

CIPU

Año 103

La Industria Panaderil

Mayo 2025

No 1236

En junio comienzan cursos de PANADERIA y CONFITERIA AVANZADA

TRIGO: Se conoció el informe sobre la calidad e inocuidad de los trigos de la zafra 2024 - 2025

LABORAL: Proyecto sobre "Compromiso por la Vida, la Seguridad y Salud en el Trabajo"

EVENTOS: FITHEP Centro 2025: El encuentro con el gran mercado que espera a sus proveedores

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

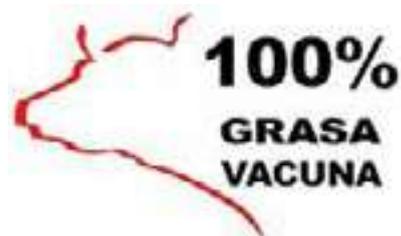
comienza desde la materia prima.

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

6

Editorial

28

Actualidad

8

Instituto Tecnológico del Pan

30

Mundo

12

Trigo

34

Las Recetas de Pedro

18

Materias Primas

36

Dialogo Social

20

Eventos

38

Pan en el Mundo

48

Historias Verdaderas

22

Economía

42

Laboral

52

Tecnología

24

Laboral

46

Notipan

54

Pan para el Alma



SUMARIO

La Industria Panaderil

CIPU - Mayo - 2025



Órgano oficial del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay

Daniel Fernández Crespo 2138

CP 11800

Telefax: (598) 2924 5344

www.cipu.org.uy

www.facebook.com/centrodepanaderosuruguay

Staff

Diseño Gráfico y Armado: Carlos Leal

Colaboradores: Alfredo Rama

Traducciones: María Elena Cruz

Impresión: Imprimex SA Depósito Legal:

N° 308.318/99 Registro del M.E.C. Art.4

de la Ley 16.099 Inscripto en el Tomo

11 Folio 140 Edición amparada Decreto

218/96

Personal de la institución

Gerente: Gustavo Mancebo

Abogados: Dr. Pablo Duran y Luis Lozano

Contadoras: Virginia Zarauz y Fernanda Pintos

Arquitecta: Claudia Colistro

Funcionarios: Norma Acevedo, Carlos

Leal, Lylian Garce, Ma. Elena Cruz,

Rocío Liberman, María Correa, Alex

Vaz, Marcia Cordini, Federico Asunción,

Pedro Kapacevich, Brian Ferreira,

Sandra Martinez, Pablo Nuñez, María

Larrosa, Alexandra Zanguinetti y Zara

Céspedes .

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

Empleo de calidad

La Industria Panaderil

CIPU - Mayo - 2025

.6

El pasado 1° de mayo el presidente del PIT-CNT, Marcelo Abdala, se dirigió a la ciudadanía a través de la cadena nacional de radio y televisión, con motivo de celebrarse el Día de los Trabajadores.

Abdala comenzó su alocución, haciendo énfasis en la pérdida de ingresos de la población, destacando que “el 5% de la cúspide de la pirámide social fue el único sector que mejoró”, agregando que en la actualidad son 550.000 los trabajadores que ganan menos de veinticinco mil pesos, cuando en 2019 la cifra era de 450.000.

Ante ello, presentó una propuesta con el propósito de “apuntar a la construcción de una estrategia nacional de desarrollo que esté basada en el trabajo de calidad, que permita la reindustrialización del país, que permita diversificar la matriz productiva, que permita la sustitución de un modelo de acumulación capitalista y dependiente, por un modelo en cuyo centro esté el ser humano”.

Para ello, explicó que existen cuatro objetivos centrales, dentro de los cuales encontramos el referido a aumentar la participación de la masa salarial

en la riqueza nacional, sobre la base de la **creación de empleo de calidad** y mejoras salariales para toda la clase trabajadora, priorizando los sectores más sumergidos.

Nos vamos a detener entonces en los alcances que puede tener el concepto de “creación de empleo de calidad”, a cuyos efectos acudimos a un informe elaborado por las investigadoras del Instituto de Economía de la Facultad de Ciencias Económicas y de Administración de la Universidad de la República, Sylvina Porras y Sandra Rodríguez López.

En dicho informe se aclara que “no existe a nivel académico una definición única sobre lo que se entiende por calidad de empleo. Su carácter multidimensional y en parte subjetivo, hacen de la calidad del empleo un concepto difuso y heterogéneo. Sí hay acuerdo sobre que el concepto de calidad de empleo abarca varias dimensiones que hacen a las condiciones de trabajo. Se mencionan explícitamente algunos aspectos como por ejemplo: la libertad, la equidad, la seguridad, la estabilidad, la productividad, la participación, la capacitación, el nivel de remuneraciones y las posibilidades de desarrollo personal”.

En cuanto a la medición de la calidad del empleo, consideran que ninguna variable o indicador por sí solo, puede resumir el concepto, a la vez que los indicadores que se utilicen para medirla, dependerán, en primer lugar, de cuáles sean las dimensiones que se consideren relevantes y en segundo lugar, de la información disponible.

Entienden, que de manera ideal, la medición de la calidad del empleo debería incluir elementos, tanto desde el lado de la oferta como de la demanda, subjetivos y objetivos.

Sin embargo, para poder elaborar el índice es necesario contar con datos que permitan construir los indicadores para las dimensiones que resulten informativas de las situaciones de mala calidad, lo cual reduce el número de dimensiones que se puedan considerar. La información utilizada para la elaboración del Índice de Malos Empleos (IME) para Uruguay es la contenida en la Encuesta Continua de Hogares (ECH) relevada por el Instituto Nacional de Estadística. Ésta permite identificar cuatro dimensiones básicas para la elaboración del índice: el ingreso, la precarie-

dad, la informalidad y las horas trabajadas.

Ingreso: El umbral de esta dimensión que identifica privación o carencia se basa en el criterio de que dicho ingreso debe al menos ser suficiente para cubrir las necesidades básicas.

Precariedad: Se considera que una ocupación es precaria cuando la persona desempeña su actividad laboral en relación de dependencia y no cuenta con cobertura de la seguridad social, o tiene una ocupación inestable o no recibe remuneración a cambio de su trabajo.

Informalidad: Se considera que

esta dimensión es relevante para distinguir un empleo de calidad, tomando en cuenta los conceptos aportados por la OIT para su definición. Bajo esta óptica la informalidad está vinculada a actividades con bajos niveles de productividad, escasa o nula acumulación o incorporación de tecnología, y en consecuencia con bajos ingresos de los trabajadores.

Horas trabajadas: Se considera una carencia o privación en esta dimensión si el ocupado se encuentra subempleado (trabaja menos de 40 horas semanales pero está disponible y desea trabajar más horas) o si por el contrario, su jornada laboral es

muy extensa y supera las 48 horas semanales. Por lo tanto, la dimensión horas trabajadas incluye ambas problemáticas.

Si bien el informe abarca también la evolución que ha tenido la calidad del empleo en nuestro país, concluyendo que se observan mejoras, establece también que en el momento de la elaboración del informe, la mitad de los trabajadores dependientes del sector privado, contaba con un empleo de mala calidad, por lo que corresponde continuar trabajando para que todos los trabajadores puedan contar con un empleo productivo, con un ingreso digno, seguridad en el trabajo y protección social.

JUNTOS COMPRAMOS MEJOR



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

Sumese y disfrute de los beneficios.



ESCAÑEA EL CÓDIGO QR
PARA ACCEDER AL
CATALOGO COMPLETO

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

PANADERÍA AVANZADA

Módulo único

- Información técnica sobre ingredientes (harina, grasas y aceites, azúcares, aditivos).
- Química Básica.
- Balanceo de recetas.
- Manejo de las condiciones reológicas de la masa.
- Realización de ensayos con registros de proceso.
- Sustitución de ingredientes.
- Operativa de nuevos equipos.
- Elaboraciones; desarrollo y trabajo con masa madre.
- Variaciones de proceso panes clásicos.
- Panes sobrehidratados (ciabatta, de campo, pan francés)
- Panes regionales y de fantasía.
- Nuevos productos y variantes de panes.
- Variantes en panes tradicionales, bollería y galletería.
- Panettone, pan dulce y budín inglés.
- Pizza: a la pala, napolitana o con masa madre.

Enfoque

Este curso está dirigido a personas que ya tienen algo de experiencia en panadería, con el objetivo de fortalecer las técnicas y los procesos de producción. Se profundizará en el balanceo de recetas, dominio de los procesos y desarrollo de productos con mayor dificultad técnica. El egresado del curso podrá trabajar dentro del ámbito de la panadería tradicional o llevar adelante su propio emprendimiento con los conocimientos necesarios para gestionar la producción.

Inicio:

16 de junio

Finalización:

19 de setiembre

Frecuencia:

lunes, miércoles y viernes de 8 a 12 horas
(40 clases)

Costo:

\$ 47.000.-

CONFITERÍA AVANZADA

Módulo único

- Técnicas de decoración de tortas.
- Postres y tortas para festividades.
- Bollería variada con levadura.
- Técnicas y baños variados.
- Tartas clásicas de la panadería en Uruguay.
- Hojaldre y sus aplicaciones clásicas.
- El atemperado del chocolate y sus diferentes aplicaciones.
- Introducción a los bombones moldeados.
- Macarons y todos sus secretos.
- Organización de la producción.
- Costos en Excel.
- Ensayos de laboratorio (alveograma).

Enfoque

El Certificado Intermedio de Confeitería Avanzada, le permite al alumno acercarse a la alta repostería y trabajar en la preparación de las tortas y postres de mayor venta en Uruguay, desarrollando las técnicas enseñadas en el nivel básico y permitiendo ingresar en el mundo de la "producción". El nivel de dificultad va en aumento y aspectos como la creatividad y la decoración de los postres, adquieren cada vez un papel más importante. Para finalizar el certificado, los estudiantes reflejan lo aprendido en una exhibición que incluye -además de los postres-masitas, bombones y petit fours.

Inicio:

13 de junio

Finalización:

22 de agosto

Frecuencia:

lunes, miércoles y viernes de 8:00 a 12:00 horas
(30 clases de 4 horas cada una)

Costo:

\$ 36.000.-

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

SERVICIO CONTABLE & LIQUIDACIÓN DE SUELDOS



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



CIPU

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE URUGUAY

Se conoció el informe sobre la calidad e inocuidad de los trigos de la zafra 2024 - 2025.



En esta síntesis del trabajo de caracterización en calidad e inocuidad de nuestros trigos, procuramos acercar a los lectores parte de la información a la que han arribado los investigadores, que consideramos de interés para la industria panadera de nuestro país, en especial las características de las harinas generadas por tales trigos.

El estudio fue realizado por el siguiente equipo de técnicos:

Patricia Fagundez¹, Nicolás Rovetta¹, Jorge Avellaneda¹, Damián Ayrala¹, César Durán¹, Carolina Koster¹, Fernando

Massa², Gabriela Suburú³, Daniela Córdova³, Nadia Martínez³, Marcela Godiño⁴ Daniel Vázquez⁵.

