



## Se inauguró la cuarta **COCINA COMUNITARIA** en el rubro de panificados

# 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

*La mejor calidad*

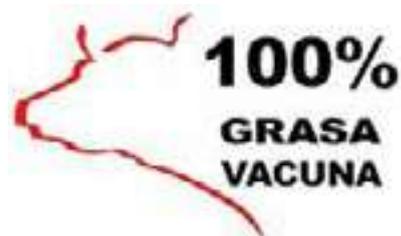
*comienza desde la materia prima.*

*Por eso, en ONDIL trabajamos*

*con un excelente proceso industrial*

*que nos permite ofrecerle*

*la mejor grasa del mercado.*





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

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 apuntala el propio panadero para su preferencia.

Juntos compramos mejor.

Consulte por  
productos  
y precios al  
2924 5344



@centrodepanaderosuruguay



#panaderosuruguay

7	Editorial	36	Competencias
8	Sociales	40	Eventos
14	Competencias	42	Información
22	Homenaje	44	Laboral
26	Gremiales	46	Materias Primas
34	Las Recetas de Pedro	48	Notipan
		50	Gremiales
		52	Historias Verdaderas
		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](http://www.cipu.org.uy)  
[www.facebook.com/centrodepanaderosuruguay](https://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, Lylían 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](http://cipu.org.uy)

# El acoso laboral y el acoso sexual en el trabajo

Hay acciones que como seres humanos rechazamos y que, lamentablemente, pueden suceder en la actividad laboral, producto de la falta de calidad moral de las personas, que lleva a un procedimiento inaceptable.

Desde hace algunos meses, la Mesa Coordinadora de Sindicatos de Panificadoras (Mesa del Pan), ha venido denunciando una serie de hechos en panaderías artesanales, afirmando incluso que en cuatro de ellas se ha corroborado por parte del Ministerio de Trabajo que ha existido abuso, acoso y persecución laboral y sindical, agregando que dos de esos casos fueron remitidos por la Inspección General del Trabajo a la Fiscalía, por una presunta violación.

Discrepamos sí con ciertas expresiones de los representantes de la Mesa del Pan, como la de que *“Con el tiempo nos fuimos dando cuenta de que eran más que casos aislados, que había un hilo conductor”*, o *“Hay que avisarle a este sector empresarial en particular de las panaderías artesanales que estamos en el 2025 y que estas cosas ya no pueden suceder más”*, expresiones que estarían involucrando a todas las panaderías, con el daño que ello puede llegar a ocasionar hacia la sociedad.

Estamos ante hechos totalmente repudiables –que no son exclusivos de nuestro sector de activi-

dad- y que son considerados por la ley, como actos muy graves, por lo cual la norma “previene y sanciona” este tipo de acciones e involucra incluso a las asociaciones gremiales, las que *“deberán establecer políticas preventivas y de sanción para los agremiados que incurran en conductas de acoso sexual”*.

Recordemos que el Centro de Industriales Panaderos del Uruguay, ha mantenido desde siempre diferentes sistemas de comunicación con sus asociados, tales como circulares, revista social, comunicados a través de WhatsApp, talleres, asambleas y demás, canalizando el contenido de las normas y sus alcances, así como asesorando desde las oficinas sociales y desde su Departamento Jurídico, en cuanto a las medidas de prevención que pueden adoptarse en cada uno de los establecimientos.

Es así que con el espíritu colaborador que ha caracterizado a la institución, se concurrió a una reunión en el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, siendo recibidos por el titular de la cartera, Juan Castillo y por el Inspector General del Trabajo, Luis Puig, en la que se dio a conocer el accionar del CIPU.

En línea con lo conversado en la referida reunión, el pasado 27 de marzo el Departamento Jurídico de la institución llevó a cabo un taller en la sede social, al que fueron invita-

dos todos los socios del CIPU. Paralelamente, en esta edición de la revista social, se transcriben las normas que regulan el acoso laboral y el acoso sexual en el trabajo, sobre la base de que los empleadores deben adoptar medidas para prevenir, desalentar y sancionar este tipo de situaciones, atendiendo a uno de los objetivos principales de las normas que es el de prevenir y asegurar el derecho de toda persona a un ambiente de trabajo libre de violencia y acoso, así como sancionar los comportamientos que configuran violencia o acoso.

Reiteramos nuevamente nuestro total repudio a todo este tipo de situaciones, así como reafirmamos el compromiso de la institución para llevar a cabo todas las acciones tendientes a la difusión y a la capacitación para la prevención, con el propósito de erradicar acciones de acoso que no favorecen en absoluto –por mínimas que sean- la imagen de un sector que cuenta entre sus filas a un número muy importante de trabajadoras, pero también a un número muy importante de mujeres que son propietarias y que, como tales, también son trabajadoras.

Téngase la seguridad además, que la falta de calidad moral –de confirmarse- de cualquiera de sus asociados, será sancionada por el CIPU de acuerdo a lo que establecen los estatutos de la institución y a lo que marca la normativa vigente.

# COCINA COMUNITARIA en el rubro de panificados

Esta es la cuarta cocina comunitaria del Sistema Departamental de Cocinas Comunitarias, y estará enfocada en el rubro de panificados.



La Intendencia de Montevideo, con el propósito de fortalecer su compromiso con la generación de empleo, la inclusión social y el desarrollo económico sostenible de la ciudad, viene trabajando en el programa “Red de Cocinas”, procurando con ello la formalización de emprendimientos gastronómicos en la ciudad.

Es así que el pasado 11 de abril, en el barrio Peñarol, fue inaugurada la cuarta cocina comunitaria, que se suma a las ya existentes en Cedel Carrasco, Cedel Casavalle y en el Parque Tecnológico Industrial del Cerro (PTI).

Paralelamente, se procedió a la firma de un Convenio Marco de

Cooperación, entre la propia Intendencia y el Centro de Industriales Panaderos del Uruguay, teniendo en cuenta que existe entre ambas instituciones un fluido relacionamiento e intercambio en diferentes áreas, así como que resulta de suma conveniencia e importancia para el cumplimiento de sus cometidos,

fomentar y facilitar el desarrollo de relaciones de cooperación mutua e intercambio entre ambas instituciones en busca de potenciar la eficacia en el cumplimiento de tales cometidos y la realización de actividades conjuntas en todas aquellas áreas que así lo requieran.

En tal sentido, se establece que las mismas estudiarán, definirán e instrumentarán de mutuo acuerdo, las formas concretas o actividades específicas que desarrollarán en el marco del convenio.

Cabe resaltar que en la ceremonia de inauguración de esta cuarta cocina, participó el coro de niñas y niños del jardín 365, Atahualpa del Cioppo, del barrio Peñarol.

A ello le siguió la alocución del intendente capitalino, Mauricio Zunino; del director del Departamento de Desarrollo Económico, Gustavo Cabrera; del director de la División Promoción Económica de la Intendencia, Pablo Balea; así como de los representantes del concejo vecinal del Municipio G, Javier Rosas e Inés Perrone.

La nueva cocina albergará 14 emprendimientos: Dulces Dai; Mcbo Bakery; Nutrisemillas; Kokko Sweet; Elzzur2pizzas; Ying Yang; Aldebarán; Papurri Pizza Negra; TEIA Repostería Artesanal; Ana Laura Bonilla; Estación Candeal; La Ñoli Repostera; Alfajores Roman; y Preta.

También hicieron uso de la palabra, Sergio Bragunde, Yoselin Cordova y Noelia Recchia, en

representación de los emprendimientos.

Zunino destacó que las cocinas comunitarias son “parte de un plan y una propuesta” para construir un modelo productivo “que avance con emprendimientos”.

El intendente explicó que el objetivo es que “estas cocinas comunitarias cuenten con el equipamiento y con las habilitaciones necesarias” para que los productos que se elaboren puedan comercializarse.

A su vez, remarcó que la Intendencia, en el marco de su política pública de desarrollo económico, no solo apunta a “la creación e innovación de nuevos emprendimientos” sino también a su sostenibilidad a lo largo del tiempo.

Por su parte, Cabrera explicó que esta inauguración forma parte del plan de gobierno de la Intendencia, que tiene como uno de sus objetivos, construir cocinas comunitarias en todos los territorios del departamento.

Además, el director informó que todas las cocinas departamentales son habilitadas con los mismos requisitos que se habilitan las cocinas privadas, por lo que “nosotros nos autoexigimos lo mismo que le pedimos a otros”.

El CIPU, hizo entrega a la Intendencia de Montevideo, de un reconocimiento por su compromiso con la capacitación y el desarrollo de la comunidad, culminando el acto con un espectáculo artístico.



*Inauguración de nueva cocina comunitaria 11 de abril de 2025*

# El Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU) donó \$ 450.000 a la Fundación Pérez Scremini, para la compra de equipamientos



La recaudación es el resultado de la sexta edición de la campaña solidaria “Un Pan Dulce de Esperanza”, que se realizó durante diciembre de 2024 en panaderías adheridas de todo el país.



**E**l lunes 14 abril, el Centro de Panaderos del Uruguay (CIPU) entregó a la Fundación Pérez Scremini (FPS) un cheque simbólico por \$ 450.000 (cuatrocientos cincuenta mil pesos uruguayos), producto de la recaudación de la sexta edición de la campaña “Un Pan Dulce de Esperanza”, que se desarrolló durante diciembre de 2024.

La entrega se realizó durante un taller de alfajores que ofreció el

CIPU a niños, niñas y adolescentes de la Fundación, como parte de las actividades de cierre de la campaña.

Jorge Fernández, presidente del CIPU, expresó su gratitud con las panaderías y el público por su participación y apoyo continuo. “Nos llena de orgullo anunciar que este año logramos una contribución histórica para Pérez Scremini. Es un reflejo del esfuerzo colectivo de nuestras panaderías y del enorme corazón de los uruguayos, que una vez más respondieron con generosidad. Esta donación no es solo una cifra, sino una esperanza concreta para muchos niños y sus familias”, comentó.

La donación fue entregada por Fernández del CIPU, a Paulina Effinger de la Directiva de la FPS.

El dinero recaudado se destinará a un sistema de refrigeración para la cámara de medicamentos. Esta mejora permitirá conservar en condiciones óptimas tratamientos oncológicos fundamentales, garantizando su eficacia y seguridad.



### \*Sobre la campaña\*

La campaña “Un Pan Dulce de Esperanza” se realiza desde hace seis años en diciembre y consiste en la recaudación de fondos a través de la venta de pan dulce y budín inglés de las panaderías adheridas. En 2024 se destinaron \$22 a la Fundación por cada producto vendido: un aporte y compromiso que asumieron más de cien panaderías de barrio socias del CIPU.

