

CIPU

Año 103

La Industria Panaderil

Julio 2025

No 1238

San Pablo - Brasil



CIPU participa
en el Congreso
de la UIBC



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 calidad

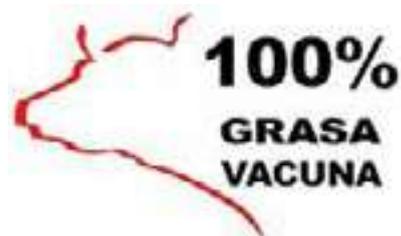
comienza desde la materia prima.

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

8

Aniversario

9

Fiesta de los Panaderos

12

Gremiales

20

SE VENDE

22

Gremiales

24

Laboral

28

Sociedad

30

Economía

30

Laboral

31

Estadísticas

36

Las Recetas de Pedro

40

Pan en el Mundo

42

Eventos



46

Notipan

48

Historias Verdaderas

52

Materias Primas

54

Pan para el Alma

SUMARIO

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 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.

Nuevo proyecto de ley para el establecimiento de grandes superficies

Fue sobre finales de la década de los noventa, que varias gremiales se unieron ante el impacto que venía provocando la instalación de establecimientos comerciales de grandes superficies, siendo la Cámara Nacional de la Alimentación -de la que es socio fundador el Centro de Industriales Panaderos del Uruguay- la entidad que dio el puntapié inicial para comenzar a llevar a cabo diferentes gestiones, tendientes a obtener una normativa que limitara, de alguna forma razonable para las partes, la apertura indiscriminada de establecimientos de este porte.

Es así que se llevan a cabo innumerables reuniones con distintos actores políticos, ingresándose en agosto de 1998 un proyecto de ley, el que fuera presentado ante la Comisión de Industria, Energía, Minería y Turismo de la Cámara de Representantes, proyecto que tras muchas idas y venidas se transformara en ley al aprobarse la misma en setiembre de

1999, no sin antes que la Junta Departamental de Montevideo -en mayo de 1999- suspendiera por 180 días la recepción de permisos para nuevas instalaciones, haciendo lo propio en el mes de julio del mismo año, la Intendencia de Canelones.

En sus inicios, la nueva ley regulaba la instalación de establecimientos comerciales de grandes superficies, que constarían con un área total destinada a la venta al público de un mínimo de 300 metros cuadrados. Tales emprendimientos debían pasar por la Comisión Departamental de Protección de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa comercial y artesanal, las que actuarían con autonomía técnica, asesorando preceptivamente al Intendente del departamento correspondiente, quien resolvería, en definitiva, sobre los proyectos. Las Comisiones estarían integradas por un representante del Poder Ejecutivo que la presidiría; un representante de la Intendencia Municipal del respectivo departamento; un represen-

tante del sector privado, que sería designado por la Cámara Nacional de la Alimentación y por la Confederación Empresarial del Uruguay; y un representante de los consumidores, que sería designado por las asociaciones de defensa del consumidor de cada departamento, que poseyeran personería jurídica y se encontraran inscriptas en el Área de Defensa del Consumidor del Ministerio de Economía y Finanzas.

Hoy el tema vuelve a estar planteado a nivel del Parlamento, habiéndose presentado un nuevo proyecto que pretende limitar la expansión de los supermercados, así como establecer plazos máximos de pago a los proveedores, fortaleciendo asimismo las sanciones para quienes incumplan con la normativa.

En efecto, se estaría fijando un límite máximo de 20 establecimientos por departamento y 50 a nivel del país, para una misma razón social o grupo económico. Asimismo, si no se alcanzara el

tope de locales permitidos, pero el espacio de atención al público superara los 4.000 metros cuadrados, se deberá obtener un informe resolutivo previo de la Comisión Departamental de Protección a la Micro, Pequeña y Mediana Empresa.

A su vez, en lo que concierne a los plazos de pago a los proveedores, el proyecto establece un máximo de 45 días corridos para el pago, contados desde la recepción de la mercadería, marcando intereses por mora y una comisión de recuperación en caso de atraso, prohibiéndose cualquier acuerdo que exceda los plazos señalados.

Por otra parte, al endurecerse las sanciones en caso de que se incumpla con lo establecido, se plantea que la Comisión de Defensa de la Competencia podrá solicitar la clausura judicial del establecimiento, hasta por 30 días hábiles, en caso de reincidencia.

El proyecto ya ha dado lugar a que se viertan diferentes opiniones, escuchándose voces a favor y voces en contra sobre el mismo, así como también de las posibilidades que puede llegar a tener la Comisión de Defensa de la Competencia, la que no está equipada para clausurar locales ni para actuar

como gestor de cobros, ya que no tiene capacidad para ello.

A su vez, los diputados que presentaron el proyecto señalaron que busca modernizar la normativa y equilibrar la cancha entre grandes superficies y pequeños comerciantes, y pretende proteger a las pymes y proveedores frente a abusos.

El proyecto ya se encuentra a estudio de la Comisión de Hacienda de la Cámara de Diputados y se deberá estar atentos a lo que vaya aconteciendo con relación al tema, el que, evidentemente, tiene una importante repercusión en el comercio tradicional.

JUNTOS COMPRAMOS MEJOR



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

Sumese y disfrute de los beneficios.



ESCANEA EL CÓDIGO QR
PARA ACCEDER AL
CATALOGO COMPLETO

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

138 años



C |

El pasado 30 de junio no fue un día más en la vida del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay, ya que fue recordada su fecha de fundación, al cumplirse 138 años de la misma.

Una extensa trayectoria desde aquel lejano 1887, oportunidad en la que Federico Barbenes se puso al frente de sus colegas de la época, para luchar en pos de un mayor bienestar para todos los integrantes del gremio, dando origen entonces a la denominada “Liga de Panaderos”.

Evidentemente, el transcurso

del tiempo ha ido marcando distintos caminos a seguir y ha ido transformando las actividades de la institución, más allá de mantener siempre como estandarte el responder a todas las necesidades que requieran sus afiliados, en base a una gestión confiable y eficiente.

El hecho motivó que la Junta Directiva reuniera a ex dirigentes, colegas y representantes de las empresas vinculadas al sector, en un brindis de camaradería que tuvo lugar en la propia sede social del Centro.

En la oportunidad, el presidente del CIPU, Jorge Fernández,

dirigió unas breves palabras a la concurrencia, agradeciendo a todos por la presencia en el acto, resaltando la labor de quienes le han precedido y destacando -visiblemente emocionado- el cariño que se llega a sentir por la institución cuando se está cerca de la misma.

La instancia culminó compartiéndose una exquisita torta, elaborada -como no podía ser de otra manera- en el Instituto Tecnológico del Pan.

Un aniversario más, entonces, en la más que centenaria vida del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay.

8



SAVE THE DATE



**FIESTA DE LOS
PANADEROS**

DOMINGO

9/11 - 13 horas

Salón LA HACIENDA

**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

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



TAMBIÉN CONTAMOS CON LAS TRADICIONALES
PREMEZCLAS 25KG:

SÁNDWICH - VIENA - SALVADO CON FIBRAS -
BUDINES Y MUFFINS - PAN DULCE - MULTICEREAL

Premezclas para elaborar:

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

ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2025

12

Tal como lo establecen los Estatutos Sociales del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay, fue convocada para el pasado 17 de julio la Asamblea General Ordinaria de la institución, con el propósito de considerar la Memoria y el Balance del período comprendido entre el 1° de julio de 2024 y el 30 de junio de 2025.

En la oportunidad, la Junta Directiva dio detalles sobre la actividad desarrollada durante el citado período, haciéndose entrega a los asistentes de un ejemplar de la Memoria, por lo cual, luego de las explicaciones del caso se puso a consideración de la Asamblea, siendo aprobada por unanimidad.

A continuación, las **contadoras Virginia Zarauz y Fernanda Pintos**, tras dar cuenta del informe de la Comisión Fiscal, informaron sobre el resultado económico del ejercicio, el que arroja un



déficit de **\$ 3.507.797.-** Las contadoras explicaron detenidamente los movimientos contables que refleja el balance que también fuera entregado a los asistentes.

Tras el informe de las contadoras, se puso a consideración de la Asamblea el balance cerrado al 30 de junio de 2025, el que fue aprobado por unanimidad.

