temas fundamentales para la Organización, el trabajo decente en la economía de plataforma y la contribución de la OIT a la Segunda Cumbre Mundial de Desarrollo Social”, afirmó el subsecretario.

Asimismo, manifestó la preocupación del grupo por los posibles retrasos en la renovación del Salón de Asambleas, lo que podría afectar la disposición de los espacios para la Conferencia de junio. “Resultará necesario que la asignación de los asientos se adapte nuevamente para favorecer la participación tripartita más inclusiva de todas las delegaciones”, sostuvo.

En otro orden, destacó la necesidad de mejorar los procedimientos de acreditación e inscripción, con el fin de agilizar y facilitar la participación de las delegaciones. “Solicitamos a la Oficina que continúe realizando los mayores esfuerzos en este sentido”, remarcó, al tiempo que expresó interés en conocer detalles sobre la implementación del nuevo sistema de gestión de conferencias y acreditaciones. El subsecretario también se refirió a la gestión del tiempo en las sesiones y la necesidad de evitar jornadas prolongadas. “Lamentamos observar que no se está logrando limitar la frecuencia y la duración de las sesiones nocturnas, a pesar de las reiteradas solicitudes en ese sentido. Exhortamos a todos los mandantes tripartitos y a la Oficina a renovar nuestro compromiso con un uso más eficiente del tiempo de reuniones”, puntualizó. Finalmente, Barretto Ghione reafirmó el apoyo del GRULAC al punto de decisión en consideración, subrayando el compromiso del grupo con los objetivos de la

OIT y la mejora continua de sus mecanismos de trabajo.

Negociación colectiva

En el mismo marco de la 353.ª reunión del Consejo de Administración de la OIT, el subsecretario de Trabajo y Seguridad Social, Hugo Barretto Ghione, también realizó una intervención en representación de Uruguay acerca del informe de situación sobre la Estrategia integrada de la OIT para la promoción y aplicación del derecho de negociación colectiva.

“Queda clara la estrecha vinculación de la negociación colectiva con el derecho a la libertad sindical, ya que su efectivo ejercicio requiere de actores sociales representativos y con suficiente autonomía. Así se enseña el derecho colectivo del trabajo y la libertad sindical en nuestras universidades”, sostuvo el jerarca. Asimismo, expresó que, a través de la negociación colectiva, se acuerdan condiciones de trabajo y de empleo y se regulan las relaciones entre los empleadores y sus organizaciones y las organizaciones de trabajadores. “La mejora de la calidad de las relaciones entre empleadores y trabajadores y sus respectivas organizaciones es una meta a que los gobiernos aspiramos, y para ello contamos con este valioso instrumento que es la Estrategia integrada de la OIT para la promoción y aplicación del derecho a la negociación colectiva”, manifestó.

Con estas intervenciones, Barretto Ghione reafirmó el compromiso del GRULAC y de Uruguay con los principios de la OIT, promoviendo el diálogo social y la mejora de las condiciones laborales en la región.

Fotografías OIT

Fuente: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (www.gub.uy)

Facultades para el Ministerio de Salud Pública, para la aplicación de sanciones por infracciones a normas sanitarias

El Poder Ejecutivo aprobó el decreto por el cual se reglamenta el artículo 396 de la Ley 19.924, por la que se faculta al Ministerio de Salud Pública, a aplicar las sanciones pertinentes, una vez comprobado que existe infracción por incumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes.



Transcribimos a continuación, el texto resolutivo del citado decreto.

Artículo 1º.- El Ministerio de Salud Pública podrá aplicar sanciones que a continuación se enumeran, siempre que se compruebe infracción a las disposiciones sanitarias vigentes:

- A) apercibimiento;
- B) multa, que podrá fijarse entre un mínimo de 10 UR (diez unidades reajustables) y un máximo de 50.000 UR (cincuenta mil unidades reajustables);
- C) clausura temporal por hasta ciento ochenta días;
- D) clausura definitiva, sin perjuicio de otras sanciones que hayan sido previstas en normas especiales.

Las medidas establecidas en los literales C) y D) podrán ser

acumulables con la prevista en el literal B).

A efectos de la determinación y graduación de la sanción, la autoridad podrá tener en cuenta las siguientes circunstancias:

- I) discriminación injustificada de usuarios, consumidores o trabajadores;
- II) derechos vulnerados;
- III) entidad del daño causado;
- IV) grado de participación de los responsables;
- V) gravedad de la infracción;
- VI) intencionalidad;
- VII) antecedentes del infractor.

El testimonio de la resolución firme o definitiva que imponga una multa constituirá título ejecutivo, de acuerdo a lo dispuesto por los Artículos 91º y 92º del Código Tributario.

Artículo 2º.- En caso de que el infractor sea una persona jurídica, el Ministerio de Salud Pública podrá también aplicar las sanciones dispuestas en los literales A) y B) del artículo primero, a los directores, administradores, representantes o directores técnicos que, obrando con culpa grave o dolo, hayan tenido responsabilidad en la infracción, sin perjuicio de las disposiciones legales que regulan especialmente la responsabilidad personal de los directores técnicos.

Artículo 3º.- El Ministerio de Salud Pública llevará un registro de infractores, estableciéndose el tipo de transgresión constatada. Dicho



CONTROL DE PLAGAS



Higiene ambiental

NUESTROS SERVICIOS:

- Tratamientos con garantía escrita.
- Abonos mensuales.
- Contratos anuales.
- Certificados sanitarios para las Intendencias Departamentales.**
- Certificados de Control de Plagas para habilitaciones del MSP, Sanidad de Fronteras, etc.
- Asesoramientos profesionales sobre normas de calidad
- Auditorías Técnicas.
- Auditorías a terceros (proveedores).
- Capacitaciones.
- Asesoramiento.
- Desinfecciones ambientales.