El éxito de “Un Pan Dulce de Esperanza” resalta la generosidad de la industria panadera uruguaya y su comunidad, y reafirma el compromiso del CIPU y la Fundación Pérez Scremini con la salud y el bienestar de los más jóvenes. Esta colaboración, año tras año, fortalece el vínculo entre la solidaridad y el apoyo a la investigación y tratamiento del cáncer infantil en Uruguay.



### Sobre la Fundación Pérez Scremini

La Fundación Pérez Scremini se dedica a la lucha contra el cáncer en niños, niñas y adolescentes, ofreciendo tratamientos de vanguardia y apoyo integral a los pacientes y sus familias. Se trata del único centro especializado en oncología pediátrica del Uruguay y el servicio es 100% gratuito. Gracias a la colaboración de la comunidad y organizaciones como CIPU, la fundación continúa avanzando en su misión de salvar vidas y mejorar la calidad de tratamiento disponible en Uruguay.



HECHO  
CON  
**AMOR**  
para mamá



Seguinos en:



@PuratosUruguay



@Puratosuy



Puratos Uruguay

Web: [www.puratos.com.uy](http://www.puratos.com.uy) | Teléfono: 0800-7500

# Campeonato “Pan de la Ciudad 2025” en Taipéi: hablan los protagonistas

La Industria Panaderil

CIPU - Abril - 2025

La participación de representantes de la panadería uruguaya en la lejana ciudad de Taipéi, es un hecho sin precedentes en lo que a competencias de panificación se refiere.

Como se recordará, el campeonato “Pan de la Ciudad 2025”, organizado por la Asociación de Comerciantes de Panadería y Pastelería de la ciudad de Taipéi, contó con la presencia de Pedro Kapacevich y Roberto Núñez como competidores, y de Álvaro Pena como jurado.

Para conocer detalles de primera mano, sobre dicha experiencia, estuvimos conversando con quienes representaron a la ciudad de Montevideo, en el evento.

He aquí, un resumen de dicha conversación:



Pedro Kapacevich, Álvaro Pena y Roberto Núñez

**Como llegó la invitación y consideraciones sobre este tipo de eventos**

Álvaro Pena, jurado en esta instancia, consideró que era importante aprovechar la ocasión tras la invitación que se recibiera de los organizadores del evento, lo que la institución por sí sola no podría emprender. Considera que para el CIPU significó el poder volver a competir a nivel internacional, luego de muchos años. Hay países que este tipo de actividades las tienen incorporadas, como es el caso de Brasil, Italia, España y varios países europeos, pero para nosotros resulta inviable. Así lo conversó con la gente de México y de España, integrantes de la CIPAN, con el propósito de que este tipo de actividades se replique en cada uno de los países, con el propósito de incentivar a las nuevas generaciones para incorporarse al gremio. Entiende asimismo que es importante un cambio de mentalidad, no solo en nuestra gente, sino también en el área, como es el caso de Brasil.

Para ello la preparación requiere de mucho sacrificio y muchas horas de entrenamiento, a lo que por estas latitudes no estamos acostumbrados. A su vez, por ejemplo los europeos, con el recorrido que tienen y la ida



a otros concursos, generan una experiencia que, “evidentemente, nosotros no tenemos”, afirmó.

Paralelamente, se observa también que la mayoría de los participantes era gente joven, lo que acá no se consigue, gente que tiene otros objetivos y que por lo general no trabajan en una panadería y por su dedicación terminan como consultores o asesores en diferentes empresas. Quizás ello nos pasa por nuestra idiosincrasia o, en alguna medida, porque las posibilidades de un futuro más favorable, sea más difícil de obtener. “Pero es claro que la participación en este tipo de competencias, abre muchas puertas, porque puede haber –y

las hay- muchas empresas, tanto de nuestro país como a nivel internacional, que están observando este tipo de eventos”, señaló. Al respecto manifestó, que es claro además que las competencias, como por ejemplo la de la Rosca de Pascuas que se lleva a cabo en nuestro país, generan difusión a través de la prensa y eso es muy importante para el sector.

**Un viaje complicado**

Cabe destacar que todos coincidieron en que el viaje hasta Taipéi fue realmente cansador, con escalas que en algunos casos fueron bastante prolongadas, a lo que se agrega luego el tener que acostumbrarse a

la diferencia horaria –prácticamente doce horas- lo que evidentemente altera el horario de descanso, comidas y demás.

Asimismo, los vaivenes en los aeropuertos con el equipaje adicional que debieron llevar con útiles y demás accesorios necesarios para las elaboraciones a realizar, con costos también adicionales y que no estaban previstos.

## Materias primas

Pedro hizo referencia a que uno de los primeros obstáculos a sortear, al llegar a Taipéi, fue con algunas materias primas, con “un cambio abismal” con las que se utilizan en nuestro país. Así mencionó que la manteca que utilizan, si bien es de origen animal, guarda enormes diferencias. “La nuestra se derrite muy fácil” dijo y en cambio la de Taipéi “parece casi una margarina”, agregó.

Y en cuanto a las harinas “encontramos harinas con mucha fuerza y mucha extensibilidad”, lo que resultó notorio en la elaboración de la baguette. Ello agregado al poco tiempo para la competencia, hacía difícil “reformular la receta”, ya que contamos con unas cuatro o cinco horas para practicar previo a la participación. “Tuvimos que pensar en cómo solucionarlo y en razón de que habíamos pedido dos o tres clases de harina, fui hasta el stand donde estaban las harinas, para preguntar sobre las características de cada una de ellas, lo que nos llevó a realizar los trabajos con una harina



Observando las materias primas y el equipamiento

de segunda en la elaboración de todos los productos, dijo.

Roberto agregó que la manteca nuestra es más quebradiza ya que posee mucho suero y ello marca una diferencia con la de Taipéi que es muy plástica al tener menos suero. Además la “diferencia hasta en la forma, ya que viene en placas, con un espesor, como para que se adecue, por ejemplo, tu malla para hojaldrar”.

A su vez señaló, que si bien era una situación que se había manejado como previsible, “teníamos el desconocimiento de la práctica, del uso”, por lo que debimos

intentar corregir las recetas en la práctica previa, con pocas horas que además se vieron reducidas, ya que nos comunicaron que debíamos dejar el lugar y asistir a una ceremonia que estaba prevista para hacer entrega de los uniformes y los distintivos para ingresar a la Feria.

## Equipamiento

Pedro explicó además que si bien las maquinarias son conocidas, hay diferencias en su manejo, por lo que es necesario adaptarse a ello. Incluso mencionó como anécdota que al querer utilizar el microondas y si bien es un aparato muy conocido, las indicaciones de prender y de-

más estaban en idioma chino y por lo tanto no eran entendibles para nosotros, enfatizó. Asimismo indicó que las balanzas que debieron utilizar eran como balanzas de cocina, muy pequeñas, lo que dificultaba el pesaje de algunas materias primas como, por ejemplo, pesar tres o cuatro kilos de harina.

## Tiempos de práctica y preparación

Roberto hizo referencia en que desde el Instituto Tecnológico del Pan del CIPU, los docentes deberían destinar más tiempo en lo que se refiere a “innovación” y a “ensayar productos” como

# PROMOCIÓN LANZAMIENTO

**NUEVA GRASA PREMIUM  
SÚPER REFINADA ARGENTINA**

REFINERÍA DE ÓLEOS URUGUAYA S.A.

**MASTER  
GRAS**



ÓLEO 36°/39°C

TRADICIONAL 42°/45°C



Refinería de Óleos Uruguay S.A.

Tel/Fax: +(598) 4334 5032 / 5289 - Ruta 11 Km 87 - Santa Lucía - Uruguay

DESDE 1985

**MANTEX**

**GRASA VACUNA**  
HOMOGENEIZADA Y CENTRIFUGADA



APTA PARA FRITURAS  
IDEAL PARA TODO TIPO DE PANIFICADOS



**CHICHARRONES**  
ESPECIAL PARA ROSCAS Y BIZCOCHOS



para tener una mejor preparación. Señaló además que ellos recién fueron puestos en conocimiento de la competencia en noviembre del año pasado, con lo cual y teniendo en cuenta la época del año en que se encontraban, prácticamente recién en el mes de enero pudieron comenzar a trabajar en las elaboraciones y ello, para una competencia del nivel que resultan hoy en día estos eventos, es realmente poco tiempo para la adecuada preparación. Es necesario llevar a cabo más ensayos y hacerlo más tranquilos, enfatizó, poniendo como ejemplo lo que debieron innovar con el pan marsellés, ya que la exigencia de la competencia marcaba que debían tener un

peso de 250 gramos y de medio kilo, lo que evidentemente contrasta con la elaboración tradicional.

## Las elaboraciones

Consultados sobre cuáles fueron las elaboraciones que debieron realizar, Pedro refirió que se debió competir en: croissant francés; baguette; pan tradicional del país, que en nuestro caso llevamos el pan marsellés clásico y el marsellés cuernito; dos variantes de masa brioche rellena, con dos sabores distintos; dos variantes de sándwich saludable; un pan sorpresa para el cual había una ruleta con dos ingrediente sorpresa que debían

utilizarse en el mismo; la pieza artística; y masa hojaldrada danesa. “Debían elaborarse 16 réplicas de cada una de las elaboraciones en ocho horas que era el tiempo asignado, observándose un margen de error en los gramajes que no debía ir más allá de más-menos 5 gramos. En ese tiempo debía además dejarse el obrador asignado, en perfecto estado de higiene”, sostuvo.

En cuanto a la pieza artística se señaló que el tema refería a “Sostenibilidad y Energía Renovables”. Así se puede observar en la foto que la pieza presentada consta de un hemisferio, con un par de manos, las flores del ceibo, molinos de viento, paneles solares, la cara que simboliza la Inteligencia Artificial, a lo que se agregan nuestras costumbres como el tango, el mate y el fútbol, tratando de demostrar lo que nos identifica y de que el país está a la vanguardia de lo que significan las energías renovables.

Con relación a la baguette, se apuntó que quedó en el lugar 14°, “pero después nos dimos cuenta que los panes seleccionados son cascarudos, ácidos y elaborados con masa madre” y tanto nuestra baguette como la elaborada por el equipo español poseen otras características.