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA AL 30/06/25

	ACTIVO	
DISPONIBILIDADES		
Caja	12.750	
Fondo Fijo Escuela	7.500	
BROU c/c M/N	541.549	
BROU c/c m/e	22.332	
HSBC c/c M/N	710.776	
HSBC c/c m/e	26.077	
HSBC caja ahorro m/e USD 3.000	118.644	
Scotiabank Caja Ahorro USD	3.690	
Fondos de Terceros - CIPAN USD 24.142,34	954.781	2.398.099
INVERSIONES TEMPORARIAS		
Sura cuenta Inversiones M/N	0	
Sura Letra Regulacion Monetaria Vto. 20/12/24	0	
Colocacion en Bonos UY 2031-2050 USD 1.345.844	49.385.176	49.385.176
CREDITOS POR VENTAS		
Facturas a cobrar	5.551.618	
Documentos en gestion de cobro	362.190	
Cheques diferidos a cobrar	1.755.276	
Provisión Deudores incobrables	-777.970	6.891.114
OTROS CREDITOS		
Cuentas a cobrar cuota social	1.090.832	
Adelantos al personal	16.856	
Anticipos a proveedores	0	
Deudores diversos (Vouchers tarjetas credito)	207.345	
Crédito fiscal	26.040	1.341.073
BIENES DE CAMBIO		
Mercadería en CIPU	6.962.614	6.962.614
BIENES DE USO		
Inmuebles	16.083.874	
menos: amortizaciones acumuladas	13.882.405	
Sede social	28.081.405	
menos: amortizaciones acumuladas	6.406.345	
Escuela de panificación	12.308.916	
menos: amortizaciones acumuladas	6.966.690	
Muebles y útiles	3.067.738	
menos: amortizaciones acumuladas	2.787.761	
Equipos escuela	2.583.678	
menos: amortizaciones acumuladas	610.219	
Muebles y útiles escuela	307.912	
menos: amortizaciones acumuladas	146.040	
Equipos de computacion	632.619	
menos: amortizaciones acumuladas	420.286	
Vehículos	718.930	
menos: amortizaciones acumuladas	710.016	
Maquinas y equipos Cipu	1.229.549	
menos: amortizaciones acumuladas	723.070	
Sistema Informatico Gestion	1.439.336	
menos: amortizaciones acumuladas	1.013.205	32.787.920
TOTAL ACTIVO		99.765.996

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2025

13

Edison Varela
Tesorero

Rosario Temez
Pro tesorera

Comisión Fiscal:

Alvaro Pena

Fernando Jaime

Víctor Mónaco

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA AL 30/06/25

	ACTIVO	
<i>DISPONIBILIDADES</i>		
Caja	12.750	
Fondo Fijo Escuela	7.500	
BROU c/c M/N	541.549	
BROU c/c m/e	22.332	
HSBC c/c M/N	710.776	
HSBC c/c m/e	26.077	
HSBC caja ahorro m/e USD 3.000	118.644	
Scotiabank Caja Ahorro USD	3.690	
Fondos de Terceros - CIPAN USD 24.142,34	954.781	2.398.099
<i>INVERSIONES TEMPORARIAS</i>		
Sura cuenta Inversiones M/N	0	
Sura Letra Regulacion Monetaria Vto. 20/12/24	0	
Colocacion en Bonos UY 2031-2050 USD 1.345.844	49.385.176	49.385.176
<i>CREDITOS POR VENTAS</i>		
Facturas a cobrar	5.551.618	
Documentos en gestion de cobro	362.190	
Cheques diferidos a cobrar	1.755.276	
Provisión Deudores incobrables	-777.970	6.891.114
<i>OTROS CREDITOS</i>		
Cuentas a cobrar cuota social	1.090.832	
Adelantos al personal	16.856	
Anticipos a proveedores	0	
Deudores diversos (Vouchers tarjetas credito)	207.345	
Crédito fiscal	26.040	1.341.073
<i>BIENES DE CAMBIO</i>		
Mercadería en CIPU	6.962.614	6.962.614
<i>BIENES DE USO</i>		
Inmuebles	16.083.874	
menos: amortizaciones acumuladas	-13.882.405	
Sede social	28.081.405	
menos: amortizaciones acumuladas	-6.406.345	
Escuela de panificación	12.308.916	
menos: amortizaciones acumuladas	-6.966.690	
Muebles y útiles	3.067.738	
menos: amortizaciones acumuladas	-2.787.761	
Equipos escuela	2.583.678	
menos: amortizaciones acumuladas	-610.219	
Muebles y útiles escuela	307.912	
menos: amortizaciones acumuladas	-146.040	
Equipos de computacion	632.619	
menos: amortizaciones acumuladas	-420.286	
Vehículos	718.930	
menos: amortizaciones acumuladas	-710.016	
Maquinas y equipos Cipu	1.229.549	
menos: amortizaciones acumuladas	-723.070	
Sistema Informatico Gestion	1.439.336	
menos: amortizaciones acumuladas	-1.013.205	32.787.920
TOTAL ACTIVO		99.765.996

Edison Varela
Tesorero

Rosario Temez
Pro tesorera

Comisión Fiscal:

Alvaro Pena

Fernando Jaime

Víctor Mónaco

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA AL 30/06/25

PASIVO

DEUDAS COMERCIALES

Acreedores comerciales - Anexo I	9.601.527	
Anticipos de clientes	854.782	10.456.309

DEUDAS FINANCIERAS

ScotiaBank SA Vale 1 Cuota USD 794,83	31.434	
Cheques a pagar	0	31.434

DEUDAS DIVERSAS

Valores de socios consignación	1.482.831	
Sueldos a pagar	0	
Cargas sociales	907.277	
Retenciones sueldos	119.670	
Acreedores fiscales	45.569	
Provisiones por retribuciones	2.053.818	
Provision gastos cursos facturados	250.882	
Otras Provisiones	138.055	
CIPAN	954.781	5.952.883

TOTAL PASIVO		16.440.626
---------------------	--	-------------------

PATRIMONIO

Capital Social	2.313.289	
Fondo revaluación activo fijo	24.045.813	
Reservas	230.295	
Resultados Acumulados	60.243.770	
Resultado del Ejercicio	-3.507.797	83.325.370

TOTAL PATRIMONIO		83.325.370
-------------------------	--	-------------------

TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		99.765.996
----------------------------------	--	-------------------

	<i>Edison Varela</i> Tesorero	<i>Rosario Temez</i> Pro tesorera
Comisión Fiscal:	<i>Alvaro Pena</i>	<i>Fernando Jaime</i>
		<i>Víctor Mónaco</i>



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)

Por consultas o ventas: ☎ **2506 1149**

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

ESTADO DE RESULTADOS PERÍODO 01/07/2024 AL 30/06/2025

GANANCIAS		
INGRESOS		
Cuotas sociales	16.590.138	
Servicio contable	4.709.240	
Ingresos revista social	2.632.385	
Ingresos arquitectura y laboratorio	265.650	
Ingresos escuela panificación	6.405.663	
Ingresos marketing y festividades	1.454.780	
Ingresos arrendamientos	694.826	32.752.682
<hr/>		
OTROS INGRESOS		
Ventas mercadería reventa	78.817.502	78.817.502
<hr/>		
TOTAL INGRESOS		111.570.184
<hr/>		
PERDIDAS		
COSTOS DE PERSONAL		
Cipu	-23.282.882	
Escuela panificación	-6.585.993	-29.868.875
<hr/>		
GASTOS DE ESCUELA Y LABORATORIO		
Luz , teléfono, agua y gas	-737.877	
Insumos para la elaboracion	-495.109	
Cursos	-519.834	
Papelería y fotocopias	-13.757	
Limpieza y mantenimiento	-203.987	
Gastos varios	-372.127	-2.342.691
<hr/>		
COSTO DE VENTA MERCADERIAS		
Costo de mercaderia de reventa	-63.480.507	
Fletes	-3.672.980	-67.153.487
<hr/>		
OTROS GASTOS DE OPERACIÓN		
Luz , teléfono, agua y gas	-889.411	
Imprenta y gastos de revista	-1.047.457	
Locomoción	-465.734	
Impuestos	-1.190.427	
Gastos varios arquitecto	-12.000	
Reparación y mantenimiento	-356.612	
Gastos festividades	-1.161.304	
Gastos bancarios	-616.156	
Honorarios	-4.342.439	
Servicios informaticos	-1.292.674	
Gastos de representación	-581.439	
Propaganda y publicidad	-1.696.840	
Seguros	-685.025	
Deudores Incobrables	5.806	
Varios	-636.284	-14.967.996
<hr/>		
RESULTADOS OPERATIVOS		-2.762.865
<hr/>		
GASTOS DE DEPRECIACION Y AMORTIZACION		-1.656.829
<hr/>		
RESULTADOS FINANCIEROS		
Intereses ganados	2.969.456	
Rendimiento Bonos y Fondos	-1.442.717	
Diferencia de cambio	-399.022	1.127.717
<hr/>		
IRAE		-215.820
<hr/>		
UTILIDAD DEL EJERCICIO		-3.507.797

Edison Varela
Tesorero

Rosario Temez
Pro tesorera

Comisión Fiscal:

Alvaro Pena

Fernando Jaime

Víctor Mónaco

ANEXO I - ACREEDORES COMERCIALES AL 30/06/25

PROVEEDOR	TOTAL PESOS
ABITAB S.A.	12.126
ARCAMILL S.A.	28.060
ASOCIACION CIVIL EAN URUGUAY	-
AZUCARERA DEL LITORAL S.A.	1.188.061
BOLSA DE COMERCIO S.A.	1.675
BRUN & CIA SRL	76.408
CONLIN S.A.	149.333
CORIPPLUS SA	221.947
COUSA	1.998.872
DIMELTON S.A.	90.750
DISTRIBUIDORA CUAREIM S.R.L.	2.688
DOMINAL S.A.	33.057
EDANREY S.A.	97.559
EMME SISTEMAS S.A.	8.487
FILONIR SA	33.600
FRONTOY S.A.	66.045
GENELUX S.A.	80.276
GIANELLA CLERICI LORENTE	132.250
HIDALGO - MONTIDEL S.A.	213.693
IBELAR S.A.	85.028
IMPRIMEX S.A	228.624
LOS NIETITOS SRL	67.664
MARBUS S.A.	71.046
MARIANA MANCUELLO	42.000
MARKUM SA	181.390
MIDANLO S.A.	806.400
MITOP S.A.	286.272
MORABAN SAS	98.334
NEDELSUR S.A.	12.399
NUTRIGOLD	286.831
ONDIL S.A.	1.000.222
PABLO ZUNINO	44.400
PANCINI INDUSTRIAL DEL SAUCE S.A.	169.798
PINABEL SA	150.232
PROSEGUR ACTIVA URUGUAY SA	3.521
PURATOS DEL URUGUAY S.A.	287.461
REFINERIA DE OLEOS URUGUAYA SA	469.709
REGIONAL SUR	456.014
SABOR VEGETAL S.R.L.	180.819
SAMAN	19.159
SECTOR S.A.	52.239
SINDWAY S.A.	64.800
SOFIMONT SA	-98.870
SOLDO HNOS S.A.	18.910
SOLSIRE S.A.	109.310
TEJERA PEÑA SUSANA RAQUEL	56.000
TELEIMPRESORES S.A.	3.208
OTROS PROVEEDORES	13.720
TOTAL	9.601.527

GREMIALES

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2025

17

Comisión Fiscal:
Edison Varela
Tesorero

Alvaro Pena

Fernando Jaime

Rosario Temez
Pro tesorera

Víctor Mónaco

CONVENIO FARMING - CIPU

CIPU
CENTRO DE
INDUSTRIALES
PANADEROS
DEL URUGUAY

fundado el 30 de Junio de 1887

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2025



18 .