IDONEIDAD CALIDAD SEGURIDAD RESPALDO

Controlamos, en forma científica, las Plagas que pueden significar una amenaza para la Higiene, la Salud, la Calidad de los Productos y la

IMAGEN DE SU EMPRESA:

Cucarachas

Moscas

Mosquitas

Gorgojos

Ratas

Ratones

Hormigas

Palomillas

Montevideo	2600 9100
Ciudad de la Costa	2696 1882
Colonia	4554 7891
Maldonado	4223 5823
Pando	2288 7494
Rocha	4472 8306

Descuentos especiales para socios del CIPU



registro tendrá como finalidad principal facilitar el control y seguimiento de las infracciones a las disposiciones sanitarias vigentes, así como permitir determinar y graduar las sanciones de acuerdo a los antecedentes del infractor.

Las infracciones registradas en virtud del presente Decreto permanecerán en el registro de infractores por un plazo de 5 (cinco) años, a contar desde la fecha en que dicha resolución quede firme, salvo lo establecido para la clausura temporal. Se incorporarán al mencionado registro las sanciones que se encuentren firmes, a excepción de la clausura temporal, que permanecerá ingresada desde su dictado y por el plazo de cinco años.

Artículo 4°.- Decomiso de mercadería. El Ministerio de Salud Pública en caso de riesgo sanitario, podrá proceder al decomiso de la mercadería, pudiendo disponer su destrucción a costo del infractor, previa autorización judicial.

El Ministerio de Salud Pública o cualquier tercero interesado podrá realizar el pago de la destrucción, para el caso que el infractor no lo realice.

Artículo 5°.- Intervención de mercadería. Cuando el funcionario actuante en uso de sus facultades legales y reglamentarias constate riesgo sanitario o incumplimiento de la normativa sanitaria, la mercadería será objeto de intervención quedando prohibida la comercialización y movilización de la misma siendo responsabilidad del depositario,

representante legal y Director Técnico de la empresa.

En caso de corresponder la destrucción, ésta será ordenada, debiendo el infractor presentar la correspondiente acreditación de la destrucción de los productos por empresa habilitada.

Artículo 6°.- Facultades de los inspectores del MSP en el ejercicio de sus funciones. Con el fin de asegurar el cumplimiento a los cometidos del Ministerio de Salud Pública y de la normativa sanitaria, son facultades de los inspectores en ejercicio de sus funciones:

- realizar inspecciones permitiéndose el ingreso libre en bienes muebles o inmuebles, que detenten a cualquier título las organizaciones pasibles de ser fiscalizadas por el Ministerio de Salud Pública y/o que requiera ser inspeccionada por razones sanitarias;
- proceder a realizar cualquier examen que considere necesario para cerciorarse de que las disposiciones legales se observan estrictamente, así como para evaluar la existencia de riesgo sanitario;
- labrar actas y realizar informes y actuaciones que le sean requeridos;
- interrogar al Director Técnico, representante legal o al personal de la empresa sobre cualquier asunto relativo al objeto de la inspección, a efectos de verificar el cumplimiento de la normativa y la inexistencia de riesgo sanitario y/ o intimar sus comparecencias ante la autoridad sanitaria cuando ésta la considere conveniente en atención al objeto de la fiscalización o resultancia de la inspección;

e) exigir la presentación de registros u otros documentos, y obtener copias, imágenes o extractos de estos, pudiéndose intervenir los documentos inspeccionados y tomar medidas de seguridad para su preservación en aquellos casos que se quieran adoptar medidas que busquen evitar adulteración posterior o pérdida de alguna documentación;

- tomar fotografías, videos y sacar muestras de sustancias y materiales utilizados o manipulados en el establecimiento, con el propósito de analizarlos, siempre que se notifique al administrado que las sustancias o los materiales han sido tomados o sacados con dicho propósito;
- formular toda clase de observaciones por escrito;
- intimar por escrito la subsanación de las deficiencias, observaciones o los incumplimientos detectados;
- fijar plazos o términos adecuados según el caso, para el cumplimiento de las órdenes, sugerencias o intimaciones practicadas, y que sean indicados por un superior.

Los inspectores de la Dirección General de Fiscalización serán especialmente protegidos en el ejercicio de sus funciones contra todo acto que tienda a impedir, retrasar o perturbar su actuación, así como frente a injurias o violencia de palabra o de hecho durante la misma. En el cumplimiento de su función, el inspector podrá requerir la asistencia y el auxilio de los agentes del orden público, en forma previa a una actuación o durante la misma.

IMPRESIÓN SOBRE MAS BARNIZ SUSTRATOS RÁPIDA NO ABSORBENTES 6 COLORES MÁXIMA EFICACIA

última tecnología

KBA RÁPIDA 105

6 COLORES última

MÁS MÁXIMA tecnología

RÁPIDA EFICACIA

IMPRESIÓN SOBRE PLÁSTICO

DE 6000 MÁXIMA CALIDAD 6

BARNIZ 16000 PLIEGOS POR HORA

imprimex
industria gráfica desde 1978



Las tendencias de PASTELERÍA para 2025

Creaciones inspiradas en la tecnología, fusión culinaria, porciones perfectas y toques picantes



¡Adéntrate en el futuro de la pastelería con las tendencias para 2025! Desde innovaciones impulsadas por la tecnología y pasteles diseñados con inteligencia artificial hasta la fusión de sabores, delicias en porciones perfectas y tentadoras piezas ácidas, estas 4 tendencias están destinadas a revolucionar el mundo de los caprichos dulces. Utiliza estos datos exclusivos de Taste Tomorrow para crear obras maestras que marcarán tendencia, complaciendo así a tus clientes impulsando tu negocio.

I. INSPIRADO EN LA TECNOLOGÍA

Incluso el magnate tecnológico Bill Gates, afirmó que el desarrollo de la inteligencia artificial (IA) es el avance tecnológico más importante en décadas. El rápido ascenso de la IA está dejando su huella en todas las industrias, incluso en la pastelería artesanal. Los consumidores de todo el mundo están entusiasmados con las posibilidades creativas que la IA aporta al mundo de los pasteles y los dulces.