¹ Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca. ² Facultad de Ciencias Económicas y de Administración - UDELAR. ³ Laboratorio Tecnológico del Uruguay. ⁴ Mesa Nacional de Trigo. ⁵ Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria.

CARACTERIZACIÓN EN CALIDAD DE LA ZAFRA DE TRIGO (2024 - 2025)

El objetivo fue caracterizar

anualmente la zafra de trigo y generar datos históricos, para:

- Conocer qué trigos producimos
- Identificar tendencias de cambios en nuestra producción a través del tiempo y
- Tener información confiable y de mayor calidad al momento de tomar decisiones: agrícolas, operativas y/o comerciales.

Estimación de la superficie sembrada con trigo: 355.734 hectáreas (MGAP - DIEA)

Estimación de la producción total de trigo: 1.464.302 toneladas
Rendimiento medio a ni-

vel nacional: 4.116 kg/ha. La zafra comenzó retrasada por exceso de humedad en suelos. Esto demoró la cosecha de verano y atrasó la siembra de invierno.

El período vegetativo transcurrió con ambiente frío y seco, que motivó escasa acumulación de materia seca.

Período crítico: bastante seco en el sur y litoral, con un coeficiente fototermal muy bajo; estrés térmico con temperaturas pico mayores a 32°C en litoral norte.

El rendimiento fue influenciado por la fecha de siembra (tarde por condiciones climáticas),

también por la disponibilidad de agua en agosto, coincidente con el período de mayor requerimiento del cultivo.

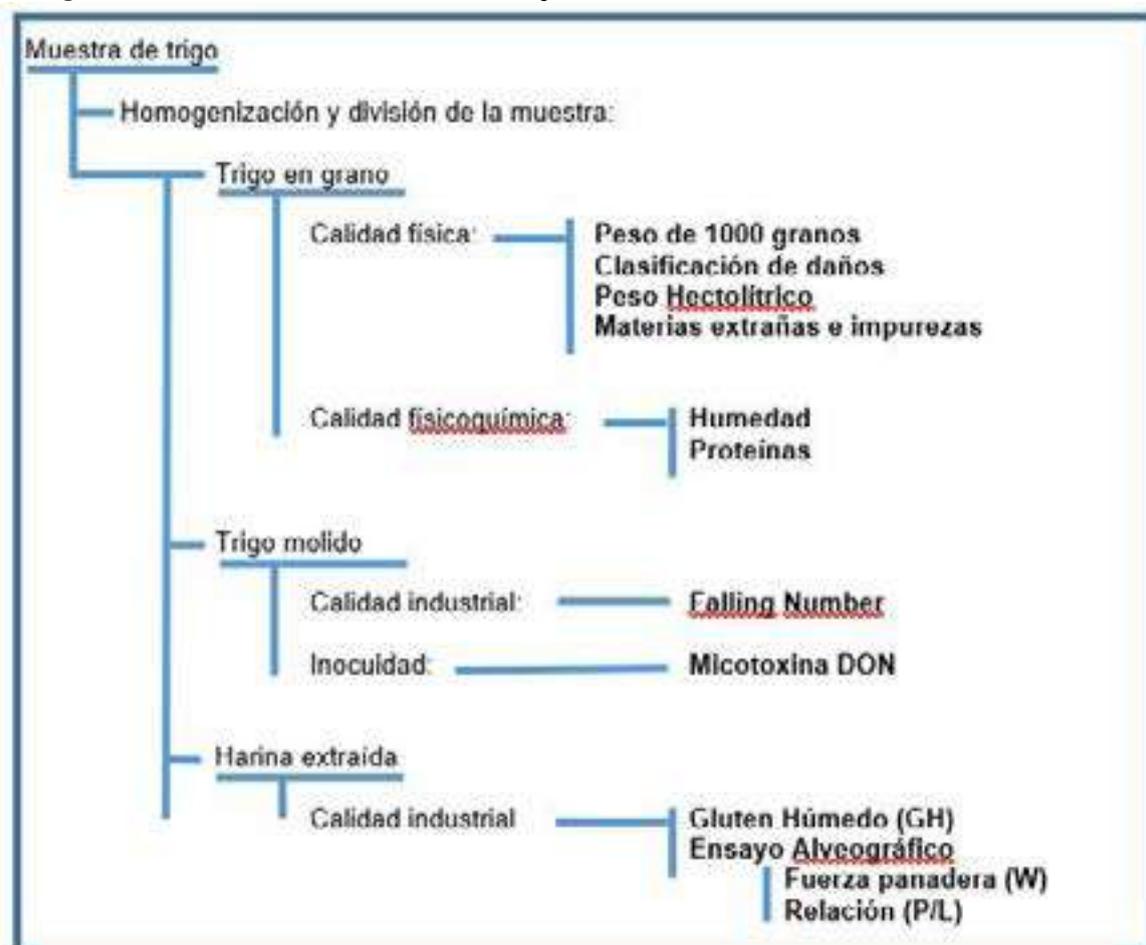
Los rendimientos generales de la zafra fueron aceptables aunque con problemas en algunas zonas, por siembras tardías.

Actividades y metodologías aplicadas

En base a una revisión integral de los aspectos estadísticos se redefinió el número óptimo de muestras necesarias para cada parámetro analizado, manteniendo la representatividad de los datos. Para el caso, se trabajó con 60 muestras, que representaban 289.429 toneladas.

En suma, la zafra 2024-2025 fue positiva en términos de producción y expansión del área sembrada, aunque los rendimientos promedio disminuyeron respecto a la campaña anterior

Diagrama del tratamiento de una muestra y sus determinaciones analíticas:



Resultados

1. Calidad física, fisicoquímica, industrial e inocuidad

Cuadro 1. Calidad física, fisicoquímica, industrial e inocuidad de la zafra 2024-25

DETERMINACIÓN	MEDIA	INTERVALO DE CONFIANZA ¹		
		LI (95%)	LS (95%)	
Peso Hectolítico (Kg/hl) ²	77,7	77,2	78,2	
Materias extrañas e impurezas (%) ²	0,60	0,5	0,7	
Dañados por manipulación (%) ²	0,0	0,0	0,0	
Total Dañados (%) ²				
Calcinados (%) (en este tipo de daño se incluyen los granos con <i>Fusarium sp.</i>)	1,0	0,8	1,2	
Verdes, brotados, helados y roídos (%)	0,1	0,1	0,1	
Quebrados (%) ²	0,29	0,24	0,33	
Picados (%) ²	0,0	0,0	0,0	
DON (ppm) ²	0,9	0,7	1,1	
Falling Number (seg) ²	368	361	376	
Proteína (base 13,5%) ²	11,3	11,2	11,4	
Proteína (bs) ²	13,0	12,9	13,1	
Peso 1000 granos (g) ²	31,9	31,3	32,6	
Gluten húmedo (base 14%) ²	24,5	23,3	25,8	
Alveograma	W ($\times 10^{-4}$) J ³	221	208	234
	P/L ³	0,8	0,7	0,9

¹ Rango de valores en el cual se encuentra el verdadero valor del parámetro (media), con un nivel de confianza del 95%.

² Determinación sobre matriz trigo

³ Determinación sobre matriz harina

Ver definiciones de los ítems de ensayo en anexo II: "PARAMETROS Y REFERENCIAS ANALÍTICAS UTILIZADOS EN ESTE TRABAJO" del presente informe.

Cuadro 2. Valores promedio de los principales parámetros indicadores de calidad física, industrial e inocuidad.

Año	PH	FN	PBS	GH	W	P/L	Fusarium	DON
2009	76,4	279	12,3				1,33	1,3
2010	81,5	353	11,6				0,19	0,1
2011	79,7	334	11,9				0,43	0,3
2012	74,1	368	13,8	28,2	183	0,8	4,79	6,2
2013	77,8	308	11,9	23,9	201	1,3	1,52	2,3
2014	75,3	281	12,6	22,9	188	1,2	1,89	2,3
2015	82,0	338	11,0	20,7	176	1,7	0,25	0,3
2016	82,0	341	11,7	22,5	227	1,3	0,21	0,3
2017	78,0	358	12,0	23,2	240	1,2	0,42	0,6
2018	78,8	364	12,0	22,9	226	1,2	0,69	0,4
2019	78,6	377	12,3	24,9	207	0,7	1,24	2,3
2020	80,8	390	11,8	24	226	0,9	0,1	0,1
2021	79,2	388	12,3	24,3	210	1,0	0,4	0,2
2022	79,8	367	11,6	23,8	209	1,2	0,01	0,0
2023	79,2	305	12,2	24,6	226	1,1	0,19	0,3
2024	77,7	368	13,0	24,5	221	0,8	0,98	0,9
Promedio	78,8	345	12,1	23,9	211	1,1	0,92	1,12

Consideraciones finales

En este apartado se completa la información del trabajo. Según los resultados de la Encuesta Agrícola "Primavera 2024" de DIEA - MGAP:

El rendimiento promedio fue un 18,2% menor que el año anterior. No obstante, el área sembrada con trigo fue 33% mayor, lo que permitió un aumento de la producción de 8% totalizando las **1.464.302 toneladas**. Este volumen significó un récord de producción en los últimos 10 años.

Los valores de peso hectolítrico y peso de 1000 granos fueron significativamente menores que el año anterior y esto segura-

mente estuvo influenciado por la falta de agua que sufrió el cultivo durante gran parte de su ciclo y temperaturas altas (golpes de calor) durante el llenado de grano.

La proteína promedio en base seca fue de 13 % presentando un valor mayor que el del año pasado.

El Falling Number, fue mayor que en la zafra anterior, indicando baja actividad enzimática.

Dentro del análisis físico se observó un aumento de la materia extraña y del total de dañados. El contenido de calcinados (incluye daño por Fusarium) fue

mayor que en la zafra anterior y estuvo alrededor del 1%. El valor de Deoxinivalenol (DON) promedio fue cercano al 1 %, significativamente mayor que en la zafra anterior.

Los resultados promedios de Gluten húmedo fueron muy similares a los obtenidos en la zafra anterior.

La Fuerza panadera (W) fue del orden a la de la zafra anterior, la diferencia entre los valores es menor a la repetibilidad aceptada por el método.

La relación entre la tenacidad y extensibilidad de la masa (P/L), si bien fue más baja que en las



CONTROL DE PLAGAS Higiene ambiental

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:

Cucarachas	Ratas
Moscas	Ratones
Mosquitas	Hormigas
Gorgojos	Palomillas

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.

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

zafras anteriores, se mantiene cercano al equilibrio.

En resumen, el volumen de la zafra fue superior al de zafras anteriores, y la calidad general del grano se mantuvo en niveles satisfactorios. Sin embargo, se registraron valores de PH por debajo de lo habitual en algunas zonas, lo cual se atribuye principalmente a las condiciones climáticas secas y a golpes de calor ocurridos durante el llenado de grano, que incidieron negativamente en la formación y peso del grano.

