CIPU

Año 103

La Industria Panaderil

Diciembre 2025

No 1243

Pérez Scremini

CURANDO EL CÁNCER EN NIÑOS Y ADOLESCENTES

Este fin de año,

regalá *esperanza*

Elegí pan dulce artesanal y colaborá con el trabajo de la **Fundación Pérez Scremini.**

UN PAN DULCE *de esperanza*

Con la compra de un Pan Dulce con el sticker, estás colaborando con **$ 25**

Conaprole

LOS QUE SABEN ELIGEN

Dulce de Leche

#ConCalidadConaprole

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

La mejor calidad

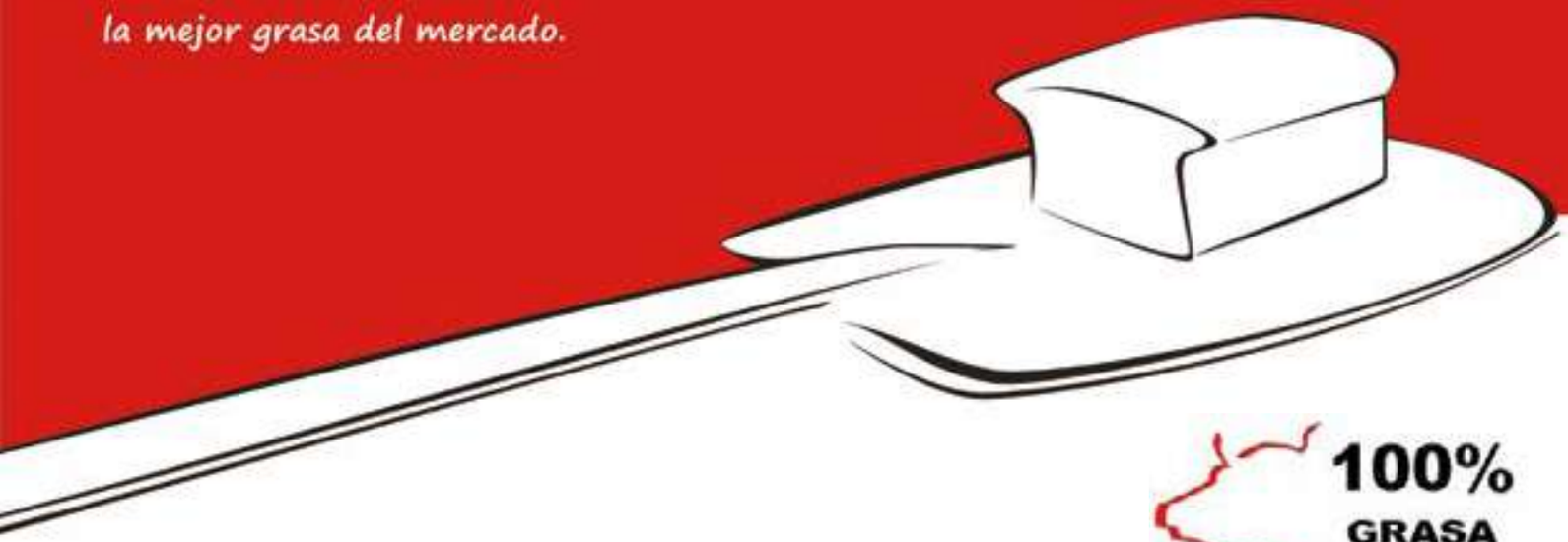
comienza desde la materia prima.

Por eso, en ONDIL trabajamos

con un excelente proceso industrial

que nos permite ofrecerle

la mejor grasa del mercado.



100%
GRASA
VACUNA

ONDIL

GRASA COMESTIBLE

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

Centro de Industriales Panaderos del Uruguay

Fundado el 30 de junio de 1887

Afiliado a la Cámara NAcional de la Alimentación y

Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN)

Miembro de la Unión Internacional de la Panadería (UIB)

Junta Directiva

Presidente: Jorge Fernández
Vicepresidente: Miguel Aulet
Secretario: Fernando D'Antonio
Prosecretario: Jorge Eiras
Tesorero: Edison Varela
Protesorera: Rosario Temez
Vocales:
María Victoria Facal
Jesús Jaime
Federico Tuja

Suplentes: Rodrigo López y Gonzalo Portela

Delegado de Junta Directiva ante UIBC y CIPAN

Alvaro Pena

Comisión de Arbitraje y Penas

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

Comisión Fiscal

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

Sede del Centro y del Instituto Tencológico del Pan ITP

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

@centrodepanaderosuruguay

#panaderosuruguay

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

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

SERVICIOS

Administrativos

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

Profesionales

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

Para los siocios 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

6 Socialess

7 Catálogo de Productos

18 Editorial

20 Gremiales

22 Convenios con CLARO Y RIOGAS

24 Información

27 Las Recetas de Pedro

32 Pan y Salud

36 Laboral

38 Trigo

40 Materias Primas

44 Mercados

46 Historias Verdaderas

50 Pan en el Mundo

54 Pan para el Alma

1867 CIPU

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**

***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, 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.

Una causa solidaria

El pasado martes 16 de diciembre se hicieron entrega de pan dulces a niños y familias que se encontraban en las instalaciones de la Fundación Perez Scremini.

Un clásico de las fiestas: panaderías de barrio se unen para apoyar a la Pérez Scremini. Inició la séptima edición de la iniciativa impulsada por el Centro de Panaderos a beneficio de la Fundación dedicada a la cura del cáncer en niñas, niños y adolescentes.

Comenzó una nueva edición de "Un Pan Dulce de Esperanza", la campaña solidaria que realiza el Centro de Panaderos del Uruguay (CIPU) junto a la Fundación Pérez Scremini.

La jornada de apertura tuvo lugar en el Instituto Tecnológico del Pan (ITP), donde once "Valientes" (pacientes de la fundación) de la Pérez participaron de un taller de elaboración de pan dulce y budín inglés. Entre grajeas, glaseado y muchas manos en acción, dieron inicio a una propuesta que ya es tradición en diciembre.

Esta acción une a las panaderías de barrio durante todo el mes, por cada pan dulce y budín artesanal vendido, se donarán $25 a la Fundación, que destina lo recaudado a tratamientos, equipamiento y mejoras para la atención de niñas, niños y adolescentes con cáncer.

Esta causa reafirma la generosidad de la industria panadera uruguaya y su comunidad, así como el compromiso de CIPU y la Fundación Pérez Scremini con el bienestar de los más jóvenes.

En 2024, la campaña alcanzó los $450.000 gracias a la colaboración de decenas de panaderías de barrio y al apoyo de miles de familias que eligieron sumar desde sus mesas.