Hemos visto un aumento del interés de los consumidores en la innovación inspirada en la tecnología, especialmente en Italia, y anticipamos otro aumento en 2025 en los países de habla inglesa y china. En el idioma chino, se proyecta que la cantidad de **conversaciones y búsquedas en línea sobre innovación impulsada por la tecnología en la industria de la panadería y la pastelería crecerá un 41%**.

No es de extrañar, una vez que se conocen las **posibilidades prácticas y creativas que ofrecen las nuevas tecnologías como la IA, la impresión 3D y la automatización**. La IA puede optimizar la producción a través de una medición altamente precisa de los ingredientes, pero también se puede utilizar para garantizar que todos obtengan una dieta equilibrada adaptada a sus necesidades específicas. Y luego están las pasteleras como **Dinara Kasko**, que utilizan tecnologías de inteligencia artificial generativa para inspirarse y desarrollar creaciones únicas y visualmente impactantes. Con la ayuda de programas de inteligencia artificial, como MidJourney o DALL-E, genera diseños de pasteles de otro mundo, que luego convierte en moldes de silicona con la ayuda de una impresora 3D. Esto da como resultado pasteles de mousse inimaginables. Aquellos que quieren seguir sus pasos pueden comenzar simplemente pidiendo consejo a la inteligencia artificial sobre nuevas combinaciones de sabores.



2. FUSIÓN CULINARIA

¡Prepárate para superar tus límites culinarios! Los consumidores quieren combinaciones de sabores poco convencionales, texturas con un alto contraste y la mezcla de diversas cocinas de todo el mundo. En realidad, no importa en qué aspecto decidas incorporar algún elemento de fusión a tus creaciones de pastelería, pero deberías aplicarlo en 2025. La tendencia de fusión culinaria está creciendo de manera constante en los países de habla inglesa y portuguesa, y se espera que aumente entre los consumidores de habla china (+13%), española (+11%) y alemana (+7%).

“El **croissant onigiri** es un ejemplo perfecto. Esta creación **combina dulce, salado y la paste-**

lería francesa con los sabores asiáticos, además de un exterior crujiente con un relleno cremoso. El pastel fue creado por **Le Levain Bakery** en Singapur, donde el croissant en forma de triángulo se ofrece en sabores como crema agria con cebolla, crujiente de chile Lao Gan Ma y crema de pistacho siciliana. Al igual que el onigiri japonés (una bola de arroz rellena), el croissant onigiri está envuelto con una pequeña tira de nori.”

Para satisfacer el deseo sensorial que tienen los consumidores, opta por las combinaciones de fusión culinaria poco convencionales en 2025. Estas son algunas de las más populares:

- Pastelería dulce con un inusual elemento salado.

- Clásicos de la pastelería occidental con inesperados sabores orientales e ingredientes como matcha, harina de arroz, yuzu y miso.

- Pastelería fina fusionada con alcohol o basada en un cóctel, especialmente tendencia en China y Japón.

3. PORCIÓN PERFECTA

La generación Z y los millennials han popularizado la “cultura del pequeño capricho”, en la que se compran un elegante café con matcha o un donut gourmet como recompensa por completar una tarea o simplemente como una forma de autocuidado. Para muchos consumidores jóvenes, este es un ritual diario que les brinda felicidad. Pero como también son conscientes de su salud y, en particular, del consumo de azúcar, optan por opciones como un mini bollo de



choux, mini tartas, macarons o petit fours.

La demanda mundial de petit fours (postres en miniatura elegantemente decorados que se suelen servir durante el té) está creciendo de manera constante. Estos dulces bocados son cono-

cidos por sus detalles y sabores delicados, lo que los convierte en los favoritos de las reuniones. Vemos que la tendencia de la porción perfecta está creciendo en muchas áreas lingüísticas: en alemán, francés y portugués. **La tendencia se disparará en el mundo angloparlante y chino en 2025**, con tasas de crecimiento previstas del 18% y el 16% respectivamente. Según nuestra encuesta mundial de consumidores, estos prefieren consumir menos o consumir porciones más pequeñas.

Inspírate en la pastelería belga Momade, que ofrece todos sus pasteles y magdalenas en tres tamaños: mini, mediano y estándar. Los mini cupcakes del tamaño de un bocado son tan pequeños que nadie tiene que preocuparse por las calorías o el azúcar que pueda consumir, lo que los convierte en **el capricho perfecto**. Pero los pasteles pequeños, en porciones indivi-

duales, también son populares como una opción elegante para servir en ocasiones especiales como cumpleaños, bodas y baby showers. Tienen un aspecto estupendo y permiten a los invitados probar varios sabores y controlar sus porciones.

4. TOQUE ÁCIDO

Los sabores ácidos, picantes y agrios son la segunda tendencia más importante en la industria de la pastelería! En los últimos 12 meses, hemos detectado alrededor de **2,5 millones de conversaciones y búsquedas en línea sobre delicias ácidas en todo el mundo**. La tendencia ha crecido extremadamente rápido durante el último año y seguirá siendo importante durante 2025. En los países de habla inglesa, se prevé que la tendencia progrese de manera constante, mientras que en los países de habla hispana alcanzará un pico con un crecimiento del 6% en el interés de los consumidores.

Las cualidades refrescantes y sabrosas son las que atraen a los consumidores a tartas, pasteles y creaciones pasteleras con sabores ácidos y picantes. Pero la tendencia del toque picante también destaca **un cambio de los consumidores globales hacia sabores atrevidos, vibrantes y poco convencionales**. Las personas buscan combinaciones de sabores únicas y nuevas, buscando gustos más allá de lo “dulce”. Combinar ingredientes dulces con sabores picantes crea un perfil de sabor equilibra-



do y complejo que hace cosquillas a las papilas gustativas. Un ejemplo sería un éclair de hibisco y maracuyá, ofreciendo un toque moderno y original a este clásico de la pastelería.”