El miércoles 16 de julio en la sede del Centro de Panaderos se firmó un importante acuerdo con la firma Farming.

En dicho convenio se acordaron **importantes descuentos** para aquellas

empresas afiliadas al CIPU, en los productos de las marcas Farming y Ecomel. Además del acuerdo comercial la empresa Farming colaborará en los cursos que brinda el Instituto Tecnológico de Panificación.

En la fotografía se aprecian al Sr. Jorge Fernández presidente del Centro de Panaderos y al Ing. Agr. Gustavo Fenocchi gerente comercial de la firma Farming en momentos de la firma del convenio.

Una muzzarella rallada con un *Sabor único*



En familia o con amigos, la Muzzarella Rallada de Farming combina con tus comidas preferidas. Textura y sabor únicos en tu plato.

www.farming.com.uy

  Farming Uruguay



Pensada para ti.

SE VENDE



Equipos desvinculados del ITP y el CIPU tras la incorporación de nuevos. Interesados visitar el CIPU, o comunicarse al 2924 5344.



Horno Zuchelli rotativo funcionando

Mini Combo - Combustible GAS
Frente: 1.10 mts
Profundidad: 1.10 mts
Alt. Requerida de Techo: 2.66 mts
Alimentación Eléctrica: 220V/60Hz/3F
Medidas y no de Bandejas
8 Bandejas de 45X65 cm.

Cámara de fermentación de paneles de espuma, con puerta frontal y puerta lateral.

Actualmente desarmada y sin equipo calor.

Medidas:
Largo 2,10 mts x Alto 2,00 mts
x Ancho 1,20 mts



Horno Convector Bake Off a GAS
5 bandejas.
FUNCIONANDO



DESCANSADORA BONGARD



MOTO ZANELLA 2017
21.600 KM



CAMIONETA FIORINO 2011

DIRECCION HIDRAULICA
106.454 KM

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

Gobierno presentó lineamientos de la nueva ronda salarial con foco en empleo y salarios más bajos



Consejo Superior Tripartito

El pasado 3 de julio el Poder Ejecutivo presentó ante el Consejo Superior Tripartito, los lineamientos para la undécima ronda de los Consejos de Salarios. En la oportunidad, el Ministro de Trabajo y Seguridad Social, Juan Castillo, anunció que el Poder

Ejecutivo presentó una propuesta concreta, que plantea alcanzar acuerdos en un plazo de 90 días, con convenios de una duración de dos años.

La propuesta prevé un esquema de aumentos salariales nominales semestrales, correctivos

anuales y una estructura de tres franjas salariales con ajustes diferenciados.

Asimismo, anunció que se convocará una instancia especial en los primeros días de diciembre para revisar el salario mínimo nacional, “colocándolo nueva-

mente en la senda de recuperación por encima de la inflación”, en consulta con los actores sociales.

La propuesta del Poder Ejecutivo, se basa en lo siguiente:

Plazo: convenios a 2 años.

Periodicidad de ajustes: ajustes semestrales, consistentes con objetivo inflacionario y objetivos de generación de empleo.

Ajustes diferenciales: según niveles de ingresos nominales, de acuerdo a lo siguiente:

- Nivel 1: hasta \$ 38.950.-
- Nivel 2: entre \$ 38.951.- y hasta \$ 165.228.-
- Nivel 3: desde \$ 165.229.- en adelante.
-

Ajustes salariales nominales: ajustes diferenciales según nivel.

NIVEL	jul.2025	ene.2026	jul.2026	ene.2027
1	3,3%	3,6%	2,8%	3,5%
2	2,5%	3,3%	1,9%	3,2%
3	1,6%	2,9%	1,7%	2,7%

Correctivos: de corresponder aplican a los niveles 1 y 2.

Año 1: Correctivo intermedio en base a inflación subyacente (IPC con exclusiones): margen de tolerancia según umbral: +0,5% para Nivel 1 y +1% para Nivel 2.

Año 2: Correctivo al final del período en base a la inflación observada (variación del IPC).

Observaciones:

- El valor de las franjas se ajustarán al año de iniciado el convenio, según la variación del IPC.
- En caso de desacuerdo, el Poder Ejecutivo actuará en base a sus lineamientos.

INICIATIVAS NO SALARIALES

Igualdad y no discriminación. Promover la integración de cláusulas de igualdad y no discriminación en el acceso, ascenso y sostenibilidad de las personas en sus puestos de trabajo. Fomentar la valoración de puestos de trabajo sin sesgo de género. Difundir y promover el cumplimiento de la Ley

19580 en contra de la violencia basada en género, incorporando opciones de ayuda psicosocial y licencias particulares.

Cuidados. Articular con Sistema Nacional Integrado de Cuidados propuestas que promuevan la corresponsabilidad social

de los cuidados (horas para cuidados y licencias especiales, considerando el ciclo de vida, de forma remunerada)

Licencias especiales. Promover y ampliar el régimen de licencias especiales existente.

Salud Mental. Promover espacios saludables, atendiendo a propuestas de salud mental, adecuación de espacios, licencias especiales, incorporando opciones de ayuda psicosocial, entre otros.

Formación Profesional. Promover, en coordinación con INEFOP, experiencias de formación profesional para mejorar la calidad del empleo y la productividad.

Turismo Social. Fomentar el acceso a bienes y servicios culturales y artísticos, de turismo social y transporte al trabajo.

Impulsar la seguridad y salud en el trabajo, promoviendo comisiones de trabajo y adecuación normativa.

Prevención y solución de conflictos. Propender a la elaboración de protocolos claros y asertivos.

Otras iniciativas que puedan surgir por acuerdo de las partes.

DINATRA realizó taller sobre cuidados y negociación colectiva



La directora Nacional de Trabajo, **Marcela Barrios**, asistió a la apertura del taller “Cuidados, corresponsabilidad de género y negociación colectiva”, que se realizó en el marco del plan de capacitaciones elaborado por la Dirección Nacional de Trabajo (DINATRA), para negociadores y negociadoras de los sectores empresarial, trabajador y del MTSS, de cara a la próxima ronda de Consejos de Salarios.

La directora Nacional de Trabajo brindó unas palabras, junto a Patricia Cossani, adjunta a la Secretaria Nacional de Cuidados y Discapacidad (MIDES), en la apertura del taller “Cuidados, corresponsabilidad de género y negociación colectiva”, que es parte del plan de capacitaciones elaborado por la Dirección Nacional de Trabajo (DINATRA), para negociadores y negociadoras de los sectores empresarial, trabajador y del MTSS, de cara a la próxima ronda de Consejos de Salarios.

En su intervención, Marcela Barrios destacó la importancia de generar instancias previas de re-

flexión y formación con distintos enfoques.

“Nos hemos propuesto tener distintas instancias con diferentes temas, algunos más normativos, otros vinculados a la macroeconomía y, en este caso, centrados en los cuidados y la corresponsabilidad”, señaló. Asimismo, subrayó la articulación interinstitucional como un eje central de trabajo: “Así concebimos la política pública, con una necesaria coordinación y articulación entre ministerios y organismos del Estado”.

Barrios enfatizó el compromiso del MTSS en avanzar hacia una negociación colectiva con mayor contenido social. “Queremos dejar un sello que apunte a cambiar la realidad en aspectos vinculados a los cuidados, la co-

rresponsabilidad y las condiciones de vida de mujeres y varones”, afirmó.

En este sentido, indicó que se busca ir más allá de las cláusulas tradicionales e incorporar de forma activa herramientas que permitan a los sectores avanzar en acuerdos que integren la dimensión del cuidado.

“Entendemos que hay una vinculación entre los cuidados y el mundo del trabajo, y muchas veces esa realidad impide a las personas sostener un empleo”, dijo.

Finalmente, llamó a no reproducir errores del pasado en las cláusulas de género. “Nos ha pasado que algunas cláusulas terminaban designando solo a la mujer como encargada de los

cuidados, y eso es justamente lo que queremos transformar”, expresó.

En esta línea, informó que parte de los objetivos es establecer derechos concretos, como licencias específicas que reconozcan las necesidades reales de trabajadoras y trabajadores.

“El desafío es que las condiciones de cuidado no sean una carga personal, sino un derecho reconocido en el marco laboral”, concluyó.

El taller tuvo lugar en el Edificio de los Consejos de Salarios y contó con exposiciones de especialistas de ONU Mujeres, CEPAL, OIT, MIDES y MTSS, entre otros.

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



CONTROL DE PLAGAS



integral house
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

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.

