

CIPU

Año 103

La Industria Panaderil

Agosto 2025

No 1239



Pablo Remaggi y Belen Melamed próximamente en el

Importantes acuerdos comerciales con
Banco BANDES - CLARO - TOTALNET.



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

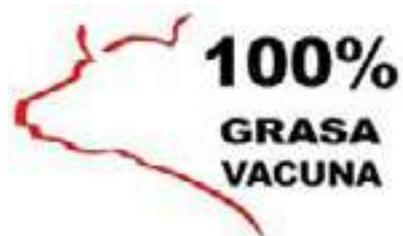
comienza desde la materia prima.

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

24

Tendencias

7

Fiesta de los Panaderos

28

Laboral

8

Convenio CIPU - BANDES

30

Competencias

10

Convenio CIPU - TOTALNET

34

Información

14

Convenio CIPU - CLARO

36

Cultura

16

Marketing

38

Pan y Salud

48

Historias Verdaderas

20

SE VENDE

43

Las Recetas de Pedro

52

Notipan

22

Empresas

44

Eventos

54

Pan para el Alma



SUMARIO

La Industria Panaderil

CIPU - Agosto - 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.

¿Qué podemos esperar?

Léamos hace unos días, en una entrevista concedida al diario “El Observador”, por el director de la Dirección General Impositiva (DGI), Gustavo González, que se viene trabajando en diferentes temas vinculados a la gestión y que se está ordenando todo en torno a la implementación de un “modelo de gestión de cumplimiento”, modelo que en administraciones tributarias modernas existe hace ya 20 o 30 años y tiene que ver, fundamentalmente, con trabajar en las causas que producen incumplimientos tributarios, y que son muy variadas.

Señalaba entonces: *“No es solamente que la gente quiera evadir. De hecho, es una minoría la que quiere evadir. Ténés problemas de desconocimiento, de olvido, de que es difícil cumplir, de no conocer el procedimiento para cumplir, problemas de solvencia, entre otros. Y no pasa solo por hacer fiscalizaciones, cosa que es importante pero no es lo único.”*

Al respecto, hizo hincapié en la importancia de caracterizar al contribuyente, para conocer la mejor forma de acercamiento en base al perfil que vaya mostrando.

González fue consultado por el periodista, sobre la importante evolución que ha tenido la venta de productos y servicios

a través de las redes sociales, preguntándole además sobre las acciones que se están implementando sobre el particular. En ese sentido, contestó: *“Es un foco temático. La forma en cómo estamos organizando esto es primero declarar cuáles son nuestros principales problemas de cumplimiento.”* Para luego agregar: *“La idea con cada uno de sus focos es identificar los contribuyentes que componen esa actividad, caracterizarlos, identificar qué oportunidades tienen de evasión, identificar los patrones de comportamiento y después ver las formas en cómo podemos valorar los riesgos de incumplimiento. Una vez que tengamos completada esa caracterización, vamos a empezar a hacer acciones a gran escala.”*. Destacó entonces, que las acciones van a depender de la caracterización, *“porque si lo que encontramos es que hay tres o cuatro actores que son muy importantes en toda la cadena, entonces tengo que hacer intervenciones sobre ello. Otra cosa es si encontramos que el problema está muy difuminado, entonces, tenemos que trabajar de otra manera.”*

González concluyó sobre este tema que: *“En este tipo de situaciones a veces lo que hay es todo un ambiente de informalidad que en algunos casos trasciende a lo tributario, o sea, es una informalidad que tiene muchos aspectos. Y hay una*

caracterización que es hasta sociológica que lleva a que la situación sea como es. Probablemente sea más difícil de mover y cambiar situaciones ahí. Hay que ver hasta dónde eso vale la pena o no, porque depende también del nivel de actividad económica, de otro conjunto de caracterizaciones. A veces en realidad saliendo de esos casos más de gente que está como en la línea de flotación, por decirlo de alguna manera, hablando socioeconómicamente, hay problemas de evasión más serios. Y ahí conforme vayamos identificando cuáles son los patrones de comportamiento, de qué manera podemos incidir para cambiar esas situaciones, lo vamos a ir haciendo.”

Vemos con muy buenos ojos que la Dirección General Impositiva se introduzca en el tema de la venta de productos y servicios a través de las redes sociales. Y más allá de la caracterización que habrá de llevarse a cabo y que en el caso de los alimentos va a ser, evidentemente, muy variada, es dable señalar que es mucho el perjuicio que viene sufriendo el sector de la panadería tradicional, por esta ya no tan nueva modalidad, la que si bien puede tener diferentes aspectos de informalidad, resulta evidente que –cualquiera sea ese aspecto– impacta y mucho en la actividad formal del sector. Y ello, debería también ser tenido en cuenta.



SAVE THE DATE



**FIESTA DE LOS
PANADEROS**

DOMINGO

9/11 - 13 horas

Salón LA HACIENDA



Banco Bandes Uruguay: beneficios exclusivos para los socios del CIPU

El Centro de Industriales Panaderos del Uruguay acaba de concretar con el Banco Bandes Uruguay, un convenio que genera importantes oportunidades para los socios, ya que podrán acceder a sus propuestas comerciales, con beneficios especiales, de acuerdo a lo siguiente:

1. Línea de Leasing con Tasa Preferencial

Financiación especialmente diseñada para la renovación o adquisición de equipamiento industrial, maquinaria y vehículos utilitarios, con las siguientes condiciones:

- Tasa preferencial exclusiva para asociados CIPU duran-

te la vigencia del acuerdo, comenzando en el mes de Agosto/25 con los siguientes valores:

Para Pequeña Empresa: TEA 20% en pesos uruguayos y TEA 7,7% en dólares.

Para Empresa Mediana: TEA 15% en pesos uruguayos y TEA 7,7% en dólares.

Estas tasas preferenciales y bonificadas en el marco del acuerdo comercial CIPUBANDES, se mantendrán permanentemente bonificadas y actualizarán el primer día hábil de cada mes.

- Montos financiables de hasta el 100% del valor del bien (sujeto a aprobación crediticia).

2. Atención Personalizada

Cada asociado contará con el respaldo de un ejecutivo comercial especializado, asignado para brindar asesoramiento integral, canalizar consultas y acompañar el proceso de forma cercana y eficiente.

3. Resolución Ágil

Bandes se compromete a brindar una respuesta en un plazo máximo de 5 días hábiles a partir de la presentación completa de la documentación requerida.

4. Productos Adicionales

- Tarjeta Corporativa sello Cabal Regional, por la cual, además de brindar un medio de pago diferido y de finan-



ciación, permite abonar el SU-CIVE con un 20% de descuento y financiarlo hasta en 12 cuotas sin recargo. También, abonar BPS y DGI en hasta 3 cuotas sin recargo. Además, facilitar el pago de servicios mediante débito automático en la tarjeta corporativa CABAL (UTE, OSE, ANTEL, y STM), con importantes descuentos.

5. Cuenta Mipyme

El socio del CIPU obtiene todos los productos a un precio mucho menor que si los contratara por separado. USD 15 IVA incluido mensuales.

- Cuenta Corriente. ✓
- Chequeras. ✓
- Caja de Ahorros en U\$S sin exigencia de mínimos. ✓
- Línea de crédito preaprobada. ✓

Pago automatizado de servicios. ✓

Plataforma de banca en línea. ✓
Tarjeta Cabal Crédito Corporativa. ✓

Tarjeta Cabal Débito - 5 transacciones en ATM sin costo. ✓
Retiros y depósitos en Abitab y RedPagos ✓

Al momento de abrir la Cuenta Mipyme, se entregará al socio/a del CIPU, la primer chequera sin costo.

6. Billetera electrónica Zas:

Servicio y medio de pago que permitirá cobrar instantáneamente, las ventas mediante un código QR que sus clientes abonarán con su celular con sólo escanear el código. El servicio incluirá:

- 30% de descuento en cada compra a los usuarios que pa-

guen con ZAS

- Tendrá un tope de \$ 500 de descuento por cuenta y por mes.

- Duración de la promoción 3 meses, en los cuales además no se cobra arancel al socio del CIPU.

- Luego de este período el arancel de la transacción será sólo de 0,75% + iva

- El pago de la compra es en el momento, sin esperas ni demoras

- Para la confirmación de la transacción se envía un mensaje con la acreditación del pago en la cuenta que se designe.



% ESPECIALES para socios del CIPU



Visanet inició operaciones en junio de 1997, siendo el adquirente exclusivo de VISA, desde ese momento y hasta el 1° de setiembre de 2022.

A partir de 2023 Visanet se transforma en Totalnet y suma el procesamiento de MasterCard y otros sellos (Cabal, Discover, Elo y Amex en proceso).

En 2024 Totalnet fue adquirida por Minsait Payments, empresa del Grupo Indra de España.

DIFERENCIAS QUE

OFRECE TOTALNET

Plataforma y arquitectura tecnológica de clase

mundial y alta performance, con un nivel de servicio superior al 99.95% y los más altos estándares de seguridad.

Actualización continua: mantener las soluciones tecnológicas al día con las últimas tendencias y necesidades del sector.