El uso de ingredientes que van más allá de las opciones ácidas obvias, como el limón, satisface el espíritu aventurero de estos consumidores. Los sabores ácidos populares provienen de **frutas cítricas exóticas como el yuzu, la fruta ugli, el limón finger y los limones makrut**. Además, **ingredientes a base de vinagre, como el vinagre balsámico, y opciones fermentadas y ácidas como el kéfir y la kombucha** están ganando popularidad. Otras frutas que encajan en este perfil de sabor ácido incluyen **arándanos rojos, cerezas, arándanos azules, limas deshidratadas, ruibarbo, granada y tamarindo.**”

Fuente: Puratos (www.puratos.es)



¿SABÍAS QUÉ?

- El ITP es una Entidad de Capacitación autorizada
- INEFOP te paga el 75% del costo de los cursos que hagan tus empleados

El Instituto Nacional de Empleo y Formación Profesional apuesta a la capacitación y formación de profesionales, es por eso que si envías a tus empleados a cursar en el ITP sólo tenés que pagar el 25% del costo total.

Encontrá toda la información en la web www.inefop.uy

¿Te interesa conocer más? Te asesoramos!

Comunicate con las oficinas del ITP



Conaprole

LOS QUE SABEN ELIGEN

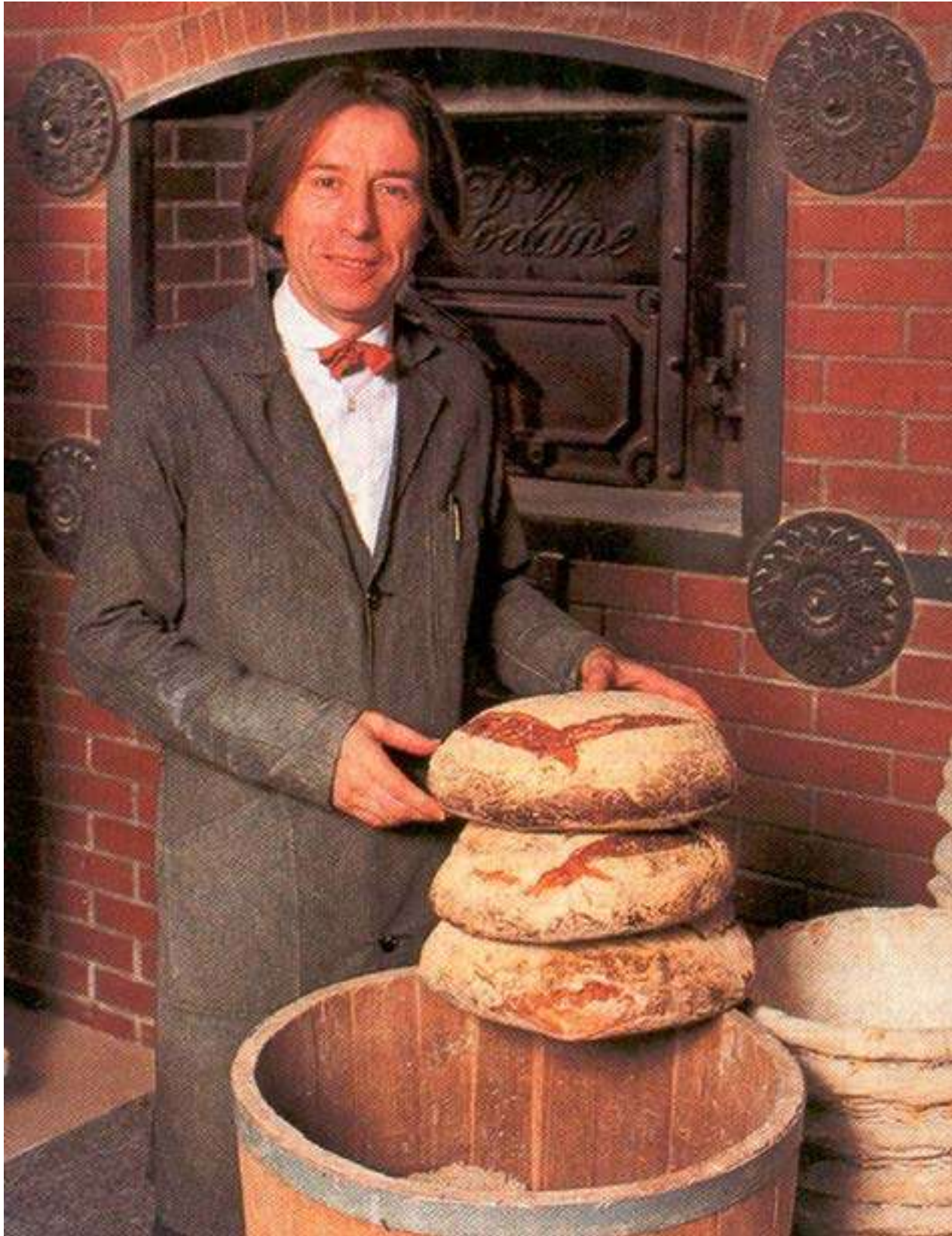
Dulce de Leche

— #ConCalidadConaprole —



Elegí la presentación que más te conviene, repostero y heladero en 5 kilos; común en 3 y 5 kilos.

Lionel Poilâne: el panadero más famoso de Francia



Lionel Poilâne

Detrás de los panes Poilâne hay tres generaciones de panaderos bastante diferentes. La historia empieza con Pierre Poilâne, cuando en 1932 decide dejar atrás su tierra natal, Normandía, y se va a París para montar la primera panadería (cerca de St. Germain de Prés, 8 rue du Cherche-Midi) de lo que acabará siendo un imperio panario. Pierre, haciendo caso omiso de las nuevas modas, se desentiende de la baguette y decide hacer negocio con el pan típico de su tierra, una gran hogaza gris, de 2 kg, elaborada con masa madre. De este tipo de hogazas se alimentaba toda una familia durante varios días.