Este año, la propuesta mantiene su esencia, a través de estos productos identificados con un sticker se propone compartir un clásico de las fiestas y al mismo tiempo colaborar con una causa que convoca a toda la comunidad.

Con esta acción, CIPU reafirma la importancia de revalorizar la panadería artesanal, una industria que combina calidad y tradición en cada producto. "Elegir el pan dulce artesanal de barrio es también elegir ayudar", expresó Jorge Fernández, presidente del Centro.

Por su parte, Paulina Effinger de la Fundación Pérez Scremini afirmó que "Esta campaña nos permite hacer eco en la comunidad. Es un gesto que reúne valores como la tradición, la colaboración y la solidaridad. Detrás de cada pan dulce, hay una sonrisa, un abrazo, una familia que decide acompañar a quienes más lo necesitan".

CIPU
CENTRO DE PANADEROS

CATALOGO DE PRODUCTOS

JUNTOS COMPRAMOS MEJOR

TODAS LAS IMÁGENES MOSTRADAS SON SÓLO PARA FINES ILUSTRATIVOS Y PUEDEN NO SER LA REPRESENTACIÓN EXACTA DEL PRODUCTO. TODOS LOS PRODUCTOS SUJETOS AL STOCK.

ACEITES

10113 ACEITE FRITADOR 5 LTS

11869 ACEITE FRITADOR SARANDI 5 lt.

11870 ACEITE OPTIMO 5 lt.

12001 ACEITE DE SOJA 900cc

11868 ACEITE OPTIMO 900 CC

11872 ACEITE LIZA ALGODÓN 14.5 KG

12003 ACEITE FRITOMAC Alto Rendimiento 10lts.

12005 ACEITE ARROZ ALGODON «Fiorella» 5 litros

ACEITUNAS

12012 ACEITUNAS VERDE AROS balde 5kg

12023 ACEITUNAS VERDE DESC. balde 5k

12033 ACEITUNAS VERDE DESC.bolsa 5kg

12036 ACEITUNAS NEGRA AROS balde 5kg

12137 ACEITUNAS VERDE AROS bolsa 5kg

12142 ACEITUNAS VERDES IND. 1KG.

12143 ACEITUNAS VERDES SIN CAROZO 1KG.

ADITIVOS

11301 ADITIVO SUPERPAN (30 DOSIS)

11302 ADITIVO SUPERPAN PLUS caja 10

11303 SUPERPAN FRESCURA 5 kg.

11304 SUPERPAN EXTRA FRESH 2 kg.

11310 GLUTEN 10 KG.

11330 EXTRACTO DE MALTA X 5 KG.

11511 ADITIVO FRESHPAN 1 KG.

Las imágenes mostradas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.
Precios Iva icluído.

SUPERPAN®

El mejorador del Panadero Artesanal

PLUS

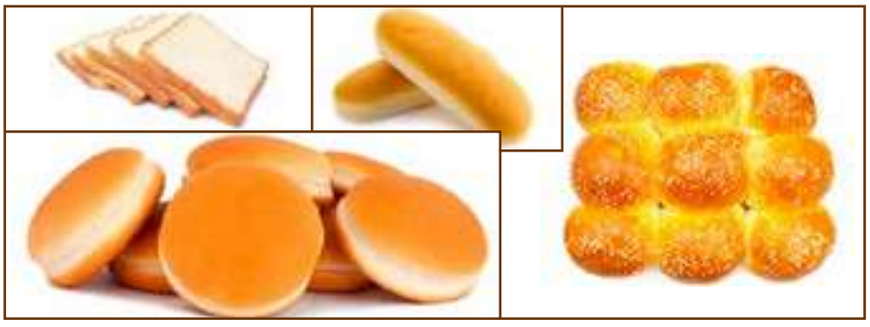
Mejorador completo para panificación con PANZEA © de Novozymes © Dinamarca, líder mundial en enzimas.
Aumenta la TOLERANCIA durante el amasado y la fermentación y da VOLUMEN a la pieza.

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

ARTÍCULOS DE ALMACEN

18201 BRACAFE STICK TUBO 120X1.8g

18203 NESCAFE CAPPUCCH.CLASC 10X14gr

18209 CAFE SENIOR TRADICIONAL 5 kg

18217 PAPEL FILTRO MELITA Nº 4 30 un

AZUCARES

10110 AZUCAR FUNDA 10 KG.

10115 AZUCAR CAJA SACHET

10121 AZUCAR MASCABO 500grs.

10126 AZUCAR BOLSA 25 KG. D

10127 AZUCAR IND. 25 kg.

11950 AZUCAR IMPALPABLE 5 KG

12119 FECULA DE MAIZ 25KG.

12120 FECULA DE MAIZ 5KG.

12205 STEVIA 1 A 1 1 kg.

AZUCAR IMPALPABLE 5 kg.
$ 398
cod. 11950

AZUCAR MASCABO 500 grs.
$ 105
cod. 10121

HARINA

12204 Harina Pizza "5 Stagioni" 25 Kg

Las imágenes mostradas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.
Precios Iva icluido.

Consulte los precios en **www.cipu.org.uy**

BANDEJAS - BOLSAS- ENVASES - MOLDES - ROLLOS

11844 BANDEJA C 01 x 400 14.8x14.8
11842 BANDEJA C 03 x 400 23x18.5
11841 BANDEJA C 21 x 400 19x14x1.5
11845 BANDEJA KM 621 x 400 19x14
11850 BANDEJA KM 650 x 200 35x25x2
12047 BANDEJA KM625 (31.5x22x2.5)
11840 BANDEJA PIZZA 30 200un 32x1.5

11851 BOBINA PVC 38 700 mts
11849 BOBINA PVC 45 700mts

10147 BOLSA TNT c/fuelle 41x13x32imp
10148 BOLSA TNT camiseta 60x50x18imp
10144 BOLSAS BIODEGRAD 40X50 500 uni
10146 BOLSAS BIODEGRAD 60X50 1000 uni
12044 **BOLSAS BIZCOCHOS caja 1000 unid.**
12051 BOLSAS INDIVIDUAL 12X5X18 caja 1000u.
10143 BOLSAS LISAS 15 kg aprox (1000)
12050 **Bolsas PAN FLAUTA 16X8X56 caja 1000u**.
12049 BOLSAS PAPEL Bizcochos - 1000u

11991 BUDINERA DE ALUM.500grs x100un

11405 MOLDE BUDIN 150 grs 100 UNID.
11400 MOLDE PD 100 grs 100 UNID.
11404 MOLDE PD 1000 grs 100 UNID.
11401 MOLDE PD 250 grs 100 UNID.
11402 MOLDE PD 500 grs 100 UNID.
11403 MOLDE PD 700 grs 100 UNID.