IMAGEN DE SU EMPRESA:

Cucarachas	Ratas
Moscas	Ratones
Mosquitas	Hormigas
Gorgojos	Palomillas

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

Uruguay contribuye al consenso internacional para regular el trabajo en plataformas digitales

En el marco de la 113.^a Conferencia Internacional del Trabajo, que se celebró en Ginebra bajo el liderazgo de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el subsecretario del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS), Hugo Barretto Ghione, participó activamente en la Comisión sobre Trabajo Decente en la Economía de Plataformas, espacio clave para avanzar hacia una regulación internacional que garantice derechos laborales en el entorno digital.



Durante la sesión plenaria de la Conferencia, se aprobaron formalmente un conjunto de conclusiones elaboradas por dicha comisión como parte del proceso de elaboración de un futuro convenio internacional. Estas conclusiones reflejan un consenso amplio de los países miembros sobre la necesidad de establecer normas claras y justas en este ámbito.

Barretto destacó que “la aprobación de estas conclusiones constituye un paso importante hacia la construcción de un marco normativo internacional que garantice derechos laborales en un sector caracterizado por la informalidad, la intermediación tecnológica y la ambigüedad jurídica”.

Entre las decisiones adoptadas, se encomendó a la Conferencia adoptar normas en carácter de convenio con una recomendación, reafirmando así la voluntad de los Estados miembros de avanzar hacia un instrumento jurídico vinculante. A su vez, se establece que el texto normativo se redactará con lenguaje inclusivo y no excluyente por razones de género.

Respecto al ámbito de aplicación del futuro convenio, las conclusiones aprobadas disponen que este deberá aplicarse a todas las plataformas digitales de trabajo y a todos los trabajadores vinculados a ellas, sin importar su estatus formal o contractual, incluyendo tanto a quienes se desempeñan en la economía formal como informal.

Las disposiciones también prevén que, en casos particulares, los Estados podrán establecer exclusiones limitadas, aunque deberán justificar dichas decisiones e informar sobre los avances en la inclusión progresiva de las categorías inicialmente excluidas.

En cuanto a los alcances conceptuales, el texto aprobado establece definiciones clave para la interpretación del futuro convenio. A los efectos normativos:

- La expresión **«plataforma digital de trabajo»** designa a toda persona jurídica o, cuando corresponda según la legislación nacional, a toda persona física que, mediante tecnologías digitales y sistemas automatizados de toma de decisiones, organiza y/o facilita trabajo realizado por personas a cambio de una remuneración, para la prestación de servicios solicitados por un destinatario. Esta definición aplica tanto si el trabajo se realiza en línea como en un lugar físico específico.
- El término **«trabajador de plataformas digitales»** se refiere a toda persona empleada o contratada para trabajar en el marco de un servicio organizado o facilitado por una plataforma digital, a cambio de una remuneración, independientemente de su clasificación jurídica en el empleo.
- Se define como **«intermediario»** a cualquier persona jurídica o física que, en virtud de relaciones contractuales o mediante subcon-

tratación, pone a disposición el trabajo de un trabajador de plataformas digitales.

- El concepto de **«remuneración»** o **«pago»** refiere al monto debido al trabajador en virtud de legislación nacional, convenios colectivos u obligaciones contractuales, según su clasificación laboral. No incluye reembolsos por gastos o costos asumidos por el trabajador para realizar su tarea.

Asimismo, se establece que los Estados deberán presentar informes periódicos que den cuenta de las medidas tomadas para ampliar la cobertura del convenio, asegurando así su aplicación efectiva y evolución continua.

Por último, se incorpora una dimensión esencial en el contexto actual de digitalización: las plataformas deberán informar a los trabajadores sobre el uso de algoritmos o sistemas automatizados que incidan en sus condiciones de trabajo o acceso al empleo, promoviendo la transparencia y protegiendo los derechos de las personas trabajadoras frente a decisiones automatizadas.

“La economía de plataformas es una realidad creciente, pero con vacíos normativos importantes que colocan a muchos trabajadores en situación de desprotección. Uruguay apuesta a que el marco normativo de la OIT contribuya a revertir esa situación”, concluyó Barretto.

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

Finalizó el 4° curso de Introducción a la Panadería llevado adelante por el Hogar CARDONER

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2025



Los egresados del curso junto a la Directora del Hogar Cardoner, Silvia Carro, el gerente del CIPU Gustavo Mancebo y el docente del ITP Pedro Kapacevich.

En el marco de los Proyectos de Innovación Social impulsados por el Ministerio de Desarrollo Social (MIDES) y el Hogar Cardoner, se culminó el cuarto curso de Introducción a la Panadería, que se brindó a personas liberadas vinculadas a la Dirección Nacional de Apoyo al Liberado (DINALI).

Estos cursos realizados en base a un convenio con el Instituto Nacional de Empleo y Formación Profesional (INEFOP), incluyen una formación teórica y práctica y fueron dictados por docentes del Instituto Tecnológico del Pan (ITP).

El objetivo de los mismos es brindar capacitación laboral, para facilitar la reinserción social y laboral de personas liberadas, motivo por el cual algunos de los egresados de estos cursos ya se encuentran trabajando en establecimientos del sector.

La duración de los cursos ha sido de cuatro meses, desarrollándose éste último desde marzo a junio del presente año en las instalaciones de la DINALI, habiendo egresado del mismo 14 personas.

El curso contiene formación en técnicas de panificación, des-

de el conocimiento e incidencia de las materias primas, así como el manejo de utensilios y maquinarias utilizadas en los procesos de elaboración.

Con la situación habitacional que brinda el Hogar Cardoner, gestionado por la fundación "Entre Todos" y los cursos que se brindan tras el convenio entre el MIDES y el INEFOP, se atienden dos frentes para personas que recuperan la libertad y no tienen hogar, buscando además una salida de fondo y de superación, a través de la capacitación.

¿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



El Comité de Estabilidad Financiera concluye que el sistema se encuentra estable y puede seguir apoyando la economía

El Comité de Estabilidad Financiera, integrado por el Ministerio de Economía y Finanzas, el Banco Central del Uruguay (BCU), la Superintendencia de Servicios Financieros y la Corporación de Protección del Ahorro Bancario, concluyó que el sistema se encuentra estable y es capaz de seguir apoyando el desempeño de la economía, respaldado por su solidez, liquidez y capacidad de respuesta ante escenarios adversos.



Esta evaluación del sistema financiero nacional se realizó durante la reunión del martes 17 de junio donde se analizaron los riesgos macro-financieros actuales y potenciales.

A nivel internacional, persisten riesgos derivados de un contexto financiero volátil, con niveles

elevados en ciertos mercados y una revisión a la baja de las expectativas de crecimiento global. Se destacan las recientes medidas arancelarias adoptadas por algunas de las principales economías, que han incrementado los indicadores de incertidumbre de la política económica mundial y el riesgo de disrup-

ción en los mercados globales de capital. Además, los conflictos geopolíticos en Ucrania y la reciente escalada bélica en Medio Oriente continúan contribuyendo a la incertidumbre global.

En la región, la situación macroeconómica es foco de atención. En Argentina, aunque se

observan algunas mejoras en los indicadores económicos, el país sigue enfrentando desafíos fiscales y sociales. En Brasil, las perspectivas de crecimiento han sido respaldadas por el dinamismo de algunos sectores, en un contexto que requiere atención en relación con el desequilibrio de las cuentas públicas.

En el ámbito local, el sistema financiero uruguayo mantiene adecuados niveles de solvencia y liquidez. La evolución del crédito ha sido moderada, con un bajo nivel de morosidad y una sólida posición patrimonial en el sistema bancario. Las pruebas de tensión realizadas muestran que el sistema se encuentra bien preparado para absorber posibles escenarios adversos.

Sobre la situación de algunas empresas relacionadas con contratos de capitalización en el sector ganadero, el Comité evaluó que no producirá impactos directos en la estabilidad del sistema financiero. También destaca que se trabaja en modificaciones al marco normativo que permitan en el futuro una gestión adecuada de los riesgos asociados.

Finalmente, el Comité ratifica su decisión de mantener un monitoreo constante de la situación y coordinar las acciones necesarias para preservar la estabilidad financiera.

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

El desempleo pasó de 8,1% en enero a 7,8% en mayo y bajó la informalidad de 22.3% en abril a 21,6% en mayo, según el INE

MONTEVIDEO (Uypress)- El Instituto Nacional de Estadísticas (INE) reportó una tasa de actividad de 64,4 %, una tasa de empleo de 59,4 % y un desempleo en 7,8 %, según los datos de mayo.



Durante el primer cuatrimestre de 2025, las tasas de actividad y de empleo se mantuvieron estables, en torno al 64 % y 59 %, respectivamente. En el mismo período, la tasa de desempleo descendió de 8,1 % en enero a 7,8 % en mayo, de acuerdo a los datos de la última medición.

Segmentado por edad, los jóvenes de entre 14 y 24 años presentan un desempleo de 25,2 %. Entre 25 a 29 años, el indicador llega al 9,3 %, de 30 a 34 años es de 6,7 % y en personas mayores de 35 años no supera el 5 %.

En cuanto a la distribución por sexo, el desempleo es mayor entre las mujeres (8,9 %) que entre los hombres (6,8 %). Por área geográfica, en Montevideo la tasa de desempleo es de 7,6 %, mientras que en el interior del país se ubica en 7,9 %.

Respecto a la informalidad, el informe del INE indica una reducción: pasó de 22,3 % en abril a 21,6 % en mayo.

Fuente: UyPress-Agencia Uruguaya de Noticias (www.uypress.net)

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

PAN CON MAÍZ

Esta receta rinde un delicioso pan con un toque de maíz, ideal para acompañar tus comidas.