Su apuesta tiene éxito y el primero de los Poilâne en París consigue afianzar su negocio, ganando notoriedad entre los artistas de la zona que empiezan a pagar sus hogazas con cuadros (el comienzo de una colección de arte panario). En París nacerán sus dos hijos, Max y Lionel, y allí se formarán como panaderos bajo la sombra del padre. Max, el mayor de los dos, en una panadería cercana, donde empieza a trabajar como aprendiz a los 14 años y Lionel, en cambio, en la panadería del padre, también a los 14 años, que es cuando los chicos terminaban el bachillerato.

A principios de los 70, cuando todavía vivía el patriarca, sus hijos Max y Lionel se pelean y Max acaba abandonando el negocio familiar. Lionel coge las riendas en 1973, cuando su padre sufre un derrame cerebral. Y, entre tanto, Max monta su propia panadería, *Max Poilâne*. Los hermanos nunca se reconcilian, incluso Lionel lleva a juicio a Max en 1992 para evitar que utilizase el apellido familiar en sus productos. Lionel perdió el juicio pero digamos que ganó en su carrera como panadero; su panadería se convertiría en la más famosa de Francia, con obrador en Londres y notoriedad internacional.

En el año 2002, el 31 de octubre, Lionel Poilâne se mata con Irene, su esposa, en un accidente del helicóptero que él mismo piloteaba cerca de la costa de Bretraña, de camino a su castillo en Île des Rimains donde iban a pasar el fin de semana. El cuerpo de Irene nunca se encontró. Cuando era joven, y antes de decir que la panadería era su vocación, Lionel se planteó ser piloto. Con el tiempo, establecido ya su negocio, aprendió a pilotear y lo convirtió en un hobby. Murió a los 57 años. Sus colegas lo han descrito como un industrialista del siglo XVIII.

Su hija mayor, Apollonia, tenía sólo 19 años cuando murieron sus padres y estaba en medio de su *gap year*, ese año de descanso que algunos americanos e ingleses se toman entre el colegio y la universidad para meditar sobre su futuro. Estaba en su casa de París con su hermana cuando le dieron la noticia. Al día siguiente, se acercó a la

panadería Poilâne para informar a los empleados que el negocio familiar seguiría en la familia, bajo su mando. De la noche a la mañana, Apollonia pasó a ser una adolescente a punto de comenzar su carrera universitaria en Harvard, a convertirse en la directora de uno de los negocios más emblemáticos de Francia. No abandonó sus estudios y pasó los siguientes cuatro años en Harvard donde hizo la carrera de Económicas al tiempo que supervisaba el negocio familiar al otro lado del charco. Según ha contado en innumerables entrevistas, mantenía contacto diario con la empresa y viajaba de vuelta a París cada cuatro o seis semanas para asistir a reuniones que requerían su presencia. Poilâne ha seguido creciendo y Apollonia no ha implantado muchos cambios, siguiendo la filosofía de su padre.

Poilâne tiene dos tiendas con obrador en París (el horno de la original tiene más de 200 años), un punto de venta sin obrador y otra tienda con obrador en Londres. La joya de la corona es la fábrica, o 'manofábrica', como a ellos les gusta llamarla, en Bièvres, cerca de Versalles, que inauguró en 1983.

El pan se amasa a máquina, pero aparte de eso, lo demás se hace a mano y los panes fermentan 'al natural'; de ahí lo de "manofábrica".

Los hornos donde se cuecen los panes son de leña. Las dos tiendas de París con obrador se suministran de su propia producción. La "manofábrica" de

Bièvres lidia con la demanda de restaurantes y puntos de venta así como de las ventas internacionales.

La tienda de Londres también tiene obrador y horno de leña, el primero al que concedieron licencia tras el gran incendio de Londres de 1666. A Poilâne le llevó no menos de dos años conseguir esta licencia, pues no hay que olvidar que el gran incendio de Londres comenzó en una panadería. Además de la venta directa al público, el obrador londinense suministra también al nuevo restaurante Poilâne en Chelsea que abrió en el 2011, se llama Cuisine de Bar, de los que ya hay dos en París.

Bièvres tiene a 50 panaderos trabajando en turnos de 6 horas a lo largo de las 24 horas del día. Fue diseñado por Lionel y su mujer. Querían ser capaces de **producir pan en cantidades industriales sin perder el carácter artesano del proceso.** El macro obrador color crema,

rodeado de árboles, es circular, tiene 12 micro-obradores, aunque de micro tienen poco, con 2 hornos de leña cada uno en el que trabajan dos panaderos, juntos pero separados y completan el proceso de principio a fin individualmente, como si de su propia panadería se tratase. Además de los hornos, cada mini-obrador cuenta con una mesa de formado, una zona de levado, y el espacio de descarga de madera. No hay termómetros, la temperatura del horno la calculan poniendo un papel en la boca del horno, si empieza a tostarse, está listo. Cada horno pesa 100 toneladas y una sola hornada da para 100 hogazas. Cada obrador lleva el nombre de un personaje importante en la historia del pan. Tienen luz natural que les entra por las ventanas a lo largo de toda la periferia, un lujo poco común para el oficio. En el centro hay un atrio con la madera de olmo, roble, álamo y algunas otras, que luego calentará los hornos donde la madera prende 20 mi-

nutos cada 2 horas. La madera se reparte a cada mini-obrador con la ayuda de una grúa montada en el techo y que se maneja con control remoto a través de una especie de vertederos individuales gigantes. Es lo que Lionel describía como retro-innovación.