Pedro y Roberto señalaron que les causó sorpresa que pese a lo que establecía la reglamentación, se vio el uso de colorantes que no estaban permitidos, así como algunas piezas que no debían ser comestibles o no elaboradas manualmente. A su vez, algunas de las piezas que fueron premiadas, no guardaban relación con el tema al



Pieza artística presentada por Roberto Núñez y Pedro Kapacevich

que se debía hacer referencia, lo que perfectamente puede observarse en las fotos.

Asimismo, se destacó que en todas las elaboraciones que se realizaron, “podimos mantener las medidas y el peso que exigía la reglamentación”.

Se destacó que, durante el desarrollo de la competencia, hubo a disposición dos traductoras, a las que se podía recurrir durante las elaboraciones, así como también ante cualquier consulta de algunos de los jurados.

## Las consideraciones del jurado

Álvaro sostuvo que más allá de la falta de experiencia y las circunstancias que rodearon la participación del equipo de nuestro país, se logró hacer un papel digno, terminando en tiempo las elaboraciones, haciendo los trabajos bien prolijos, todo lo que “puede ayudar para que nos tengan en cuenta en futuras actividades”. “No podemos olvidar que la invitación para este evento llegó vía Alemania. Sin embargo es claro también que a nosotros nos resulta muy difícil –en buena medida por lo económico- participar de eventos que sería necesario estar. En tal sentido se debería ver la posibilidad de conseguir sponsors que permitan financiar la participación y poder asistir a las actividades que resulten significativas para los objetivos que se persiguen”, destacó.

En cuanto a la competencia en sí, el jurado debió observar las diferentes elaboraciones, que ya



fueron mencionadas. “El jurado estuvo integrado por los quince países que compitieron, los dos jurados profesionales como Gunter y Jimy y el presidente del jurado que era de Taipéi”, explicó Álvaro.

Destacó que la organización fue muy buena, cada uno tenía un asistente que eran jóvenes estudiantes y “me llamó la atención” la respuesta que obtuve cuando al final de las actividades le agradecí, a lo que me contestó: “no tiene nada que agradecerme, es mi trabajo”.

El trabajo del jurado comenzaba temprano en la mañana y culminaba hasta la evaluación que se realizó en cada uno de los días de competencia. Cada jurado lle-

naba una planilla con los puntajes que se acreditaban y al final del día se hacía entrega de las mismas. Cada producto tenía un tipo de puntuación diferente. Se premiaba la textura, el sabor, la técnica aplicada en cada elaboración, continuó explicando Álvaro.

En cuanto al sabor, coincidíamos con los jurados de España y de México, en que resultaban más sabrosas nuestras elaboraciones comparadas con las asiáticas, que por lo general contenían condimentos a los que no estamos acostumbrados.

Con relación a lo que se mencionó sobre la baguette, es cierto que el pan que elaboró la mayoría eran panes de masa madre, con un dejo un poco ácido, corte-



*Momentos de evaluación por parte del jurado*

za dura, miga más oscura, que no es la baguette que normalmente se consume en Uruguay, porque se está acostumbrado a un pan más blanco, insulso, de corteza fina y miga bien blanca. Y, evidentemente, en otras latitudes se está valorando más el tipo de pan de masa madre y con otras características, pero es un pan de difícil colocación en nuestro mercado. Como anécdota cabe decir que en el tiempo que estuvimos en Taipéi, no comimos más pan que el que probamos en la competencia, ya que fuera y en las diferentes comidas, nunca vimos pan, concluyó.

## Conceptos finales

“Nosotros quedamos muy conformes para el poco tiempo que tuvimos y lo logrado”, manifestaron Roberto y Pedro, si bien la ubicación final fue en el 12º lugar de 15 participantes, destacando que en algunas de las elaboraciones se llegó a obtener el 7º lugar. Por ejemplo, “se tuvo una

mejor ubicación en el croissant francés que la propia Francia”. En “Organización del Trabajo” se obtuvo el 7º lugar, en una de las variedades de bollería también, así como en el croissant francés. Incluso hubo reconocimiento de otros competidores, como el que emitió el coach del equipo español, José Roldán, que manifestó que “debíamos estar tranquilos y sentirnos honrados, de que por primera vez se venía acá y lo que se obtuvo” es significativo, indicaron.

Agregaron que se obtuvo también una buena puntuación por “el trabajo en equipo”, aspecto que era evaluado por el jurado observando cómo interactúan los integrantes del mismo. “Un trabajo digno que pudo cumplirse en siete horas y media, cuando hubo equipos que no llegaron a presentar algunas de las elaboraciones”. “Una de las cosas a las que se apuntó, fue a elaborar algo básico y manejable y bien hecho y no a querer

hacer algo que puede insumir demasiado tiempo, ya que cada minuto cuenta”.

Agregaron que asimismo resulta importante el equipamiento, dando el ejemplo de que el equipo italiano poseía una impresora 3D y armaban el molde necesario para la pieza en el momento.

Sin embargo, destacaron que “al estar nosotros más acostumbrados a la improvisación, si bien puede ser una desventaja, en algunas circunstancias puede resultar favorable en la resolución de situaciones, frente a equipos que vimos muy esquematizados y que al desviarse en alguna circunstancia de lo preparado, les resulta difícil encaminarse”. Consideraron que por ejemplo en la elaboración sorpresa “nos tocaron como ingredientes mango y ananá deshidratado y allí nos ayudó la improvisación diaria que suele darse en nuestras panaderías”.

Se destacó el ambiente de la competencia, con una camaradería to-

tal, sobre todo con los españoles, mexicanos e italianos, a tal punto de que los mexicanos “nos presentaron los tendillos y unas tablas para colocar la baguette”, teniendo en cuenta de que ellos habían competido el día anterior.

Pedro hizo hincapié en que se debe tener en cuenta el cansancio que generan este tipo de viajes, donde se deben abordar tres aviones para el trayecto que insume muchas horas de vuelo y escalas prolongadas, más el cambio de horarios con todo lo que conlleva, a lo que debe agregarse el deber y la obligación de asistir a todos los actos protocolares del evento.

Como mensaje, Roberto señaló que se debe difundir la expe-

riencia y comenzar a trabajar con más espacio para los ensayos, para lo cual se deben adaptar algunas cosas en la escuela, otorgándole más tiempos a este tipo de actividades.

Álvaro, por su parte, entiende que este es un camino por el que se debe ir preparando gente para recorrerlo, gente que quiera aprovechar las oportunidades que le pueden brindar este tipo de competencias. Cabe resaltar que las elaboraciones ganadoras no son elaboraciones que se desconozcan y que perfectamente se puede trabajar en ellas, resaltó. En el caso de esta participación, por el tema de los tiempos Pedro y Roberto debieron apuntar a elaboraciones a las que están más acostumbrados.

En lo que refiere a sabores, para nosotros los hispanoamericanos, los productos más sabrosos fueron los de Uruguay y los de Italia, pero en las consideraciones de los jurados no primó la misma opinión.

Para finalizar, Álvaro manifestó que fue una “tremenda experiencia”, muy cansadora, pero a las que hay que apuntar. “Incentivar para participar, porque ahora hay una competencia en San Pablo para jóvenes pasteleros y panaderos menores de 25 años y lamentablemente, nosotros no tenemos gente para que asista”. “En ello debemos trabajar para que se visualice como una inversión”, finalizó.

# INTENSO SABOR

CON LA MEJOR

# VAINILLA

DEL MERCADO



¡Nos encanta crear sabores!



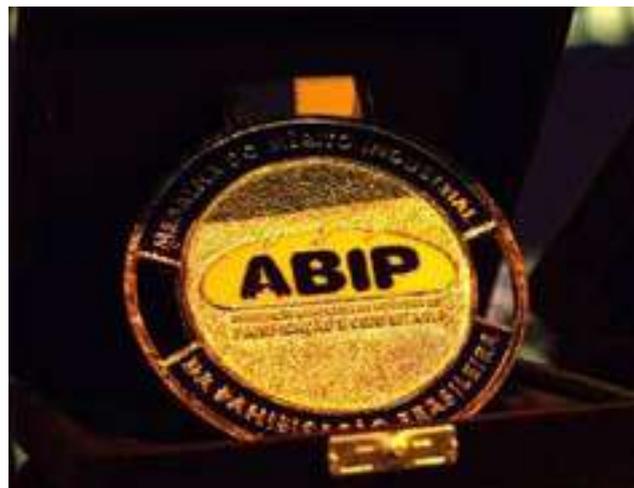
0800 6666

**CHIAVETTA**  
Pasión por el Sabor Artesanal

# Álvaro Pena es homenajado y se destaca como referencia internacional en el 32° CONGREPAN



El presidente de la CIPAN representó a Uruguay en paneles y conferencias, y recibió uno de los mayores honores del sector de la panadería y la pastelería en Brasil





**A** bordo del crucero MSC Seaview, en aguas brasileñas, se celebró del 29 de marzo al 2 de abril de 2025 el 32º Congreso Brasileño de la Industria de Panificación y Confitería (CONGREPAN) — evento organizado por la ABIP y considerado el encuentro más importante del sector en América Latina.

Uno de los grandes protagonistas de esta edición fue el presidente de la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN), Álvaro Pena, quien representó con orgullo a Uruguay y fue ampliamente reconocido por su trayectoria y compromiso internacional.



## Conferencia técnica con mirada internacional

En el escenario del Teatro Odeon, Álvaro Pena presentó la conferencia “Mano de Obra: Panorama e Insights Internacionales de la Panificación”, compartiendo su experiencia como panificador durante más de tres décadas y ofreciendo una visión global sobre los desafíos en la formación y valoración del trabajo en el sector.

## Diálogo abierto con líderes del sector

También participó del “Panel Micrófono Abierto: Mano de Obra en la Panificación”, junto a la abogada especialista Dra. Ana Luiza de Castro y el presidente de la ABIP, Paulo Meneguelli. En este espacio, intercambiaron ideas y experiencias sobre la escasez de profesionales en la industria panificadora y presentaron soluciones prácticas aplicadas en sus países.

# SUPERPAN<sup>®</sup>

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.

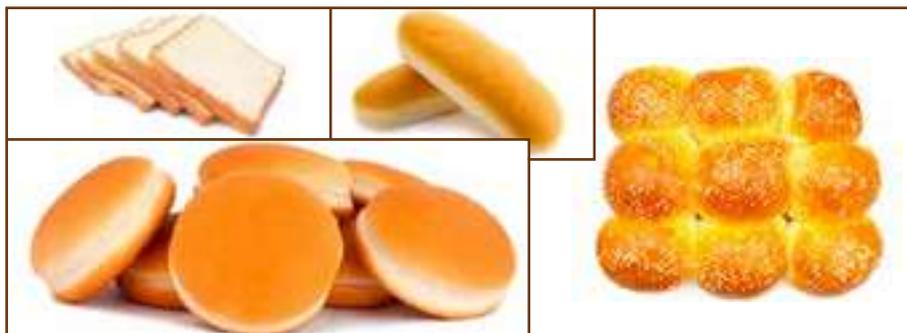
Dosis 150g a 200g por bolsa de 25Kg. - Cajas x 10 kg.