Soluciones de Valor Agregado: acceso al portal donde las empresas puedan obtener toda la información de sus ventas a efectos de insumirlo en su contabilidad, conciliarlo, generar reportes financieros y dar seguimiento a su negocio.

Innovación: evaluar propuestas y proyectos de colaboración para desarrollar nue-

vas funcionalidades o mejoras continuas en colaboración con los clientes.

Tap to Phone: se ofrece la App Totalnet para complementar las opciones de aceptar pagos con movilidad y sin necesidad de un POS con una muy buena experiencia del cliente. Ideal como contingencia ante caídas de internet, luz, etc.

E-commerce: Integración directa con Cybersource o por medio de Pasarelas en Uruguay.

A través del acuerdo firmado con el Centro de Industriales Panaderos del Uruguay, los socios del CIPU, podrán acceder a los siguientes beneficios:

I. Aranceles adquirencia Visa - Mastercard (incluye OCA) - Cabal - ADQUIRENCIA FULL –

| Tarjeta de débito local | VISA | MASTER |
|----------------------------------|--------|--------|
| Tarjeta de débito local | 0,94 % | 0,94% |
| Tarjeta de crédito local 1 cuota | 2,75 % | 2,99% |
| Tarjetas Extranjeras | 3,30 % | 3,30% |

En todos los casos precio + IVA.

POS EN ARRENDAMIENTO MENSUAL (Adquirencia full)

- Inalámbrico: 9 meses sin costo. 3 meses al 50% de la tarifa.
- Ethernet (cable Internet): 9 meses sin costo. 3 meses al 50% de la tarifa.

PRECIOS BONIFICADOS con adquirencia TOTALNET en la integración de caja

- Conexión remota a Data Center.
- Configuración de opción básica del sBackOffice y sPOS.
 - Definición de artículos.
 - Precios y Lista de precios.
 - Descuento por volumen y promociones.
 - Definición de proveedores.
 - Definición de clientes y sucursales de clientes.
 - Ingreso de compras.
 - Ingreso de pagos a proveedores.

- Facturación electrónica.
- Cobranza de clientes.
- Estado de cuenta de clientes y proveedores.
- Reporte de vencimiento de clientes y proveedores.
- Reporte de venta por artículo.
- Reporte de documentos resumido y detallado.

- Capacitación remota del ingreso de los ítems detallados.
- Configuración de las opciones disponibles en el sistema para el flujo de la empresa.
- Representación impresa TICKET STANDARD.
- Soporte remoto.
- Sin derecho a solicitar modificaciones y/o ajustes específicos al sistema; pero si recibiendo actualizaciones de versiones y mejoras realizadas por SINSET.

TOTALNET + SISNET

- Se realizó acuerdo con dicha empresa para quienes desean contar con un sistema integrado de caja, es decir podrán controlar artículos, productos, bancos, facturación electrónica, compras, ingreso de mercaderías, facturas, notas de crédito, contabilidad, gráficas y con acceso remoto o no dependiendo de vuestra empresa y necesidad. Incluye caja, pantalla, impresora etc. Tarifas anuales bonificadas en acuerdo con Totalnet.
 - Sin costo de mantenimiento mensual; pago único anual con 2 opciones:
 - a) pago contado \$ 35.999 (VIGENCIA Hasta EL 31 de Octubre)
 - b) opción de financiación en 6 cuotas

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 apunta 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

¿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



PLANES BENEFICIOSOS PARA SOCIOS DEL CIPU



El CIPU llegó a un importante acuerdo con la empresa CLARO, en donde los asociados pueden acceder a los siguientes packs.

PACK 1

5 líneas con



+

500 minutos
Roaming América
1 SAMNSUG A15



\$ 600

PACK 2

MODEM

**250
GIGAS**

Transportable

+

5 líneas con



500 minutos
Roaming América
1 SAMNSUG A15



\$ 1.600





TPV Android HiPos con pantalla táctil 15.6"



Balanzas Kuma

Solución para panaderías

¡Creá productos personalizados con código QR!

- Permite escanear un solo QR y cobrar todo el ticket en segundos.
- Etiquetas con logo y precio para resaltar tus productos.
- Hasta 8 vendedores trabajando a la vez, con pasaje simultáneo.
- Conexión directa al sistema para control de stock y ventas.



¡Mirá esta demo!



Creación de productos por peso



Asignación de tarifas según horarios y turnos



Formatos de productos



Registro y control de costes y márgenes por artículo



Mejora la experiencia del cliente



Asignación códigos QR



Familias y artículos personalizables con fotografías



Atribuir alérgenos a los artículos



Diseño del ticket de venta



Estadística avanzada



Gestión centralizada de diferentes Puntos de Venta



Control de efectivo

En el mes de LA NOSTALGIA... vuelven los napoleones, los besitos y los borrachos a las panaderías tradicionales

Desde 1978 y en base a una iniciativa de Pablo Lecueder, en aquel entonces un joven veinteañero, se lanzó desde CX 32 "Radiomundo", la realización de una fiesta con música de la década de los 60, convocada para el 24 de agosto, previo al feriado no laborable que conmemora la Declaratoria de la Independencia de nuestro país.

Con el correr del tiempo, se comenzaron a suceder en esa fecha, las fiestas bailables en diferentes lugares y así fue naciendo lo que se denomina como la "Noche de la Nostalgia", la que fue ganando su lugar incluso en las actividades turísticas, hasta que llegó a ser declarada por ley, como "Fiesta Nacional".

Es así que, precisamente en estos meses de agosto, la panadería quiere adherirse también a esa nostalgia y "recuperar" algunas elaboraciones que solamente las personas con una edad avanzada, pueden recordar, porque "las panaderías de barrio vuelven a hornear recuerdos".



**Napoleones, besitos y borra-
chos,** regresan a las vitrinas de los
establecimientos para revivir los
sabores de estas especialidades.

Y para que ello fuera posible,
desde el CIPU se llevó a cabo
una clase demostrativa de estas
elaboraciones, a efectos de que
todas las panaderías puedan
participar de la promoción que
respalda la campaña, en ese sen-
tido, campaña que teniendo en
cuenta la asistencia a la citada
demostración, se verá reflejada
en todos los barrios capitalinos
y, por supuesto, en varios luga-
res del interior de nuestro país.

**Quien aún no esté elaborando
estos productos y desee hacer-
lo, puede contactarse con las
oficinas sociales, en donde se le
brindará todo el asesoramiento
sobre el particular.**

Vale recordar un artículo cuyo
autor es el escritor Milton Schin-
ca y que fuera publicado en
nuestra revista, que está vincu-
lado justamente a los napoleo-
nes y se ubica a mediados del
siglo XIX.



LOS NAPOLEONES (ese bizcocho olvidado) en nuestra guerra

Todos los días se veía pasar a aquel caballero enfundado en su jaquet negro, de galera encasquetada y empuñando un pausado bastón. Con su aire austero avanzaba invariablemente hasta el Mercado Grande, que funcionaba dentro de nuestra Ciudadela. Allí, discretamente, entraba en un negocio y cumplía todas las tardes el mismo ritual: se compraba unos cuantos "napoleones"; aquellos bizcochos achocolatados con vaga forma humana que pretendería evocar tal vez, muy toscamente, la figura del famoso Corso.

Costaban un cobre, y eran la golosina predilecta de aquel hombre de vestir severo. Con su paquetito en mano volvía a salir a la calle, y sin esperar más, se iba comiendo sus napoleones por el camino.

Más de una vez - según cuentan testigos - se encontró con algún chiquilín que se lo quedaba mirando con envidia. El caballero entonces se detenía y pre-

guntaba: ¿"Te gustan los napoleones?" Y sin esperar respuesta, lo convidaba con uno y seguía viaje.

Aquel paseante de los "napoleones", que marchaba por nuestras calles diariamente para cumplir con su ritual, solo y sin escolta alguna, era el Presidente de la República, don Joaquín Suárez.

Ni siquiera la Guerra Grande, y los peligros de aquel momento de tanta turbulencia política, alteraban el disfrute del primer magistrado del Gobierno de la Defensa, en busca cada

día de sus bizcochos predilectos.