Como anécdota final, Salvador Dalí, amigo de Poilâne, le encargó en 1969 una habitación con todos los muebles hechos de pan. Al parecer, quería saber si tenía ratones... Entre otras cosas, pidió una jaula para pajaritos porque le gustaba la idea de que un pájaro pudiera ganarse la libertad comiendo. Los muebles duraron dos años y el candelabro, de la panadería original Poilâne en 8 rue du Cherche-Midi, está hecho de pan en honor a la ocurrencia de Dalí.

Fuente: Pastry Revolution
Extraído de: ARTES BLANCAS
(www.artesblancas.com)



REGIONAL SUR S.A.

Todos los productos a granel que su comercio necesita y al mejor precio.

- Fruta Picada
 - Maní
 - Almendras
 - Nueces
 - Castañas de Cajú
 - Pasas de Uva
 - Ciruelas Pasas
 - Cerezas
 - Pistachos
 - Avellanas
 - Dátiles sin Carozo
 - Coco Rallado
 - Fécula de Maíz
 - Chispitas de Chocolate
 - Lentejas de Chocolate
- y mucho más...

www.regionalsur.com.uy @ CosechaDoradaUruguay

Por consultas o ventas: **2506 1149**

Casa Central: Dámaso A. Larrañaga 3624 | Sucursal Paso de la Arena: Luis Batlle Berres 7140 esq. Cno. de la Higuera
E-mail: ventas@regionalsur.com.uy E-mail: ventaslbb@regionalsur.com.uy

SUPERPAN®

El mejorador del Panadero Artesanal

PLUS

Mejorador completo para panificación con PANZEA © de Novozymes © Dinamarca, líder mundial en enzimas. Aumenta la TOLERANCIA durante el amasado y la fermentación y da VOLUMEN a la pieza.

Dosis 150g a 200g por bolsa de 25Kg. - Cajas x 10 kg.



FRESCURA

Tortugas, panes de Viena, pan de molde y bollería en general quedan mucho más TIERNOS, con mejor TEXTURA y mayor VIDA ÚTIL.

Dosis 100g a 150g por bolsa de 25Kg. - Cajas x 5 kg.



EXTRA FRESH

Panes Dulces, Roscas de Pascua y masas dulces con alto porcentaje de azúcar y materia grasa en la receta, logran una FRESCURA DURADERA y una SUAVIDAD muy agradable.

Dosis 500g a 600g por bolsa de 25Kg. - Cajas x 5 kg.



DÍA INTERNACIONAL DEL PAN: datos de uno de los alimentos más consumidos por los colombianos

El 98% de los cafeteros consume pan, según cifras de Fenalco

Por Norman Quevedo



A nivel mundial, cada 16 de octubre, se celebra el día del pan. En Colombia es uno de los productos más consumidos por las personas - crédito Freepik

En el mundo, cada 16 de octubre se celebra el Día Internacional del Pan, uno de los alimentos que ha acompañado a la humanidad durante gran parte de su historia, por lo que representa gran importancia a nivel cultural y social. En Colombia es

parte fundamental en la alimentación de sus habitantes.

Según cifras de la Federación Nacional de Comerciantes (Fenalco), alrededor del 98% de los colombianos consumen pan. Esta misma fuente indica que el

país cuenta con más de 25.000 panaderías formales y aproximadamente 40.000 informales. Por año, se registra que cada colombiano consume alrededor de 22 kilogramos de pan, que el 91% de los colombianos lo comen en el desayuno y un 70% lo hacen a

diario, indica Fenalco. Según *La República*, en 2023, productos de panadería, molinería y repostería representaron un 20,3% de la elaboración de alimentos en el país, lo que se tradujo en 4.75 billones de pesos producidos en el año pasado.

Jhonatan Correa vive en el sur occidente de Bogotá, parte de sus estudios los financió trabajando en una panadería y de su paso por este sector recuerda que es “un trabajo muy pesado, conocer el pan es difícil, porque cada pan mejor dicho cada tipo de pan lleva su esencia”. Concluye que en los hornos aprendió mucho y le ayudó a formar el carácter que tiene hoy en día: “Esa experiencia es importante moralmente; es como esas ganas de aprender y cuidar mucho el pan”.

En la capital colombiana, según cifras de Fenalco, hay entre 8000 y 120.000 establecimientos que se dedican a la producción y venta de pan. En cuanto al consumo de los ciudadanos, se estima que más del 95% consumen productos de panadería y pastelería y el 75% lo hacen todos los días.

La perspectiva de un Panadero

Baudilio Espitia es un panadero residente en el barrio Tierra Buena. Lleva alrededor de diez años fabricando distintos productos de pan en su propia tienda. Aunque también comercializa otros productos de consumo para el hogar, es el pan el producto por el que se le reconoce



El 98% de los colombianos consumen pan en Colombia - crédito Freepik

en esta parte del suroccidente bogotano.

Para él, la panadería es un arte, “cada día se aprende, con el fin de innovar para tener a nuestra clientela satisfecha y ver que nuestra labor sea bien recompensada”. Asegura tener una buena relación con la comunidad a la que atiende y esto le permite tomar opiniones de sus clientes con respecto al producto que genera.

En el sector compite con alrededor de otras diez panaderías con las que establecen precios promedios para vender sus productos en el barrio donde está ubicado. Espitia manifiesta que en la actualidad el mayor problema que tienen en general es el precio de los insumos, “cada día los

La industria del pan genera más de 400.000 empleos y produce alrededor de 3 billones de pesos en ganancias a este sector alimentario.



Según Fenalco, el sector de la panadería produce más de 400.000 empleos en Colombia - crédito Andina

encarecen más, no miran que los pequeños y medianos empresarios somos los más afectados”, asegura.