12048 PAPEL ANTIADHERENTE 40x60 500u

11055 PAPEL HIG. H.SIMPLE 500 mt (6)
11054 PAPEL TOALLA MANOS. 300mt (2r

11941 PRECINTOS PLASTICOS 5000 unid.

12054 ROLLO BOLSA 20 X 30 cm (2kg) 800 aprox
12055 ROLLO BOLSA 28 X 40 cm (2kg) 500 aprox
12056 ROLLO BOLSA 40 X 60 cm (2,4kg) 200 aprox
10145 ROLLO PAPEL SULFITO IMP.8 kg 38grs.50cm
12053 ROLLOS HOJAS SEPARADORES NYLON (2kg) 25x35 1200 aprox

11061 ROLLOS TERMICOS 57x40 (caja 80 unidades)
11059 ROLLOS TERMICOS 79X80

Las imágenes mostradas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.
Precios Iva icluído.

COBERTURAS - CHOCOLATES - GRANAS

11725	GRANA DE CHOCOLATE 500 grs.
11756	CARAT COVERLUX SEMIAMARGO 800grs
11768	PURATOS CARAT COVER BCO 3.3 kg
11769	PURATOS CARAT COVER ALF 3.3 kg
11892	CHIPS HARALD 2,100 kg.
11894	COBERTURA HARALD 1 kg.
11899	COBERTURA HARALD BCA. 1 kg
11913	CONFITES CHOCOLATE (lentejas) 1 kg
12060	CACAO EN POLVO 5 kg.
12061	CACAO EN POLVO PURO 1 kg.
12062	CACAO EN POLVO 1 kg. "Las Magdalenas"
12079	COBERTURA BLANCO 5 kg
12081	COBERTURA HAAS S/A 5 kg
12084	COBERTURA EDAN E S/A 5 kg

DULCES - JALEAS - MIEL

11605	JALEA DE MANZANA 5 kg.
11670	MERMELADA DE MEMBRILLO 5 kg.
11905	DULCE DE LECHE "Los NIETITOS" 6.5 kg.
11907	DULCE DE LECHE "La Tirolesa" 5 kg
11908	JALEA DE DAMASCO 5 kg
11912	MIEL "LA ROMANA" 5 kg.
11971	DULCE MEMBR. 4 kg. "DOÑA ELVIRA"
11972	DULCE DE MEM 4 kg. "LOS NIETITOS"

ENLATADOS

11822	ANANA EN ALMIBAR 850 grs.
11828	ARVEJAS 2.500 grs
12035	ARVEJAS 300 grs.
11826	CEREZA VERDE AL MARRASQUINO COSECHA DORADA 2.8 kg
11825	CEREZAS ROJAS AL MARRASQUINO COSECHA DORADA2.8 kg
18212	CHAMPIGNON LAMINADO 2840 grs.
12155	CHAMPIGNONES LAMINADOS 400 grs
12074	CHOCLO CREMA 410 grs
11827	CHOCLO EN GRANO 2.600 grs.
12075	CHOCLO EN GRANO 300 grs
18215	CHOCLO EN GRANO COSECHA DORADA 800 grs
11829	DURAZNO 800 grs.
12106	DURAZNO EN ALMIBAR RIO 820 grs
12153	PALMITOS EN RODAJAS 800 grs.

Las imágenes mostradas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.
Precios Iva icluído.

Consulte los precios en
www.cipu.org.uy

TEMPORADA DE
GRANOS Y SEMILLAS
PURATOS TE ACOMPAÑA EN
UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE
puratos
Food Innovation for Good
Seguinos en:
@PuratosUruguay
@Puratosuy
Puratos Uruguay
Web: www.puratos.com.uy | Teléfono: 0800-7500

ESENCIAS Y COLORANTES

12017	AGAR - AGAR 1/4 kg.
12020	AGUA DE AZAHAR 1 LT.
12052	BETACAROTENO COLOVIT 3
11882	BICARBONATO DE AMONIO 1 kg.
12087	COLOR AMARILLO 1 LT.
12376	COLOR AMARILLO Chiavetta 1lt
12089	COLOR ROJO 1 LT.
12374	COLOR ROJO PUNZO Chiavetta 1lt
12375	COLORAN.CARAMELO Chiavetta 1lt
12092	COLORANTE CARAMELO 1 LT.
12109	ESENCIA ANIS 1LT.
12113	ESENCIA MANTECA (CONFITROL 1LT
12114	ESENCIA PAN DULCE
12116	ESENCIA VAINILLA 1LT.
12117	ESENCIA VAINILLA AROM 1 LT.
12127	GELATINA S/SABOR 1 kg.
12301	VAINILLA CREMA Chiavetta 1lt

SPECIES Y CONDIMENTOS

12015	ADOBO 500 GRS.
12019	AJO EN GRANO 500 GRS.
12022	AJO Y PEREJIL 500 GRS.
12037	ANIS en GRANO - 500 g
12065	CANELA MOLIDA 500 GRS.
12151	NUEZ MOSCADA MOLIDA 500 GRS.
12152	OREGANO
12165	PIMENTON 500 GRS.
12166	PIMIENTA BLANCA MOLIDA 500 GRS

FRUTOS DEL MAR

ATUN GOLDEN FICSH 500grs
$ 199
cod. 18223

ATUN EN TROZOS 500grs
$ 220
cod. 11982

GRANOS - FRUTOS SECOS - SEMILLAS

11954	ALMENDRAS PELADAS INDUS 1 kg.
12086	COCO RALLADO 5 kg.
18218	FRUTA PICADA "LA GRANJERA" 10kg.
12124	FRUTA PICADA "Orieta" 10 kg.
12133	HARINA DE MAIZ 1 kg.
12144	MANI REPELADO 1 kg.
12146	NUECES CUARTOS EXT.LIGHT 1 kg.
11852	PASAS DE UVA caja 10 kg.
12259	SESAMO INTEGRAL paq.1 kg
12258	SESAMO NEGRO INTEGRAL paq. 1kg
12254	GIRASOL CONFITERO PEL paq. 1kg
12252	LINO paq. 1kg.
12256	MIJO PELADO paq. 1kg.
12257	MIX chia girasol ses int 1kg.
12251	SEMILLA DE CHIA paq. 1kg.
12175	SESAMO PELADO BLANCO 500 grs

GRASAS Y MARGARINAS

10518	CHICHARRONES Mantex 5kg
10515	GRASA ONDIL 15 KG.
10521	GRASA URUGUAY 10 kgs.
10523	GRASA MANTEX ROJA 10 KG.
11862	GRASA BOVIGRAS 20 KG.
10519	MARGARINA Fiorella Caja 10kg.
11051	MARGARINA DORY Placa hojaldre 5x2 kg
11864	MARGARINA 24/10 20kg. Hojal
11865	MARGARINA 24/10 20kg. Masas

JUGOS

ADES 1 LT (funda x 8)

ADES 200 cc (funda x 24)

Las imágenes mostradas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto. Precios Iva icluído.