## 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.



NutriGold  
URUGUAY S.A.  
[www.nutrigold.com.uy](http://www.nutrigold.com.uy)



DE VENTA EXCLUSIVA EN



CIPU

TELÉFONO DE PEDIDOS  
2924 5344

BARNIZ IMPRESIÓN SOBRE SUSTRATOS NO ABSORBENTES 6 COLOR MÁS RÁPIDA MÁXIMA EFICACIA

MÁXIMA CALIDAD 6 COLORES última tecnología

BARNIZ 16000 PLIEGOS POR HORA

MÁXIMA EFICACIA RÁPIDA IMPRESIÓN SOBRE PLÁSTICO



KBA RÁPIDA  
**105**



**imprimex**  
*industria gráfica desde 1978*



# Normas sobre acoso laboral y acoso sexual en el trabajo

**T**ras la reunión mantenida en el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social con relación a las denuncias de acoso laboral y acoso sexual, presentadas por la Mesa de Sindicatos de Panificadoras (Mesa del Pan) y en función a lo conversado, transcribimos a continuación las normas que rigen estos aspectos en la actividad laboral.

## **Ley N° 15.903 que refiere a prevenir y asegurar el derecho de toda persona a un ambiente de trabajo libre de violencia y acoso**

Artículo 1.- El objeto de la presente Ley es prevenir y asegurar el derecho de toda persona a un ambiente de trabajo libre de violencia y acoso, así como sancionar los comportamientos que configuren violencia o acoso en el mundo del trabajo.

Artículo 2.- Concepto de acoso laboral.

Se entiende por acoso laboral cualquier comportamiento hostil, de maltrato, humillación, ya sea por acción u omisión, reiterado y realizado en forma sistemática, prolongado en el tiempo, llevado a cabo por un individuo, por un grupo de individuos u organización, de entidad suficiente para lesionar bienes jurídicos protegidos por el ordenamiento jurídico y que pueda causar daño a una persona o perjudicar el ambiente de trabajo. Concepto de violencia laboral. Se entiende por violencia laboral

toda acción, incidente o comportamiento que se aparta de lo razonable, mediante el cual una persona es agredida, amenazada, humillada o lesionada por un individuo, grupo de individuos u organización, en el ejercicio de su actividad laboral o como consecuencia directa de la misma.

Artículo 3.- Esta Ley protege a los trabajadores en relación de dependencia, así como a las personas que trabajan, cualquiera sea su situación contractual, las personas en formación, incluidos los pasantes, aprendices y los individuos que ejercen la autoridad, las funciones o las responsabilidades de un empleador, tanto en el sector público como en el privado.

Artículo 4.- La presente Ley se aplica a la violencia y al acoso que ocurran durante el trabajo, en relación con el trabajo o como resultado del mismo:

- a) en el lugar de trabajo.
- b) en el lugar en donde se paga al trabajador, descansa o come, instalaciones sanitarias y vestuarios.
- c) en los desplazamientos relativos a viajes, eventos o actividades sociales o de formación relacionados con el trabajo.
- d) en las comunicaciones relacionadas con el trabajo, incluidas las realizadas a través de las tecnologías de la información y la comunicación.
- e) en el alojamiento proporcionado por el empleador.

f) en los trayectos entre el domicilio y el lugar de trabajo cuando se estuviere cumpliendo una tarea específica ordenada por el empleador y éste hubiere tomado a su cargo el transporte del trabajador.

Artículo 5.- Los empleadores deberán adoptar las medidas apropiadas para prevenir la violencia y el acoso en el ámbito laboral, acordes con su grado y posibilidades de control, en la medida en que sea razonable y factible, entre ellas:

- a) adoptar y aplicar una política del lugar de trabajo contra la violencia y el acoso.
- b) tener en cuenta la violencia y el acoso, así como los riesgos psicosociales asociados, en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo.
- c) identificar los peligros y evaluar los riesgos de violencia y acoso, en su caso con participación de los trabajadores y sus representantes y adoptar medidas para prevenir y controlar dichos peligros y riesgos.
- d) proporcionar a los trabajadores, en forma accesible, información y capacitación acerca de los peligros y riesgos de violencia y acoso identificados y sobre las medidas de prevención y protección correspondientes, en relación con la aplicación de la política adoptada.

En el caso de que no se logre lle-

gar a un acuerdo en los ámbitos de participación de los trabajadores y sus representantes en cuanto a la identificación de los riesgos, evaluación de los mismos y medidas para prevenir y controlar los mismos, la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social fiscalizará que los procedimientos aplicados se ajusten a los criterios establecidos en la presente Ley, los que constituyen disposiciones de carácter general.

Artículo 6.- El Estado será responsable de diseñar e implementar políticas de sensibilización, educativas y de supervisión para la prevención del acoso y violencia en el mundo del trabajo, tanto en el ámbito público como privado.

Artículo 7.- Los actos que configuren acoso o violencia en el trabajo serán los cometidos directamente por el individuo, grupo de individuos u organización que incurra en dichas conductas, ya sea en el ámbito privado o público.

El empleador o jerarca será responsable por los actos de sus dependientes, en tanto haya tenido conocimiento de su ocurrencia y no haya tomado medidas para corregirlos. En caso de que el autor del acoso o violencia laboral fuera un trabajador dependiente, será sancionado de acuerdo a la gravedad del comportamiento, pudiendo ser despedido por notoria mala conducta y, en caso de ser funcionario público, la conducta será calificada como falta grave.

Artículo 8.- El trabajador afectado podrá realizar la denuncia en el ámbito de su empresa u organismo del Estado o ante la

Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social, la cual entenderá en los casos que tenga competencia de acuerdo a la normativa vigente. Cuando la denuncia se realice ante la empresa, el empleador deberá disponer la instrucción de una investigación, salvo que considere que dentro de la empresa no están dadas las condiciones para realizar la investigación de la denuncia. En ese caso, deberá remitir la misma a la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social, en un plazo no mayor a cinco días de recibida la misma.

En caso de que el empleador asuma la realización de la investigación interna, la misma deberá constar por escrito y ser llevada en reserva, garantizando a ambas partes ser oídas y fundamentar sus dichos y su Resolución deberá emitirse en un plazo no mayor de treinta días. Si, como consecuencia de los procedimientos de investigación realizados, se comprobara la configuración del acoso o violencia laboral, la empresa podrá aplicar las medidas disciplinarias que correspondan de acuerdo al marco normativo vigente. Si el trabajador realizó la denuncia dentro del ámbito de la empresa y considera que su desarrollo o conclusiones son lesivos de sus derechos fundamentales por razones de legalidad o de mérito, dentro del plazo de diez días hábiles a partir de que se le notifique la Resolución, podrá presentarse ante la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social a solicitar se inicie dentro de ese ámbito la instrucción de investigación. También podrá solicitar a la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social la instrucción de investigación, en caso que la empresa no haya dictado Resolución dentro del plazo

de treinta días de recibida la denuncia. La Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social intimará a la empresa la remisión de las actuaciones cumplidas en su ámbito dentro del plazo de diez días hábiles. En el caso de que se trate de una denuncia presentada ante un organismo del Estado, este deberá disponer la instrucción de una investigación administrativa o sumario, según las características de la denuncia.

Artículo 9.- La investigación realizada por la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social seguirá los procedimientos previstos por la normativa vigente y dispondrá de amplias facultades de investigación sobre los hechos denunciados, acordándose especial relevancia a la inspección realizada en el lugar de trabajo y a los interrogatorios que se efectúen al denunciante, denunciado, testigos y recoger todas las pruebas que resulten pertinentes, de acuerdo a lo dispuesto en la Ley N° 19.854, de fecha 23 de diciembre de 2019. El número de testigos a presentar por cada una de las partes no será mayor de cinco, independientemente de los hechos a probar.

No se descontará del salario del testigo compareciente, el tiempo que estuvo a disposición de la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social. A las audiencias que convoque la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social será obligatoria la concurrencia de los citados. La omisión no justificada de las partes será pasible de aplicación de sanciones. Las audiencias deberán notificarse personalmente con un plazo mínimo de antelación de tres días hábiles, indicándose sumaria-

mente la denuncia presentada. Todos los citados podrán comparecer asistidos de abogados.

Artículo 10.- El trabajador víctima de acoso laboral, sin perjuicio de la denuncia administrativa que pudiese corresponder, tendrá derecho a reclamar al responsable una indemnización por daño moral mínima equivalente a tres mensualidades, de acuerdo con la última remuneración del trabajador.

Artículo 11.- Las resoluciones administrativas o judiciales que concluyan que los elementos probatorios vertidos no acreditan en las actuaciones realizadas, la existencia del acoso o violencia denunciados, no afectarán la vigencia de la relación laboral. El denunciante o denunciado a cuyo respecto se acredite fehacientemente en vía jurisdiccional o administrativa que ha actuado con estrategias o engaños artificiosos pretendiendo inducir en error sobre la existencia del acoso o violencia denunciados, para procurarse a sí mismo o a un tercero un provecho injusto en daño de otro, será pasible de acciones penales y su proceder podrá calificarse de notoria mala conducta.

Artículo 12.- El acoso y la violencia laboral de cualquier tipo serán consideradas faltas muy graves y quien incurriere en dichas conductas podrá ser sancionado de conformidad con el artículo 289 de la Ley N° 15.903, de fecha 10 de noviembre de 1987 y el Decreto N° 186/004, de fecha 8 de junio de 2004.

Artículo 13.- Compete a la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social el contralor del cumplimiento de la presente Ley, pudiendo en el ejerci-

cio de sus cometidos sancionar, apercibir, practicar intimaciones y aplicar medidas preventivas o correctivas, a efectos de que cesen las conductas de acoso o violencia laboral.

### **Ley N° 18.561 con el objetivo de prevenir y sancionar el acoso sexual**

Artículo 1 (Objeto de la ley).- El objeto de la presente ley es prevenir y sancionar el acoso sexual así como proteger a las víctimas del mismo, en tanto forma grave de discriminación y de desconocimiento del respeto a la dignidad de las personas que debe presidir las relaciones laborales y de docencia. Esta ley se aplicará en el ámbito público y en el privado.