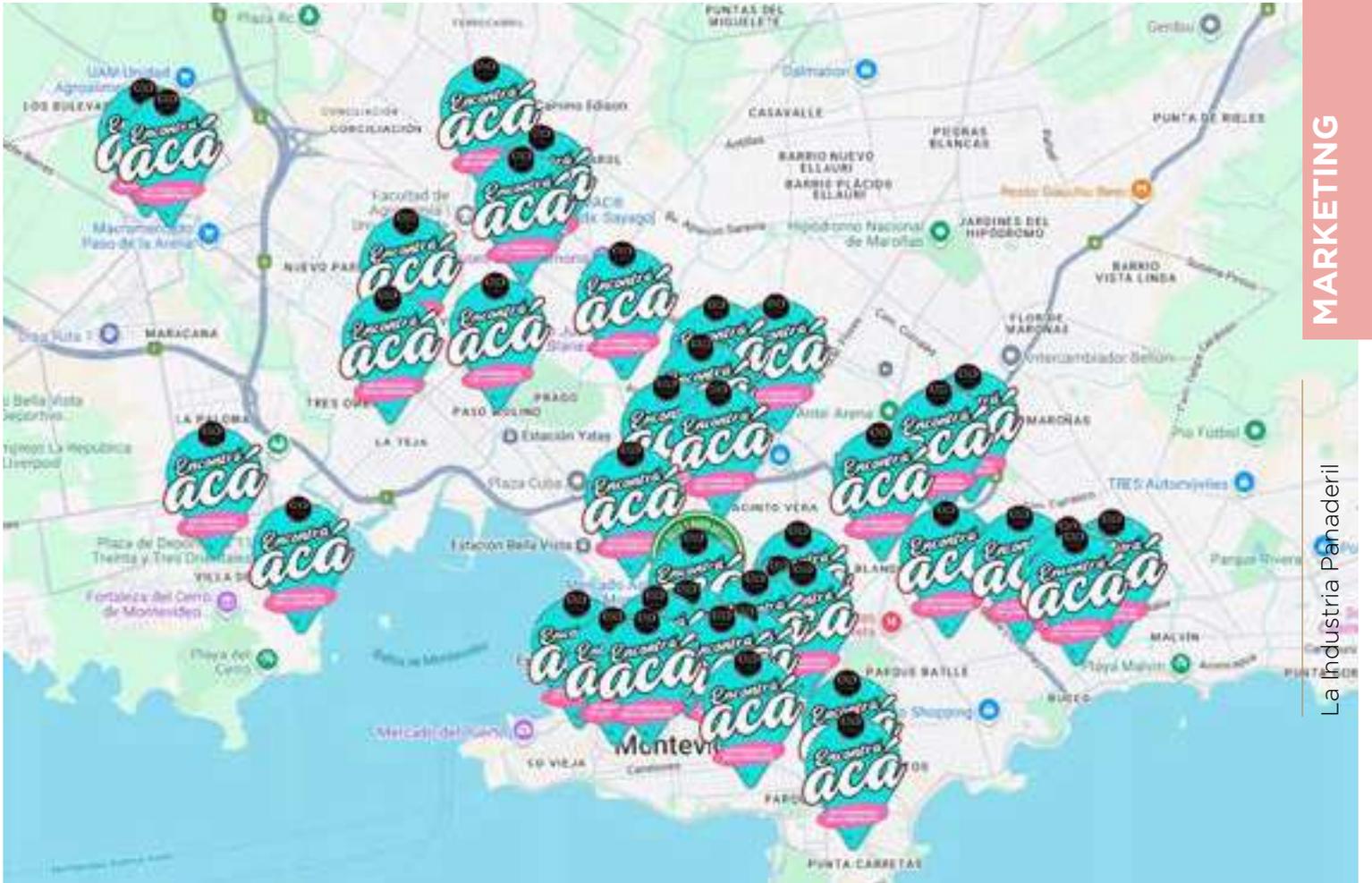
"Boulevard Sarandí" de Milton Schinca.

(Cosas de la Guerra Grande 1842-1851)

Anecdotes, gentes, sucesos del pasado montevideano. www.memoriaviva5.blogspot.com

Nota: Joaquín Suárez fue presidente interino de la República desde el 1° de marzo de 1843 hasta el 15 de febrero de 1852, ocupando dicho cargo durante la Guerra Grande, firmando el Tratado de Paz del 8 de octubre de 1851.





DESDE 1985

MANTEX

GRASA VACUNA
HOMOGENEIZADA Y CENTRIFUGADA

APTA PARA FRITURAS
IDEAL PARA TODO TIPO DE PANIFICADOS

CHICHARRONES
ESPECIAL PARA ROSCAS Y BIZCOCHOS



PROMOCIÓN LANZAMIENTO

**NUEVA GRASA PREMIUM
SÚPER REFINADA ARGENTINA**

REFINERÍA DE ÓLEOS URUGUAYA S.A.



MASTER GRAS

ÓLEO 36°/39°C

TRADICIONAL 42°/45°C



Refinería de Óleos Uruguay S.A.

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

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: 110 mts
 Profundidad: 110 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
 108.454 KM

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 Multicereales
- Pan Ciabatta
- Pan Rústico
- Pizza y Focaccia

Día Nacional de las Mipymes: “son el corazón productivo del país”, dijo Cardona

La Industria Panaderil

CIPU - Agosto - 2025

En el Día Nacional de las Mipymes, el presidente Yamandú Orsi participó de un evento junto a la ministra de Industria, Energía y Minería (MIEM), Fernanda Cardona; el ministro de Economía y Finanzas (MEF), Gabriel Oddone; el intendente de Canelones, Francisco Legnani; y el presidente de la Agencia Nacional de Desarrollo (ANDE), Ignacio Dorrego, para reconocer el valor de las mipymes en el desarrollo productivo del país y presentar algunas de las líneas estratégicas que se impulsan desde las instituciones.



.22

En el marco del Día Nacional de las mipymes que se celebra cada 13 de agosto, la ministra Fernanda Cardona

participó, junto al presidente Yamandú Orsi; el ministro de Economía y Finanzas, Gabriel Oddone; el intendente de Ca-

nclones, Francisco Legnani; y el presidente de ANDE Ignacio Dorrego, de un evento donde se presentaron líneas estratégi-

cas para el fortalecimiento de las mipymes.

Durante su exposición, la ministra Cardona señaló que “las mipymes son el corazón productivo del país”.

En Uruguay las mipymes representan el 99,58% del total de empresas y generan el 67,72% del empleo formal en el sector privado de industrias, comercio y servicios.

En el interior del país, las microempresas alcanzan un promedio del 88,82% del total de las empresas.

Además, si bien las mujeres tienen una participación del 45% en el empleo total del sector privado, su participación en cargos de dirección es del 36%, lo que indica que aún hay brechas sobre las que es necesario seguir trabajando para avanzar en justicia social.

La ministra destacó la importancia del desarrollo territorial. “Debemos tener presencia constante en el territorio porque es la única manera de hacer políticas públicas debidamente direccionadas”, señaló, y resaltó que hay que tener en cuenta las particularidades de cada región.

La jerarca hizo hincapié en la necesidad de “diagnosticar, contener y transformar”. Diagnosticar para poder desarrollar acciones a medida; contener, para dar sostenibilidad a los emprendimientos más allá de coyunturas específicas; y transformar, para agregar valor a las cadenas productivas, sumar conocimiento y mejorar salarios, y tejer cadenas regionales que fortalezcan nuestra soberanía productiva.

Cardona expresó que las mipymes “son el mayor ejemplo de justicia social y económica”.

Finalmente, la ministra llamó a “fortalecer el compromiso de trabajar de manera mancomunadamente” por la redistribución de oportunidades.

Líneas estratégicas del MIEM para el fortalecimiento de las mipymes

Durante su alocución la ministra hizo un repaso de las herramientas que pone a disposición el ministerio:

- Procertificación, para cofinanciar la adopción de normas y certificaciones de mejoras de gestión.
- Fondos de inversión para cooperativas y entidades de la economía social.
- Incubadora de emprendimientos cooperativos en sectores no tradicionales, asociados a innovación y tecnología, junto a INACOOOP y CUDECOOP.
- Fondo Industrial para la diversificación, la descentralización, el agregado de valor y la apertura de mercados.
- Oportunidades Circulares, para bioeconomía y economía circular, junto a ANDE.
- Avanza Mypes, junto a LATU y CIU, para el acompañamiento integral para la gestión, la innovación sostenible y la comercialización en alimentos, forestal-maderero y metalmecánica.

Además, desde el MIEM se trabaja, junto con el Congreso de Intendentes, para fortalecer el Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos (RUNAEV) y simplificar trámites. En el plano internacional, Uru-

guay, a través del ministerio, ejerce este año la presidencia de la Red de Políticas para Pymes de América Latina y el Caribe (RED-PPALC), para compartir capacidades y abrir oportunidades en cadenas regionales de valor; al tiempo que se impulsa la articulación en el MERCOSUR.

Perspectivas complementarias

El intendente de Canelones, Francisco Legnani, tuvo a su cargo la apertura del evento y destacó la potencialidad del departamento para seguir creciendo. En este marco, las mipymes son un actor fundamental y es por eso que desde la intendencia trabajan específicamente en líneas estratégicas con este sector.

El ministro de Economía y Finanzas, Gabriel Oddone manifestó que las mipymes “promueven empleo, construyen tejido social, barrio y espacio de convivencia”.

Entre los principales objetivos que tiene el Ministerio de Economía y Finanzas vinculado al fortalecimiento de las mipymes destacó: promover mejoras en la productividad, mejorar el acceso a nuevos mercados, y mejorar el acceso a financiamiento.

Finalmente, el presidente de la Agencia Nacional de Desarrollo (ANDE), mencionó que se cumplen 10 años de la agencia y que es necesario “pensar los próximos 10 años”. En este marco, presentó líneas estratégicas del plan 2025 - 2029 para ANDE.