MAYONESAS

11811	MAYONESA HELLMANN`S BOLSA 2900
11866	MAYONESA URUGUAY S.2900

Consulte los precios en **www.cipu.org.uy**

PASTELERIA INSUMOS

11759 CHANTIPAK 1 Litro

11770 EASY PAO DE QUEIJO 5x2kg

12123 FONDANT - Paq. 5 kg.

11758 HARMONY COLD 4.5 kg.

12168 POLVO DE HORNEAR 1 kg.

12192 PULPALIST CRISTAL 5 kg.

11780 PURATOS SATIN s/AZUCAR BAG 5 kg.

11762 TEGRAL SATIN CC VAINILLA 10kg.

18132 ULTRA RICH UHT

PULPA DE TOMATES

12180 TOMATE PELADO ENTERO 2500 grs

11805 TOMATE PULPA PIZZERA 3 Kg.

11806 TOMATE PULPA DE CONCENTRADO 3 kg

11311 TOMATE PULPA DE GOURMET 1030 grs

PELLETS

POR PALET 90 bolsas 15 kg $ 145

Retirando en nuestra SEDE

BOLSA 15 KG $ 160

Retirando en nuestra SEDE

BOLSA 15 KG $ 175

Colocada en su PANADERIA (Montevideo)

Las imágenes mostradas son solo para fines ilustrativos y pueden no ser una representación exacta del producto.
Precios Iva icluído.

SAL

10201 SAL FINA 25 KG.

10212 SAL ENTREFINA "Charrusal" 25 KG.

10203 SAL GRUESA 25 KG.

10205 SAL FINA DE 1/2 (30 PAQ)

10207 SAL GRUESA DE 1/2 (30 PAQ)

SIN AZUCAR

11776 CARAT COVERLUX S/A S/AZUCAR 800g

11778 DULCE DE LECHE Los Nietitos Sin Azúcar

11974 DULCE DE MEMBRILLO DIET 3kg

11772 HARMONY FRIO S/AZUCAR 4.5kg

12205 STEVIA 1 A 1 1 kg.

¿QUIÉN CONTROLA?

Se avecinan las fiestas de nochebuena, navidad, fin de año y año nuevo, con lo que se multiplican las reuniones familiares, muchas de las cuales llevan a sus mesas un servicio de catering, para el que se requiere poseer una infraestructura acorde a la demanda de esos servicios, en establecimientos elaboradores que posean la pertinente habilitación del Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia a la que pertenecen, así como deben poseer su correspondiente carné de salud y su correspondiente certificado de habilitación en manipulación de alimentos (ex carné de manipulación de alimentos), cada uno de quienes estén afectados en todo el proceso, sea en la categoría de operario, decisor, transportista o delivery.

A dicha demanda, se le agrega al sector de las panaderías, los tradicionales pan dulce y budín inglés.

Es así que las fechas en cuestión generan en los establecimientos de panadería y confitería, una especial expectativa, teniendo en cuenta el impacto que la venta de estos servicios implica en la economía de cada una de las empresas del ramo.

Pero desde hace un muy buen tiempo a esta parte, con el avance de la tecnología y de las llamadas "redes sociales", se ha impuesto la modalidad de la venta de estos y otros servicios y artículos a través de las citadas "redes sociales", a la que pueden acceder –indudablemente- las empresas que así lo consideren necesario.

Sin embargo, estos canales de comercialización, en lo que refiere a alimentos, se han visto invadidos por cientos de ofertas, en las cuales no es posible conocer los lugares de elaboración, como están elaborados esos productos, si están habilitados por el Servicio de Regulación Alimentaria, si están inscriptos en la Dirección General Impositiva y en el Banco de Previsión Social y demás.

Sin lugar a dudas, quienes trabajan en forma irregular, generan una competencia totalmente desleal, ya que al no tributar a la DGI y al BPS, así como no cumplir con las exigencias sanitarias y de seguridad a la que están obligadas las empresas formales, pueden comercializar los productos que elaboran a un precio muy inferior al normal del mercado.

Teniendo en cuenta lo antedicho, el Centro ha llevado a cabo ingentes gestiones, fundamentalmente ante la Intendencia de Montevideo, obteniéndose que la Junta Departamental del departamento aprobara en mayo del año 2020, el decreto N° 37.455, promulgado por resolución N° 2156/20 del 8 de junio de 2020, el que regula la comercialización en forma electrónica de alimentos. Posteriormente, en enero de 2021 se aprueba la resolución N° 0048/21, que habilita a las empresas de intermediación electrónica de alimentos que comercializan mediante el uso de medios informáticos como plataformas, aplicaciones o similares, en el marco del decreto N° 37.455.

Cabe recordar, entonces, lo que establece el artículo 4° de la resolución N° 0048/21, el que establece: "*Toda empresa que comercialice electrónicamente alimentos prontos para consumo (plato preparado listo o semi listo para consumo) deberá incluir, en el medio electrónico utilizado, los siguientes datos respecto de las empresas proveedoras de alimentos:*

a) razón social.

b) número de habilitación otorgada por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo o

de la Intendencia del Departamento correspondiente.

c) dirección de la empresa alimentaria habilitada.

En el diseño del medio electrónico utilizado, los datos de inclusión obligatoria deberán ser visibilizados por quien realice la compra previo a ejecutar la misma, de modo tal que no pueda confirmar el pedido sin pasar inevitablemente por la visualización legible de dichos datos."

Llevada a cabo una rápida revisión por los medios electrónicos, hemos podido comprobar que en más de trescientas ofertas (servicios de lunch, pan dulce, budines, postres, mesas de postres, etc.) que aparecen en Facebook, solamente hemos encontrado unas quince propuestas que identifican a una empresa formalmente establecida, y no hemos constatado en el resto –repetimos más de trescientas ofertas consultadas- que den cumplimiento a lo establecido en las normas enunciadas.

Nos preguntamos entonces, ¿quién debe controlar el cumplimiento de las citadas normas, teniendo en cuenta que no solamente afecta a los establecimientos formales, sino que genera un riesgo para la salud de la población?

Nos resulta claro que ello debe ser controlado por las propias Intendencias, por lo que es dable exigir que se proceda al debido contralor, no solamente en esta época del año, sino en forma permanente, asegurando así que los alimentos sean elaborados en establecimientos debidamente habilitados y que cumplen con todas las normas sanitarias y de seguridad. Porque tal como las empresas deben cumplir con sus obligaciones, de la misma manera deben hacerlo los organismos encargados del contralor y más cuando se trata de un tema de seguridad alimentaria.