Artículo 2 (Concepto de acoso sexual).- Se entiende por acoso sexual todo comportamiento de naturaleza sexual, realizado por persona de igual o distinto sexo, no deseado por la persona a la que va dirigido y cuyo rechazo le produzca o amenace con producirle un perjuicio en su situación laboral o en su relación docente, o que cree un ambiente de trabajo intimidatorio, hostil o humillante para quien lo recibe.

Artículo 3 (Comportamientos de acoso sexual).- El acoso sexual puede manifestarse -entre otros- por medio de los siguientes comportamientos:

- 1) Requerimientos de favores sexuales que impliquen: A) Promesa, implícita o explícita, de un trato preferencial respecto de la situación actual o futura de empleo o de estudio de quien la reciba. B) Amenazas, implícitas o explícitas, de perjuicios referidos a la situación actual o futura de empleo o de estudio de quien la reciba. C) Exigencia de una conducta cuya aceptación o rechazo, sea, en forma implícita

o explícita, condición para el empleo o de estudio.

2) Acercamientos corporales u otras conductas físicas de naturaleza sexual, indeseada y ofensiva para quien los reciba.

3) Uso de expresiones (escritas u orales) o de imágenes de naturaleza sexual, que resulten humillantes u ofensivas para quien las reciba. Un único incidente grave puede constituir acoso sexual.

Artículo 4 (Agentes y responsables del acoso sexual).- Los actos comprendidos en el artículo precedente serán los cometidos directamente por la persona del empleador o jerarca o por quienes lo representen en el ejercicio del poder de dirección, que se sucedan tanto en el ámbito privado como en el público.

El empleador o jerarca será también responsable por los actos de sus dependientes o de toda otra persona vinculada al lugar de trabajo o entidad docente, en tanto haya tenido conocimiento de su ocurrencia y no haya tomado medidas para corregirla.

En caso de que el autor del acoso sexual fuera un trabajador dependiente, será sancionado de acuerdo con la gravedad del comportamiento, pudiendo ser despedido por notoria mala conducta y en caso de ser funcionario público la conducta será calificada falta grave.

Artículo 5 (Responsabilidad del Estado).- El Estado será responsable de diseñar e implementar políticas de sensibilización, educativas y de supervisión, para la prevención del acoso sexual laboral y docente, tanto en el ámbito público como en el privado. La Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social

es el órgano competente en el ámbito público y privado del contralor del cumplimiento de la presente ley.

**Artículo 6** (Obligaciones del empleador).- Todo empleador o jerarca estará obligado a:

- A) Adoptar las medidas que prevengan, desalienten y sancionen las conductas de acoso sexual.
- B) Proteger la intimidad de las personas denunciantes o víctimas, debiendo mantener en reserva las actuaciones que se cumplan así como la identidad del o la víctima y de quienes sean convocados a prestar testimonio en las investigaciones.
- C) Instrumentar las medidas que protejan la integridad psico-física del o la víctima, y su contención desde la denuncia, durante las inves-

tigaciones y una vez que éstas culminen adoptar acciones acordes a la decisión emitida.

D) Comunicar y difundir a los supervisores, representantes, trabajadores/as, clientes y proveedores, así como al personal docente y no docente y a los alumnos/as la existencia de una política institucional consecuente contra el acoso sexual.

**Artículo 7** (Denuncia del acoso sexual).- El trabajador/a afectado puede optar por realizar la denuncia en el ámbito de su empresa u organismo del Estado o ante la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social.

En caso que el trabajador/a opte por realizar la denuncia en el ámbito de la empresa o en-

tividad pública, podrá optar por realizar la denuncia ante el organismo bipartito en caso que el mismo exista, o ante la propia dirección.

En caso que se realice ante la propia dirección de la empresa o entidad pública, se deberá disponer la instrucción de una investigación administrativa o sumario según las características de la denuncia.

El empleador o jerarca, de considerar que dentro de la empresa u organismo estatal no están dadas las condiciones para asumir las obligaciones que le impone esta ley, deberá remitir la misma a la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social, en un plazo no mayor de los cinco días de recibida la denuncia.



**CONTROL DE PLAGAS**



**Integral Home**  
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
- Auditorias Técnicas.
- Auditorias a terceros (proveedores).
- Capacitaciones.
- Asesoramiento.
- Desinfecciones ambientales.

**IDONEIDAD SEGURIDAD CALIDAD 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:**

<b>Cucarachas</b>	<b>Ratas</b>
<b>Moscas</b>	<b>Ratones</b>
<b>Mosquitas</b>	<b>Hormigas</b>
<b>Gorgojos</b>	<b>Palomillas</b>

**Descuentos especiales para socios del CIPU**





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

En caso que el jerarca disponga la instrucción de investigación administrativa o sumario según corresponda, contra la resolución que se dicte por el organismo corresponderán los recursos o acciones judiciales pertinentes según la normativa vigente.

En caso que el empleador sea del ámbito privado y asumiera la realización de investigación interna, deberá cumplir con las obligaciones impuestas por esta ley; la investigación deberá constar por escrito, ser llevada en reserva, garantizando a ambas partes ser oídas y fundamentar sus dichos y su resolución deberá emitirse en un plazo no mayor de treinta días.

En caso que el acosado/a haya realizado la denuncia dentro del ámbito de la empresa, ya sea ante el organismo bipartito o ante la propia dirección y su desarrollo o conclusiones sean considerados por el acosado/a lesivos de sus derechos fundamentales por razones de legalidad o de mérito, dentro del plazo de diez días hábiles, podrá presentarse ante la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social a solicitar se inicie dentro de ese ámbito la instrucción de investigación. También podrá solicitar a la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social la instrucción de investigación, en caso que la empresa no haya dictado resolución dentro del plazo de treinta días de recibida la denuncia.

La Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social intimará a la empresa o mesa bipartita la remisión de las actuaciones cumplidas en su ámbito

dentro del plazo de diez días hábiles.

Artículo 8 (Procedimiento administrativo).- La investigación realizada por la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social seguirá los procedimientos previstos por la normativa vigente. La Inspección dispondrá de amplias facultades de investigación sobre los hechos denunciados, acordándose especial relevancia a la inspección realizada en el lugar de trabajo y a las entrevistas realizadas en el lugar que crea más conveniente, para interrogar al denunciante, denunciado y testigos y recoger todas las pruebas que resulten pertinentes. El número de testigos a presentar por cada una de las partes no será mayor de cinco. Cuando la inspección proceda a interrogar personas que por su vinculación con los implicados puedan tener un conocimiento directo de los hechos denunciados, lo hará individualmente, en forma reservada, sin presencia de representantes de la persona denunciada ni de los denunciantes y sin identificar en el expediente los datos de los deponentes. Sus datos serán relevados en documento que no integrará el expediente y permanecerá a resguardo de la Inspección por el plazo de cinco años, para el caso que sean solicitados por la sede judicial. En caso que la Inspección -por no disponerse dentro del organismo estatal o de la empresa las condiciones indicadas para el interrogatorio- decida interrogar a las personas vinculadas con los hechos denunciados fuera del local de la empresa, el tiempo que insuma el traslado al mismo y el interrogatorio será

considerado tiempo trabajado, debiendo considerar en todo caso las necesidades que se acrediten del ciclo productivo.

A las audiencias que convoque la Inspección será obligatoria la concurrencia de los citados. La omisión no justificada de la empresa será pasible de aplicación de sanciones. Las audiencias deberán notificarse personalmente con un plazo mínimo de antelación de tres días hábiles, indicándose sumariamente la denuncia presentada; todos los citados podrán comparecer asistidos de abogados.

Artículo 9 (Notificación y sanción).- Las conclusiones de la investigación realizada por la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social serán puestas en conocimiento del empleador o jerarca, el denunciante y el denunciado.

Finalizada la sustanciación de la denuncia, la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social se expedirá respecto de aquella en un plazo máximo de veinte días, aplicando sanciones al empleador o jerarca, si correspondieren. Además de las sanciones previstas por el artículo 293 de la Ley N° 15.903, de 10 de noviembre de 1987, la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social podrá intimar a la empresa, jerarca, denunciante o denunciado la adopción y cumplimiento de medidas de prevención y difusión de políticas institucionales contra el acoso sexual, a fin de disminuir los riesgos a que están expuestos, así como de contención y protección de la integridad psico-física y dignidad del/las víctimas y quienes participaron

en la investigación. La omisión del intimado en la adopción de estas medidas será pasible de sanciones.

Artículo 10 (Competencia de los sindicatos).- Cuando los sindicatos reciban denuncias de acoso sexual estarán facultados para concurrir ante la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social y a solicitar la constitución de la Inspección en el lugar de trabajo.

Los representantes sindicales podrán asistir a las diligencias, salvo el interrogatorio a realizarse por la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social, y promover ante ese organismo las medidas que consideren necesarias para una eficaz comprobación de los hechos denunciados, el cese de los mismos y su no reiteración, siempre que el trabajador/a involucrado/a presente su consentimiento a dicha asistencia. El denunciante y denunciado podrán concurrir con la asistencia jurídica que crean conveniente.

Artículo 11 (Indemnización).- El trabajador/a víctima de acoso sexual, sin perjuicio de la denuncia administrativa y de la acción penal que pudiese corresponder, tendrá derecho a reclamar al responsable una indemnización por daño moral mínima equivalente a seis mensualidades, de acuerdo con la última remuneración del trabajador/a.

El trabajador/a afectado podrá optar por la indemnización prevista en el inciso precedente o por considerarse indirectamente despedido/a, en cuyo caso el despido revestirá el carácter de abusivo y dará derecho a una indemnización especial tarifada

de seis mensualidades, de acuerdo con la última remuneración del trabajador/a, la que será acumulable a la indemnización común.

Artículo 12 (Protección contra represalias).- El trabajador/a afectado/a, así como quienes hayan prestado declaración como testigos, no podrán ser objeto de despido, ni de sanciones disciplinarias por parte del empleador o jerarca.

Se presume -salvo prueba en contrario- que el despido o las sanciones obedecen a motivos de represalia cuando tengan lugar dentro del plazo de ciento ochenta días de interpuesta la denuncia de acoso en sede administrativa o judicial. El despido será calificado de abusivo y dará lugar a la indemnización prevista en el inciso segundo del artículo 11, con la salvaguarda de la notoria mala conducta.