Al preguntarle por el panorama que ve de aquí a cinco años teniendo en cuenta el factor del aumento de los insumos que utilizan para hacer pan, afirma que puede haber una crisis en el futuro, **“sobre todo para las pequeñas empresas, personas que somos independientes y de-**

pendemos de nuestras ventas una crecida en esta crisis puede ser fatal”. Sin embargo, es optimista y dice que seguir innovando y aprendiendo en esta rama del conocimiento es importante para seguir atendiendo a sus clientes.

Afirma que puede estar alimentando entre 150 y 200 familias por día en el conjunto en el que estableció su panadería, donde el pan que más vende es “el pan

hojaldrado, el que lleva más alto contenido graso”, pero asegura también que “el pan blandito, los rollos, los costeños o los alineados” son bastante consumidos. En su tienda también vende productos de pastelería y derivados de la panadería. Según datos de Fenalco Bogotá, los panes más consumidos por los bogotanos son el blandito, hojaldrado y dulce.

Fuente: infobae (www.infobae.com)



Los panes más consumidos por los bogotanos son el pan blandito, el dulce y el hojaldrado según Fenalco - crédito im



¡Nadie se resiste a unas buenas donas!



¡Ofrecele a tus clientes el sabor artesanal en cada bocado!
Premezcla donas 3kg



El Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona presenta el nuevo recetario de «Dale Vida al Pan»

La Industria Panaderil

CIPU - Marzo - 2025

.48

TRADICIÓN ARTESANAL
MAESTRÍA DISCRETA

Dona-li **VIDA**
al pa!

GREMIPA
GREMIO DE PANADEROS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA

Amb algunes receptes
de Grans Xefs

Primera - Primavera - Estiu - Tardor - Hivern -

**Nou
receptari
2025!**

Descarrega't el
receptari aquí!

Generalitat de Catalunya

Tollonni

La campaña, que presenta la segunda edición con un enfoque renovado, conmemorará que este año Cataluña ha sido proclamada Región Mundial de la Gastronomía, una mención donde también se valora la tarea de las panaderías y la variedad de panes que elaboran cada día.

Esta edición, sumará la colaboración de grandes chefs catalanes que inspiran y muestran con sus recetas como el pan puede ser el ingrediente estrella en creaciones culinarias. Con el apoyo de reconocidos chefs como Ada Parellada, Carles Gaig, Víctor Quintillà y Jordi Castàn, esta iniciativa invita a repensar el valor del pan a los hogares y especialmente a la cocina y a elaborar recetas por cada época del año.

El proyecto incluye la publicación de un recetario digital trimestral con platos de temporada hechos con pan y consejos prácticos para sacar el máximo provecho a la cocina. Este recetario contará cada temporada con una receta estrella creada por cada uno de los chefs mencionados.

Además, se difundirá a través de un plan de comunicación con cartelería para panaderías y

promoción a redes sociales, con el objetivo de promover la **cultura del pan** y unos hábitos saludables a la cocina.

Las recetas y toda la información estarán disponibles para descargar en el web del **Gremio de Panaderos de la provincia de Barcelona (Gremipa)** y en las redes sociales de @gremiflequers-provinciacbcn.

Fuente. Pan de Calidad (www.pan-decalidad.com)

La Industria Panaderil

DESDE 1985

MANTEX

GRASA VACUNA
HOMOGENEIZADA Y CENTRIFUGADA

APTA PARA FRITURAS
IDEAL PARA TODO TIPO DE PANIFICADOS

MADE IN
URUGUAY

CHICHARRONES
ESPECIAL PARA ROSCAS Y BIZCOCHOS

PROMOCIÓN LANZAMIENTO

**NUEVA GRASA PREMIUM
SÚPER REFINADA ARGENTINA**

REFINERÍA DE ÓLEOS URUGUAYA S.A.

MASTER GRAS

ÓLEO 36°/39°C

TRADICIONAL 42°/45°C

ROU Refinería de Óleos Uruguay S.A.
Tel/Fax: +(598) 4334 5032 / 5289 - Ruta 11 Km 87 - Santa Lucía - Uruguay

Argentina: en 2024 cerraron más de 400 panaderías en todo el país

“Si seguimos así, después de diciembre tendremos otras 400 más”, advirtió el titular del Centro Industriales Panaderos Agrupados del Norte (CIPAN), Martín Pinto, en declaraciones a la 750.

En lo que va del año, **420 panaderías cerraron en todo el país**. Este es el duro diagnóstico que arrojó el titular del Centro Industriales Panaderos Agrupados del Norte (CIPAN), Martín Pinto, quien apuntó al Gobierno de Javier Milei por la caída del consumo y la suba generalizada de precios que sacudió al sector. **“420 panaderías cerraron en todo el país, 220 en la provincia de Buenos Aires. Nos complicó el 10 diciembre”**, afirmó Pinto en diálogo con la 750.

El presidente del CIPAN aseguró que “el 10 de diciembre esta gente vino con el librito de destruir el mercado interno” y que “hoy **no hay rubro que quede en pie**: la carne, los lácteos, la verdura y mucho menos el pan. Antes el pan era con lo que uno engañaba el estómago. Hoy ni siquiera se puede eso”.



“Después de los primeros días de enero con la devaluación atroz no nos pudimos recuperar más. Y el golpe certero fue los primeros días de marzo, cuando aumentaron tanto las tarifas. Que la gente no tenga un mango en los bolsillos influye mucho. **El argentino compra lo que puede y no lo que quiere**. Tenemos sueldos fijados a nueve meses, entonces la gente no tiene un peso en el bolsillo”, lamentó.

Además, enfatizó que “en estos 12 meses tenemos un **53% menos de consumo de pan**, un 78% u 80% menos de facturas, pastelería, sandwiches de miga. No hay manera de sostener esto”. “Si seguimos así, **después de diciembre tenemos otras 400 o más panaderías cerradas**”, cerró.