Es de esperar, entonces, que las autoridades tomen cartas en el asunto.

Registro de trabajadores despedidos

Abarca a trabajadores de las panaderías con planta de elaboración y de las panificadoras industriales

A través del último acuerdo firmado en la órbita de los Consejos de Salarios de las panaderías con planta de elaboración y de las panificadoras industriales, se estableció la creación de un registro de carácter consultivo, en el que deberán ser inscriptos aquellos trabajadores que sean despedidos con motivo de reestructuras empresariales y/o reducción de puestos de trabajo.

A dicho registro deberán pedir información las empresas que deban cubrir vacantes o puestos de trabajo, con el propósito de constatar si existe en el mismo trabajadores que posean el perfil y las características requeridas para cubrir la vacante.

Transcribimos a continuación el texto de lo aprobado en ambas ramas de actividad:

"Créase con carácter consultivo el Registro de Trabajadores del Sector (panaderías con planta de elaboración y panificadoras industriales), que operará en la órbita de CIPU. Dicho registro estará integrado por trabajadores dependientes de las empresas del sector, que egresaron por despido con motivo de reestructuras empresariales y reducción de puestos de trabajo.

Las empresas empleadoras, cuando se produzca el hecho indicado precedentemente, deberán presentar en el Registro creado, vía mail y dentro del plazo de treinta días de producido el despido en dichas circunstancias, la siguiente información: a) nombre completo del trabajador; b) fecha de ingreso, c) categoría laboral y breve descripción de las funciones desarrolladas, d) antigüedad laboral y tiempo en la última posición laboral; e) que en el despido no incidieron motivos disciplinarios y f) celular y/o mail del trabajador.

Queda especialmente establecido, que las empresas no tendrán obligación de presentar información alguna al Registro, cuando el egreso sea por renuncia del trabajador, o abandono del trabajador, en caso de trabajadores con contrato a prueba, zafrales, por plazo determinado o sujeto a condición, o cuando el mismo estuvo motivado por razones disciplinarias.

Las empresas comprendidas en estos grupos de actividad, cuando tengan que cubrir vacantes o puestos de trabajo, deberán pedir información al Registro a los efectos de constatar si existe en el mismo registrados trabajadores que tengan el perfil y características de las requeridas para cubrir la vacante del caso. De constatarse su existencia, el trabajador registrado, será convocado a participar del proceso de selección que promueva la empresa, debiendo cumplir los requisitos establecidos por la empresa para la postulación.

En caso de que el trabajador inscripto en el Registro sea en definitiva seleccionado, se deberá comunicar ello al Registro dentro del plazo de diez días corridos de concretarse el alta del trabajador.

Queda especialmente establecido que: a) ninguna empresa del sector tiene la obligación de contratar al trabajador que se encuentre en el Registro y participe del proceso de selección, b) cualquiera de las partes firmantes de los pertinentes acuerdos, podrá solicitar al CIPU informe sobre las actividades del Registro, trabajadores inscriptos, procedimientos de consulta, y cualquier otra situación que tenga vinculación con esta regulación. CIPU establecerá la forma en que se deberá realizar la consulta al Registro."

Brindamos por un año lleno de nuevos comienzos y grandes encuentros.

¡Felices Fiestas!

ELABORADO CON INGREDIENTES

FLEISCHMANN

EL SABOR DE LA TRADICIÓN está en lo artesanal.

Esta Navidad pedí los productos artesanales elaborados con ingredientes Fleischmann en la panadería de tu barrio.

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 siguentes packs.

PACK 1

5 líneas con

10 GIGAS

+

500 minutos
Roaming América
1 SAMNSUG A15

$ 600

PACK 2

MODEM 250 GIGAS
Transportable

+

5 líneas con

10 GIGAS

500 minutos
Roaming América
1 SAMNSUG A15

$ 1.600

RIOGAS
El calor de un pueblo

APROVECHÁ ESTOS DESCUENTOS

$200

DE DESCUENTO EN LA RECARGA DE 13 KG

$600

DE DESCUENTO EN LA RECARGA DE 45 KG

Convenio con socios del **Centro de Panaderos**. Pueden acceder al beneficio comunicándose en Montevideo y área metropolitana a través del 1710 y en el interior del país mediante su subdistribuidor oficial RIOGAS.

Descuento válido hasta el 30/4/2026 o hasta agotar stock.

1710 EL TELÉFONO DEL SUPERGÁS

CIPU

El Gobierno pone en marcha los beneficios para las localidades fronterizas con Brasil

El 1° de diciembre, comenzaron a regir las medidas contenidas en la Ley de Frontera para mejorar la competitividad, el trabajo y la calidad de vida en la frontera con Brasil.

Entre las medidas definidas se encuentran la eliminación del IVA mínimo y la reducción del 50% de la tasa básica, es decir 11% de descuento. Además, la reducción de 75% en los aportes patronales para los nuevos trabajadores y trabajadoras para empresas ubicadas hasta 60 kilómetros de un paso de frontera con Brasil. Por último, las medidas incluyen un régimen simplificado de importación para una lista determinada de productos de la canasta básica.

Con respecto a la **devolución de la totalidad del IVA** mínimo y reducción del 50% de la tasa básica (11%), la medida comprende las compras en comercios minoristas de ramos generales localizados a menos de 20 kilómetros de un paso de frontera. Las mismas deberán ser efectuadas con tarjetas de débito o instrumentos de dinero electrónico.

El **Régimen Simplificado de Importación** contempla la exoneración total de tributos a la importación para determinados productos en los comercios minoristas de ramos generales ubicados a un máximo de 60 kilómetros de la frontera. Las empresas tendrán limitaciones cuantitativas para la importación de mercaderías. Por ejemplo, las empresas que tengan ingresos anuales de hasta 305.000 unidades indexadas (UI) tendrán un límite mensual de importación de 10.000 UI y a su vez uno anual de 100.000 UI. Por otro lado, las empresas cuyos ingresos anuales no superen 1,5 millones de UI no podrán importar más de 36.000 UI mensualmente, con un tope de 360.000 anuales. Por último, las empresas que facturen hasta 3,5 millones de UI podrán obtener mercaderías de hasta 60.000 UI por mes y 600.000 UI anuales.
La lista de productos autorizados será publicada por el Ministerio de Economía y Finanzas y contie-

ne los siguientes productos:

- Porotos
- Lentejas
- Cocoa en polvo
- Fideos y pastas secas
- Galletitas dulces
- Galletas y galletitas saladas
- Yerba mate
- Pasta de dientes
- Desodorantes y antitranspirantes
- Champú
- Jabón de tocador

La **reducción de hasta 75% en los aportes patronales de los nuevos trabajadores y trabajadoras** que sean contratados en los próximos 12 meses por empresas ubicadas a un máximo de 60 kilómetros de un paso de frontera, será aplicable a los rubros industria manufacturera, comercio minorista, alojamiento y servicios de comida, actividades administrativas y de apoyo, artes y entretenimiento y otras actividades de servicio.