Por otro lado, los resultados de calcinados y DON muestran la posible presencia de Fusarium en ciertas zonas, concretamente en aquellas donde se registraron precipitaciones durante el período crítico, lo que podría haber favorecido el desarrollo del hongo. No obstante, el valor promedio de Deoxinivalenol (DON) se mantuvo cercano a 1 ppm, un nivel considerado manejable, que no representa riesgos para la población ni obstáculos para la comercialización.

Anexo II

HUMEDAD La determinación de humedad se realiza utilizando la tecnología de infrarrojo cercano (NIT FOSS 1241) verificado con el método de referencia ISO 712.

PESO DE 1000 GRANOS La determinación se realiza mediante el método de determinación de la masa de 1000 granos (Norma IRAM15853* Cereales). Los gra-

nos rotos y materias extrañas son removidos previamente de la muestra.

PROTEINAS La determinación de proteínas se realiza utilizando tecnología de infrarrojo cercano (NITS 1241) verificado con el método de referencia Kjeldahl. El resultado se expresa como porcentaje de la muestra (%) en base seca y en base de humedad 13.5 %. **Tratamientos de muestras:** Procedimientos de molienda **1. Reducción de tamaño de partículas:** Para la determinación de Falling Number y DON, el trigo fue molido en molino Perten 3100 malla 0,8 mm. **2.**

Extracción de la harina (Método AACC 26-50): Para las determinaciones de Gluten y Alveograma, el trigo fue acondicionado durante 16 horas a una humedad de 15,5% y molido en un molino Brabender Quadrumat Junior, con malla 70GG, equivalente a una apertura de 240 micras.

GLUTEN HÚMEDO (UNIT 944-94) La determinación del contenido de gluten se realiza con el equipo Glutomatic de Perten en donde se prepara una masa a partir de la harina de trigo y de una solución tamponada de cloruro de sodio. Se separa el gluten húmedo, por lavado de la masa con solución tamponada de cloruro de sodio y se elimina el exceso de solución del gluten por centrifugación. Se pesa el residuo y se obtiene la masa de gluten húmedo. Se expresa el resultado en porcentaje del peso de la muestra (%) y referenciado

a Base 14% de humedad

FALLING NUMBER (UNIT 3093)

El Falling Number mide la actividad amilásica. El almidón se gelatiniza produciendo una pasta viscosa. Las enzimas comienzan a actuar licuando el almidón y disminuyendo la viscosidad. Este equipo mide la rapidez del proceso de licuado en segundos.

DON La micotoxina Deoxinivalenol (DON) se determina por el método de ELISA utilizando kits Veratox® DON 5/5. Test Cuantitativo. USDA-GIPSA 2007-106.

PROPIEDADES REOLOGICAS

Son propiedades que describen cualidades plásticas (viscoelásticas) de una masa.

ALVEOGRAMA (ISO 27971) El alveograma, permite determinar las características reológicas (comportamiento durante la fermentación) de la masa y conocer el valor panadero de esta. Los parámetros que se obtienen son: FUERZA PANADERA (W) Representa el trabajo de deformación de la masa, lo que en términos panaderos se conoce como fuerza de la masa. TENACIDAD (P) Es la resistencia de la masa al estiramiento o deformación. EXTENSIBILIDAD (L) Es la capacidad de la masa para ser estirada o deformada. RELACIÓN DE EQUILIBRIO (P/L) Es la relación entre tenacidad y extensibilidad. Da una idea de si la harina es tenaz, extensible o equilibrada.



*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/>

LEVADURA FRESCA Y SECA: ¿En qué se diferencian?



Experiencia técnica por s.leon@lesaffre.com

Los que nos dedicamos al mundo del pan, sabemos que la levadura es un imprescindible en el obrador a la hora de panificar y que el resultado que consigamos dependerá, en gran medida, de una correcta elección de este fermento. Hoy queremos hablarte de las diferencias existentes entre dos

de las opciones presentes en el mercado: la levadura fresca y la levadura seca.

¿Por qué hay diferentes formatos de levaduras?

Levadura líquida, levadura seca y levadura fresca. La presenta-

ción comercial de la levadura varía según países, necesidades y tradiciones de los panaderos, estando la levadura seca normalmente asociada a aquellos profesionales que no pueden contar con una logística en frío o con las condiciones de temperatura adecuadas durante el proceso de elaboración.

En cualquier caso, como es fundamental que conozcamos tanto las propiedades como las ventajas de cada una de las opciones que tenemos a nuestro alcance, a continuación os explicamos un poco más sobre cada una de ellas.

La levadura fresca

También se la conoce como levadura prensada. Éste es el tipo de levadura más popular en el sector artesanal. Se obtiene tras eliminar parte del agua de la levadura líquida.

La levadura fresca es un producto vivo. Un centímetro cúbico de levadura en bloque pesa alrededor de un gramo, pero contiene más de 10 mil millones de células vivas de levadura! Y como todo producto vivo y fresco, debe conservarse bien refrigerada (en temperaturas que estén entre 1º y 4º C). Con una conservación adecuada, la levadura fresca será regular y eficaz desde su producción hasta el final de su vida útil.

Como bien dice su denominación (“prensada”), se comercializa en bloques compactos de diferentes tamaños y, según la región del mundo en la que estemos y sus costumbres, podemos encontrar levaduras prensadas más blancas y friables, o más pardas y con consistencia plástica.

Para saber si la levadura fresca prensada es de calidad, hay que analizar su friabilidad, esto es la capacidad que tiene la levadura para desmenuzarse en

migas fácilmente. Una levadura de calidad es una levadura con una buena friabilidad. Por tanto, si nos encontramos con una levadura que a la hora de desmenuzarse se comporta más como una plastilina, estaremos ante una levadura de baja calidad.

La levadura seca

También responde al nombre de levadura granulada o levadura en polvo, porque es habitual encontrarla empaquetada y en gránulos. Es el resultado de someter la levadura prensada a un proceso de secado, retirando toda el agua. En este formato la levadura que se comercializa está viva, pero se encuentra “profundamente dormida”. Para “despertarla” debe ser rehidratada en el obrador.

La levadura seca puede ser activa o instantánea. En nuestro país es más habitual el uso de la levadura instantánea, ya que el panadero puede añadirla a la masa directamente, donde se rehidrata fácilmente por sí sola, sin necesidad de tener que añadirle agua antes.

Su vida útil envasada al vacío está alrededor de los 2 años. Sin embargo, una vez abierto el envase, es recomendable consumirla cuanto antes.

¿Cuáles son las diferencias entre la levadura fresca y la levadura seca?

Ya sabemos cuáles son las características básicas de cada tipo

de levadura, pero aún nos quedan por conocer los aspectos claves que nos permitirán elegir la mejor opción para cada caso:

- Al estar “dormida”, la levadura seca tarda algo más en comenzar a trabajar “a buen ritmo” y el levado inicial de la masa es inferior comparado con la levadura fresca. Esto puede derivar en una necesidad de incrementar la dosis, para tener el mismo resultado que con la levadura fresca.
- Hemos comentado antes que la levadura seca se obtiene tras un proceso de secado, lo que la convierte en el tipo de levadura más procesada. Esto hace que sea una levadura un poco más débil (ya que “ha sufrido” más) y, por tanto, sea también más sensible al contacto con agua fría, a los procesos de congelación o a ingredientes como la sal o el azúcar.
- Al tener mucha menos cantidad de agua, la proporción de levadura seca frente a la prensada es de 1 a 3, es decir, 3 veces menos. En el caso de la levadura seca, esto implica que la dosificación debe ser muy precisa, ya que es un producto «concentrado» (sin agua).
- ¿Y qué hay del sabor? Ambas pueden servirnos para el mismo fin, si bien con el ingrediente seco podemos percibir un sabor residual ajeno al pan (similar a los extractos de levadura).

FITHEP Centro 2025: El encuentro con el gran mercado que espera a sus proveedores

Del 9 al 12 de junio de 2025 el mundo dulce y de la gastronomía se encontrarán en la 2ª edición de FITHEP Centro Expoalimentaria en la mediterránea ciudad de Córdoba.

Muchos recordarán el récord de público que llegó en junio de 2023 al Centro de Convenciones Córdoba desde el primer día de FITHEP (Feria Internacional de Tecnología para Helados, Pastelería, Chocolatería, Confeitería, Panificación y Food Service). Fue una verdadera multitud que arribaba de forma incesante y que, a pesar del trabajo profesional del sector de acreditaciones, no pudo impedir la formación de largas colas para ingresar. Dentro, la feria brillaba en todos sus stands, con los pasillos cargados de público, mientras las actividades, campeonatos y demostraciones eran seguidas con atención no sólo en forma presencial sino a través de grandes pantallas. También fue récord la cantidad de contactos comerciales en la feria. Compradores de todas las provincias argentinas y de países de la región como Uruguay, Paraguay, Chile, Perú, Brasil, estuvieron allí para ver y comparar equipamientos y productos.

Eso fue la primera edición de FITHEP Centro. La próxima edición se propone como superadora de la primera experiencia.

La comercialización ya fue lanzada y buena parte de la superficie ferial ya está vendida. Una agenda de actividades altamente profesionales será el motivo de atracción del mejor público del sector. El Campeonato Americano del Helado traccionará operadores de toda la Argentina y de ocho países de la región incluyendo, por primera vez, a Estados Unidos. Habrá también novedosos certámenes en tema pastas y decoración de tortas. Y mucho más.

El Centro de Convenciones Córdoba está situado en forma estratégica fuera del perímetro de la ciudad capital, en uno de los accesos a la autopista de circunvalación de Córdoba. El aero-

puerto Taravella está muy próximo al predio ferial y resulta muy práctico y cómodo para compradores provenientes de otras provincias. El parque en donde está situado el CCC es amplio, verde y amigable, ya que cuenta con áreas gratuitas de estacionamiento tanto para expositores como para visitantes.

Y siempre es bueno pensar con tiempo que una vez finalizada la feria es posible aprovechar la geografía inmejorable de la provincia de Córdoba para tomarse unos días de relax, respirar el aire puro de las sierras y amalgamar del mejor modo el trabajo y el descanso.

Fuente: Publitec (www.publitec.com)



TEMPORADA DE GRANOS Y SEMILLAS

PURATOS TE ACOMPAÑA EN

UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE



Seguinos en:



@PuratosUruguay



@Puratosuy



Puratos Uruguay

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

Oddone: Prioridades del gobierno son aumentar inversión, mejorar la competitividad y fortalecer la protección social

Durante su presentación en un almuerzo organizado por la Asociación de Dirigentes de Marketing (ADM) el ministro de Economía Gabriel Oddone explicó que sus prioridades son aumentar la inversión, mejorar la competitividad mediante la eliminación de redundancias regulatorias, y fortalecer la matriz de protección social.