Fuente: Página 12 (www.pagina12.com.ar)

FOOD
SOLUTIONS

ESTAS PASCUAS SEGUÍ INNOVANDO

Combinando la pasión por la cocina y nuestra tecnología de avanzada, creamos una línea de productos pensada para acompañarte en las distintas etapas de tus elaboraciones.



RICH'S

nortedur.com.uy



nortedur NS

GARANTÍAS E INNOVACIÓN
PARA CADA INDUSTRIA

Nutricionista revela los beneficios del PAN DE MASA MADRE y sus diferencias con el pan convencional

El pan de masa madre, gracias a su fermentación prolongada, ofrece importantes beneficios para la salud, como mejorar la microbiota intestinal, conservarse por más tiempo y aportar nutrientes adicionales.

María Camila Salas Valencia/El Tiempo GDA



La **panadería artesanal** ha adoptado nuevas técnicas de producción para mejorar la calidad de sus productos. Entre estos avances, la masa madre ha ganado importancia debido a sus **beneficios nutricionales** y su proceso de **fermentación**.

Este tipo de preparación influye en el sabor, la textura y la conservación del pan, lo que lo distingue de las opciones convencionales.

A diferencia del pan común, el que se elabora con **masa madre** contiene un mayor aporte de vitaminas B1, B6, B12, tiamina, niacina y riboflavina. También aporta **minerales** como magnesio, potasio, calcio, zinc, fósforo, hierro y selenio, además de proteínas y ácidos grasos.

Otro aspecto que lo diferencia es el proceso de **fermentación natural**, lo que permite conservarlo por más tiempo y reducir el desperdicio de alimentos. Su miga también se mantiene con mayor suavidad, mientras que el pan tradicional tiende a endurecerse con rapidez.

El método de preparación de la **masa madre** requiere solo harina, agua o algún otro líquido como leche o yogur, y bacterias lácticas o levaduras presentes en los ingredientes y el ambiente. En la biblioteca de Puratos, una empresa internacional dedicada a la **panadería**, se han registrado al menos 84 tipos de levaduras, 700 cepas de levaduras salvajes y 1.500 bacterias lácticas.

Los registros históricos sugieren que este tipo de pan se usaba desde el año 3.700 a.C. en Egip-

to, donde se empleaban levaduras silvestres y **bacterias** lácticas para producir panes más ligeros y de mejor digestión.

LOS BENEFICIOS DEL PAN DE MASA MADRE

Control del índice glucémico:

Diana Castellanos Givaudan, especialista en nutrición, menciona que este pan ayuda a regular el índice glucémico, lo que resulta útil para quienes tienen resistencia a la insulina, problemas en la tiroides o diabetes.

“El pan blanco regular contiene un índice glucémico de 70, mientras que el pan elaborado con masa madre alrededor de 50 y máximo 60, lo cual es fundamental para pacientes con problemas de glucosa en la sangre. Al consumirlo, puede provocar menos fluctuaciones en los niveles de azúcar, es decir, ayudaría a equilibrarla”, explica Castellanos.

Facilita la digestión:

El proceso prolongado de fermentación permite que los microorganismos descompongan el gluten, lo que facilita su digestión.

“Además de que el pan de masa madre resulta ser una muy buena alternativa para la glucosa en la sangre, también es mucho más digerible. Y puede ser aún más si lo conservas en la nevera”, señala Castellanos.

Contribuye a la microbiota:

Durante la fermentación, se generan microorganismos que

pueden influir positivamente en la microbiota intestinal. La nutricionista menciona que este proceso descompone parcialmente los almidones y algunas proteínas como el gluten.

Al enfriarlo, se potencia la cantidad de almidón resistente, lo que ayuda a alimentar bacterias beneficiosas en el intestino.

Alternativa para quienes tienen sensibilidad al gluten:

El gluten se encuentra en cereales como trigo, cebada y centeno, pero el proceso de fermentación de la masa madre debilita su estructura.

Carlos Piña, director de I&D de Puratos, aclara: “Es importante entender que el gluten está presente en la harina, pero no como gluten; se compone de dos proteínas que es la gliadina y la glutenina. Una vez que le agregamos agua y la sometemos a un trabajo mecánico, formamos esa red. Cuando la sometemos a un proceso de fermentación larga, podemos hacer que la red de gluten se debilite, lo que ayuda a una mejor digestión para las personas que pueden ser sensibles, pero no necesariamente evita que estos productos lo contengan”.

Piña enfatiza que el pan de masa madre no es adecuado para quienes tienen enfermedad celíaca, ya que la fermentación solo descompone parcialmente el gluten, pero no lo elimina por completo.

Fuente: diario El País (www.elpais.com.uy)

Las 5 C del trabajo en equipo

La Industria Panaderil

CIPU - Marzo - 2025

.54



Confianza.-

Cada miembro del equipo confía en el buen hacer del resto de sus compañeros.

Coordinación.-

Se coordinan actuando de forma organizada en la gestión de tiempos y tareas.

Compromiso.-

Los miembros ponen todo su empeño en alcanzar los objetivos propuestos.

Complemento.-

Cada uno domina una habilidad y/o conocimiento, complementando las labores.

Comunicación.-

Los miembros se comunican con el fin de comprender, analizar, realizar y tomar decisiones.

Fuente: www.pinterest.com



**Conocé nuestra
línea de Mejoradores
en www.lesaffre.com.uy**

Soluciones innovadoras para el #MaestroPanadero

LESAFFRE 

Nuestros productos
y su trabajo marcan
la diferencia

orgullo
de ser
100%
uruguayo



Molino Río Uruguay S.A

Tradición de calidad y servicio

*Somos el primer molino harinero de Uruguay certificado en calidad con la ISO 9001-2015,
un reconocimiento a nuestra dedicación y al trabajo de todo nuestro personal.*



**Gral. Aguilar 1215 Tel. 2203 5120 - 2203 4740. Atención personalizada: 099 664 771
mru@molinoriouruguay.com | www.molinoriouruguay.com**