A estas medidas incluidas en el decreto se suman las que ya están siendo aplicadas, como el descuento de IMESI a las naftas en las localidades ubicadas a 20 kilómetros de los pasos de frontera. Además, el Gobierno está trabajando en la redacción de una ley para ampliar el radio de descuentos. Según anunció el subsecretario de Economía, Martín Vallcorba, la nueva normativa amparará a las localidades ubicadas en un radio de entre 20 y 60 kilómetros con un descuento del 50% al que se aplica actualmente.

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

Salario Mínimo Nacional: desde el 1° de enero de 2026 pasa a $ 24.572.-

En rueda de prensa posterior al Consejo Superior Tripartito, la directora nacional de Trabajo, Marcela Barrios, presentó las previsiones del Poder Ejecutivo respecto al SMN (fijado actualmente en $23.604). Informó que el ajuste para 2026 será del 7,54% anual, aplicado en dos etapas.

Barrios explicó que “a partir del primero de enero, el salario mínimo pasa a 24.572 pesos” mediante un incremento del 4,1%. En tanto, “a partir de julio, con un 3,3% adicional, quedará en $ 25.383”.

Destacó que el incremento total representa “un 7,54% acumulado en el año, llegando a fin de año a 25.383”, y subrayó que este ajuste supera los lineamientos definidos para los salarios más sumergidos: “Se contempla un aumento superior a los lineamientos de la Franja 1, en un contexto de inflación controlada en torno al 4%, lo que constituye un salto cualitativo en relación con el aumento anterior, que rondó el 6% con una inflación más elevada”.

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

Apoyo Técnico

El Instituto Tecnológico del Pan brinda a los socios del CIPU todo el apoyo técnio 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

Recetario / DICIEMBRE 2025

PANETTONE CLÁSICO

Ingredientes

1er Impasto

HARINA:.....2000 gramos

MMS (Masa Madre Sólida): 600 gramos

AGUA:.....1000 gramos

AZUCAR:.....600 gramos

YEMAS:.....450 gramos

MANTECA:.....600 gramos

TOTAL (aprox.):.....5250 gramos

Fermentación: 9 a 12 horas a 25°C

2do Impasto

1er IMPASTO: 5250 gramos

HARINA:.....500 gramos

SAL:..... 40 gramos

AZUCAR:.....500 gramos

YEMAS:.....450 gramos

MANTECA:.....800 gramos

NARANAJA CONFITADA: 1500 gramos

AGUA:.....necesaria

Procedimiento:

1. Preparación de la Masa Madre Sólida (MMS)

Se parte de una Masa Madre Sólida (MMS), la cual debe ser refrescada un mínimo de 3 veces consecutivas. Cada refresco se considera exitoso una vez que la masa haya logrado triplicar su volumen.

2. Primer Empaste (1er Impasto)

1. Mezclado Inicial: En la amasadora, mezclar todos los ingredientes secos (Harina, Azúcar), las yemas y la Masa Madre Sólida.
2. Incorporación de Grasa: Incorporar la manteca (mantequilla) poco a poco, asegurando una integración completa.
3. Tiempo y Temperatura: Este proceso en la amasadora puede durar entre 12 a 15 minutos. Es crucial que la temperatura de la masa no supere los 25°C.
4. Primera Fermentación: Colocar la masa en una cubeta para el primer reposo (fermentación). Dejar reposar hasta que triplique su volumen. Esto puede llevar entre 9 a 12 horas a 25°C, dependiendo de la vitalidad y actividad de la Masa Madre.

3. Segundo Empaste (2do Impasto)

1. Mezclado del Bloque: Incorporar el 1er Impasto junto con los ingredientes restantes del 2do Impasto (Harina, Sal, Azúcar, Yemas, Agua). Seguir el mismo procedimiento de amasado que el primer empaste.
2. Incorporación Final: El último ingrediente en ser agregado son las naranjas confitadas.
3. Reposo en Bloque: Una vez finalizado el amasado, dejar reposar la masa en bloque durante 20 a 30 minutos.

4. División, Boleado y Formado

1. Dividir la masa en porciones del tamaño deseado: 500 gramos o 1000 gramos, según el molde a utilizar.
2. Formado: Armar las piezas e introducirlas en sus respectivos moldes de papel.

5. Segunda Fermentación (Final)

Dejar fermentar las piezas ya formadas durante unas 6 a 8 horas a 25°C. La masa estará lista para el horneado una vez que haya alcanzado el volumen adecuado (casi al borde del molde o según el punto deseado).

6. Preparación para Hornear y Cobertura (Opcional)

Corte en Cruz: Antes de hornear, se puede realizar el tradicional corte en cruz en la parte superior del panettone o se puede optar por una cobertura.
Cobertura (Glaseado): Si se desea aplicar una cobertura, mezclar los siguientes ingredientes:

Harina de almendras: .500 gr
Fécula de maíz: ..... 60 gr
Azúcar:.....800 gr
Clara de huevo: ..... 400 gr
Aceite de semillas: .....100 gr

Esta preparación se entrevera toda junta y se aplica sobre la parte superior del panettone con una manga pastelera antes de hornear.

7. Horneado

1. Temperatura del Horno: Hornear a 170°C.
2. Tiempos Aproximados:
Panettone de 500 gramos: Aproximadamente 30 minutos.
Panettone de 1000 gramos: Aproximadamente 50 minutos.
3. Verificación de Cocción: Para asegurar una cocción correcta, medir la temperatura interna del panettone. Debe alcanzar los 94°C.

8.- Enfriado

Una vez fuera del horno, el panettone debe ser enfriado boca abajo para evitar que se hunda, utilizando los pinchos apropiados.

RICH'S®

Bettercreme®

¡Atrévete a soñar con Rich's!

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

LIBRE de GLUTEN

Chantilly

Chocolate

¡Escaneá el código y recibí recetas!

FOOD SOLUTIONS

nortesur NS

Recetario / DICIEMBRE 2025

ROSCA DE REYES TRADICIONAL
(Método Directo con Esponja)

Esta formulación está calculada sobre una base de harina al 100%. Se incluye una esponja previa para mejorar la extensibilidad, el sabor y la conservación.

Esponja (Prefermento):

Extraer del total de la fórmula: 20%(200 gr) de la harina, 25%(100 gr) de la leche y 1%(10 gr) de la levadura. Fermentar hasta que duplique o triplique.