Oddone concurrió al evento acompañado de las autoridades del Ministerio de Economía (MEF), como el subsecretario Martín Vallcorba y distintos directores. Además, estuvieron junto a él la presidenta en ejercicio de la República Carolina Cosse, el secretario de Presidencia Alejandro Sánchez y el prosecretario Jorge Díaz, entre otras figuras del gabinete.

Durante su exposición, titulada "2025: Perspectivas, restricciones y desafíos", el ministro describió el incierto contexto internacional global y regional de la economía y situó a Uruguay

en relación a sus vecinos. Y afirmó, entre otros conceptos, que el desvío de precios se corrige con Argentina, pero empeora con Brasil.

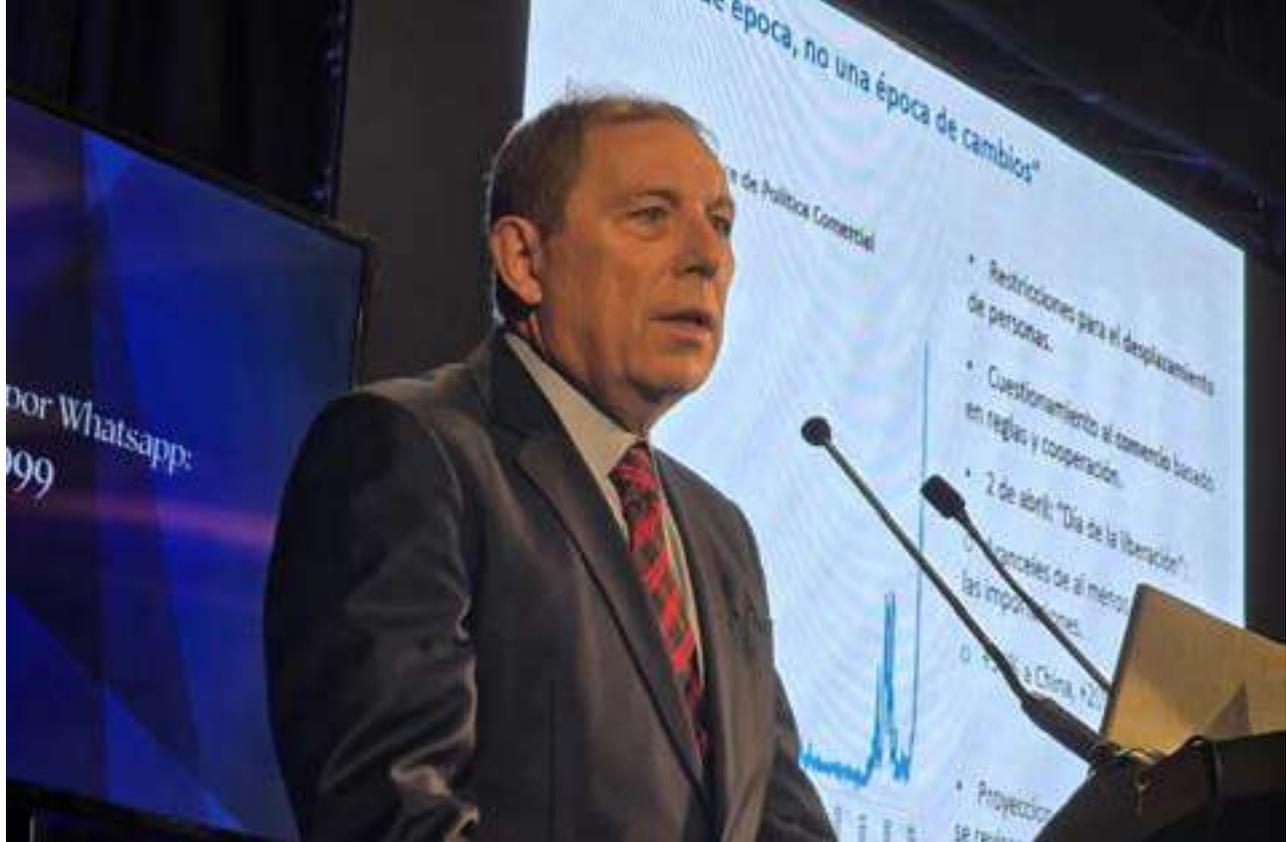
Oddone señaló que los principales desafíos de su cartera son el frente fiscal (dado que el déficit es mayor de lo pensado), el crecimiento -como clave para disipar el riesgo fiscal- y la reducción de la desigualdad mediante el mejoramiento de la distribución de ingresos.

Entre los lineamientos de la agenda, el secretario de Estado mencionó la inversión como prioridad. Y agregó que para

aumentarla se debe fortalecer la estabilidad macroeconómica y seguir reduciendo la inflación.

Asimismo, subrayó la necesidad de seguir mejorando la calificación de la deuda pública, con el objetivo de seguir bajando el financiamiento soberano.

En el segundo punto de la agenda planteada se refirió a la necesidad del aumento de la competitividad mediante la eliminación de la redundancia de normas y regulaciones, promover la competencia y aumentar la transparencia en la formación de precios e incentivar la innovación, entre otras propuestas.



Entre las prioridades para la inversión pública, Oddone destacó que es crucial el manejo del acceso del agua y el saneamiento, así como el mejoramiento de la movilidad urbana del área metropolitana.

Como tercer ítem de la agenda prevista, el ministro mencionó los principales lineamientos para fortalecer la matriz de protección

social: aumentar el tiempo pedagógico, estimular el egreso en la educación media, mejorar el acceso a la vivienda de la población de menores ingresos y promover el empleo para mujeres, jóvenes y población vulnerable.

Como punto final, Oddone destacó las prioridades para mejorar la convivencia ciudadana y la seguridad pública. Agregó que se

enfazará en el combate al crimen organizado y la corrupción, la prevención del lavado de activos y el cuidado de las fronteras. Además, anunció que se desarrollará una política de humanización de la política carcelaria y de mejoramiento de la calidad de vida del personal policial.

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



REGIONAL SUR S.A.

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

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

🌐 www.regionalsur.com.uy 📱 [CosechaDoradaUruguay](https://www.instagram.com/CosechaDoradaUruguay)

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

Por consultas o ventas: ☎ 2506 1149

El programa de INEFOP que promueve el bienestar

Programa Ambientes laborales libres de violencia

INEFOP

Foto: cedida a Montevideo Portal

La propuesta, que no tiene costo, ofrece talleres presenciales para sensibilizar y prevenir sobre situaciones de acoso y discriminación.

Con más de una década de trabajo en la temática, el Instituto Nacional de Empleo y Formación Profesional (INEFOP) relanzó su programa “Ambientes laborales libres de violencia”, con nuevas herramientas orientadas a sensibilizar, capacitar y acompañar a empresas, organizaciones y sindicatos en la construcción de espacios laborales seguros y respetuosos.

Desde 2014, INEFOP viene desarrollando iniciativas para promover espacios saludables con un enfoque centrado en los derechos humanos, la perspectiva

de género y la interseccionalidad. El programa, que comenzó como una respuesta a una necesidad institucional del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS), ha evolucionado a lo largo de los años hasta convertirse en una línea estratégica que busca generar transformaciones reales en las empresas y organizaciones, que modifiquen e interpielen las estructuras y prácticas que reproducen desigualdades y opresiones. “Esto no es un curso más: queremos que motive a la acción. No sirve de nada capacitar si después la empresa no cuenta con

un protocolo para casos de acoso sexual o laboral, si no genera cambios, si no toma decisiones”, señaló a *Montevideo Portal* Jorge Rondán, integrante de la gerencia de Empresas de INEFOP, quien se encuentra a cargo de la propuesta desde el comienzo.

El origen del programa “Ambientes laborales libres de violencia” se remonta a la creación de una asesoría de género en INEFOP durante 2014. Desde entonces, y en coordinación con el MTSS y la Comisión Tripartita para la Igualdad de Oportunidades y Trato en el Empleo, se

1

Taller de Sensibilización

- Duración: 4 horas
- Dirigido a: todos los colaboradores/as de la empresa.

2

Taller de Prevención

- Duración: 12 horas
- Dirigido a: dueños/as, gerentes, mandos medios, personal técnico y representantes sindicales.

3

Curso de Prevención

- Duración: 25 horas
- Dirigido a: dueños/as, gerentes, mandos medios, personal técnico y representantes sindicales.
- Es obligatorio para empresas derivadas por IGTSS – MTSS.

4

Asesoramiento en Protocolo

- Duración: 10 horas (virtual)
- Dirigido a: grupo designado para la redacción del protocolo y comisiones de investigación.

Imagen: captura de pantalla de web de INEFOP

desarrollaron cursos piloto y capacitaciones que sirvieron como base para el diseño actual del programa.

Con la firma del Convenio 190 de la Organización Internacional de Trabajo por parte del Estado uruguayo en 2019, que amplía la definición de “violencia laboral” para incluir discriminación, violencia basada en género y acoso, el programa fue rediseñado para adaptarse a los nuevos desafíos y marcos normativos.

“En los inicios, muchas veces las empresas hacían el curso porque estaban intimadas por una denuncia. Hoy se suman de forma voluntaria, y queremos llegar antes: trabajar desde la prevención que es fundamental para que no se produzcan estas violencias”,

explicó a *Montevideo Portal* Mariana Ortega, también integrante de la gerencia de Empresas de INEFOP junto a Rondán.

Cuatro herramientas fundamentales que se adaptan a diferentes realidades

Taller de sensibilización, taller de prevención, curso de prevención integral y asesoramiento en protocolo son los cuatro instrumentos que se encuentran disponibles dentro de este programa para que las empresas y organizaciones interesadas, que pertenecen al ámbito privado, se contacten con INEFOP y soliciten estas capacitaciones.

Se abordan normativas jurídicas nacionales e internacionales, aspectos sociales, culturales y psi-

cosociales. Todas las instancias se desarrollan en formato presencial, con grupos reducidos y en las propias empresas para generar espacios de confianza. Se adaptan al perfil y características de cada organización, considerando su rubro, tipo de personal, lenguaje y nivel educativo, y buscan generar espacios de confianza donde sea posible cuestionar prácticas naturalizadas.

“No se trata de repetir leyes de memoria, sino de que cuando terminen el curso sepan qué hacer y cómo actuar, y que genere una reflexión sobre esas cosas que siempre se hicieron así, pero no porque se hayan normalizado implica que estén bien”, expresó a *Montevideo Portal* Mariana González Pérez, especialista en Género de INEFOP.



Presentación 2025 del programa. Alicia Maneiro, integrante del consejo directivo de INEFOP, y Mónica Xavier, directora de Inmujeres. Foto: cedida a Montevideo Portal

La clave de la mirada de INEFOP está en la transversalización del enfoque de género y la incorporación de la interseccionalidad. “También nos ha pasado que nos dicen: ‘Acá nunca hubo una denuncia’. Y nuestra respuesta es: ‘Quizás no hubo denuncias porque las personas no tenían las herramientas para reconocer lo que estaban viviendo’”, agregó.