Artículo 13 (Acoso sexual en la relación de docencia).- En una relación de docencia, el o la estudiante objeto de acoso sexual tendrá todos los derechos previstos por esta ley, incluso el derecho a reclamar al patrono o jerarca del docente la aplicación de las sanciones previstas en las respectivas reglamentaciones internas y la indemnización a que hace referencia el artículo 11. Para el cálculo de la indemnización se tomará como base de cálculo el salario del trabajador responsable del acoso sexual. De comprobarse un perjuicio en su situación educativa como resultado del acoso, tendrá derecho a ser restituido/a en el estado anterior al mismo.

Artículo 14 (Asociaciones profesionales, estudiantiles y

gremiales).- Las asociaciones profesionales y gremiales de carácter laboral y estudiantil deberán establecer políticas preventivas y de sanción para los agremiados que incurran en conductas de acoso sexual.

Artículo 15 (Del contenido y los efectos de las denuncias).- Las resoluciones administrativas o judiciales que concluyan que los elementos probatorios vertidos no acreditan, en las actuaciones realizadas, la existencia del acoso sexual denunciado, no afectarán la vigencia de la relación laboral.

El o la denunciante o denunciado a cuyo respecto se acredite fehacientemente en vía jurisdiccional que ha actuado con estratagemas o engaños artificiosos pretendiendo inducir en error sobre la existencia del acoso sexual denunciado, para procurarse a sí mismo o a un tercero un provecho injusto en daño de otro, será pasible de acciones penales y su proceder podrá calificarse de notoria mala conducta.

Artículo 16 Las acciones judiciales para cuya ejecución faculta la presente ley se diligenciarán por el procedimiento y en los plazos establecidos para la acción de amparo prevista en los artículos 4° a 10 de la Ley N° 16.011, de 19 de diciembre de 1988, con independencia de la existencia de otros medios jurídicos de protección.

Artículo 17 La reglamentación de la presente ley considerará las especialidades del acoso sexual según se trate en el área laboral o en el docente y, asimismo, se trate del ámbito público o privado.

# ¿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](http://www.inefop.uy)

¿Te interesa conocer más? Te asesoramos!

Comunicate con las oficinas del ITP



# 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](mailto:itp@cipu.org.uy)

# CROISSANT FRANCÉS



La Industria Panaderil

CIPU - Abril - 2025

## Ingredientes

	%	grs
Harina	100	3.000
Agua	30	900
Sal	1,5	45
Levadura	2	60
Huevos	15	450
Azúcar	12	360
Manteca	3	90
Leche en polvo	2	60
Aditivo (baja dosis)	c/s	c/s
<b>Total:</b>	<b>166,5</b>	<b>4.965</b>

Hojaldre	%	Grs
Manteca	25	1240

## Procedimiento:

- Amasar los ingredientes de la forma habitual. Consistencia de la masa: ligeramente sostenida.
- Sobar y estirar la masa en forma de rectángulo.
- Dar forma rectangular a la manteca de forma que cubra la mitad de la superficie de la masa.
- La masa y la manteca deben



tener una consistencia similar para un mejor resultado.

- Encerrar convenientemente la manteca y estirar formando un rectángulo.

- Dar 3 vueltas simples (de tres), dejando descansar entre cada una al menos 1 hora, para que la masa se relaje. Utilizar frío si fuera necesario para mantener la consistencia de la manteca.

- Cortar triángulos del tamaño deseado y dejar descansar por 10 a 15 minutos.

- Armar los croissants, envolver suavemente. Procurar arrollar sin tocar los bordes laterales de los triángulos para obtener un mejor desarrollo del hojaldre y mejor estética.

- Estibar en bandejas enmantecadas dejando suficiente espacio entre piezas.

- Fermentar hasta duplicar volumen.

- Hornear a temperatura media (180 grados), por aproximadamente 15 minutos o más, dependiendo del tamaño de la pieza.

- Al salir, pintar con almíbar si se desea.

## Comentarios y sugerencias

- Proteger en todo momento la masa de la desecación, cubriéndola con un plástico.

- Respetar los descansos entre pliegues para evitar desgarros de las capas de masa en el interior del hojaldre, lo que daría menor volumen.

- Ser cuidadoso al armar los croissants para lograr el mejor resultado visual, puesto que es la característica que más resalta en este producto, además, por supuesto, de sus cualidades propias.





**CATEGORÍA "TRADICIONAL"**

1er. premio:

Panadería y Confitería "Millán y Raffo"



# 2ª edición del Campeonato Nacional de la Rosca de Pascua artesanal



**CATEGORÍA “INNOVACIÓN”**  
1er. premio: Panadería  
“La Stampa”

**E**l pasado 3 de abril se llevó a cabo en las instalaciones del Instituto Tecnológico del Pan (ITP) del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU), la final para la elección de la mejor Rosca de Pascua artesanal, en las categorías de “Tradicional” e “Innovación”.

Fue así que el jurado integrado por Lyliana Silva, Marcelo Cerminara y Maximiliano Kniazev, debió discernir sobre siete elaboraciones que habían sido elegidas previamente, como finalistas, entre las veinte rosca que se presentaron para participar de la competencia.

Dicho jurado, fue electo teniendo en cuenta que con sus integrantes se abarcaban tres áreas fundamentales para tener en cuenta, considerando que Lyliana Silva tiene su visión desde lo que es la panadería tradicional, ya que hasta hace poco tiempo fue integrante de una de las empresas del ramo más destacadas

de la zona del Buceo; Marcelo Cerminara, como chef, matemático e investigador, aporta una visión moderna de la gastronomía en general; y Maximilano Kniazev, como Ingeniero en Alimentos y docente de la Facultad de Química, brinda sus conocimientos en cuanto a la parte sensorial y todo lo que tiene que ver con las condiciones higiénico sanitarias en la elaboración.

Los aspectos que observaron los integrantes del jurado -fundamentalmente- fueron: calidad de los ingredientes, distribución de los mismos, corte, alveolado, forma, procedimiento en la cocción, aspecto final del producto, aroma y sabor y muy especialmente, el respeto a la receta tradicional.

## Los ganadores

Las rosas seleccionadas para la instancia final, fueron presentadas -algunas de ellas en las dos categorías- por las panaderías y confiterías “25 de Mayo”, “La Stampa”, “Los Tíos”, “Millán y Raffo” y “Trigo Rey”.

Tras evaluar minuciosamente los aspectos señalados, durante todo el proceso de elaboración que debieron realizar los finalistas en presencia del jurado, y luego de la pertinente deliberación, fueron anunciados los ganadores en ambas categorías, de acuerdo a lo siguiente:

**Categoría “Tradicional”-1er. premio: Panadería y Confitería “Millán y Raffo”**

**Categoría “Innovación”-1er. premio: Panadería “La Stampa”**



Quienes llevaron a cabo las elaboraciones, fueron en cada uno de los casos, Pedro Álvarez y Gerardo Techera, con su rosca tradicional y Roberto Núñez con su rosca innovadora.

Cabe destacar que la institución organizadora de este evento, busca con la realización del mismo y su difusión, llegar tanto al industrial panadero para incentivarlo a elaborar con tradición e innovación en esta época del año, a la vez de motivar también al consumidor para que se acerque a la panadería de su barrio.

Una competencia que ya en su segunda edición muestra un interesante crecimiento en cuanto a participantes, lo que evidencia el interés que va despertando en los industriales panaderos y que esperamos sirva para animar a muchos más para la próxima edición, ya que tampoco debemos dejar de lado la importante difusión que tuvo la competencia a través de los diferentes medios de prensa y, por supuesto, de las redes sociales, todo lo que contribuye a realzar a la panadería tradicional.



*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

  @molinosanjoseuruguay

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

# F4F - Expo Foodtech mostrará las últimas novedades en automatización, robótica y tecnologías 4.0 para la industria alimentaria

Redacción Interempresas



*La automatización, robótica y tecnologías 4.0 aplicadas a las plantas de producción alimentaria despuntan en F4F - Expo Foodtech 2025.*

**F**4F - Expo Foodtech 2025 vuelve al BEC de Bilbao del 13 al 15 de mayo para su quinta edición, que se celebrará nuevamente de forma simultánea con Pick&Pack for Food Industry, el único evento en España especializado en soluciones de packaging y logística para la industria alimentaria. Una nueva edición que ahondará en la automatización, la robotización y las tecnologías 4.0 aplicadas a las plantas de

producción alimentaria como palancas de crecimiento para el sector.

En un momento en que la industria se enfrenta a presiones para aumentar la eficiencia, reducir costes y avanzar en la sostenibilidad, tecnologías como la IA, la robotización y el big data se presentan como herramientas clave para optimizar los procesos y mejorar la producción y distribución de alimentos.

En este contexto, los más de 8.000 profesionales de la industria alimentaria asistentes podrán descubrir y entender en el congreso Food 4 Future World Summit cómo la robótica y la automatización están revolucionando la producción sostenible de alimentos. Para ello, expertos como Luis Manuel Martínez, F&B Market Specialist de Beckhoff, y Javier López-Nogués, Sales & Business Development Manager de ProLeiT, darán a conocer los



Más de 8.000 profesionales se darán cita del 13 al 15 de mayo en Expo Foodtech 2025 y Pick&Pack for Food Industry para conocer las claves de futuro de la industria

últimos avances tecnológicos que están mejorando la eficiencia, reduciendo residuos y promoviendo prácticas respetuosas con el medio ambiente en la producción alimentaria, desde el cultivo hasta la transformación.

Por su parte, Pol Torres, Head of AI Energy & Food Research Line de Eurecat, y John Amin, CEO de Intech3D, expondrán el papel que está teniendo la IA para impulsar la eficiencia en el procesamiento de alimentos. Tecnologías como el aprendizaje automático y la visión por ordenador permiten optimizar diferentes fases de la producción y distribución alimentaria, desde el control de calidad hasta la gestión de la cadena de suministro.

Además de la producción alimentaria, el congreso también abordará el impacto de las tecnologías 4.0 en la distribución de alimentos. Expertos del sector, como Robert Marsol, consultor de IA y logística de IFR, analizarán las estrategias y tec-

nologías más avanzadas para la automatización de almacenes. Soluciones de robótica, inteligencia artificial e IoT mejoran la visibilidad y eficiencia de la cadena de suministro con nuevos métodos de transporte que están llamados a revolucionar el sector.

## Un congreso con más de 300 expertos internacionales

En total, el Food 4 Future World Summit reunirá a más de 300 expertos internacionales en una agenda de contenidos que analizará los retos y presentará soluciones y experiencias industriales de éxito en la industria alimentaria para cada área del sector (hortofrutícola, bebidas, cárnica, lácteos, pesca, y nuevos ingredientes) y para cada perfil profesional (CEOs, CIOs, Plant Managers, directores de operaciones, directores de compras y responsables de I+D).