Fuente: Ministerio de Industria, Energía y Minería (www.gub.uy)

Innovación en panificación: de ingredientes naturales a tecnología avanzada

Las innovaciones tecnológicas son esenciales en la cadena de valor de la industria de panificación

Por Guillermina García



Para los especialistas, una de las tendencias más importantes en el sector es la naturalidad, así como los ingredientes de mejor calidad. Foto: Freepik

La **industria de la panificación** y pastelería enfrenta desafíos significativos en la actualidad, impulsados por la necesidad de adaptarse a las demandas de los consumidores por productos más saludables, el uso de ingredientes naturales y nutritivos, y la reducción del desperdicio de alimentos.

En el panel **Retos y desafíos de los productos con carbohidratos en México y LATAM**, organizado en el marco del **1er Seminario Técnico IFT**, Sandra Corona, Gerente Senior de Producto de Panadería en Chedraui; Monserrat Mendoza, Gerente de Capacitación en Grupo Bimbo y Luis Cervera, CEO del Instituto Latinoamericano de Cereales com-

partieron la visión sobre el papel de la tecnología en la industria de panificación y panadería.

Los especialistas coinciden que, al enfrentar los diversos desafíos del sector, las empresas están adoptando estrategias que les permi-

ten adaptarse a las demandas del mercado y contribuir al bienestar de los consumidores y del planeta.

Desarrollo de productos saludables con ingredientes naturales y nutritivos

Según los expertos, una de las tendencias más importantes en el sector es la **naturalidad**, así como los ingredientes de mejor calidad, el conocer más cómo se hacen los procesos y las masas madres, las largas fermentaciones y el uso de semillas y granos antiguos.

“El principal atributo que demanda el consumidor de productos panificados sigue sien-

do el sabor, aunque también busca otros aspectos como fórmulas convenientes, más naturales, y, en consecuencia, productos más saludables”, expone Monserrat Mendoza.

Además, el tema de la **sostenibilidad** de los productos es muy relevante, ya que los consumidores están buscando que las empresas sean sustentables, que tengan temas de empaques biodegradables o compostables o reciclables, uso de energías renovables.

Mendoza destaca que existe un importante enfoque en la parte de productos saludables, como el uso de menos ingredientes, recetas más limpias y produc-

tos que tengan ingredientes que sean funcionales que también ayuden a una mejor salud.

Retos tecnológicos en la industria de la panificación y pastelería

Uno de los principales desafíos tecnológicos es el incremento en los costos energéticos. La producción de pan y productos de pastelería requiere un alto consumo de energía eléctrica y gas natural, lo que representa una carga significativa en los presupuestos de las panaderías.

Para mitigar este impacto, las empresas están invirtiendo en **equipos más eficientes** y tecnología, adoptando así prácticas



CONTROL DE PLAGAS



Integral Home
Higiene ambiental

NUESTROS SERVICIOS:

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

IDONEIDAD CALIDAD **SEGURIDAD RESPALDO**

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

IMAGEN DE SU EMPRESA:

| | |
|-------------------|-------------------|
| Cucarachas | 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 |



sostenibles que minimicen su huella ambiental.

De acuerdo con Sandra Corona, se confunde mucho la panadería o la pastelería industrial con la artesanal por los grandes volúmenes, pero al final se operan con los mismos equipos, con la misma gente, es decir, interviene la mano del hombre.

“Y esta parte no cambia, solo la parte que ha cambiado en cuanto a esta visión es incluir hornos inteligentes que puedes meter recetas, porque a falta de expertise, pues ya no necesitas gente que operen los hornos o una batidora ya es muy predecible. Mete los datos o simplemente por tendencia sabe qué masa va a trabajar y vas eliminando un poco la mano del hombre”, explica.

Tendencias en el sector de panificación

Para Luis Cervera, el tema de sustentabilidad es uno de los que vienen. La población se preocupa más por la huella hídrica, la huella de carbono y saber fi-

nalmente de dónde vienen los granos.

“Partimos con ese tema la sustentabilidad y lo vemos también con otro gran tema que se está siguiendo, los **alimentos basados en las plantas**. Los corporativos y las panaderías de barrio tratan de sacar ingredientes para dar mucho más valor al pan que ya se come. Y eso en parte es muy bueno porque le están dando un reposicionamiento a lo que el pan tiene”, señala.

Por su parte, Coronah comenta que otra tendencia es el tema de la **vida útil** de los productos de panificación, trabajar con conservadores naturales que permitan tener panes de caja o panes empacados con más tiempo y no estarlos tirando cada dos o tres días es clave.

“Es importante pensar mucho en las **materias primas** que se van a ocupar, por ejemplo, la fruta es muy relevante en el tema de la pastelería, porque por el cambio climático cada vez hay menos variedades que están disponi-

bles o que aguante y así se pueden evitar mermas y el desperdicio de ingredientes”, agrega.

“Lo anterior tiene que ver con una buena planeación de la producción, con una buena capacitación de los panaderos y los pasteleros y con el cuidado en la elección y uso de las materias primas”, concluye Corona.



Guillermina García.-

Periodista especializada con más de 13 años en medios de comunicación.

En los últimos 7 años ha enfocado sus conocimientos y competencias en la industria de alimentos y bebidas, y en el sector de packaging para alimentos.

Fuente: the FOOD TECH (www.thefoodtech.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

Marcela Barrios expuso sobre reducción del tiempo de trabajo

La directora Nacional de Trabajo, Marcela Barrios, participó como expositora en el evento Best Employers Summit, organizado por Forbes Uruguay, donde abordó los desafíos y oportunidades vinculados a la reducción del tiempo de trabajo. Al respecto, sostuvo que “la idea es que esto sea producto de negociaciones en las mesas (...) y que cada sector pueda implementar la reducción del tiempo de trabajo según sus propias características”.

Barrios subrayó que Uruguay encara esta discusión desde una perspectiva de diálogo social y negociación colectiva. “Hay una variedad importante de modelos y procesos en los cuales se va a seguir estudiando el tema. En el caso nuestro, partiendo de la tradición que tiene Uruguay en cuanto al diálogo social y el intercambio entre empleadores y trabajadores, lo que se planteó es tratar el tema en el ámbito del Consejo Superior de los Consejos de Salarios”, afirmó.

“La impronta que queremos dar al tema es basada en el acuerdo tripartito, que verdaderamente con información, con insumos, con equipos técnicos que puedan contribuir, se pueda ir buscando el mejor modelo. Tenemos pensado en invitar a otros países, Chile ha estado avanzando en el tema, México, España, y hablar de cuáles son los modelos y hablar de las diferencias con otros países”, expresó.

Asimismo, señaló que “la legislación actual de Uruguay sobre las ocho horas data del principio del siglo pasado”, y que, en el contexto actual, “es momento de discutirla en función de las nuevas tecnologías, del mundo actual del trabajo y también de la vida”.

La directora destacó también la importancia de adaptarse a las particularidades sectoriales, y que “la productividad es una dimensión que tiene que tomarse en cuenta, aunque no es la única; también hay que considerar la organización de los tiempos, y la operativa específica de cada sector”.

“La idea es que esto sea producto de negociaciones en las mesas. Actualmente hay 240 mesas activas, y cada sector podrá implementar la reducción del tiempo de trabajo según sus propias características”, sostuvo. Como ejemplo citó que hay “sectores donde trabajan todos los feriados; de repente, es po-



sible aumentar los feriados o adicionar días de licencia, que también contribuye a disminuir el tiempo de trabajo computado anualmente”.

Finalmente, la directora expresó que el proceso se apoya en una mirada de futuro. “Apuntamos a reorganizar el trabajo y a trabajar en alianza con la innovación tecnológica, utilizando herramientas que nos permitan ser igual de productivos, sin necesidad de que los trabajadores estén 48 horas semanales”, concluyó.

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

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.

JOSÉ ROLDÁN, “Panadero Mundial del año 2025”

La Industria Panaderil

CIPU - Agosto - 2025

.30



José Roldán

El maestro panadero español José Roldán Triviño ha sido galardonado como “Panadero Mundial del Año 2025”, título que otorga desde hace 15 años la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIBC).

El reconocimiento se llevó a

cabo en San Pablo (Brasil), en el marco de la feria FIPAN, y dentro de las actividades de la mencionada UIBC, que celebró allí su Congreso anual y las elecciones al Presidium.

Roldán, de 36 años, se impuso en la ronda final a aspirantes de

Francia, Alemania, Islandia, Taiwán y Brasil. Estas fueron sus primeras impresiones tras este hito histórico:

“Es un orgullo enorme para mí y para mi familia por todo el esfuerzo que han hecho. Y es un reconocimiento a toda una trayectoria, con mucha intensidad



José Roldán, Antonio Aguilar, María Bazar, Jesús Sánchez y José María Fernández del Vallado
(Secretario General de CEOPPAN y de la UIBC)

y de muchos años. Estoy muy feliz y super contento. Además, hago lo que me gusta y seguiré con humildad, ya que me quedan un montón de cosas por aprender aún”.

Natural de Córdoba (España), a Roldán la panadería le viene por tradición familiar y es un enamorado del obrador. Actualmente su trayectoria profesional le ha llevado por el camino de la formación, impartiendo sus conocimientos tanto a nivel nacional como en países como EEUU, Francia, Italia, Holanda, Colombia, Brasil o México, solo por poner unos ejemplos.