Los responsables del programa entienden que es un trabajo de fondo, que muchas veces genera incomodidad porque atraviesa a todas las personas, las interpela y cuestiona discursos y estructuras que necesitan transformarse para no seguir reproduciendo patrones de inequidad.

“La falta de políticas de cuidados o la idea de que ‘todos los trabajadores son iguales’ suelen invisibilizar las necesidades específicas de las mujeres y otras identidades en el mundo laboral. Y eso no solo impacta en la equidad, sino también en la eficiencia y la sostenibilidad de las or-

ganizaciones”, aseguró Rondán.

En cuanto a resultados alcanzados, entre 2015 y 2024 se llegó a 3.536 personas beneficiadas y a un total de 197 organizaciones involucradas. Forestal Atlántico Sur fue una de las empresas participantes. Mariana Areosa, encargada de Comunicación, comentó la experiencia. “Dejamos de normalizar ciertos comentarios y pudimos tener estos espacios de conversar, que a veces surgen a modo de chiste y en realidad no está bueno. Nosotros teníamos nuestro protocolo diseñado y nos ayudó a darle una vuelta de rosca. También nos dio ideas para proyectos futuros, para que tengan ese componente de género e inclusión”, detalló.

A su vez, en 2023, el programa sumó un nuevo actor clave: los sindicatos. A través del trabajo con comités departamentales y delegados de organizaciones como el Sindicato Único de la Aguja y el Sindicato de la Industria del Medicamento y Afines, se amplió la llegada y se fortaleció

la capacidad de defensa de derechos desde el plano colectivo.

El relanzamiento del programa, presentado recientemente por INEFOP, marca una nueva etapa en este camino. La apuesta es clara: ampliar el alcance, fortalecer el enfoque preventivo y acompañar a más empresas y organizaciones en la construcción de entornos laborales seguros, respetuosos y libres de cualquier tipo de violencia. “La evolución normativa y social ha sido importante, pero todavía hay mucho por hacer. Y lo fundamental es que estos procesos generen cambios reales en la cultura organizacional”, concluyó Rondán.

Todas las empresas y organizaciones privadas que quieran recibir alguna de las capacitaciones del programa “Ambientes laborales libres de violencia” pueden [postularse online a través del pertinente formulario](#).

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

Ambassadeurs du Pain fortalecen el Método Respectus Panis

La Industria Panaderil

CIPU - Mayo - 2025

Un modelo de panificación más virtuoso, nutritivo, sostenible... y económicamente relevante con una filosofía de la panificación arraigada en el sentido común y el respeto por el ritmo natural de la masa.



.28

Desde hace varios meses, el **método RESPECTUS PANIS®** conoce un importante crecimiento, impulsado por una creciente voluntad de reconectar con una panificación más respetuosa con los seres vivos,

la salud y el medio ambiente pero también más adaptada a las realidades económicas de los panaderos artesanos. Los **Embajadores del Pan**, pioneros en este enfoque, intensifican sus esfuerzos para hacer de este

método un estándar de calidad y una herramienta de innovación nutricional y sostenible.

RESPECTUS PANIS® se basa en una combinación de prácticas artesanales repensadas:

- Utilización de harinas nativas provenientes de la simple mollienda del trigo
- Reducción de la tasa de siembra
- Utilización de masa madre para asegurar la biodisponibilidad de los minerales
- Amasado reducido a simple mezcla
- Fermentación larga a temperatura ambiente
- Enriquecimiento en fibra, aminoácidos esenciales y ácidos grasos esenciales gracias a las legumbres y diversas semillas o cereales,
- Disminución significativa de los niveles de sal

Estos principios no sólo permiten producir un **pan más aromático, digerible y nutricionalmente equilibrado**, sino también reducir los costes energéticos (menos amasado, menos mecanización) y optimizar los volúmenes de producción promoviendo el saber hacer artesanal. Los últimos avances pretenden permitir a los panaderos reclamar determinadas propiedades nu-



tricionales europeas sin comprometer la calidad artesanal del pan. Entre estos:

- “Contenido reducido de sal”, gracias al trabajo en equilibrio gustativo a través de una larga fermentación
- “Fuente de fibra” o “rico en fibra”, al integrar harinas semi-integrales, semillas o granos antiguos,
- “Fuente de omega 3”, mediante la introducción razonada de semillas de lino, semillas de chía u otras materias primas naturalmente ricas en ácidos grasos esenciales.

Una entusiasta bienvenida a SIRHA 2025

El método RESPECTUS PANIS® ha generado un gran interés durante la feria SIRHA Lyon en enero de 2025, donde se han ofrecido numerosas demostraciones y presentaciones de productos en el stand de Ambassadeurs du Pain. Los profesionales han podido constatar la relevancia técnica, nutricional,



económica y gustativa de este enfoque, en un contexto donde la diferenciación y la calidad son palancas clave para la fidelización del cliente.

Embajadores del pan en primera línea

En 2025, los Embajadores del Pan redoblarán sus esfuerzos a través de una serie de acciones que se resumen en:

- Organización de formaciones temáticas y clases magistrales.
- Creación de fichas de recetas y protocolos adaptados a las realidades de producción.
- Compartir hallazgos prácticos para crear conciencia artesanos y consumidores a los beneficios del pan.

Fuente: Pan de Calidad (www.pandecalidad.com)

Gmail se despide de las contraseñas: así será el nuevo sistema para iniciar sesión

BUENOS AIRES (Infobae/por Juan Ríos) – Este método de acceso también se implementará en otras plataformas como YouTube, Google Drive y Google Maps

Google está promoviendo un cambio en la forma en que los usuarios acceden a sus cuentas de Gmail, **reemplazando progresivamente las contraseñas tradicionales por llaves de acceso o passkeys**, además de implementar un nuevo sistema basado en códigos QR.

Estas medidas buscan reducir el riesgo de ataques de phishing y suplantación de identidad, *problemas que han afectado a millones de usuarios en todo el mundo.*

Por qué Google apuesta por las passkeys

Las contraseñas han sido durante décadas el método estándar para autenticar a los usuarios en línea. Sin embargo, presentan vulnerabilidades significativas: pueden ser robadas, adivinadas o reutilizadas en múltiples cuentas, lo que facilita ataques masivos en caso de una filtración.

Consciente de estos riesgos, Google ha decidido que las llaves de acceso se conviertan en la opción principal **para ingresar a Gmail, YouTube, Google Maps y otros servicios de la compañía.**

Las passkeys funcionan con tecnología criptográfica avanzada, almacenándose directamente en dispositivos personales. En lugar de escribir una contraseña, los usuarios pueden autenticarse mediante su **huella digital, reconocimiento facial o el bloqueo de pantalla de su teléfono.** Este método **reduce la posibilidad de que ciberdelincuentes intercepten credenciales** a través de engaños o ataques informáticos.

Christian Brand, responsable de identidad y seguridad en Google, declaró que su objetivo es que “las contraseñas se vuelvan poco comunes y eventualmente obsoletas”. Empresas como **Apple, Microsoft, eBay, Uber y WhatsApp** también han

adoptado esta tecnología, lo que demuestra una tendencia creciente en la industria hacia métodos de autenticación más seguros.

Cómo crear y usar una llave de acceso en Gmail

Para empezar a utilizar **las passkeys** en una cuenta de Google, los usuarios deben seguir unos pasos sencillos:

1. **Acceder a la configuración de la cuenta de Google** desde un navegador compatible (Chrome, Safari, Edge o Firefox en sus versiones más recientes).
2. Ir a la sección **“Cómo iniciar sesión en Google”** dentro del apartado de seguridad.
3. Seleccionar la opción **“Passkeys y llaves de seguridad”** y seguir las instrucciones para configurar una llave de acceso.
4. Verificar la identidad utilizando una opción de seguridad integrada en el dispositivo, como la huella digital, el reconocimiento facial o un PIN.
5. Confirmar la creación de la passkey y guardarla en el dispositivo.



Imagen ilustrativa Infobae

Una vez configurada, la passkey permitirá iniciar sesión sin necesidad de ingresar una contraseña, siempre que el usuario utilice un **dispositivo compatible con la tecnología FIDO2**, que incluye **computadoras con Windows 10 o superior, macOS Ventura, iOS 16, Android 9 y versiones más recientes**.

Google también ha señalado que si bien el usuario puede seguir utilizando contraseñas de manera opcional, el sistema estará configurado de manera pre-determinada para **“saltar la contraseña cuando sea posible”**.

Además, **Google aclara que los datos biométricos nunca se comparten con la empresa**, sino que permanecen almacenados en el dispositivo del usuario, lo que refuerza la privacidad y seguridad del sistema.

Autenticación con códigos QR: la alternativa a los SMS

Además de las **passkeys**, Google está implementando otra

solución de seguridad: **la autenticación mediante códigos QR**. Esta decisión responde a la preocupación por la seguridad de los métodos tradicionales basados en **mensajes de texto (SMS)**, que han demostrado ser vulnerables a ataques de phishing y **“SIM swapping”**, que es un tipo de ataque que se da cuando ciberdelincuentes toman control del número de teléfono de una víctima para acceder a sus cuentas.

Hasta ahora, los usuarios de Gmail que activaban la verificación en dos pasos recibían un código por SMS para verificar su identidad. Sin embargo, este sistema presentaba riesgos importantes, ya que los delincuentes podían interceptar estos códigos y acceder a cuentas personales.

Con el nuevo método, en lugar de recibir un código numérico, **los usuarios verán un código QR en la pantalla** de su dispositivo, que deberán escanear con la cámara de su teléfono. Este sistema elimina la necesi-

dad de depender de operadoras telefónicas y evita la posibilidad de que un atacante obtenga un código de acceso mediante engaños.

El proceso de autenticación con QR funcionará de la siguiente manera:

- El usuario intenta acceder a su cuenta desde un nuevo dispositivo.
- En lugar de recibir un código SMS, aparece un **código QR en la pantalla**.
- El usuario escanea el QR con la **cámara de su teléfono o con la app de autenticación de Google**.
- Una vez escaneado, se verifica la identidad y se concede el acceso.

Google aún no ha anunciado una fecha exacta para la implementación total de este sistema, pero se espera que esté disponible en los próximos meses.

Fuente: *uy.press* (www.uypress.net)

¿SABÍAS QUÉ?

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

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

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

¿Te interesa conocer más? Te asesoramos!

Comunicate con las oficinas del ITP



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

GALLETAS BLANDAS DE LIMÓN

La Industria Panaderil

CIPU - Mayo - 2025

34



Ingredientes

- 2 huevos
- 100 g de azúcar
- 80 ml de aceite de girasol
- Ralladura de 1 limón
- 50 ml de jugo de limón fresco
- 380 g de harina común
- 12 g polvo de hornear

Para espolvorear:

- 80 g de azúcar en polvo



Procedimiento:

■ 1. En un bol grande, batir los huevos con el azúcar hasta que estén bien integrados y espumosos. Agregar el aceite, la ralladura y el zumo de limón. Mezclar suavemente.