Ingredientes y porcentaje panadero

Harina de Fuerza (W300-320): 100% (1000 g)

Sal:..... 1.8% (18 g)

Azúcar: .....18% (180 g)

Levadura Fresca:..... 4% (40 g)

Leche (Fría):..... 20% (200 g)

Huevos (Fríos):..... 30% (300 g)

Mantequilla (Sin sal, fría): ..... 25% (250 g)

Agua de Azahar: .....3% (30 g)

Ralladura Naranja/Limón:.....2% (20 g)

Ron o Brandy (Opcional):.....2% (20 g)

Peso Total de la Masa:.....205.8% (2058 g)

PARA LA DECORACIÓN (AL GUSTO):

Huevo batido (para pintar).

Fruta confitada (naranja, cerezas, higos).

Azúcar perlado o humedecido.

Costra de azúcar: Mezclar partes iguales de manteca vegetal y azúcar glass, agregar harina floja hasta obtener una pasta manejable (aprox 100% manteca / 100% azúcar / 100% harina).

Procedimiento:

Amasado inicial (Autólisis y Fresado): En la amasadora, incorporar la harina, la sal, el azúcar, los huevos, la leche (menos un 5% para ajuste), la esponja ya fermentada, el agua de azahar, el licor y las ralladuras. Amasar en 1ª velocidad durante 3-4 minutos hasta que los ingredientes se integren homogéneamente.

Desarrollo del Gluten: Pasar a 2ª velocidad. Amasar hasta que la masa comience a despegarse de las paredes y tenga cierta estructura. Incorporar la levadura fresca desmenuzada (si no se añadió en la esponja completa). Continuar amasando hasta que se integre.

Incorporación de Grasa (Bassinage de Mantequilla): Bajar a 1ª velocidad. Incorporar la mantequilla fría cortada en cubos poco a poco. Es vital que la masa absorba la grasa lentamente para no perder estructura. Una vez integrada la mantequilla, volver a 2ª velocidad y amasar hasta obtener el Punto de Velo (membrana fina y translúcida que no se rompe fácilmente). La temperatura final de la masa no debe exceder los 24-25°C.

Fermentación en Bloque (Punteo): Bolear la masa y colocar en un contenedor engrasado. Dejar fermentar a temperatura ambiente (24°C) durante 60-90 minutos, o hasta que casi duplique su volumen. Opción Profesional: Bloquear en frío (4°C) durante 12-18 horas para mejorar sabor y facilitar el formado.

División y Formado: Volcar la masa sobre la mesa ligeramente engrasada (evitar exceso de harina). Dividir piezas según el tamaño deseado (ej. 500g para roscas medianas). Bolear con tensión y dejar reposar 15 minutos (relajación). Hacer un agujero en el centro con el codo o los dedos y estirar suavemente girando la masa entre las manos para formar el anillo. Colocar sobre bandeja con papel siliconado.

Fermentación Final: Pintar con huevo batido (primera capa). Llevar a cámara de fermentación a 26-28°C con 75-80% de humedad. Fermentar hasta que duplique su volumen y al tacto se sienta suave y aireada (aprox. 90-120 minutos).

Decoración y Horneado: Pintar nuevamente con huevo con mucho cuidado de no pinchar la masa. Decorar con la pasta de azúcar (costra), frutas confitadas y azúcar perlado alternadamente. Hornear a 170°C - 180°C (calor arriba y abajo, sin ventilación excesiva) durante 20-25 minutos para piezas de 500g. Buscar una temperatura interna de 92-94°C.

TIPS TÉCNICOS

Temperatura de la Mantequilla: Es crucial que la mantequilla esté fría pero maleable (aprox 14°C) al entrar a la masa. Si está derretida o muy pomada, la masa quedará grasosa y no desarrollará volumen.

Control del Gluten: Al ser una masa con alta carga de grasa y azúcar, el desarrollo del gluten debe ser máximo antes de terminar de agregar toda la grasa. Si la red de gluten es débil, la rosca se bajará (colapsará) al salir del horno.

El Agujero: Al formar la rosca, deja el agujero central mucho más grande de lo que parece necesario. Durante la fermentación y el horneado, la masa crece hacia el centro y podría cerrarse si el hueco es pequeño.

Conservación: Debido al 25% de materia grasa, esta rosca tiene buena vida útil, pero siempre debe envasarse una vez fría para evitar que se reseque.

Harina de fuerza: En caso de no tener una harina de fuerza con buena proteína podemos adicionar gluten en promedio de 30 gr por kg de harina

Imagen: Rubén García / Eroski Consumer

Seis formas diferentes de desayunar con pan

El pan protagoniza desayunos saludables, al sustituir otras opciones menos sanas como bollos, cereales azucarados, dulces y galletas

Por Maite Zudaire

Recuperar un alimento clásico como el pan es una iniciativa interesante para comenzar el día con una buena dosis de carbohidratos complejos. El objetivo es que el pan, mejor natural, sea el protagonista de los desayunos, en sustitución de otras elecciones menos saludables como las galletas, los bollos, los bizcochos (incluidos los caseros), las magdalenas y otros productos similares de repostería. Además, con la combinación de distintos tipos de panes y de ingredientes para el relleno, se idean desayunos para todos los gustos y necesidades: ligero, para deportistas, energético, rico en calcio, rico en fibra, proteico o vegetariano. El objetivo es conformar nuevas propuestas de desayunos saludables.

Desayunos para todos los gustos y necesidades

Tan importante como escoger el tipo de pan, es pensar en

el acompañamiento. La elección de unos alimentos u otros marcará la diferencia entre un desayuno con pan ligero e idóneo para las dietas de adelgazamiento, un desayuno rico en fibra en caso de estreñimiento, rico en proteínas para mantener o fortalecer el músculo, vegetariano si esa es la preferencia o muy energético cuando el ejercicio físico que se practica o el trabajo lo exige. Tan importante como escoger el tipo de pan, es hacer lo propio con el acompañamiento.

- **El desayuno saludable de toda la vida**. Las sopas de pan remojadas en leche y café han representado el desayuno de varias generaciones. Los actuales cereales de desayuno son una versión moderna de las sopas matutinas que comían nuestros abuelos, en su mayoría, más naturales y saludables, si se tiene en cuenta que muchos cereales de desayuno son un concentrado de azúcares, sal o grasas. Estos nutrientes desvirtúan el valor nutricional de un alimento que, en esencia, podría ser muy natural y saludable. Por ello, una apuesta sana es compartir con los hijos esta alternativa de desayuno durante varios días por semana. Para darle más gusto, basta con cambiar los panes, escogerlos con pasas, con frutos secos, con pepitas de chocolate o endulzarlos con unos

hilitos de miel. No importa que los panes sean del día anterior o estén secos de un par de días, ya que se remojan en la leche.