Ingredientes

Harina de Trigo: 100% (1000 gramos)
Harina de Maíz: 100% (1000 gramos)
Masa Fermentada: 180% (1800 gramos)
Sal: 4% (40 gramos)
Levadura: 5% (50 gramos)
Agua: 100% (1000 gramos)
Gluten: 5% (50 gramos)
Mejorador: Cantidad según las indicaciones del fabricante (no se especifica porcentaje ni gramos, ya que suele variar).

El total de esta mezcla es de 4940 gramos, la masa fermentada bien podría ser un resto de masa de pan francés que nos sobró de un amasijo anterior que ya tenga unas horas de fermentada.





Procedimiento:

■ **1.- Amasado:** Combina todos los ingredientes en un recipiente grande o en una amasadora. Amasa de forma directa hasta obtener una masa homogénea y elástica.

■ **2.- Primera Fermentación (en bloque):** Deja reposar la masa en un bol engrasado, cubierta con un paño húmedo o film transparente, durante **30 minutos**.

■ **3.- División:** Una vez fermentada, divide la masa en porciones individuales. Puedes hacer panes de entre **300 a 500 gramos** cada uno, según tu preferencia.

■ **4.- Armado:** Da forma a cada pieza de masa según el tipo de pan que desees (redondo, alargado, etc.).

■ **5.- Segunda Fermentación (de piezas):** Coloca las piezas armadas en una bandeja para hornear, cubiertas ligeramente, y déjalas fermentar durante **45 minutos**.

■ **6.- Horneado:** Precalienta tu horno. Justo antes de introducir el pan, haz un corte en la superficie de cada pieza con un cuchillo afilado (conocido como "greñar"). Hornea con vapor durante **20 a 35 minutos**, o hasta que el pan esté dorado y suene hueco al golpearlo por debajo.





*Productos de calidad garantizada
por la más avanzada tecnología*

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

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



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



Atención personalizada: 4342 3333/ 099 342 021

Nicolás Guerra 110 | San José – Uruguay. Tels.: 4342 3333 Fax: 4342 3804

Luis Batlle Berres 5327 | Montevideo – Uruguay Tels.: 2309 7799* Fax: 2309 5007

  @molinossanjoseuruguay

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

EL ARTE EN LA PANADERÍA

estética y presentación

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2025



La panadería es mucho más que una simple actividad culinaria; es una expresión de creatividad y habilidad que ha evolucionado a lo largo de la historia para convertirse en una auténtica forma de arte. Desde los primeros panes horneados en la antigüedad hasta las innovadoras técnicas de hoy, la panadería combina tradición y modernidad para crear obras de arte comestibles que deleitan no solo al paladar sino también a la vista.

EL INICIO DEL ARTE EN LA PANADERÍA

La panadería tiene sus raíces en la historia antigua, donde

los primeros panes eran sencillos y destinados principalmente a la alimentación básica. Sin embargo, con el tiempo, la creación de pan se fue perfeccionando, y los panaderos comenzaron a experimentar con formas, sabores y técnicas, elevando el pan a un nivel artístico. En el Antiguo Egipto, por ejemplo, ya se utilizaban moldes y técnicas de decoración para crear panes rituales, considerados auténticas obras de arte de la gastronomía de la época.

En la Edad Media, la panadería se consolidó como un oficio respetado en Europa, con gremios que establecían

estándares estrictos de calidad y presentación. Los panaderos comenzaron a esculpir formas elaboradas y a crear panes decorativos que se servían en banquetes reales y eventos especiales, transformando el pan en una pieza central de la mesa. Esta dedicación a la estética reflejaba no solo un compromiso con la calidad, sino también con la belleza y la presentación.

LA PANADERÍA COMO UNA EXPRESIÓN ARTÍSTICA

Hoy en día, la panadería se ha convertido en una fusión de gastronomía y arte. Panaderos de todo el mundo utilizan su creatividad para diseñar piezas únicas que sorprenden y deleitan a los consumidores.

Desde baguettes clásicas hasta panes con formas geométricas y esculturas comestibles, la panadería ha alcanzado nuevas alturas como forma de expresión artística.

El uso de ingredientes de alta calidad y técnicas innovadoras permite a los panaderos crear obras de arte que no solo son visualmente atractivas, sino también deliciosas. La elección de ingredientes naturales, como harinas especiales, frutas frescas, semillas y especias, aporta un toque único a cada creación. La combinación de colores, texturas y sabores convierte a cada pan en una experiencia sensorial completa.

LA IMPORTANCIA DE LA ESTÉTICA EN LA PANADERÍA

La estética en la panadería no solo atrae a los clientes, sino que también agrega valor al producto. Un pan bien presentado transmite un mensaje de cuidado, atención al detalle y dedicación al oficio. En el mundo digital actual, donde las imágenes juegan un papel crucial en la promoción de productos, la estética se ha convertido en un factor diferenciador clave. Panaderías de renombre utilizan plataformas como Instagram para mostrar sus creaciones artísticas, generando un interés masivo y atrayendo a nuevos clientes.

Además, la presentación del pan puede influir en la percepción del sabor. Estudios han demostrado que las personas disfrutan más de los alimentos que consideran visualmente atractivos. Esto se debe a que el cerebro asocia la belleza con la calidad, lo que aumenta la expectativa y la satisfacción al consumir el producto.

TÉCNICAS PARA CREAR OBRAS DE ARTE, EN LA PANADERÍA

Para crear una obra de arte en la panadería, es fundamental dominar ciertas técnicas que realzan la estética del pan. A continuación, se presentan algunas

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



estrategias clave que los panaderos utilizan para transformar sus productos en verdaderas piezas artísticas:

1. Formas creativas:

Desde panes con forma de flor hasta trenzas complejas, la elección de formas creativas añade un elemento visual atractivo. Las técnicas de esculpido y moldeado permiten a los panaderos jugar con diferentes estilos y diseños, adaptándolos a temáticas específicas o preferencias del cliente.

2. Uso de colores naturales:

Incorporar ingredientes como espinaca, remolacha, cúrcuma o cacao no solo enriquece el sabor, sino que también añade color al pan de manera natural. Estos colores vibrantes pueden ser utilizados para crear patrones y decoraciones que llamen la atención.

3. Decoración con semillas y frutos:

Cubrir los panes con semillas de amapola, sésamo o linaza, así como con frutos secos, añade textura y contraste, creando un aspecto único y apetitoso. Además, estos ingredientes aportan beneficios nutricionales adicionales.

4. Técnicas de glaseado y dorado:

Utilizar glaseados de huevo, miel o azúcar morena ayuda a obtener una corteza brillante y dorada que destaca en cualquier escaparate. Estas técnicas también permiten jugar con diferentes niveles de caramelización, creando contrastes visuales interesantes.

5. Detalles personalizados:

La personalización es una tendencia en auge que permite a las panaderías destacar. Agregar detalles únicos,

como iniciales, nombres o mensajes, hace que el pan sea más especial y memorable.

EL IMPACTO DEL ARTE EN LA GASTRONOMÍA MODERNA

El arte en la panadería no solo influye en la estética del producto, sino que también refuerza la identidad y el posicionamiento de una panadería. Crear piezas artísticas de pan puede establecer una conexión emocional con los clientes, haciéndolos sentir parte de una experiencia única y diferenciada. Esto es especialmente relevante en un mercado competitivo, donde la originalidad y la autenticidad son factores decisivos para el éxito.

La tendencia hacia la panadería artística ha llevado a la aparición de concursos internacionales, exposiciones y ferias especializadas donde los panaderos pueden mostrar sus habilidades y creatividad. Estas plataformas ofrecen una oportunidad única para destacar en el mundo de la gastronomía y ganar reconocimiento por su trabajo.

Un ejemplo destacado es la **Coupe du Monde de la Boulangerie** (World Cup of Baking), un prestigioso concurso que se celebra cada tres o cuatro años en París. En este evento, equipos de diferentes países compiten en categorías que incluyen panes especiales, viennoiseries y creaciones artísticas, mostrando su habilidad técnica y creatividad. Este concurso es considerado uno de los más importantes del mundo de la panadería y proporciona una plataforma

clave para los panaderos que desean obtener reconocimiento internacional.

Otro evento relevante es el **IBIE World Bread Awards USA**, que premia a panaderos en diversas categorías como baguettes, panes de masa madre, y panes artísticos. Este concurso, parte de la Exposición Internacional de la Industria de la Panificación (IBIE), no solo celebra las habilidades técnicas, sino también la capacidad de los panaderos para innovar y crear productos visualmente impactantes.

Estos eventos demuestran cómo la panadería artística se ha convertido en un área de gran interés, ofreciendo a los panaderos oportunidades para destacarse a través de la innovación y la creatividad, al mismo tiempo que se posicionan como referentes en la industria.

La panadería es, sin duda, una de las formas más antiguas de arte culinario. Desde sus humildes comienzos hasta las impresionantes creaciones contemporáneas, ha demostrado ser una disciplina en constante evolución, capaz de sorprender y deleitar. En el mundo moderno, donde la estética y la presentación son esenciales para atraer y retener clientes, la panadería ha encontrado su lugar como una expresión artística que combina historia, creatividad y sabor. Cada pan horneado es una obra de arte en sí misma, un reflejo de la pasión y el compromiso de los panaderos que continúan elevando este oficio a nuevas alturas.

¡Atrévete a soñar con Rich's!

Con Bettercreme harás realidad tus más asombrosas creaciones. Podrás tener decoraciones de increíble definición e impacto visual.



Chantilly

Chocolate



¡Escanéa el código
y recibi recetas!



TSOUREKI, el pan de Pascua griego

Por Harris Papalitsas, Petra Bakery (Volos, Grecia)

El *tsourekí* es el producto griego de panadería con más proyección internacional. Es uno de los pocos panes nacionales que han logrado traspasar fronteras.