■ 2. Tamizar la harina con el polvo de hornear en otro bol, luego integrarlo con la mezcla húmeda sin sobreatir; la masa debe ser ligeramente pegajosa.

■ 3. Formar las galletas con las manos en forma redonda y en un peso de unos 30 gr cada una y colocarlas en una bandeja para hornear con papel siliconado o silpat, dejando espacio entre ellas. Salen unas 24 unidades aproximadamente.

■ 4. Precalentar el horno a 180°C y hornear durante 12-15 minutos, hasta que los bordes estén dorados.

■ 5. Dejar enfriar las galletas en la bandeja unos minutos antes de pasarlas a una rejilla.

■ 6. Espolvorear con azúcar en polvo para un toque final delicioso.



Estas galletas son un verdadero placer.

Avanza la instalación del DIALOGO SOCIAL para una protección social más justa y sostenible



Autoridades en Primera sesión del Comité Ejecutivo

.36

Sobre fines del pasado mes de abril, se celebró la primera sesión del Comité Ejecutivo de la Comisión Sectorial de Protección y Seguridad Social (CSPSS), dando inicio al proceso de implementación del Diálogo Social convocado por el gobierno para fortalecer el sistema de protección social en Uruguay.

El encuentro, realizado en la

Torre Ejecutiva, contó con la participación de autoridades de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto (OPP), así como de los ministerios de Trabajo y Seguridad Social (MTSS), Desarrollo Social (MIDES), Economía y Finanzas (MEF), Salud Pública (MSP) y del Banco de Previsión Social (BPS).

Durante la jornada se presentó

la hoja de ruta del Diálogo Social, concebido como un ámbito plural y representativo para alcanzar acuerdos sustantivos entre el Poder Ejecutivo, los partidos políticos y los actores sociales del país.

Se establecieron además los lineamientos metodológicos y temáticos que guiarán este proceso, orientado a construir pro-

puestas integrales, equitativas y sostenibles frente a los desafíos demográficos, sociales y económicos que enfrenta el país.

En esta primera instancia, el Comité Ejecutivo acordó coordinar - durante las próximas semanas - reuniones de presentación formal de la hoja de ruta a los actores sociales y partidos políticos que integrarán la Comisión Ejecutiva del Diálogo Social.

El lanzamiento oficial del Diálogo está previsto para julio de 2025. A partir de entonces se

desplegará una fase participativa de alcance nacional, que incluirá seminarios temáticos, conversatorios, audiencias con delegaciones, consultas territoriales y canales virtuales de aporte ciudadano.

La Universidad de la República será parte del proceso realizando el análisis y sistematización de los insumos aportados.

La estructura del proceso contempla cuatro ejes temáticos centrales: protección a la infancia, sistema de cuidados, pro-

tección a las personas activas, y régimen de jubilaciones y pensiones. El resultado del Diálogo Social será un documento final con acuerdos y propuestas concretas, que será presentado al Poder Ejecutivo antes del 30 de abril de 2026. Se espera que este documento sirva como guía para el diseño e implementación de políticas públicas y reformas legislativas en materia de protección y seguridad social.

Fuente: Oficina de Planeamiento y Presupuesto (www.gub.uy)

INTENSO SABOR CON LA MEJOR VAINILLA DEL MERCADO



¡Nos encanta
crear sabores!



0800 6666

CHIAVETTA
Pasión por el Sabor Artesanal!

Francia: Multan con 78.000 euros a un panadero en París por abrir su negocio el Día del Trabajador: “No queríamos violar la ley”

En Francia, 35.000 panaderías permanecieron cerradas el pasado 1º de mayo por las restricciones laborales impuestas este festivo

Por Daniel Malagón

Un panadero parisino se enfrenta a una multa de más de 78.000 euros por haber abierto su negocio el pasado 1 de mayo de 2021, una fecha reconocida en Francia como el único día del año en el que **es obligatorio no trabajar**. Según una información del medio *La Dépêche*, Jean-François Bandet, propietario de varias *panaderías artesanales en París*, fue convocado recientemente al comisariado de policía para aportar nuevos testimonios sobre el caso, **cuatro años después** de los hechos.

El incidente se remonta al Día del Trabajador de 2021, cuando Bandet decidió abrir las puertas de sus panaderías siguiendo el ejemplo de otros comer-

cios vecinos. Según explicó al medio, desconocía que **la ley prohibía** operar ese día. “No teníamos la intención de infringir la ley”, afirmó, añadiendo que revisaron los horarios de los negocios cercanos y actuaron de manera similar. Sin embargo, un inspector visitó una de sus panaderías ese día y constató que había **21 empleados trabajando**, todos con contratos en regla, voluntarios y remunerados con el doble de su salario habitual.

Menos de un año después, Bandet recibió una notificación que lo dejó atónito: una multa de **78.750 euros**, calculada a razón de 750 euros por cada empleado presente, cantidad que fue quintuplicada al ser considerado una

“persona moral” debido a la estructura jurídica de su empresa.

En un intento por resolver la situación, el empresario acudió a la inspección del trabajo, donde, según relató, le aconsejaron **no pagar la sanción**. Pero el caso, que parecía haber quedado en el pasado, resurgió en 2025 con la citación de Bandet al comisariado para proporcionar nuevos elementos de testimonio.

Este mismo año, en el contexto de esta festividad más de **35.000 panaderías permanecieron cerradas** este jueves por restricciones laborales y la situación ha generado un intenso debate sobre las excepciones laborales para servicios considerados esenciales en este país.



¿Puede obligarme la empresa a trabajar un festivo en España?

El calendario laboral en España establece que todos los trabajadores tienen derecho a disfrutar de **14 días festivos al año**, los cuales deben ser retribuidos y no recuperables, según lo estipulado en el artículo 37.2 del Estatuto de los Trabajadores. Sin embargo, en ciertos sectores, los empleados pueden verse obligados a trabajar durante estas jornadas.

Según explican los expertos legales de Legalitas, si un traba-

jador presta servicios en un día festivo, la empresa **está obligada a compensarlo**. Esta compensación puede realizarse mediante una jornada de descanso equivalente o a través de una retribución económica. La modalidad específica de compensación **dependerá del convenio colectivo** que rija la relación laboral, el cual establece si el descanso debe añadirse a las vacaciones o si el trabajo en festivos será remunerado con un importe adicional.

En sectores como la sanidad, la hostelería, los servicios de emergencia o el sector de los medios de comunicación, es común que los empleados trabajen en días festivos. Según Legalitas, los convenios suelen detallar las **condiciones** bajo

las cuales los empleados deben trabajar en días festivos, así como las compensaciones que les corresponden.

Por otro lado, si un trabajador se niega a acudir a su puesto en un día festivo cuando está obligado a hacerlo, podría enfrentarse a **sanciones disciplinarias**. Estas sanciones también están reguladas por el convenio colectivo y pueden variar en función de la gravedad de la falta. No obstante, la empresa debe justificar adecuadamente la necesidad de que el empleado trabaje en esa jornada y garantizar que se respeten sus derechos laborales.

Fuente: www.infobae.com

SUPERPAN[®]

El mejorador del Panadero Artesanal

PLUS

Mejorador completo para panificación con PANZEA © de Novozymes © Dinamarca, líder mundial en enzimas.

Aumenta la TOLERANCIA durante el amasado y la fermentación y da VOLUMEN a la pieza.

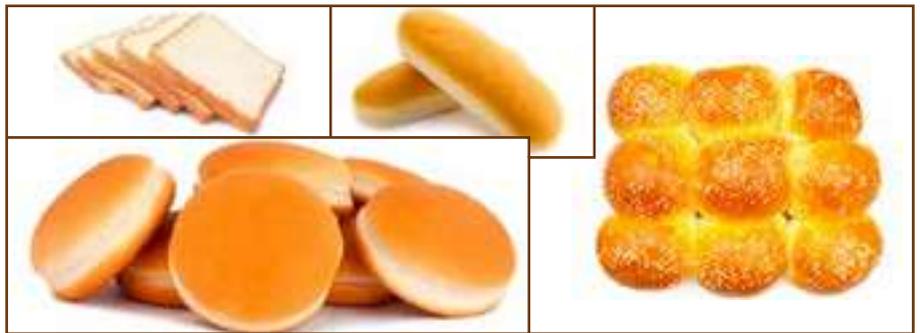
Dosis 150g a 200g por bolsa de 25Kg. - Cajas x 10 kg.



FRESCURA

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

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



EXTRA FRESH

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

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



Proyecto sobre “Compromiso por la Vida, la Seguridad y Salud en el Trabajo”

La Inspección General del Trabajo y la Seguridad Social del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, hizo llegar el proyecto sobre “Compromiso por la Vida, la Seguridad y Salud en el Trabajo”, considerando que la tendencia de los accidentes laborales en el último año, va en aumento, por lo cual se hizo un llamado a representantes del sector empresarial y del sector de los trabajadores, para trabajar en conjunto en aras de disminuir dicha tendencia.

Visto la importancia del tema en cuestión, ofrecemos a continuación un resumen del referido documento.

PROYECTO COMPROMISO POR LA VIDA, LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Antecedentes

Tras los altos números de accidentes laborales que se venían observando, en el año 2014 se aprueba en el país, la ley N° 19.196 de Responsabilidad Penal Empresarial, con el objetivo principal de prevenir situaciones de peligro para los trabajadores

por la no adopción, por parte del empleador o de quien otorgue las indicaciones y pautas laborales, de las medidas de seguridad requeridas.

Sin embargo, surge del Monitor del Banco de Seguros del Estado (BSE) que, en los últimos años, la tendencia de accidentes laborales va en aumento. Esto puede responder a múltiples factores, como la organización del trabajo, la falta de formación, naturalizar las condiciones de riesgo, la no fiscalización, la precarización del trabajo, así como el aumento de la tasa de empleo.

Este incremento trae consigo el aumento de accidentes con consecuencias mortales y lesiones permanentes.

De reuniones mantenidas desde meses antes de asumir el Gobierno en marzo de 2025, el grupo de dirección de la Inspección General del Trabajo y la Seguridad Social (IGTSS), desde una visión cualitativa, pudo establecer algunas premisas.

De estas entrevistas también

surgió que, en algunas ramas de actividad, hace más de cinco años que la IGTSS no realiza operativos ni inspecciones de condiciones ambientales ni generales de trabajo, así como situaciones especiales tales como el trabajo a destajo.

En cuanto a las capacitaciones, la IGTSS comenzó a brindar instancias de formación en el 2022, dirigidas a representantes de los ámbitos bipartitos, cubriendo con los talleres 12 horas de las 24 que les corresponden a los delegados de las comisiones bipartitas por el Decreto 291/007 y modificativo. Sin embargo, estas instancias solo se brindaban en Montevideo, lo cual dificultaba la participación del trabajador del interior, motivo que no cumple con los principios democráticos de estandarizar los derechos.

En el marco del Consejo Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (CONASSAT) se promueve la redacción del Decreto 246/024, dando lugar así a la política nacional de seguridad y salud en el trabajo (SST). Resta

ahora establecer acciones concretas para que esta política se materialice en los puestos de trabajo.