Además, es el panadero español más laureado de la historia en competiciones internacionales. Fue campeón de España de panadería artesana en 2015; campeón de Europa de panadería en 2007 con apenas 18 años; campeón del Mundo de panadería en Rímini en 2023 y subcampeón en 2024.

Asimismo, en la actualidad es el capitán de la Selección Española de Panadería Artesana (Espigas) de la Confederación Española de Organizaciones de Panadería y Pastelería (CEOPPAN) y en la oportunidad estuvo dirigiendo, junto con el director técnico Jesús Sánchez, a Antonio Aguilar y María Bazar, representantes de España en el Campeonato Internacional de Jóvenes Panaderos que organiza la UIBC en San Pablo.

Cabe recordar que José Roldán estuvo en nuestro país, a instancias del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay, en noviembre de 2019 y en marzo de 2022, ofreciendo varias demostraciones de las que pudieron participar los asociados, siendo de destacar que en una entrevista que se le realizara, manifestó: *“Me llevó una gratísima sorpresa. Estoy encantado con el país, pero yo entiendo que el país es lo*

que forma su gente, porque desde que llegué, no he visto una mala cara, me han tratado magníficamente y me siento como en casa. Y cuando te sientes como en casa es porque la gente es muy hospitalaria, es como un amigo, así que estoy encantado.”

Mundial de jóvenes panaderos: China en primer lugar, Francia y España en el podio

A través de CEOPPAN, se hizo llegar un comunicado por el que dan cuenta que la selección española de panadería artesana de dicha Confederación, ha obtenido el tercer lugar en el Campeonato Mundial de Jóvenes Panaderos, con su equipo “Los Espigas”.

Los Espigas no se bajan del podio en las competiciones internacionales, y en San Pablo demostraron que la cantera del sector tiene futuro



.32

Nuevo éxito para la panadería española, con la Selección de Espigas de CEOPPAN, volviendo a subir al podio de una gran competición internacional. San Pablo (Brasil), en el marco de la prestigiosa feria FIPAN, ha acogido estos días el LIII Campeonato Internacional de Jóvenes Panaderos, organizado por la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIBC).

El combinado español, com-

puesto por el cordobés Antonio Aguilar, y la coruñesa María Bazar, y dirigido por el capitán José Roldán y el director técnico Jesús Sánchez, ha logrado un meritorio y merecido 3º puesto, tras China, la vencedora, y Francia.

Para el capitán José Roldán, que el pasado lunes recibió el galardón de "Panadero Mundial del Año 2025", "es un orgullo el poder estar siempre en el pó-

dium de las grandes competiciones internacionales. Los chicos han hecho un grandísimo trabajo tanto en panadería y bollería como en la pieza artística, y creo que gustó mucho al jurado, y poco más que añadir tras haberlo dado todo. Como siempre, agradecer a todos los que han hecho posible sacar adelante este trabajo y a todos nuestros sponsors, y a seguir con esta trayectoria en próximas competiciones".



*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/>

BROU a Mano Comercios: aplicación del BROU facilitará gestión de cobro de mipymes y emprendedores

La Industria Panaderil

CIPU - Agosto - 2025

El presidente de la República, Yamandú Orsi, participó en la presentación de “BROU a Mano Comercios”. El titular del Banco República, Álvaro García, dijo que impulsar a las pymes es promover el crecimiento del país.

García resaltó que la iniciativa es una decisión estratégica del Banco de la República Oriental del Uruguay (BROU) para acompañar y fortalecer a los comercios, los emprendedores y las micro, pequeñas y medianas empresas (mipymes).

El jerarca señaló que impulsar a las mipymes es promover el crecimiento del país y, por eso, desde el banco, se trabaja en brindar más y mejores herramientas con impacto real y alineadas a los valores que definen a la institución pública.

Con esta iniciativa, se busca seguir construyendo un Uruguay más digital, equitativo y conectado, manifestó.

Esta solución es accesible, inclusiva y pensada especialmente para mejorar la gestión diaria del comercio y reducir barreras de entrada al sistema financiero, indicó el jerarca.



BROU a Mano Comercios

La aplicación BROU a Mano Comercios **ofrece una alternativa de cobro ágil y eficiente para los comercios** clientes del BROU, ya que permite convertir cualquier celular Android en un punto de venta (POS, por su sigla en inglés).

La herramienta está dirigida a emprendedores, profesionales y técnicos que no cuentan con locales comerciales ni dispositivos de cobranza. Esto cambia

la manera en que se cobra y se vende y permite el crecimiento de los emprendimientos uruguayos, aseguró.

Así, los comercios podrán recibir pagos sin contacto con tarjetas de débito, crédito (VISA y Mastercard) o mediante la lectura de un código QR (toke), con acreditación en su cuenta del BROU, sin necesidad de dispositivos físicos ni otros costos asociados (solo arancel).

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

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se incorporan al Reglamento Bromatológico Nacional el colorante “carmín” y el colorante “sales de potasio y sodio de complejos cúpricos de clorofilina”.

El Ministerio de Salud Pública aprobó el decreto 150/025, por el cual se incorpora al ordenamiento jurídico nacional la Resolución del Grupo Mercado Común del MERCOSUR GMC N° 46/23, de fecha 5 de diciembre de 2023, por la que se aprobó la modificación de las Resoluciones GMC Nos. 50/97 y 09/07, sobre “ADITIVOS ALIMENTARIOS”.

La norma en cuestión, en su artículo primero incluye el aditivo carmín, INS 120, con la función colorante, con límite de 0,02 g/100g en la categoría de alimentos 7 - Productos de Panificación y Galletería, subcategoría 7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin



relleno, recubiertos o no, de la Resolución GMC N° 50/97.

A su vez, por el artículo segundo, se incorpora también el aditivo sales de potasio y sodio de complejos cúpricos de clorofilina, INS 141, con función colorante,

con un límite de 0,0075 g/100 g en la categoría de alimentos 7 - Productos de Panificación y Galletería, subcategoría 7.2.1. Bizcochos, galletitas y productos similares, con o sin relleno, recubiertos o no, de la Resolución GMC N° 50/97.



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

Por consultas o ventas: **2506 1149**

E-mail: ventaslbb@regionalsur.com.uy

PANEUM, Museo de Panadería más grande del mundo

La Industria Panaderil

CIPU - Agosto - 2025

.36

Situado en Asten, Alta Austria, es sede de Backaldrin, marca que fabrica ingredientes de primera calidad para panadería y pastelería como compañía innovadora. También conocido como Wunderkammer des Brotes ofrece una visión única de la historia y la cultura de la elaboración del pan.

Edorta Salvador de panadería Arrásate ha podido disfrutar de la visita organizada por **Cusine** a esta joya arquitectónica que como nos describe el maestro panadero se trata de una asombrosa **cámara de curiosidades del pan**, con una escalera helicoidal que incluye utensilios, arte, libros y todo tipo de elementos de panadería.

*“Diseñado por el estudio Coop Himmelblau este volumen ondulante, que simula una masa de pan demuestra como un producto cotidiano puede transformarse en **símbolo cultural**. En su interior 1200 objetos narran 9000 años de historia del pan dentro de una auténtica cámara de curiosidades que **mezclan ciencia, arte y marketing sensorial**. El resultado es un espacio que fideliza el visitante y genera una repercusión mediática”* señala Edorta (@pan_baker)

En 2017 Backaldrin desarrolló **Paneum - Wunderkammer**



des Brotes dentro de sus instalaciones el cual consta de dos elementos: un edificio en la planta baja que cuenta con vestíbulo y sala para eventos y el Wunderkammer des Brotes que es un área de exposición de dos pisos en forma circular con una escalera en forma de caracol.

La fachada está construida de cemento y recubierto con acero inoxidable dándole una vista espectacular. El espacio expositivo del museo ocupa casi 1.000

metros cuadrados y alberga 1.200 objetos expuestos y más de 5.000 libros en la biblioteca. La colección incluye una amplia gama de objetos, desde antiguos sacos de harina y coches de juguete hasta porcelana de Meissen, cofres y herramientas gremiales, pinturas, esculturas y libros sobre el oficio de panadero y la elaboración del pan desde hace 9000 años.

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

14 DE SETIEMBRE

9 hs. – Museo Oceanográfico



Pérez
Scremini

5k / 10k



Por primera vez, **19 carreras solidarias en todo el país por la cura del cáncer infantil y adolescente**

Corramos o caminamos, lo importante es hacerlo juntos.

Juntos más lejos

¿Cae mejor el pan de Europa?

Si has notado que ciertos productos de panadería son más tolerables en el extranjero, puede que no todo esté en tu cabeza.

Por Alice Callahan



En un video de TikTok, Christian Collins desmenuza una baguete crujiente y se dirige a sus cinco millones de seguidores.

¿Por qué, se pregunta, puede comer “pizza y bollos todos los días” en Europa, pero el pan en Estados Unidos y Canadá causa problemas? Esto puede incluir malestar esto-

macal, fatiga y “niebla mental”, dijo Collins en una entrevista con The New York Times.

Collins, que se describe a sí mismo como nómada digital, es solo una de las muchas personas que, en diversas plataformas, llevan años hablando de este desconcertante fenómeno. En junio, Joe Rogan amplificó en su popular pódcast la

idea de que los productos de pan europeos podrían ser superiores. “Anda a comer pan a Italia”, dijo. “No te va a caer nada mal”.