Entre ellos, destacan altos cargos directivos como Javier Dueñas, CEO de Campofrío; Óscar Vicente, CEO de Angulas Aguinaga; Matthijs Kosteljik, Investment Director CCEP Ventures de Coca-Cola Europacific Partners; Alejandro González, Innovation and Quality Director de Pascual; Rosa Carabel, CEO de Eroski; Jorge Escudero, CEO de Nueva Pescanova; Isabel Sánchez, CEO de Delaviuda; Borja Fernández, Gerente Área de Organización de Unialco (Grupo Uvesco); Pilar Damborenea, CEO de General Mills; Daniel Palacio, CEO, Tutti Food Group; y Javier Roza, CEO de Mantequerías Arias, entre muchos otros.

Asimismo, también se celebrará el Packaging and Logistics 4.0 Congress, que pondrá énfasis en las últimas soluciones en packaging y logística alimentaria: desde materiales sostenibles e inteligentes para los envases hasta la implementación de tecnologías como la robótica, visión e inteligencia artificial aplicada a la cadena de suministro para una mayor trazabilidad, reducción de costes operativos y optimización de los flujos logísticos en centros de producción y distribución.

Fuente: Interempresas ([www.interempresas.net](http://www.interempresas.net))

# DGI: Alerta a los contribuyentes

La Industria Panaderil

CIPU - Abril - 2025



La Dirección General Impositiva (DGI) informa que ha recibido reportes de diversos contribuyentes respecto a un correo electrónico fraudulento en el que se les comunica la existencia de un supuesto saldo a favor para cobrar en DGI, condicionado al pago previo de un impuesto.

En ese correo se adjunta un archivo pdf que contiene una firma escaneada perteneciente a la anterior Directora de DGI y copias de sellos oficiales de organismos públicos.

.42

Este mensaje es **fraudulento** y no ha sido emitido por el organismo.

Se solicita a todos los destinatarios que **no respondan ni realicen ningún tipo de pago** y que, en caso de que consideren necesario, lo informen a [Reporte de incidentes técnicos](#) de DGI.

Se detalla a continuación, una imagen del pdf “fraudulento” que se le envía a los contribuyentes.



Fuente: Dirección General Impositiva ([www.gub.uy](http://www.gub.uy))

ELABORADO CON INGREDIENTES



El mejor regalo  
para mamá  
es un producto artesanal



**Hac** crecer tus ventas con Fleischmann.  
Realiz las preparaciones m s especiales  
en este D a de la Madre

# Commemoración del Día Mundial de la Seguridad y la Salud en el Trabajo

En el marco del Día Mundial de la Seguridad y la Salud en el Trabajo, que se conmemora cada 28 de abril, autoridades nacionales, representantes sindicales, empresariales y de organismos internacionales, se reunieron en una jornada de reflexión y reconocimiento.



**E**l encuentro puso en foco los desafíos actuales y futuros del mundo laboral en materia de salud y prevención, destacando la importancia del trabajo conjunto y sostenido entre los actores sociales.

El ministro de Trabajo y Seguridad Social, Juan Castillo, subrayó la importancia de jerarquizar el tema en la agenda pública. “El trabajo por la salud y la seguridad laboral merece que le dediquemos más atención”, expresó, destacando la participación activa de sindicatos, empleadores y organismos públicos en el compromiso por la Vida, la Seguridad y la Salud en el Trabajo. Además, reconoció la rápida respuesta de los actores ante el incremento de accidentes laborales.

“Ni bien identificamos esto como un gran problema, los convocamos y de inmediato nos dieron respuesta”, dijo.

Castillo también valoró el rol histórico de referentes como Raúl Damonte (CIU) y Walter Migliónico (PIT CNT), quienes recibieron un reconocimiento como miembros históricos del CONASSAT.

El subsecretario de Trabajo, Luis Puig, destacó por su parte que “el Estado, los empleadores y los trabajadores, deben trabajar juntos para promover una cultura de prevención y protección de la vida”, y remarcó la necesidad de llegar a todos los territorios del país.

“Es importante que el Estado llegue a las zonas más remotas, para brindar apoyo, capa-

citación y recursos necesarios”, añadió.

También señaló que la capacitación conjunta “fortalece la cultura de prevención y fomenta la responsabilidad compartida”, y que organizar el trabajo de manera segura “ayuda a prevenir accidentes y enfermedades laborales”.

Desde la Organización Internacional del Trabajo (OIT), la especialista en seguridad y salud en el trabajo, Carmen Bueno, elogió el modelo de diálogo social uruguayo.

En su presentación, abordó los riesgos emergentes derivados de la digitalización, destacando que estos “ya son una realidad” y que deben ser gestionados adecuadamente. Bueno remarcó que la experiencia uruguaya fue reconocida por la OIT, que “cita expresamente la Política Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo de Uruguay” como ejemplo a nivel internacional.

El subsecretario de Trabajo y Seguridad Social, Hugo Barretto, centró su intervención en los desafíos que plantea el trabajo en plataformas digitales. Advirtió que muchos de los trabajos esenciales durante la pandemia “son trabajos en general mal remunerados y hasta precarios en muchos casos”.

Barretto subrayó la necesidad de una mayor intervención estatal y definió el debate como “la última etapa de una evolución” del trabajo, que exige repensar las reglas laborales frente a la innovación tecnológica.

También hicieron uso de la palabra representantes del sector empresarial y trabajador, dentro del Consejo Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (CONASSAT).

Raúl Damonte (CIU), sintetizó el espíritu de la jornada al afirmar que “en las palabras compromiso y participación está el centro del trabajo”.

Por su parte, Walter Migliónico remarcó que “no es posible el tripartismo si no se construye algo que se llama mutuo respeto”, destacando el valor del diálogo y el consenso como pilares del modelo uruguayo.

La representante del PIT CNT, Carolina Arcuri, celebró las acciones del actual gobierno para avanzar en políticas efectivas en esta materia. “Uruguay tiene una tradición internacionalmente reconocida en normativa laboral, y esto incluye el derecho a ambientes seguros y saludables”, expresó.

Diego Yarza, en representación de la Cámara Nacional de Comercio y Servicios del Uruguay (CNCS) comentó que tanto desde allí como desde la CIU, “estamos realizando eventos, campañas de sensibilización” para mejorar la prevención en materia de seguridad y salud.

La jornada cerró con un mensaje unánime: el compromiso con la vida y la salud de los trabajadores no puede limitarse a una fecha conmemorativa, sino que debe guiar la acción diaria de todos los sectores.

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

# EL CENTENO

## La Planta...

El centeno (*Secale cereale* (L.) M.Bieb.) es una planta monocotiledónea anual de la familia de las gramíneas y que se cultiva por su grano o como planta forrajera. Es un miembro de la **familia del trigo** y se relaciona estrechamente con la cebada. El grano del centeno se utiliza para hacer harina, en la industria de la alimentación y para la fabricación de aguardiente, vodka de alta calidad y algunos whiskys. Es altamente tolerante a la acidez del suelo.

El primer uso posible del centeno doméstico se remonta al Paleolítico tardío, en Abū Hurayra (colina actualmente inundada por una represa), en el valle del río Éufrates (al norte de Siria).

Se considera que Irán es el país de origen de esta especie.

**El centeno crece primariamente** en Europa del este, centro y norteña: norte de Alemania, Polonia, Ucrania, Bielorrusia, Lituania,



nia, Letonia y hacia Rusia central y norteña.

También prospera en Norteamérica: Canadá, Estados Unidos, Sudamérica: Argentina, Brasil, Asia: Turquía, Kazajistán, y norte de China.

## Su harina...

Uno de los usos de este cereal es en la cocina. **Su harina tiene bajo contenido de gluten** en relación a la de trigo, y contiene **más proporción de fibras solubles**.



Con ella se elaboran panes de centeno, incluyendo pumpernickel y knäckebröd, los cuales son muy consumidos en Europa del norte y del este.

Es conocido el pan de centeno en diversas preparaciones como puede ser: **Sándwiches** uno de los más conocidos es el Reu-



ben sandwich en EE. UU.

**El Hot Brown:** Es muy popular en Rusia donde la gente humilde lo come con elsalo (una especie de panceta).

Participa en fiestas lituanas como el Kaziuko mugė. En la cocina polaca durante las celebraciones de Pascua se elaboran sopas: žurek con las migas de pan de centeno.

De la misma forma aparece en **plato nacional polaco:** el bigos, como y con salchichas y carnes fritos, cocidos o asados, acompañando algunas sopas o salsas, o simplemente preparado como sándwich.

En Holanda es tradicional servir la popular sopa erwtensoep con rodajas de pan de centeno.

**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**

# España: Manifiesto de CEOPPAN ante el anteproyecto de ley para la reducción de la duración máxima de la jornada ordinaria de trabajo

Ante la propuesta de aprobación de la jornada semanal máxima de 37,5 horas por parte del **Gobierno de España**, la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (**CEOPPAN**) desea manifestar lo siguiente:

- El sector de panadería y pastelería artesana y tradicional representado por CEOPPAN agrupa en España a unas 12.000 micro, pequeñas y medianas empresas de elaboración, con más de 35.000 puntos de venta propios, siendo la mayoría de ellas establecimientos familiares de empresarios autónomos.
- Nuestro sector es uno de los muy pocos que está enraizado en la práctica totalidad de los pueblos y ciudades de nuestro territorio, contribuyendo a la economía circular y al comercio de proximidad, garantizando una baja huella de carbono.
- En los últimos años nuestras empresas han realizado un

enorme esfuerzo inversor y de recursos humanos para adaptar sus procesos y servicios y así garantizar a los consumidores unos productos cada día más saludables, sostenibles y de mayor calidad.

- Todo ello en un marco fuertemente competitivo frente a la panadería y pastelería industrial, los supermercados, las tiendas de conveniencia y las franquicias, así como en un entorno legislativo cada vez más exigente.
- Recientemente la pandemia y los incrementos descontrolados de los costes de todo tipo -energéticos, de materias primas, de envases, de distribución, de alquileres, etc.- debido a las coyunturas internacionales, han provocado ya el cierre de muchas de nuestras empresas.
- En esta situación, la reducción de la jornada en actividades de este tamaño supondrá una gran dificultad añadida para su supervivencia y una barrera

más para su competitividad, poniendo en grave riesgo la viabilidad futura de muchas más de ellas, con el consiguiente e irreparable daño económico y social.