Objetivos del compromiso

Entendiendo que la salud en relación con el trabajo abarca no solo la ausencia de enfermedad, sino también los elementos físicos y mentales que afectan a la salud, seguridad e higiene en el trabajo (Convenio 155), se plantean los siguientes objetivos:

- Dar cumplimiento con lo establecido en el artículo 1 del Decreto 371/22, donde se pauta que la IGTTSS tiene la protección legal de los trabajadores en materia de condiciones ambientales y generales del trabajo, de seguridad y salud en el medioambiente laboral.
- Desarrollar acciones para dar cumplimiento a la Política Nacional en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decreto 246/24).
- Establecer, desde la IGTTSS, herramientas concretas para cooperar en la adopción, por parte de las empresas, de mecanismos de acción para la reducción de las condiciones laborales que desencadenan en accidentes laborales, con o sin pérdidas humanas, o en condiciones de acoso y violencia. Condiciones laborales que van en contra de los lineamientos de la OIT, adoptados por el país, de que la SST es un derecho fundamental.

Importancia del compromiso

Presentar el compromiso ante los trabajadores y los empresarios del Uruguay no responde, a decir de Sampieri, a un simple

capricho de una persona.

Es un proyecto ambicioso que comienza desde la Inspección del Trabajo en respuesta a que a marzo del 2025 fallece un trabajador cada diez días. Este compromiso fue presentado en Torre Ejecutiva y cuenta con el apoyo del Presidente de la República; se adhirió también el BSE así como varias intendencias. Por medio del CONASSAT está el apoyo de las cámaras empresariales y de los trabajadores sindicalizados nucleados en el PIT-CNT.

En cuanto a la viabilidad del proyecto, si bien existen carencias fundamentalmente desde el punto de vista económico, se puede decir que contamos con varias fortalezas. Una es la geografía del Uruguay, un país de dimensiones pequeñas, donde las distancias más largas son de 600 km y un terreno llano que facilita el acceso a los distintos puntos. Otra es el profesionalismo de la totalidad de los trabajadores que integran la Inspección y el compromiso para ser parte de este proyecto. Y no podemos dejar de mencionar el apoyo in-

mediato del CONASSAT y de todos los ámbitos tripartitos en los cuales lo hemos presentado.

El compromiso consiste en acciones concretas

Por organizaciones internas y en concordancia con otras divisiones del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS), se divide el interior del país en 5 regiones que se harán centro para las acciones a tomar.

Antes que nada, cabe aclarar que la regionalización adoptada para la presentación del compromiso no significa que la IGTTSS realice su accionar fiscalizador solo en esos cinco departamentos, por el contrario, la Inspección tiene como objetivo llegar a todo el país, en varias oportunidades.

A) Desarrollo del compromiso

El proyecto será presentado por parte del inspector general y la subinspectora ante trabajadores y empleadores y público en general que esté interesado en la temática de seguridad y salud en el trabajo. Esta presentación se hará en cooperación con las intendencias.



Alcance: Se realizará una introducción a la normativa y los planes de fiscalización que la Inspección tiene para la zona, incluyendo tanto operativos como visitas inspectivas complementarias por rama de actividad.

Áreas geográficas: Este proceso se llevará a cabo en los cinco departamentos elegidos como centro: Salto, Colonia, Tacuarembó, Cerro Largo y Lavalleja.

B) Capacitación regional

Participantes: Inspectores de CAT (Condiciones Ambientales de Trabajo), CGT (Condiciones Generales de Trabajo) y abogados de la IGTSS brindarán instancias de capacitación en temas relacionados con la normativa laboral.

Temáticas: Acoso, categoría, pago de sueldo en fecha, horas extras, licencias, decretos (291/007, 127/14, 128/16, 406/88, 307/009), así como procedimiento para realizar una denuncia ante la IGTSS.

Objetivo: Acercar la normativa vigente de manera amigable y comprensible para trabajadores y empleadores, unificando criterios sobre derechos y obligaciones, estableciendo así las bases para la fiscalización. Complementariamente se les solicitó a los distintos organismos de la Administración Central que designaran un interlocutor válido para ser capacitado por la Inspección del Trabajo en lo referente a la normativa nacional vigente en temas de SST. Esto surge a raíz de la investigación realizada por el Servicio Civil, la cual coloca en agenda el incumplimiento por parte del Estado en estos temas.

C) Recorridos previas en sectores estratégicos

Áreas críticas: En actividades de cosecha, entre otras, consideradas críticas, se realizarán recorridos con inspectores de CAT por las instalaciones antes de las actuaciones inspectivas propiamente dichas.

Propósito: Brindar asesoramiento y orientación para mejorar las condiciones laborales antes de la zafra, como parte del proceso de formación.

D) Inspecciones - fiscalización

Planificación: Se llevará a cabo un cronograma de operativos que abarcará todo el territorio nacional, considerando las peculiaridades de cada departamento.

Ejecución: Se realizarán las inspecciones en base al cronograma establecido, verificando el cumplimiento de la normativa y las condiciones de trabajo.

Objetivo: Identificar y corregir incumplimientos, garantizar el cumplimiento de la ley y promover puestos de trabajo dignos y seguros, acordes a las condiciones laborales.

E) Observatorio en SST

En el marco de la Ley 16.074, en nuestro país, las personas que trabajan cuentan con un seguro frente a accidentes laborales y enfermedades profesionales que es obligatorio. Desde la IGTSS se realizan estudios de los accidentes mortales y muy graves desde hace tiempo, pero en la actualidad se identificaron una serie de oportunidades de mejora, las cuales serán tratadas en el marco de un Observatorio que, a través de análisis estadísticos, sirva de información objetiva

que guíe la toma de acciones en el marco de este compromiso.

F) Evaluación del proceso

Monitoreo: Se implementarán indicadores de desempeño para medir la eficiencia del proyecto y su impacto.

Variables: Se evaluarán aspectos como la cantidad de personas capacitadas, puestos de trabajo fiscalizados, trabajadores protegidos y la mejora de las condiciones laborales entre una inspección y otra. También se podrán analizar cambios en las tendencias de la accidentalidad a nivel nacional, regional, departamental por rama de actividad. **Aprendizaje:** Los resultados de la evaluación se utilizarán para ajustar y mejorar el proyecto en futuras etapas.

La Inspección cuenta también con ámbitos tripartitos, espacios de diálogo en pos de una cultura de trabajo acorde a las normativas y condiciones laborales sanas y seguras.

Este esquema detallado proporciona una visión clara de cómo se implementará el proyecto Compromiso por la Vida, la Seguridad y Salud en el Trabajo. La combinación de las distintas etapas en el territorio, tales como la presentación inicial, capacitación, recorridos previas, inspecciones y evaluación busca abordar de manera integral los desafíos de la seguridad y salud laboral en Uruguay, con el objetivo principal de la adecuación de las condiciones laborales, lo que redundará en la reducción de los accidentes en ocasión del trabajo, principalmente aquellos que tienen como resultado el fallecimiento de un trabajador/a o una discapacidad permanente.

UN NUEVO CLÁSICO EN BOCA DE TODOS

Pan de Queso

OFRECELES EL
NUEVO CLÁSICO A
TUS CLIENTES Y
QUE EMPIECE
EL BOCA A BOCA.

APAGÓN vs PANADERÍA

El apagón de luz ha afectado gravemente a muchas panaderías en España, especialmente las que dependen de hornos eléctricos, cámaras de fermentación y sistemas automatizados.



.46

El 28 de abril de 2025 España y Portugal han experimentado el apagón eléctrico más grave de su historia reciente, afectando también a Andorra y partes del sur de Francia. El **cor-te de energía** comenzó a las 12:33 y se debió a una pérdida súbita de 15 gigavatios en cinco segundos equivalente al 60% de la demanda eléctrica. Todavía se desconocen las causas exactas que han propiciado esta situa-

ción, aunque se barajan hipótesis como oscilaciones de potencia o fenómenos atmosféricos inusuales.

El apagón ha afectado gravemente a muchas panaderías en España, especialmente las que dependen de hornos eléctricos, cámaras de fermentación y sistemas automatizados. Localidades como Alcázar de San Juan la interrupción del suministro se

ha prolongado durante 18 horas que ha producido una paralización en la producción de pan y otros productos. Entre los impactos más comunes que se han vivido tenemos que sin electricidad, los **hornos no han podido funcionar**, lo que ha impedido la cocción del pan. En otros casos, **la fermentación se ha visto interrumpida** en muchas masas ya preparadas o se han dado que algunos establecimientos

han tenido que **descartar lotes completos de masa de corte en la cadena de frío**. Por último, las panaderías que dependen del TPV electrónicos no han podido cobrar a menos que contaran con métodos manuales o pagos en efectivo.

Los fabricantes alimentarios españoles recobran la normalidad de forma paulatina. La principal patronal sectorial, FIAB, no cuantifica aún los daños causados por el apagón, aunque constata que algunas empresas han sufrido la paralización de sus ca-

denas de producción, así como la pérdida de productos que necesitaban la conexión eléctrica para su tratamiento y conservación. *“El sector ha ido paulatinamente recuperando la normalidad, garantizando la calidad y seguridad de todos sus productos”*, se afirma desde FIAB.

El **suministro de energía** ha llegado de forma progresiva a lo largo de la noche y de la madrugada y aunque hoy todo recobra la normalidad en algunos negocios todavía se notan las consecuencias del apagón.

Fuente: Pan de Calidad (www.pandecalidad.com)

El sector panadero vuelve a dar una lección de civismo y responsabilidad y poco a poco la normalidad se adueña en el sector con la entrega de un producto de primera necesidad como es el pan.

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



Recordando cuando Estados Unidos prohibió el PAN DE MOLDE

La Industria Panaderil

Durante la Segunda Guerra Mundial, el gobierno de Estados Unidos recurrió a medidas drásticas de racionamiento.

por Diana Hubbell



Una ama de casa muestra una hogaza de pan de molde, la pieza clave. Stringer/Getty Images



Marzo de 1943: Una fila en una junta de racionamiento en Nueva Orleans, Luisiana. John Vachon / Stringer / Getty Images

Corría el año 1943 y los estadounidenses estaban en crisis. Al otro lado del Atlántico, la guerra con Alemania se desataba. En el ámbito doméstico, las amas de casa se enfrentaban a un desafío muy distinto: la prohibición nacional del pan de molde.

“Para las amas de casa estadounidenses, era casi tan malo como el racionamiento de gasolina, y muchísimos más problemas”, anunció la revista *Time* el 1 de febrero de 1943. El artículo continuaba describiendo a las mujeres manipulando torpemente los anticuados cuchillos de sierra de sus abuelas. “Luego venían el dolor, las maldiciones,

las rebanadas torcidas que incluso la tostadora rechazaba, y a menudo una carrera desesperada a la panadería de la esquina a por panecillos. Pero la mayoría de las amas de casa seguían cortando, con tristeza; esta guerra se estaba volviendo bastante terrible”.