Alessio Fasano, gastroenterólogo del Mass General Brigham, dijo que había oído relatos similares de muchos de sus pacientes que tienen ciertos tipos de sensibilidad al trigo.

Cuando comen productos deriva-

dos del trigo en Estados Unidos, dicen sus pacientes, tienen hinchazón, náuseas, diarrea, estreñimiento, dolor articular, fatiga o niebla cerebral. Cuando comen productos derivados del trigo — sobre todo pan— en Europa occidental, tienen menos síntomas o son más leves.

Fasano dijo que no existen investigaciones sólidas que expliquen este hecho. Pero él y otros expertos tienen algunas teorías.

TEORÍA Nº 1: el trigo es diferente

Una explicación destacada en las redes sociales es que el pan de Europa contiene menos gluten que el de Estados Unidos y, por tanto, causa menos síntomas a quienes son sensibles a él.

Es cierto que el principal tipo de trigo que se cultiva en Europa es el trigo “blando”, que da lugar a un pan con menos gluten, y que el trigo que se cultiva normalmente en Estados Unidos y Canadá es el trigo “duro”, que produce un pan con más gluten, dijo Brett Carver, experto en genética del trigo de la Universidad Estatal de Oklahoma.

Pero los molineros de harina y los panaderos de Europa a veces añaden trigo “duro” — normalmente importado de Norteamérica— a sus harinas panificables para aumentar los niveles de gluten del producto, dijo Emanuele Zannini, profesor de ciencia de los alimentos de la Universidad Sapienza de Roma.

Sin embargo, no sabemos qué tan habitual es esta práctica, cuánto

trigo “duro” añaden ni en qué medida afecta a los niveles finales de gluten. Así que es difícil decir si la teoría sobre los distintos tipos de trigo es correcta, dijo Zannini.

TEORÍA Nº 2: la masa se fermenta más tiempo

Si compras una hogaza en una pequeña panadería de Europa, es probable que el pan se haya elaborado con un largo periodo de fermentación, dijo Fasano.

Durante la fermentación, microbios como la levadura y las bacterias descomponen parte del gluten de la masa. Cuanto más largo es el tiempo de fermentación, menos gluten queda, lo que podría dar lugar a menos síntomas en personas con sensibilidad al gluten, dijo Fasano.

Los panes tradicionales de masa madre que se suelen hacer en Europa tienen largos periodos de fermentación que duran de 12 a 48 horas, dijo Zannini.

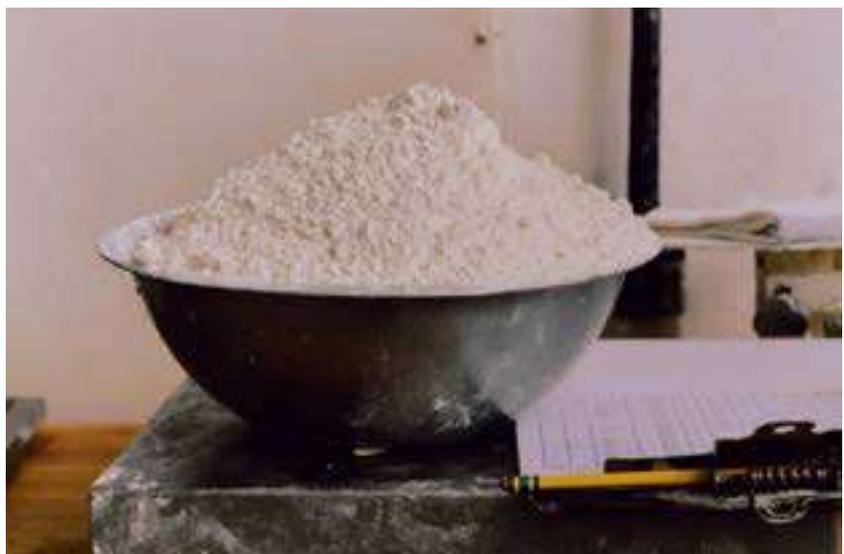
La levadura y las bacterias de la masa madre pueden descomponer no solo el gluten, sino también determinados tipos de carbohidratos difíciles de di-

gerir, llamados FODMAP, que pueden causar síntomas como hinchazón, dolor abdominal, estreñimiento y diarrea en algunas personas, dijo Jane Muir, profesora asociada de Ciencias de la nutrición transnacional de la Universidad de Monash, en Australia. En consecuencia, dijo, quien tenga esos síntomas después de comer trigo puede ser capaz de tolerar los panes tradicionales de masa madre.

Algunas panaderías de Estados Unidos elaboran panes, incluidos los de masa madre, con tiempos de fermentación largos, pero este tipo de panaderías son más comunes en Europa, dijo Zannini. En Estados Unidos, la mayoría del pan se fermenta mucho más deprisa —solo una hora o dos—, dejando más gluten y FODMAP que pueden causar síntomas.

TEORÍA Nº 3: el pan de Europa contiene menos aditivos

Solo necesitas harina, agua, sal, un agente leudante (como el fermento de masa madre o la levadura) —y mucho tiempo— para hacer pan.



Para acortar el tiempo de producción, los fabricantes de pan de Estados Unidos suelen utilizar un proceso más comercial y de alta velocidad, dijo Carver. Esto puede dar lugar a un pan demasiado denso, por lo que los fabricantes añaden ingredientes como acondicionadores de la masa, agentes fortalecedores, gluten adicional y emulsionantes para mejorar su textura, así como conservantes para alargar su vida útil.

Las panaderías y los fabricantes de pan de Europa, en cambio, suelen utilizar menos aditivos, dijo Robin Mesnage, toxicólogo del King's College de Londres. Así que es posible que los aditivos habituales en el pan de Estados Unidos contribuyan a la sensación que queda en las personas después de comerlo, dijo.

TEORÍA N° 4: es menos probable que el pan de Europa contenga glifosato

Los agricultores de trigo de Estados Unidos a veces aplican al cultivo glifosato —un herbicida utilizado para matar las malas hierbas y, en algunos casos, para secar el propio trigo— justo antes de la cosecha. Esto puede dejar residuos de glifosato en el grano. Los agricultores europeos, en cambio, deben cumplir normas más estrictas. Por ejemplo, no pueden utilizar glifosato cerca de la cosecha, por lo que hay menos posibilidades de que queden residuos en el cultivo.

No sabemos si el pan que se vende en Estados Unidos tiene

realmente niveles más altos de glifosato que el que se vende en Europa, dijo Mesnage. Pero incluso si es así, añadió, la cantidad es probablemente tan minúscula que no causará síntomas.

TEORÍA N° 5: todo es mejor en vacaciones

Si viajas por Europa, probablemente estés más relajado de lo habitual, dijo Muir. “El estrés es una parte muy importante de la sensibilidad” de tu intestino, dijo.

Cuando estás ansioso o al límite, los gases y la hinchazón pueden resultar más dolorosos e incómodos que cuando estás relajado, dijo Muir.

Collins, el influente de TikTok, también dijo que camina más en Europa que en Canadá y Estados Unidos. Hacer más ejercicio puede mejorar la digestión y reducir potencialmente síntomas como la hinchazón y el estreñimiento, dijo Muir. Así que es posible que tu estado de ánimo y tu nivel de actividad mientras viajas puedan influir.

LO ESENCIAL

Si has descubierto que el pan de Europa es más tolerable que el de Estados Unidos, probablemente no te lo estés imaginando, dijo Muir.

La buena noticia es que probablemente también puedas encontrar pan que te guste de este lado del océano.

Busca panaderías que vendan

panes tradicionales de masa madre, es decir, hechos con pocos ingredientes y largos periodos de fermentación, dijo Muir. Consulta los sitios web de las panaderías y las listas de ingredientes o pregunta a los empleados cómo se hacen sus panes.

Y ten cuidado con los panes de masa madre “falsos”, que suelen encontrarse en las tiendas de comestibles, y que pueden llevar la palabra “masa madre” en el envase, pero que se elaboran con tiempos de fermentación más cortos. Puedes detectar una falsificación mirando la lista de ingredientes: si es larga e incluye ácidos como el ácido láctico o el vinagre (que dan al pan un sabor agrio), es una señal.

Ten en cuenta que si padeces enfermedad celíaca —una enfermedad autoinmune en la que el consumo de cualquier cantidad de gluten hace que el sistema inmunitario ataque y dañe las células que recubren los intestinos— no debes comer ningún tipo de pan que contenga trigo, independientemente del país en que te encuentres. Las personas sensibles al trigo pueden tolerar pequeñas cantidades de gluten, dijo Fasano, pero los celíacos deben evitarlo por completo.

Alice Callahan es reportera del Times, donde cubre nutrición y salud. Tiene un doctorado en nutrición de la Universidad de California, campus Davis.

Fuente: *The New York Times* (www.nytimes.com)

¡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



¡Escanea el código
y recibí recetas!



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.