- Pero es que, además, las Asociaciones y Gremios miembro de CEOPPAN negocian desde hace más de 50 años los Convenios Colectivos en sus respectivos ámbitos territoriales, en los que se pactan las condiciones más favorables para las empresas y trabajadores, en función del profundo conocimiento del sector que tienen las partes negociadoras en su correspondiente circunscripción.

Por todo lo anteriormente expuesto, la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN) quiere manifestar su total oposición a la aprobación de esta medida.

Fuente: CEOPPAN ([www.ceoppa.es](http://www.ceoppa.es))

# Alemania: la cultura del pan alemán con panaderos internacionales

NOTIPAN

Concluyeron dos semanas de la cultura del pan alemán con Panaderos de todo el mundo que fueron invitados por la Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim.

Diez panaderos apasionados de Brasil, Hong Kong, Sudáfrica, México, Arabia Saudita, EE. UU., Palestina, Polonia e India, que pasaron dos semanas intensas en la Academia Federal Weinheim, mirando profundamente en el alma de la panadería alemana.

Ellos se llevan conocimiento,

artesanía, inspiración, y sobre todo, respeto por una cultura del pan centenaria, caracterizada por la diversidad, la regionalidad y la artesanía real.

El Director de la Academia, Bernd Kütscher, expresó un sincero agradecimiento a los invitados internacionales, así como a su equipo, que hizo posible este viaje con entusiasmo, competencia y apertura.

La Academia del Gremio Alemán de Panadería Weinheim es la Academia Federal y la Escue-



la Profesional central de todas las Asociaciones Gremiales de panaderos regionales alemanas y de Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, la Asociación Central del Gremio Alemán de Panadería.

Fuente: Panaderos Edipan

La Industria Panaderil

CIPU - Abril - 2025



**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](http://www.regionalsur.com.uy) [CosechaDoradaUruguay](https://www.instagram.com/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](mailto:ventas@regionalsur.com.uy) E-mail: [ventaslbb@regionalsur.com.uy](mailto:ventaslbb@regionalsur.com.uy)



# "A NO TIRAR LA TOALLA"

CIPU - Abril - 2025

El martes 22 de abril se llevó a cabo con una excelente convocatoria una reunión de mujeres panaderas de todo el país en la sala de eventos Francisco Antelo del Centro de Panaderos.

De la misma participaron más de **30 mujeres panaderas** de diferentes generaciones etarias y con distintas experiencias, ya que algunas se están iniciando en el sector y otras tienen más de 40 años en el mismo. Concurrieron damas de segunda y también de tercera generación de panaderos. El momento fué propicio para poder compartir un té en la tarde del martes.

En la reunión las colegas pudieron comentar y debatir sobre el pasado, presente y futuro del sector panadero visto desde el lugar de la mujer panadera.

El éxito de la reunión hace esperar que en un futuro cercano se realice nuevamente dicho evento.

SACRIFICIO

UNIÓN

DESAFÍO

GRATIFICACIÓN

DEDICACIÓN

AMOR

MATERNIDAD

VOCACIÓN

FAMILIA

LEGADO

PERSEVERANCIA



# ¿Qué es Ultra Rich?



ULTRA RICH es una crema vegetal endulzada y con sabor chantilly, lista para batir. De color blanco y con textura suave, liviana, acepta colorantes, esencias y saborizantes.

Puede ser utilizada como relleno, cobertura y decoración de tortas, para elaborar semifríos, variedad de postres y preparaciones de pastelería. Gracias a su envase Tetra Brik y al tratamiento UHT (larga vida), se garantiza la calidad y durabilidad del producto

## USO Y MANEJO

- Antes de batir, refrigerar por 12 hs entre 4°C y 8°C.
- Batir siempre a velocidad media.
- Una vez abierto mantener refrigerado y consumir en 2 días.
- Vierta el producto en un recipiente frío, limpio y seco. (\*) Por ningún motivo enfríe en freezer o congelador, pues el producto pierde sus características funcionales

## VIDA ÚTIL

- Cerrado a temperatura ambiente controlada de 5°C a 20°C: 9 meses desde su fecha de elaboración. Una vez abierto mantener refrigerado entre 4°C y 8°C: 2 días

## BENEFICIOS

- Suave sabor a vainilla, permitiendo ser saborizada con esencias, licores, etc.
- Puede ser utilizada como relleno, cobertura y decoración en pastelería; en la elaboración de tortas, semi fríos y postres.
- Gracias a su tratamiento UHT, se garantiza la calidad y durabilidad del producto.
- Rinde hasta 3,5 veces su volumen



[ventas@nortesur.com.uy](mailto:ventas@nortesur.com.uy)

# 1991: EL CÓLERA y el advenimiento del pan envasado

Una enfermedad, como el cólera, que parecía definitivamente desterrada, fundamentalmente en estas latitudes, se había afincado básicamente en Perú y era muy probable su expansión a toda Latinoamérica, en abril de 1991.

Con el agravante de que el cólera, entre otras cosas, se transmite a través de los alimentos, se debieron tomar serias precauciones para evitar la propagación de la enfermedad.

Al respecto, se publicaba en “La Industria Panaderil” un artículo sobre las previsiones que la industria panadera debía tener en cuenta, para evitar su propagación.

El artículo en cuestión, señalaba: *“El Cólera es una enfermedad infecciosa altamente contagiosa, que provoca graves trastornos digestivos e incluso la muerte.”* *“Los riesgos de propagación del cólera son favorecidos, entre otras cosas, por deficiencias en*

*la elaboración y manipulación de alimentos, por lo cual, consideramos sumamente importante hacer llegar a los integrantes de la industria panadera algunas sugerencias extractadas del “Programa contra el Cólera” que diera a conocer la Intendencia Municipal de Montevideo, como parte de las medidas tendientes a evitar su propagación.”*

*“- Lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos en proceso de fabricación o terminados.”*

*“- Lavarse las manos luego de hacer uso de los servicios higiénicos.”*

*“- Lavar los artefactos sanitarios con soluciones de cuatro cucharaditas de hipoclorito de sodio por litro de agua, dejando permanecer en contacto esta solución durante 30 minutos.”*

*“- Controlar el estado de las instalaciones sanitarias corrigiendo pérdidas, obstrucciones y desbordes de cámaras y pozos.”*

*“- Verificar la limpieza de tan-*

*ques de agua y controlar que estén adecuadamente cerrados y los caños de ventilación debidamente protegidos contra el ingreso de aves o roedores.”*

*“- Recordar que no debe despachar la mercadería quien realiza la tarea de cajero, salvo que se utilicen pinzas metálicas.”*

*“- Extremar en general el cumplimiento de todas las normas bromatológicas, de salubridad e higiene que garanticen la calidad, genuinidad y seguridad de los alimentos.”*

*“El Departamento de Higiene de la Intendencia Municipal de Montevideo, hará llegar a las panaderías, para asesoramiento de patronos y trabajadores, material informativo sobre el cólera y convocará a las charlas que sobre el particular se dictarán en las distintas zonas de la Capital. En tal sentido, recomendamos a los industriales panaderos, prestar la debida atención y cooperación en tan delicado e importante asunto, asistiendo a dichas charlas junto con sus trabajadores.”*

## El Cólera y el envasado del pan y de productos panificados

Dentro de la rica historia que tienen los repartos de pan, se produce en ese momento de amenaza del cólera, un cambio trascendental para los repartos de pan y productos panificados. Es que dichos alimentos se trasladaban y expendían en los lugares de destino (almacenes, mini mercados, bares, etc.) sin envasar, transportados en canastos, cajones y demás.

Fue así, que la Comisión Especial Ejecutiva que se había creado en la órbita de la Intendencia Municipal de Montevideo para actuar en la prevención del Cólera, adoptó, en mayo de 1991 sendas resoluciones, considerando los riesgos de contaminación que derivaban del transporte, nuevo almacenamiento y manipulación del pan y otros productos panificados, cuando se efectuaban fuera de las panaderías que los elaboraban.

Así, para almacenes y supermercados, el pan grande debía envasarse por unidad, los panes chicos hasta seis unidades por envase y las facturas por unidad. Para bares y cantinas, el pan chico, pan de viena, tortugas, pan para frankfurters, que llevaran proceso de cocina, debían entregarse en bolsas conteniendo hasta 24 unidades; el pan



chico con destino al comensal, por unidad; y las facturas hasta 12 unidades por envase, pudiendo fraccionarse utilizando pinzas. Para restaurantes, hospitales y sanatorios, el pan chico debía envasarse por unidad. Para las sucursales, el pan grande, por unidad; los panes chicos hasta 6 unidades por envase, no pudiendo fraccionarse; y las facturas hasta 12 unidades por envase, pudiendo fraccionarse utilizando pinzas.

Dichas resoluciones, fueron adoptadas tras extensas conversaciones mantenidas desde el Centro, con autoridades del Departamento de Higiene de la Intendencia capitalina, a cargo del doctor Tabaré González.

El impacto que la medida causaría en los integrantes del sector, llevó a que se llevara a cabo una

Asamblea General en la sede social, con la participación del doctor Tabaré González, la que mostró la preocupación que la nueva resolución generaba, en razón de la gran concurrencia de panaderos a la misma.

En la instancia, se reafirmó lo conversado por las autoridades del Centro con las autoridades municipales, en cuanto al estricto contralor de las nuevas disposiciones, teniendo en cuenta la competencia desleal que podía generarse, lo que fue debidamente interpretado por el doctor González.

De esta forma, en tiempos de amenaza del cólera, fue que se implementó el envasado del pan y otros productos panificados que se venden fuera del establecimiento elaborador, obligación que regida por el Reglamento Bromatológico Nacional, se mantiene vigente.

# LA FORMACIÓN y su importancia



**“SOLO HAY ALGO PEOR QUE  
FORMAR A TUS EMPLEADOS  
Y QUE SE VAYAN.  
NO FORMARLOS Y QUE  
SE QUEDEN”  
HENRY FORD**



**“SI CREES QUE LA  
FORMACIÓN ES CARA.  
PRUEBA CON LA  
IGNORANCIA”  
DEREK BOK**



**“FORMA BIEN A LA GENTE  
PARA QUE PUEDA MARCHARSE,  
TRÁTALES MEJOR PARA QUE  
NO QUIERAN HACERLO”  
RICHARD BRONSON**



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.**

La mejor solución MAGIMIX



**LESAFFRE** 

[www.lesaffre.com.uy](http://www.lesaffre.com.uy)



094 601 377



Lesaffre\_uruguay



Lesaffreuruguay

Camino El Gallo y Km 29 de la Ruta 101 - Barros Blancos, Canelones