La prohibición del pan de molde fue solo una de las muchas campañas para conservar recursos durante la Segunda Guerra Mundial. En mayo de 1942, los estadounidenses recibieron sus primeras cartillas de racionamiento y, en menos de un año, escasearon productos básicos, desde neumáticos hasta azúcar. Las amas de casa, muchas de las cuales también mantenían

trabajos exigentes para evitar el colapso de la fuerza laboral, tuvieron que ser creativas. Cuando el gobierno racionó el nailon, las mujeres recurrieron a dibujar medias de nailon sintético con lápices de cejas, y cuando el azúcar y la mantequilla escasearon, hornearon «pasteles de la victoria» endulzados con pasas cocidas o cualquier otra cosa disponible.

Así que, para el 18 de enero de 1943, cuando Claude R. Wickard, secretario de agricultura y director de la Administración de Alimentos de Guerra, declaró ilegal la venta de pan de molde, la paciencia ya se estaba agotando. Dado que el pan de molde requería un en-

voltorio más grueso para mantenerse fresco, Wickard razonó que la medida ahorraría papel encerado, por no hablar de las toneladas de acero aleado que se utilizaban para fabricar máquinas rebanadoras de pan .

Aunque los estadounidenses se oponían a la idea de vivir sin pan de molde, tan solo una década antes, había sido una novedad. Otto Frederick Rohwedder creó el prototipo de una rebanadora de pan automática en 1912. Tras un incendio en 1917 que destruyó tanto su máquina como todo el trabajo que la rodeaba, Rohwedder tuvo que empezar prácticamente desde cero.

El 7 de julio de 1928, la Chillicothe Baking Company de Misuri puso en práctica su invento, afirmando que era «el mayor avance en la industria panadera desde que se envolvía el pan ». La portada del periódico local, el *Constitution Tribune* , anunciaba con orgullo: «Aquí se hace pan de molde». «La idea del pan de molde puede resultar sorprendente para algunos», continuaba el artículo. «Sin duda, representa una clara desviación de la forma habitual de ofrecer pan horneado al consumidor ».

El pan de molde realmente despegó en 1930, cuando el pan Wonder precortado de Continental Baking Company llegó a los hogares estadounidenses. Tras unos años de marketing agresivo, estos panes esponjosos y con conservantes se convirtieron en sinónimo de

modernidad y comodidad. Los consumidores no querían renunciar a ellos.

La reacción a la prohibición del pan de molde fue inmediata. «Quiero que sepan lo importante que es el pan de molde para la moral y la cordura de un hogar», escribió indignada Sue Forrester, de Fairfield, Connecticut, en una carta al editor de *The New York Times* . «Mi esposo y mis cuatro hijos tienen prisa antes, durante y después del desayuno. Sin pan de molde listo para usar, tengo que cortar las tostadas (dos piezas para cada uno), es decir, diez. Para sus almuerzos, debo cortar a mano al menos veinte rebanadas, para dos sándwiches por persona. Después, preparo mis propias tostadas. Veintidós rebanadas de pan para cortar a toda prisa».

“Quiero que sepas lo importante que es el pan de molde para la moral y la cordura de un hogar” .

El 24 de enero, menos de una semana después de la prohibición, todo empezó a desmoronarse. El alcalde de Nueva York, Fiorello La Guardia, anunció públicamente que las panaderías que ya contaban con rebanadoras de pan podrían seguir usándolas . Huelga decir que esto provocó

una división entre los panaderos con rebanadoras y los que no. Un panadero llamado Fink, quien además era miembro del Comité Asesor de Panaderos de la Ciudad de Nueva York, abogó públicamente por la prohibición y luego fue multado con 1000 dólares (más de 14 000 dólares actuales) por violarla disimuladamente .

Para el 8 de marzo, el gobierno decidió abandonar la medida tremendamente impopular. “Las amas de casa que han arriesgado pulgares y temperamentos cortando pan en casa durante casi dos meses encontrarán panes rebanados de nuevo en los estantes de los supermercados mañana en la mayoría de los lugares”, señaló *Associated Press* . Wickard se negó a reconocer la ira tanto de las amas de casa como de los panaderos, diciendo simplemente que los ahorros fueron menores de lo previsto y que resultó que había suficiente papel encerado para todos después de todo.

Al final, no se cortó ningún pulgar y los estadounidenses se reunieron con el pan rebanado que habían aprendido a apreciar tanto. Cuando llegó la década de 1950, los consumidores comían seis rebanadas de pan producido industrialmente al día, y la prohibición nacional fue poco más que una anécdota peculiar sobre las extrañas indignidades del racionamiento en tiempos de guerra.



*El sabor de sus historias,
el cuidado que merecen.*

En el día de los abuelos
obséquiales esa receta
que tanto les gustan.

¡Feliz día de los abuelos!



ventas@nortesur.com.uy

**FOOD
SOLUTIONS**

nortesur NS

Adigital y BID Lab unen fuerzas para promover la Inteligencia Artificial responsable en América Latina y el Caribe



.52

Adigital, la asociación española que representa a más de 500 empresas del ámbito digital, y BID Lab, el brazo de innovación y capital emprendedor del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), han establecido una alianza a largo plazo para impulsar el uso y desarrollo de la inteligencia artificial

(IA) responsable como motor de desarrollo económico y social en América Latina y el Caribe.

A través de la iniciativa IAméricas, Adigital y BID Lab trabajarán de manera inicial con agentes públicos y empresariales en cinco países, Chile, Colombia,

Ecuador, México y Uruguay, con posibilidad de extenderse a otros territorios de la región a medida que avance el proyecto. El objetivo de esta colaboración es contribuir a la competitividad de las empresas, especialmente startups y pymes, apoyándolas en la adopción de herramientas y estándares de IA responsable,

maximizando al mismo tiempo su impacto social y el fomento de una economía digital inclusiva. Este planteamiento promueve la adopción positiva de una tecnología omnipresente como la IA, clave para el desarrollo.

IA: instrumento de competitividad empresarial e impacto social

La iniciativa **IAméricas** llega en un momento clave de la digitalización de la economía global, que, en el caso de América Latina y Caribe, tiene que ser aprovechada en beneficio de su desarrollo económico y social. La IA, junto a otras tecnologías emergentes, es un **elemento transformador para las organizaciones** que desarrollan y usan estos sistemas, con impacto potencial en todos los ámbitos de la economía. Al mismo tiempo, puede ser un **catalizador para reducir las desigualdades sociales**, haciendo más eficiente la gestión del sector público y privado.

IAméricas se desarrollará en tres ejes. En primer lugar, se proporcionará **formación a las empresas** de cara a maximizar el uso y aplicación de esta tecnología. Al mismo tiempo, se incidirá en la **divulgación de buenas prácticas** y en el desarrollo de un modelo de uso res-

ponsable y garantista de esta tecnología. Por último, la iniciativa llevará a cabo la **implementación de las herramientas de IA responsable** desarrolladas por BID Lab y Adigital para que todas las comunidades empresariales interesadas puedan darles uso y se beneficien de la adopción de esta tecnología, aún incipiente, la reducción de riesgos y costes que permiten estas herramientas de gobernanza de la IA.

“La inteligencia artificial ofrece una oportunidad sin precedentes para impulsar el desarrollo inclusivo de América Latina y el Caribe. Requiere, sin embargo, de una gobernanza sólida y un firme compromiso de autorregulación en tanto no se desarrollen políticas públicas en la materia. La iniciativa IAméricas nos permitirá avanzar en este proceso equilibrando el fomento de la innovación y el impulso al desarrollo de nuevas tecnologías bajo marcos de implementación responsable y mitigando riesgos”, apuntó **Irene Arias, CEO de BID Lab**.

Un puente entre América Latina, España y Europa

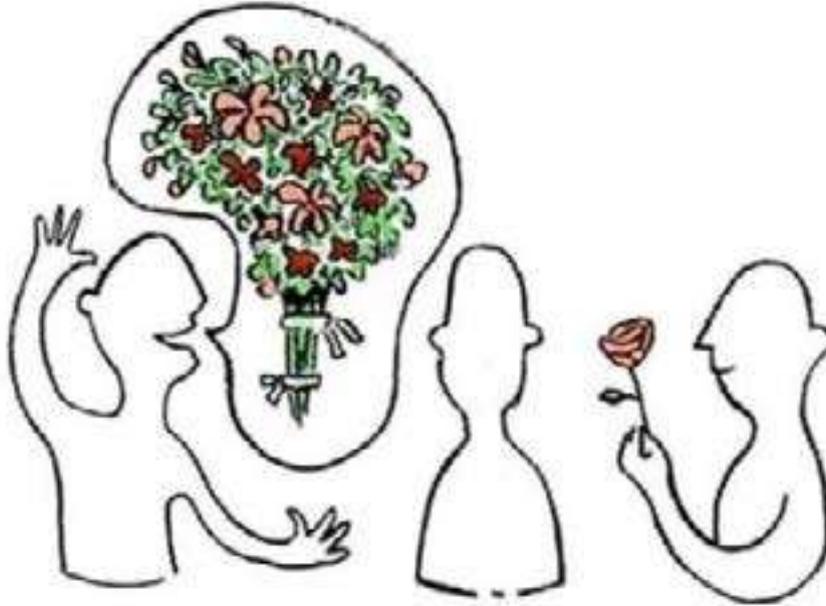
Adigital y BID Lab son referentes internacionales en el impulso de la IA como tecnología transformativa. Ambas organizaciones han sido pioneras en

la creación de sistemas avanzados de gobernanza responsable de la IA, como la certificación de transparencia algorítmica de Adigital y la iniciativa fAIr LAC del Grupo BID, reconocidos por su impacto y aplicabilidad por organizaciones que desarrollan y usan IA en sus operaciones.

Este proyecto busca fortalecer y seguir impulsando la **colaboración clave entre América Latina, el Caribe y Europa en torno a la IA responsable**. La experiencia acumulada por Adigital en la creación de marcos regulatorios avanzados para tecnologías digitales en Europa, junto con el profundo conocimiento de las necesidades y oportunidades en la región de BID Lab, permitirá generar sinergias que beneficiarán tanto a las empresas como a las comunidades locales.

“Esta alianza entre Adigital y BID Lab ayudará a las empresas a entender cómo implementar la IA para ser más competitivas con un modelo tecnológico responsable», señaló César Tello, Director General de Adigital. *“Con gobernanza responsable, podemos crear un círculo empresarial virtuoso en América Latina y el Caribe, conectando estrechamente con instituciones y empresas españolas y europeas»,* concluyó.

HECHOS Y NO PALABRAS



No es necesario mostrar bellezas a los ciegos, ni decir verdades a los sordos... basta con no mentir al que te escucha ni decepcionar al que confió en ti.

Las palabras conquistan temporalmente, pero los hechos... esos sí nos ganan o nos pierden para siempre.



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



094 601 377



Lesaffre_uruguay



Lesaffreuruguay

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