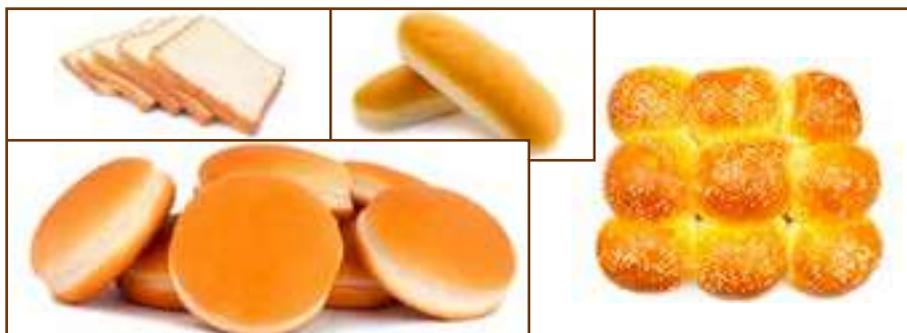
Dosis 150g a 200g por bolsa de 25Kg. – Cajas x 10 kg.



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.



NutriGold
URUGUAY S.A.
www.nutrigold.com.uy



DE VENTA EXCLUSIVA EN



1887

CIPU

TELÉFONO DE PEDIDOS
2924 5344

SCHIACCIATA

La Schiacciata es un pan italiano delicioso y versátil, originario de la región de la Toscana, aunque también existe una variante popular en Sicilia. Su nombre, “schiacciata”, significa “aplastada” o “apretada” en italiano, lo que hace referencia a la forma en que se presiona la masa para darle su característica textura y apariencia.



Ingredientes

| | Gramos |
|--|--------|
| Harina panadera | 1380 |
| Sémola de trigo | 90 |
| Levadura | 60 |
| Agua | 1290 |
| Sal | 30 |
| Aceite de oliva | 30 |
| Gluten (opcional si tienes una harina de fuerza no lo necesitas) | 60 |
| Mejorador de pan dosis recomendada según el que utilices | |

Descripción

La Schiacciata es un pan plano muy rico, crujiente por fuera y tierno por dentro. Es un pan típico más fino que la Focaccia en altura y muy sabroso para comer con embutidos o paté.

Procedimiento:

- **Amasado:** Amasar todos los ingredientes juntos en una batidora industrial durante 2 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
- **Primer reposo:** Dejar descansar la masa en chapas de 60 x 40 cm, previamente untadas con aceite de oliva y espolvoreadas con sémola. Se obtendrán 3 chapas de esta medida. Reposar durante 30 minutos.
- **Estirado:** Pasado el tiempo de reposo, estirar las masas cubriendo casi toda la superficie de la chapa. Si la masa se resiste, dejar descansar unos minutos más y luego continuar estirando.
- **Fermentación:** Continuar con la fermentación durante 60 minutos. Con los dedos untados en aceite de oliva, estirar la masa con mucho cuidado de no romperla.
- **Toque final:** Espolvorear sémola de trigo a gusto para un efecto más crocante.
- **Horneado:** Hornear durante 15 minutos a 250 grados Celsius en horno de piso con vapor.
- **Tips:** A media cocción puedes sacarla de la chapa y hornear a piso directamente eso la dejará más crocante.



La Industria Panaderil

CIPU - Agosto - 2025



EDUCATION: SEPT. 13-17, 2025
 EXPO HALL: SEPT. 14-17, 2025
 LAS VEGAS CONVENTION CENTER
 WWW.BAKINGEXPO.COM



Exposición Internacional de la Industria Panificadora (IBIE)

Del 13 al 17 de setiembre-Las Vegas, Estados Unidos

Los deliciosos productos horneados nacen de profesionales de la panadería como tú: personas que se preocupan por lo que hacen y ven el cambio como una oportunidad de crecimiento. A eso te encontrarás en IBIE, la feria internacional de panadería más importante del hemisferio occidental.

Creado por la industria para la industria, este evento te reúne con una comunidad global que enfrenta los mismos desafíos y las oportunidades específicas de tu puesto. Desde estrategias para gestionar costos de insumos impredecibles hasta soluciones innovadoras de automatización, todo lo que necesitas está aquí, en tu feria.

Como evento sin fines de lucro producido por la Asociación Estadounidense de Panaderos (ABA), Fabricantes de Equipos de Panadería y Aliados (BEMA) y los Panaderos Minoristas de Estados Unidos (RBA), las ganancias de este evento de panadería internacional sin fines de lucro se reinvierten en la industria.

Es la feria comercial de la industria de la panificación más grande del hemisferio occidental y el evento más importante del sector de granos de Estados Unidos. IBIE recibe a más de 21 000 profesionales de la panificación de todo el mundo durante cinco días de actividades ininterrumpidas en el Centro de Convenciones de Las Vegas.

Fuente: www.retailbakersofamerica.org



Congreso de la UIBC

Álvaro Pena, presidente de la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN) en representación del Centro de Panaderos del Uruguay, fue elegido nuevo vicepresidente de la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIBC) durante el Congreso anual cele-

brado del 19 al 21 de julio en São Paulo, Brasil, en el marco de la feria FIPAN.

Pena estuvo acompañado por una delegación de la Junta Directiva del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU), integrada por Victoria Facal, Ro-

sario Temez, Jesús Jaime, Fernando D'Antonio y el presidente del CIPU, Jorge Fernández.

En las elecciones al Presidium de la UIBC, el francés Dominique Anract fue reelegido como presidente del máximo órgano mundial del sector panadero.

Congreso de la CIPAN

Tal como estaba previsto, a continuación del congreso de la UIBC, tuvo lugar el Congreso de la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN), con la presencia de representantes del sector, de Argentina, Brasil, Chile, Ecuador, España, México y Uruguay.

En la reunión estuvo presente, asimismo, el presidente de la





Unión Internacional de la Panadería (UIBC), Dominique Anract, quien ofreció un informe sobre las actividades llevadas a cabo, considerando que la CIPAN es miembro de la organización.

Dentro de los temas tratados, se aprobó la incorporación del Sindicato y Asociación de las Industrias de Panificación y Confitería de Río Grande del Sur, Brasil; se dio lugar a las diferentes presentaciones que realizaran los representantes de los países miembros, con datos y un detalle de las acciones más relevantes que se llevaran a cabo; se presentó el pertinente informe financiero por parte de la tesorería; se analizó la elaboración y se dio forma a un proyecto de comunicación institucional; y se establecieron las bases para el proceso de elección del Mejor Pana-

dero y Mejor Pastelero 2026. En la reunión, se llevó a cabo una conferencia de la empresa Lesaffre, con la presentación del Chef Panadero Joao Carlos Butske, quien fuera galardonado por la CIPAN como “Mejor Panadero de América 2024”

Premiación para Uruguay y nuevo galardón para nuestro país

Finalmente cabe recordar, que en la cena de gala llevada a cabo al finalizar las actividades del Congreso, fue realizado el reconocimiento a quienes obtuvieron en noviembre de 2024 el galardón como “Mejor Panadero de las Américas 2024/2025”

y la “Mejor Confitera de las Américas 2024/2025”, distinción esta última que recayó en la docente del Instituto Tecnológico del Pan (ITP) del CIPU, Verónica Galarraga.

Además se realizó la votación de los presentes para elegir a los ganadores del año 2025, y resultó que Gonzalo Arce, representando a nuestro país y Hallyson Cezar son los nuevos campeones de la panadería y pastelería de las Américas - CIPAN 2025:

- Gonzalo Arce (Uruguay) - Mejor Panadero de las Américas
- Hallyson Cezar (Brasil) - Mejor Pastelero de las Américas

La premiación oficial será en 2026 y será una celebración histórica para nuestro sector.

1922: EL DESCANSO SEMANAL ¿querían los dueños de panadería descansar un día a la semana?



.48

El descanso semanal vinculado al cierre semanal de las panaderías, ha estado desde siempre en el tapete y teniendo en cuenta lo que se publicaba en “La Industria Panaderil” en sus primeras ediciones, ello era motivo de constante preocupación y permanente discusión, incluso entre colegas.

La ley N° 5.350 del 17 de no-

viembre de 1915 estableció para los obreros de fábricas, talleres y demás, así como para los dependientes de comercios, una jornada laboral que no puede superar las ocho horas diarias, así como tampoco puede exceder las cuarenta y ocho horas semanales.

A su vez, la ley N° 7.318 del 10 de diciembre de 1920, regulaba el descanso semanal obligatorio para todo patrón, director, ge-

rente o encargado, empleado u obrero de establecimientos industriales o comerciales. Dicho descanso –según la ley- debía ser dado en día domingo y tener una duración mínima de veinticuatro horas.

Para el caso de las panaderías, considerado un sector que atiende “necesidades cotidianas e indispensables de la ali-

mentación”, el descanso podía efectuarse en otro día de la semana simultáneamente a todo el personal de un establecimiento, o por turnos, o desde el medio día o las trece horas del domingo hasta el medio día o las trece horas del lunes. A su vez, la norma también permitía el descanso rotativo cada seis días, o sea cinco días de trabajo y uno de descanso.