La importancia del *tsourekí* tiene que ver con que es un pan festivo, más en concreto de las celebraciones de la Pascua que los griegos celebran con auténtica solemnidad.

Esta fiesta no suele coincidir en el calendario con la Pascua católica, ya que la Iglesia ortodoxa griega la suele situar o bien unas semanas antes, o bien unas semanas después. En todo caso, todos los años las familias griegas se suelen reunir para comer este pan dulce trenzado el domingo de Pascua.

El *tsourekí* consiste básicamente en una masa suave, tierna, aromática y llena de sabor. Es un pan por el que los griegos sienten devoción. Se trata de un

producto rico en mantequilla, leche y azúcar, pero lo que lo diferencia de otros bollos y brioche que se hacen en época de Semana Santa es el uso de especias y condimentos típicos de la gastronomía helénica para darle a este pan un aroma particular y distinguido.

Las especias y condimentos que se suelen utilizar son el cardamomo, por todos conocido, y dos ingredientes más que tal vez sean un poco desconocidos fuera de Grecia: el mahleb o mahalepi, y la mastiha de Quiós

(resina de mástique o almáciga). El mahleb es un ingrediente aromático que se obtiene de los huesos de una variedad de cereza. Los huesos se trituran para separar la semilla tierna, que tiene un tamaño de unos 5 mm de diámetro. Esta semilla se muele hasta obtener un polvo fino. Su sabor es difícil de definir para quien no lo conozca. Se podría describir como una combinación entre una almendra amarga y cereza, y se asemeja en el aroma y el gusto a los propios de un mazapán.

La mastiha de Quiós es una resina



que se obtiene del árbol del más-tique. Se produce desde hace siglos en la isla de Quiós, en el mar Egeo, cerca de la península turca de Karaburun. Como muchas otras resinas naturales, adquiere esa forma de gotas porque al verla en su estado natural, parece que los árboles estén sangrando al supurar ese líquido viscoso. El sabor es amargo al principio, pero después de masticarlo libera un sabor refrescante similar al pino y al cedro. También es conocida como las Lágrimas de Quiós.

Como la masa con la que se el-

bora el *tsoureki* no deja de ser una masa dulce enriquecida que da pie a muchas elaboraciones, los panaderos griegos han desarrollado panes con los mismos ingredientes, que decoran o saborizan con otros rellenos o glaseados.

Estas elaboraciones que derivan del *tsoureki* se preparan y se venden todo el año. Es habitual encontrar ya en todas las panaderías del país productos que parten de la masa del *tsoureki* pero que se rellenan o decoran con praliné de chocolate, pasta de castañas, o rellenos de crema.



Tsoureki con chocolate

Estos son ya productos para el día a día, que amenizan los desayunos durante todo el año, o incluso postres como los restos del tsoureki bañados en almíbar con el acompañamiento de un helado.

Fuente: Revista Pan (www.revistapan.com)

PAN EN EL MUNDO

La Industria Panaderil

INTENSO SABOR

CON LA MEJOR

VAINILLA

DEL MERCADO

¡Nos encanta crear sabores!



CHIAVETTA
Pasión por el Sabor Artesanal!



0800 6666



Organizada por Feria Bon Gût y con el apoyo de la Intendencia de Montevideo, se llevó a cabo entre el viernes 20 y el domingo 22 del pasado mes de junio, la séptima edición de la Expo Pastelería.

Con entrada libre y gratuita, el evento tuvo lugar en el atrio y en el primer piso de la sede central de la comuna capitalina, participando de las diferentes actividades de la misma el Instituto Tecnológico del Pan del CIPU, a través de su docente Verónica Galarraga.

El programa incluyó las siguientes actividades:

Viernes 20

- 14:00: BROU - Soluciones financieras para hacer crecer tu emprendimiento.
- 15:00: Centro de Industriales Panaderos del Uruguay

(CIPU) - Charla a cargo de Verónica Galarraga sobre alfajores de limón.

- 16:00: AND - Present - Laura Zavala - Demostración de pasta fondant en laminadora Evolution.
- 18:00: Los profesores Lorena Anoso y Washington Acosta presentan Prontos para el Té: Masa madre, pan puyke, y Carrot Cake con vueltas de rosca.

Sábado 21

- 13:00: Charla del CIPU a cargo de Verónica Galarraga sobre Yo-Yo Red Velvet.
- 14:00: Charla de Zanetti - Deisy Rodríguez presenta torta de gala, técnicas de forrado con bordes perfectos y efecto craquelado.
- 15:00: Instituto Crandon Gastronómico - Torta Húngara. Barritas de limón, coco y nueces. Crackers de romero y parmesano.
- 16:00: La profesora Gessika Lusich prepara galletas, tarta dulce, alfajores y scones sin gluten.

- 17:00: Puratos, a cargo de Nicolás Licio presenta técnicas de chocolatería.

Domingo 22

- 13:00: Charla de Aulga a cargo de Olga Barbash - Brookies sin harina de chocolate amargo con fécula de mandioca, y avena.
- 14:00: Puratos, a cargo de Oscar Trindade presenta una demostración de panadería.
- 15:00: Solma Equipamientos - Demostración de pan de molde, en moldes y bandejas teflonadas.
- 16:00: La profesora Gessika Lusich prepara muffins ingleses para sandwich, y budín básico sin gluten.
- 17:00: Charla de Zanetti, a cargo de Cathy Denis - Técnicas de buttercream de merengue suizo y uso de punteros rusos.
- 18:00: Valita Cocina Natural - Valeria Abreu: Cocina inclusiva basada en plantas: Galletas Mediterráneas gluten free. Browni-raw de cacao.

En el marco de la Feria FIPAN 2025: Congreso de la CIPAN; Congreso de la UIBC

Como se recordará, entre el 22 y el 25 de julio, en la ciudad de San Pablo, Brasil, tendrá lugar la feria FIPAN 2025, oportunidad en la que el país norteamericano se prepara para recibir a representantes de la panadería mundial.

En efecto, en el marco de la referida feria, se llevará a cabo el Congreso de la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN), la que es presidida por nuestro compatriota Álvaro Pena, así como también tendrá lugar el Congreso de la Unión Internacional de la Panadería y la Pastelería (UIBC).

Está previsto, asimismo, que en la cena de gala con la que se cierran estos eventos, recibirán su premiación quienes fueron galardonados como Mejor Panadero y Mejor Confitera de las Américas, distinción que fuera otorgada en el pasado mes de noviembre cuando se realizara la Reunión Alternativa de la CIPAN.

Cabe recordar que quien obtuviera el premio a Mejor Confitera de las Américas 2024, fue nada más ni nada menos que la docente de nuestro Institu-

to Tecnológico del Pan, Verónica Galarraga, siendo elegido como Mejor Panadero de las Américas, el brasileño Joao Carlos Butske.

Con motivo de la realización de tan importantes eventos, el Centro de Industriales Panaderos del Uruguay estará representado por una delegación que será presidida por el propio presidente de la institución Jorge Fernández, a quien acompañarán los integrantes de la Junta Directiva, Fernando D'Antonio, Victoria Facal,

Rosario Temez y Jesús Jaime.

Podemos adelantar que en el Congreso de la UIBC celebrado el lunes 21 de julio, fue elegido como Vicepresidente del organismo el señor Álvaro Pena, a la vez que fue ratificado como embajador para América de la Unión Internacional de la Panadería y la Pastelería.

En el próximo número de nuestra revista, ofreceremos un amplio detalle de lo tratado y de las distintas actividades llevadas a cabo.



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.

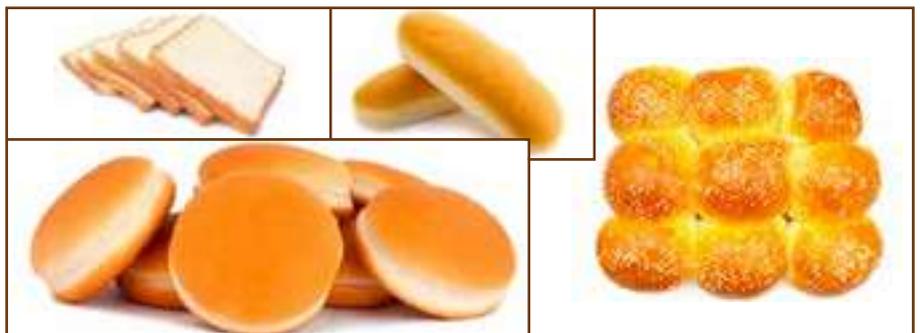
Dosis 150g a 200g por bolsa de 25Kg. – Cajas x 10 kg.



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.



Confirmado: una panadería reconocida a nivel mundial se declaró en quiebra y cierra más de 20 sucursales

La reconocida empresa anunció el cierre masivo de locales debido a dificultades económicas.

Una de las panaderías más reconocidas de Estados Unidos sorprendió al anunciar su declaración de bancarrota, tras enfrentar una serie de dificultades económicas que la llevaron a cerrar más de 20 locales.

Fundada en 2013, Noble Bread se convirtió en un emblema del pan artesanal en Phoenix, Arizona, gracias a su enfoque en técnicas tradicionales, ingredientes orgánicos y el uso exclusivo de granos locales. Durante más de una década, la marca cultivó una clientela leal, atraída por sus panes de masa madre y su compromiso con la calidad.

Sin embargo, en mayo de este año, la empresa matriz Noble Goodness LLC presentó una solicitud voluntaria de bancarrota bajo el Subcapítulo



V del Capítulo 11 de la Ley de Quiebras de Estados Unidos. Este mecanismo le permite reorganizarse sin necesidad de liquidar sus activos de inmediato. Según explicó Jason Raducha, actual propietario de la compañía, la decisión fue “estratégica” y no resultado de una obligación inmediata. En declaraciones a medios locales, atribuyó las pérdidas a una mala gestión contable realizada por un excontador, lo que debilitó la estructura financiera de la firma.

A pesar de su éxito inicial y una

base de clientes leal, la empresa no logró superar los desafíos financieros y operativos que la llevaron a una difícil decisión: cesar sus operaciones y cerrar las puertas de sus tiendas.

El anuncio de bancarrota vino acompañado del cierre de 21 tiendas en distintas ciudades del país. La medida afecta a decenas de empleados, muchos de los cuales llevaban años vinculados a la marca.

Panadería en Nueva Jersey causa revuelo con una petición especial a sus clientes

En tiempos donde la amabilidad y el respeto marcan la diferencia, una panadería de Nueva Jersey se ha vuelto viral por una solicitud poco común, pero considerada. Century Bakery invitó a quienes utilizan perfumes intensos a que utilicen el autoservicio, a fin de proteger a sus empleados, que padecen asma.

POR:VERÓNICA GUZMÁN

NUEVA JERSEY.- La panadería Century Bakery, ubicada en Bridgeton, [Nueva Jersey](#), hace una solicitud muy particular a quienes visitan su tienda: Si usas un perfume o colonia con aroma fuerte, en vez de ingresar al establecimiento, procura ordenar a través del autoservicio.

¿La razón? Algunos de sus empleados padecen asma y estos olores pueden dificultarles la respiración. Hace unos días, la panadería publicó en sus redes sociales un amable mensaje pidiendo a sus clientes evitar fragancias intensas, especialmente en esta temporada de primavera, cuando el polen en el ambiente ya representa un reto para quienes tienen afecciones respiratorias.

La alternativa del autoservicio, para quienes no puedan prescindir del perfume, ha sido bien recibida por muchos.

¿Qué es el asma?

Según el National Heart, Lung, and Blood Institute, el asma es una enfermedad crónica que afecta las vías respiratorias de los pulmones. Esto puede di-

ficultar el paso del aire, sobre todo al exhalar. De acuerdo con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), en 2024 alrededor de 1 de cada 13 estadounidenses vive con esta condición, que suele comenzar en la infancia.

Los perfumes y fragancias artificiales pueden actuar como irritantes, provocando dificultad para respirar, ataques de tos o incluso crisis asmáticas.

Century Bakery, más que pan

Century Bakery es una panadería tradicional con mucha historia: fue fundada en 1930 y desde entonces ha sido un lugar muy querido en su comunidad.

Es que no solo hornean deliciosas donas, cupcakes y pasteles de todos los tamaños y colores. También ofrecen un programa de capacitación laboral para jóvenes que han atravesado momentos difíciles, como la falta de vivienda.

Con cada compra, sus clientes apoyan a estos jóvenes en su desarrollo personal y profesional.

Fuente: www.univision.com



Cuando no se podía trabajar de noche

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2025



La ley N° 5.646 del 19 de marzo de 1918, fue la primera norma que prohibió el trabajo nocturno entre la hora 21 y la hora 5 del día siguiente.

El en aquel entonces Centro Unión Propietarios de Panaderías, desde un primer momento expuso ante las autoridades y ante el público en general, los inconvenientes que esta norma traía aparejados y la incidencia que la misma tenía en la calidad final de los productos, por tener que elaborarse en horas que no permitían el adecuado

manejo de la producción y de la cocción, gestionándose entonces modificaciones a la norma vigente en aquel entonces.

El asunto llevó incluso a un cierre de panaderías por decisión gremial, oportunidad en la que se publicaron dos manifiestos por parte del Centro, los que provocaron reacciones en algunos medios de prensa.

“La Industria Panaderil”, en setiembre de 1922, recogía lo siguiente: “Continuando con la propaganda emprendida en pro de la re-

forma de la ley que prohíbe el trabajo nocturno, transcribimos hoy los párrafos principales del segundo de los manifiestos publicados por el Centro cuando el cierre de nuestros comercios.”

“La argumentación que se hace en dichos párrafos, su fundación en la práctica y su claridad de concepto, destruyen por adelantado toda réplica que se nos pueda hacer, como lo hizo cuando su publicación, con los sofismas de que hizo gala la prensa adversaria a nuestro movimiento de protesta. Helo aquí:”

Manifiesto publicado por el Centro, aclarando su posición con relación a la norma que prohibía el trabajo nocturno en panaderías

“No ha tenido nunca la intención de perjudicar a sus obreros, y menos aún a la población de que forma parte.”

“Su protesta solo tiene por objeto, conseguir la derogación de leyes que perjudican su libre desenvolvimiento y sus intereses; e indirectamente los intereses del público.”

“La ley que nos prohíbe el trabajo nocturno, ley injusta porque no es pareja, desde que lo permite a otros gremios que se dedican a tareas menos necesarias y más peligrosas que las nuestras, no sólo ha llevado la ruina a nuestros comercios, sino que también nos ha coartado nuestra libertad individual, porque ni siquiera nos es permitido salir de noche con nuestras familias, sin exponernos a ser multados por los inspectores de trabajo, so pretexto de que les impedimos u obstaculizamos el cumplimiento de sus deberes.”

“Esa misma ley perjudica directamente al público, porque por efecto de ella se ve obligado a comer pan duro todas las mañanas; o a comer pan en malas condiciones higiénicas, que ha estado en fermentación durante nueve horas o más.”

“La ley reclamada es absurda, porque prohíbe elaborar pan durante la noche, pero permite hacer bizcochos, masas, etc., y la reglamentación es inconsulta, porque nos obliga a dejar enfriar los hornos después de las 9 de la noche, ignorando los que tal

dispusieron, que una vez frío los hornos no pueden ponerse en condiciones convenientes de calefacción en un término menor de cuatro a cinco horas.”

Este manifiesto mostraba la posición del Centro y reflejaba – como se dice– lo inconsulta que había sido el estudio de la norma, de lo que es un claro ejemplo lo que se disponía en cuanto a los hornos, que debían estar apagados durante el período de la prohibición.

Proyecto de ley para modificar la norma

A su vez, continuando con la gestión, el Centro presenta una nota al Senado de la República, ya que se había elaborado a través del Consejo Nacional de Administración, ante los reclamos de la institución, un proyecto de ley que modificaba algunos aspectos de la ley. En la nota se decía *“Que se encuentra, desde hace ya tiempo, a estudio del H. Senado, un proyecto de ley remitido por el Consejo N. de Administración, sobre modificación de la que prohíbe el trabajo nocturno en las panaderías y establecimientos similares.”*

Se agregaba que el proyecto contemplaba múltiples intereses, ya que de él dependía la provisión de pan al público a horas convenientes y dentro del cumplimiento efectivo de la ley, así como también atiende los *“bienes entendidos intereses de los obreros, asegurándoles nuevas ventajas de positiva importancia.”*

Para reforzar la conveniencia de la modificación, se expresa-

ba que *“la Oficina Nacional de Trabajo ha expresado no sólo su opinión favorable a las reformas proyectadas, sino también, la necesidad por ella sentida, de que esas reformas se hagan efectivas a fin de que se le habilite para velar eficazmente por el cumplimiento de la ley.”*

En ese sentido, se solicitaba un pronto despacho del proyecto de ley.

Sin embargo, en marzo de 1923 se vuelve a insistir ante el Senado el tratamiento de las modificaciones a la ley, ya que no se tenían noticias sobre el avance del estudio del proyecto de ley presentado hacía ya más de un año.

A su vez, en el Consejo Nacional de Administración, se generaba un debate promovido por el doctor Narancio, *“relacionado con la no observación por los propietarios de panaderías de la ley del trabajo nocturno.”*

En función a ello, el diario *“La Mañana”*, haciendo referencia a las declaraciones del doctor Narancio, y bajo el título *“Violación de la ley en las panaderías”*, entrevistó a un miembro de la Junta Directiva del Centro Unión Propietarios de Panaderías, *“del que obtuvimos las interesantes declaraciones que van a continuación:”*

Entrevista a un integrante de la Junta Directiva del Centro en el diario *“La Mañana”* (abril de 1923)

“A raíz del cierre de las panaderías pidiendo la abolición de

la ley que prohíbe el trabajo nocturno, fuimos invitados por el Concejo Departamental para entrevistarnos con el Consejo N. de Administración, y con éste cambiamos opiniones sobre los inconvenientes de la ley. Luego nos entrevistamos con la Comisión de Industrias del Consejo N. de Administración, con la cual llegamos al arreglo de una reforma a la ley por la que se modificaba la hora de empezar la labor con una anticipación de dos horas que serían las 3 a.m. en lugar de las 5 como se hace actualmente.”

“De este arreglo, se ocupó de inmediato el Consejo y elevó un mensaje al Poder Legislativo, incluyéndolo en sus sesiones extraordinarias en noviembre de 1921, y desde entonces duerme en la Comisión del Senado, a pesar de haber sido miembro de ella el actual consejero doctor Narancio, y de las solicitudes del Centro U. Propietarios de Panaderías para que se despachara pronto dicho proyecto.”

“Pero esta ventaja era sólo para dos o tres operarios, según la importancia del establecimiento, quiero decir que los demás obreros empezarían a las 5 a.m. También a los primeros obreros les quedaba limitada la jornada de trabajo a 7 horas diarias.”

Pregunta del periodista: “¿Vd. Cree que así se resolvería el problema?”