La intención del Centro era la de que todas las panaderías optaran por el descanso dominical y la revista “La Industria Panaderil” de agosto de 1922, habla del tema bajo el título “El descanso dominical”, diciendo:

“Cuando se promulgó la ley de descanso semanal, el Centro Unión Propietarios de Panaderías, hizo ver al gremio la conveniencia de una fórmula -la de descanso dominical- y las dificultades de las otras. Como resultado de esas gestiones bien inspiradas y justas, porque favorecía a todos por igual, fue que se elevara al Ministerio de Industria un documento con doscientas firmas de propietarios de panaderías, solicitando para el gremio que al reglamentarse la ley se le concediera el descanso dominical, y evitar así que se impusiera la voluntad de una ínfima minoría, que se oponía y se opone a él.”

Como en la reglamentación de la ley no se pudo acceder a lo solicitado por el Centro, se resolvió elevar con posterioridad una nota al Ministro, solicitando “se sirva llevar ante el H. Consejo de Estado nuestro pedido de que

gestione del Cuerpo Legislativo una ley que reconozca a una mayoría determinada de cada gremio, el derecho de imponer el descanso dominical o el descanso rotativo, aún a la minoría.

La nota continuaba diciendo: *“Doscientas firmas de propietarios de panaderías puestas al pie de un documento que obra en el Ministerio de V.E. (las panaderías de Montevideo son 215 más o menos) demuestran que el gremio de panaderos acepta el descanso dominical y es contrario al descanso rotativo que no se armoniza con sus intereses, porque requiere el empleo de un personal numerosísimo del que carece en absoluto.”*

Se explicaba además que *“una insignificante minoría no puede tener el derecho de perturbar el régimen que conviene a la casi totalidad del gremio”,* por lo que *“la ley debe contener la norma necesaria para dirimir en todos los gremios el conflicto a que acabamos de aludir y ninguna norma más justa que la que apoyada en cada gremio por una gran mayoría, que podría ser fijada en los dos tercios o los tres cuartos de votos sobre la totalidad de cada gremio.”*

Como resultado de esta gestión, la que fue acompañada por el Centro de Almaceneros Minoristas y la Sociedad de Patrones de Peluquerías, el Consejo Nacional de Administración elevó un proyecto de ley al Parlamento, por el cual se concedería a los gremios el plebiscito para optar por uno u otro descanso, e imponérselo aún a la minoría.

Los argumentos que se exponían para el descanso dominical obligatorio

Sin embargo, el proyecto no tenía andamio en el Parlamento y ello dio lugar a que salieran a la calle los inspectores del trabajo, lo que motivó la aplicación de multas. A su vez, se había suscitado un cambio en la titularidad del Ministerio de Industrias, por lo que se consideró pertinente hacer llegar una nueva nota al nuevo Ministro, en la que se exponía que *“ha llegado a conocimiento de la institución que algunos propietarios de panaderías, disidentes con el modo de pensar de la inmensa mayoría, se han presentado ante el Ministerio acogiéndose a las excepciones autorizadas por la ley”.* En tal sentido, se solicitaba que no se hiciera lugar al pedido de esos disidentes *“que invocan argumentos que no se ajustan a una realidad, tales como que la población comerá pan duro los días domingo y que quedará un cierto número de obreros sin trabajo”.*

La nota del Centro explicaba entonces que:

“En cuanto al primer argumento, debe saber V.E. que el domingo la población comerá el pan sacado a las nueve de la noche del sábado anterior.”

“¿Puede sensatamente afirmarse que es duro el pan que apenas tiene algunas horas de salida del horno? De ninguna manera.”

“El pan en esas condiciones es el

que viene consumiendo la mayoría de la población de Montevideo desde que se sancionó la ley que prohíbe el trabajo nocturno”

“Lejos de perjudicarse la población por el hecho de tener que comer los domingos el pan elaborado en las últimas horas del día anterior, se beneficia en forma positiva. Se beneficia porque el pan recién sacado del horno no reúne todas sus condiciones alimenticias. Es más, es nocivo a la salud por la digestión y la asimilación es difícil y muy peligrosa.”

“En cambio, el pan que se ha dejado reposar algunas horas después de salido del horno, ha adquirido por ese hecho el mayor valor alimenticio; y puede ser digerido y asimilado hasta por los estómagos más delicados. No hay peligros para el que lo come, de contratiempos gástricos ni indigestiones de ninguna especie.”

“No son estas simples afirmaciones que nos sugiere el deseo de ver triunfar nuestras justas aspiraciones no, Excmo. señor, son conclusiones a que han arribado todos los higienistas que han estudiado esta cuestión.”

“Puede V.E. consultar a los profesionales del Consejo N. de Higiene y de la Dirección de Salubridad. No dudamos ni un momento que su opinión corroborará ampliamente con mayor autoridad y acopio de razones, todo lo que dejamos expuesto.”

En lo que tiene relación con la pérdida de puestos de trabajo, se contrarrestaba diciendo:

“Actualmente se trabaja toda la

semana y siempre se emplea al mismo personal. El día domingo no se trabajará, es cierto, pero ello no es razón para que en los demás días de la semana, se disminuya el número de obreros.”

“No pretende que las casas que actualmente han concedido el descanso a sus obreros no necesitarán más a los actuales suplentes o reemplazantes; pero ello tampoco es cierto, porque las casas que se hallan en tales condiciones son contadas, porque el menor trabajo que significa el cierre dominical está compensado con el mayor que habrá que efectuar los sábados

y lunes; y, finalmente, porque los patronos que están en tales condiciones, han prometido conservar a todos sus obreros.”

La posición del Centro apuntaba a un cierre generalizado de las panaderías los días domingo, lo que traería también aparejado el deseado descanso semanal para los patronos, lo que se expresaba así: *“cuando todos los propietarios de panaderías creíamos que, al fin, nos tocaba un poco de bienestar, un poco de justicia, nos encontramos con que también nos será negado el descanso dominical, porque el pequeño grupo disidente le opone su veto a la ley.”*



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.**

Panaderos en Bolivia van a la huelga en reclamo de insumos subvencionados prometidos

Juan Karita - AP



LA PAZ, Bolivia (AP) — Los panaderos bolivianos comenzaron el jueves una huelga de 48 horas que dejó canastas vacías en tiendas de la capital, en medio de sus reclamos al gobierno por no haber recibido los insumos subvencionados prometidos para la producción de ese alimento.

La medida afectó la elaboración

del llamado popularmente “pan batalla”, que es el de consumo masivo. En los comercios de La Paz las vendedoras mostraban varias de sus cestas vacías.

Horas después los negocios callejeros vendieron pan especial que cuesta más del doble para atender la demanda del producto básico de las familias, consta-

tó The Associated Press.

Los compradores se quejaban de la ausencia del producto de menor precio, lo que perjudica principalmente a los sectores más pobres y vulnerables.

En enero, el gobierno del presidente Luis Arce se comprometió con los panaderos a subvencio-

nar en más del 80% la harina, azúcar y manteca para que se mantenga el precio del pan.

“Todo julio no nos han entregado los insumos, no hemos recibido la harina. ¿Cómo vamos a producir así?”, se preguntó el dirigente de la Confederación de Panificadores, Rubén Ríos a los medios locales.

Desde la semana pasada, el gremio amenazó con protestas. Sin embargo, aseguró que no recibió una respuesta del gobierno. Según los dirigentes del gremio, el paro se da en cinco de nueve regiones del país.

En el departamento oriental

de Santa Cruz, considerado el motor económico de Bolivia, el precio del pan se duplicó en abril debido a la carestía de los insumos.

Los panaderos independientes —aquellos que no forman parte del gremio que recibe la subvención— aseguraron que sólo un 60% de los panaderos obtiene esa ayuda gubernamental en insumos.

El gobierno dijo que había garantizado la dotación de harina que importa en su mayoría de Argentina y reconoció un desfase. Lo atribuyó a los bloqueos que realizaron el mes pasado los partidarios del expresidente Evo

Morales, adversario político de Arce, cuya disputa política ha ahondado la crisis económica.

La medida podría poner a prueba nuevamente la política de subvención oficial para contrarrestar la crisis que se ha visto reflejada en la falta de dólares y el irregular abastecimiento de combustible que el gobierno también subvenciona en más de un 50%.

El año pasado sólo la subvención a los combustibles alcanzó a US\$3000 millones.

Fuente: LA NACION (www.lanacion.com.ar)

INTENSO SABOR

CON LA MEJOR

VAINILLA

DEL MERCADO



¡Nos encanta crear sabores!



0800 6666

CHIAVETTA
Pasión por el Sabor Artesanal

APRENDÍ...



Que un tropezón no es caída.

Que todo en la vida vuelve.

Que no hay mal que por bien no venga.

Que con voluntad y esfuerzo todo resulta más fácil.

Que lo más valioso de la vida es la familia, y los amigos de verdad.

Que no se llora a quien no te valora.

Que por más tropezón, caída, obstáculo o barrera que se interponga en el camino, el objetivo es levantar la cabeza y...

Seguir adelante.



Innovación para panaderos



Desde hace más de 20 años, acompañamos a los panaderos Uruguayos con soluciones a medida: levaduras, mejoradores, masas madre y más. Descubri cómo elevar cada receta.

Mejoradores | Levaduras | Premezclas



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