Respuesta: “Creo que no, salvo que se le hiciera un agregado por el que la labor empezara a las 3 a.m. para todos los operarios de los establecimientos y que la jornada fuera de ocho

horas diarias. Y en segundo término la supresión del pan en tablas o en frigoríficos, o sea el pan que se deja hecho en sus formas para cocerlo a la mañana siguiente; y en tercero, que no se pueda efectuar venta de pan antes de las 7 de la mañana. Con estas reformas a la ley se iría a la supresión total de las violaciones porque nos pone en igualdad de condiciones a todos los panaderos, cosa que no sucede en la actualidad.”

Pregunta del periodista: “¿Entonces Vd. Cree que hay violaciones a la ley?”

Respuesta: “Cualquier lego en la materia comprenderá que la hay, desde que en las primeras horas de la mañana hay pan fresco y en buenas condiciones higiénicas; pero también creo que esas violaciones solo se evitarán con las reformas que le he expuesto.”

Casi un siglo después

Muchos vaivenes se sucedieron desde la norma que en 1918 prohibió el trabajo nocturno, lo que evidentemente tuvo un importante impacto en el sector de las panaderías, las que durante mucho tiempo debieron ajustarse a la estricta prohibición de trabajar entre las 21 horas y las 5 horas del día siguiente.

Incluso se vivieron instancias en que se permitió comenzar las actividades a la hora 3, tal como aconteció cuando se dispuso la incorporación de harina de sorgo a la harina de trigo, ante la escasez en plaza del cereal. Pero es recién en el año 2015,

con la aprobación de la ley N° 19.313, la que rige hasta el presente en la materia, que queda regulada la actividad.

En efecto, la ley en cuestión si bien declara que el trabajo nocturno supone un factor negativo para la salud de los trabajadores, establece una sobretasa mínima del 20% en el salario del operario, o el equivalente en reducción horaria, aplicándose ello solamente cuando el trabajador desarrolle efectivamente las tareas en horario nocturno por más de cinco horas consecutivas por jornada de labor, estableciéndose como trabajo nocturno todo aquel que se desempeñe entre las 22 horas y las 6 horas del día siguiente. Ello, sin perjuicio de lo establecido por acuerdo de partes en los Consejos de Salarios, con condiciones más beneficiosas para los trabajadores.

Con ello, se puso fin a las dificultades que debieron soportar los panaderos durante todos los años en que estuvo prohibido el trabajo nocturno, sobre todo si tenemos en cuenta que los niveles de producción eran otros y que la tecnología, fundamentalmente en lo que refiere a la aplicación de técnicas de frío, era casi nula.

Sin embargo, también se escucha a quienes han pasado por esas instancias, que la prohibición del trabajo nocturno ayudó a que el gremio en general trabajara en forma más ordenada, permitiendo además una competencia más igualitaria en los repartos de pan.

Pero eso, ya es otra historia.

ELABORADO CON INGREDIENTES



UN NUEVO CLÁSICO EN BOCA DE TODOS

Pan de Queso

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

Colorantes en alimentos



¿Es importante el color de los alimentos?

El color es de las primeras características que el hombre evalúa en el momento de elegir o consumir alimentos. Todo lo que comemos se vuelve más atractivo gracias a su color. Aún si se ofrecen al consumidor alimentos nutritivos, sanos y económicos, la elección estará finalmente relacionada con cuán atractivos le resulten (3).

El color de los alimentos tiene múltiples efectos sobre el consumidor y sería erróneo considerarlo como un atributo puramente estético.

En general el consumidor relaciona el color con la calidad del producto, con su frescura,

incluso con su contenido en nutrientes (3). Esto se basa en la experiencia previa: los alimentos que poseen una calidad óptima para el consumo muestran colores que señalan el mejor sabor, el punto de madurez adecuado, una elaboración reciente.

Otro aspecto importante es la relación entre el color y la percepción del sabor: se espera que una bebida roja tenga sabor frutilla o cereza; si un helado es verde, se asocia al sabor menta.

¿Cuándo se usan colorantes en los alimentos?

A veces los componentes coloreados del alimento no soportan las condiciones del procesado o del almacenamiento. Se des-

componen y el alimento pierde su color característico. No siempre es posible prevenir estos cambios indeseables: la luz, el aire, la temperatura o la presencia de otros componentes del alimento, pueden alterar o destruir las sustancias que dan color (3).

También puede suceder que una empresa desarrolle un producto que no posea un color que despierte el interés del consumidor. En estas situaciones se emplea un aditivo alimentario para devolver o intensificar el color perdido o para otorgarlo al alimento que no lo tiene.

El Reglamento Bromatológico Nacional (1) define a los colorantes como sustancias que confie-

ren, intensifican o restauran el color de un alimento (art. 3.2.1 literal d).

¿Qué tipos de colorantes se usan?

De acuerdo al art. 3.4.3 del Reglamento Bromatológico Nacional (1), los colorantes pueden ser naturales, artificiales o minerales.

Los **naturales** comprenden las sustancias aisladas de materias primas de origen vegetal y los compuestos obtenidos por síntesis, que presentan una estructura química idéntica a ellas. Como ejemplo, se puede citar la clorofila o el caramelo.

Los **artificiales** son compuestos químicos obtenidos por síntesis, no identificados en productos de origen vegetal. Ejemplos de éstos son el amarillo tartrazina o el rojo allura. También existen algunos minerales, incluyendo metales, que pueden usarse para dar color a los alimentos. Nuestra normativa (1) posee listas que identifican las sustancias, tanto naturales como artificiales, que pueden ser utilizadas como colorantes alimentarios.

¿Siempre está permitido el uso de colorantes?

El empleo de estos aditivos podría dar lugar a situaciones que perjudiquen al consumidor. Se podría elaborar un alimento con ingredientes en malas condiciones o que no sean los esperados (por ejemplo, que se utilice otra fruta en lugar de la declarada en el nombre del producto). Esto

no implica necesariamente que el alimento no sea apto para su consumo, pero el consumidor estaría siendo engañado.

Esta es la razón por la cual se permite el uso de colorantes en ciertos alimentos y no en todos. El Reglamento Bromatológico Nacional (1) indica, además, la cantidad máxima del aditivo que puede emplearse. Este límite surge luego de una evaluación de cada sustancia y de su posible uso.

La normativa exige, asimismo, que los colorantes se declaren en la rotulación como parte de la lista de ingredientes (Decreto 117/006, Res. GMC 26/03, art. 6.2.3). Esto permite que el consumidor elija alimentos que contengan o no estos aditivos, según su preferencia personal o si presenta una intolerancia a alguno en particular.

A veces, la toxicidad de los aditivos alimentarios, en particular de los colorantes, causa preocupación. Las sustancias actualmente permitidas como colorantes alimentarios han sido estudiadas por largo tiempo y debidamente evaluadas respecto a sus posibles efectos negativos. La comunidad científica entiende que su consumo implica un riesgo muy bajo de afectar la salud. Por ello, los organismos internacionales y nacionales admiten su uso, siempre que éste se considere necesario para obtener un alimento con determinadas características.

¿Qué es un aditivo alimentario?

Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesamiento, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente) como resultado que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento.. (1)

Bibliografía:

(1) Reglamento Bromatológico Nacional; Decreto N° 315/994; 5ta.

Edición; febrero 2012.

(2) Bromatología; Montes A.L.; tomo III; Ed. Universitaria de Buenos Aires; 2da. Edición; agosto 1981.

(3) Food Chemistry; Fennema O.R. (ed.); Marcel Dekker Inc.; 3rd Edition; 1996.

Material elaborado por: Dr. Ricardo Correa, Ing. Alim. Mariel Gabot.

Fuente: Intendencia de Montevideo

Las 5 leyes más famosas del mundo



La Ley de Murphy.- “Si algo puede salir mal, saldrá mal”.

Cita célebre sobre la Ley de Murphy gestada por su autor: «Si hay más de una manera de hacer algo, y una de esas maneras puede resultar en un desastre, alguien lo hará de esa manera». Esta ley no solo destaca la inevitabilidad de los errores, sino que subraya la importancia de la planificación y la preparación para lo inesperado.

La Ley de Kidlin.- “Si escribes un problema de forma clara y específica, habrás resuelto la mitad”.

Cita célebre sobre la Ley de Kidlin: «La claridad en el pensamiento precede a la claridad en la acción».

El acto de escribir obliga a estructurar el pensamiento, lo que

simplifica la identificación de causas y posibles soluciones.

La Ley de Wilson.- “Si priorizas el conocimiento y la inteligencia, el dinero seguirá llegando”.

Cita célebre sobre la Ley de Wilson: «El verdadero capital es el capital intelectual, no el financiero. Este último es un resultado del primero».

La Ley de Wilson es un recordatorio de que invertir en uno mismo y en la educación es el camino hacia el éxito sostenible.

La Ley de Gilbert.- “Cuando asumes una tarea, encontrar las mejores maneras de lograr el resultado deseado siempre es tu responsabilidad”.

Cita célebre del psicólogo social

sobre la Ley que lleva su apellido: «El éxito no es la clave de la felicidad. La felicidad es la clave del éxito. Si amas lo que haces, encontrarás el mejor camino para lograrlo».

Esta ley recuerda que el compromiso con la excelencia personal es esencial para cualquier tarea asumida.

La Ley de Falkland.- “Si no tienes que tomar una decisión, no la tomes”.

Cita célebre sobre la Ley de Falkland: «La indecisión puede ser una virtud si las circunstancias permiten reflexionar antes de actuar».

La Ley de Falkland subraya la importancia de la paciencia y la prudencia, especialmente en decisiones estratégicas.

Fuente: www.conflegal.com

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

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**