- **Desayunos ligeros**. Tomar pan en el desayuno es compatible con seguir una dieta controlada en calorías. La clave está en ser comedido con la cantidad (un par de rebanadas o un trozo de cuatro dedos de grosor) y con los acompañamientos del pan. El valor añadido es escoger panes ricos en fibra, que sacian más a igualdad de peso, como el pan integral, de varios cereales, de centeno o salvado. Como combinación, un día se puede pintar de queso fresco, solo o endulzado con un hilito de miel o de mermelada, untado con tomate o acompañado con unas gotitas de aceite de oliva virgen.
-
- **Sanos para el corazón**. Se puede optar por pan tostado con aceite de oliva virgen, untado con tomate natural, acompañado con unas lonchas finas de jamón ibérico o pescados en conserva, ricos en omega 3, que mejoran de forma sustancial la calidad nutricional y el perfil de grasas de los desayunos. Un bocadillo sano por la calidad de las grasas de sus ingredientes (excepto para hipertensos) es el de pan integral vegetal con paleta ibérica y anchoas o la tostada de pan con ajo, tomate, atún y anchoas. También destacan otras alternativas menos elaboradas y también gustosas, como la tosta de pan tostado con bonito o atún, con atún y verduras asadas o salteadas que hayan sobrado el día anterior o de mezcla de atún y sardinas (habría que quitar el queso de las recetas anteriores y no añadir sal). Cabrían en este listado de desayunos cardiosaludables los panes ligeramente untados con margarina 100% vegetal, los de nueces o de frutos secos o, si no se encuentran estas variedades de panes, se puede hacer la combinación casera: un trozo de pan acompañado de 5 nueces o un puñado de avellanas.

- **Gran dosis de energía y vitalidad**. Si el trabajo matutino exige mucha concentración, precisión en los movimientos, atención visual o un esfuerzo físico importante, conviene ser más exquisitos con el pan. Los panes más naturales, elaborados con levadura madre y horneados en horno de leña, tienen más consistencia y proporcionan en pequeño volumen una gran dosis de energía. Otras versiones más modernas también interesantes para variar los desayunos son los panes de muesli o de pasas. Una propuesta con un resultado muy sabroso y energético es el pan tostado untado con miel o melaza y con tahini (crema de sésamo).

- **Vegetarianos**. Además de pensar en panes integrales o con variedad de cereales, el relleno dará el toque sabroso y original al desayuno. Si apetece desayunar dulce, se puede «pintar» el pan con miel, melaza de cereales, un poco de mermelada casera o natural o una compota. Si se prefiere comenzar el día con un desayuno vegetariano salado, se puede acompañar el pan con los restos de verduras asadas al horno o a la plancha, unas setas al ajillo. Quien admita el queso, puede cubrir las verduras con una loncha fina de queso y gratinar, o usar tofu en su lugar. El tofu es un buen recurso para complementar el desayuno con proteínas, como la receta de pan con tomate y paté de tofu o la de pan untado con paté de tofu y nueces.
-
- **Plus de proteínas desde el desayuno.** En los deportes o trabajos que exigen un mayor esfuerzo físico y muscular, se responde mejor si se incluye en el desayuno una ración o parte de proteínas de alto valor biológico. Encontramos estos nutrientes en alimentos de origen animal tipo jamón ibérico, huevos o tortillas, atún, bonito, anchoas o sardinas. Un sándwich mixto de jamón y queso, un bocadillo de tortilla francesa recién hecha o con restos de la tortilla de patata de la cena, un sándwich vegetal con jamón york y tortilla, un huevo duro dentro del sándwich vegetal o mixto, unos emparedados de huevo, un bocadillo con pechuga de pollo asada o a la plancha son algunas propuestas.

Fuente: Eroski Consumer (www.consumer.es)

PREMEZCLAS

Cañuelas

Les deseamos a clientes y amigos

¡Felices Fiestas!

08008496

molino CAÑUELAS

CALIDAD E INNOVACION

ANDE e Inefop presentaron convenio para fortalecer el apoyo a Mipymes, con participación del MTSS

La Agencia Nacional de Desarrollo (ANDE) y el Instituto Nacional de Empleo y Formación Profesional (Inefop) presentaron el pasado 26 de noviembre, un convenio destinado a fortalecer el apoyo a micro, pequeñas y medianas empresas (mipymes) de todo el país. La actividad contó con la presencia del ministro de Trabajo y Seguridad Social, Juan Castillo; el presidente de ANDE, Juan Ignacio Dorrego; el director general de Inefop, Miguel Venturiello; y, por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, el director nacional de Empleo, Federico Araya.

Castillo destacó la importancia estratégica del acuerdo para ampliar las oportunidades de formación, empleo y desarrollo productivo en todo el territorio. Señaló que esta iniciativa "puede transformarse en una herramienta" clave si logra consolidarse y generar resultados. Recordó que el MTSS trabaja diariamente con una realidad laboral en permanente cambio: "La cantidad de tareas y actividades que ya no se realizan más y las que aún no tienen un ámbito de trabajo por nuevas" evidencia la necesidad de actualizar capacidades, acreditarlas y acompañar los cambios del mercado laboral.

El ministro subrayó que las mipymes representan un motor esencial para las comunidades del interior y destacó la responsabilidad del Estado en acompañarlas: "Es la verdadera oportunidad que miles y miles de compatriotas necesitan a lo largo de todo nuestro territorio". Añadió que fortalecer emprendimientos y pequeñas empresas significa también respaldar los proyectos de vida de trabajadores que buscan empleo, formación o continuidad educativa. "Si no los potenciamos, no solo desaparece una empresa: se frustra la posibilidad de apostar al desarrollo productivo", afirmó.

Castillo valoró especialmente la articulación institucional entre ANDE, Inefop y el MTSS, y alentó a seguir ampliando las herramientas disponibles: "Ojalá que este sea un instrumento eficaz y que nos permita incorporar nuevos contenidos y alcances", dijo, insistiendo en que el desafío es "seguir empujando, seguir sumando iniciativas y seguir creciendo".

Por su parte, el presidente de ANDE, Juan Ignacio Dorrego, celebró el acuerdo alcanzado entre ambas instituciones, basado en la convicción de que "nadie construye futuro solo". Dorrego remarcó que el programa permitirá que unas 2000 empresas incorporen capacidades de gestión y toma de decisiones, afirmando que se trata de "bue-

nas oportunidades para que empresarios y emprendedoras puedan adquirir capacidades" y fortalecer sus proyectos. Además, señaló que este convenio refleja una nueva forma de hacer política pública, "que demanda articular con adicionalidad", integrando esfuerzos institucionales, territoriales y del sistema de ciencia, tecnología e innovación.

El director general de Inefop, Miguel Venturiello, destacó la importancia de llegar a empresas pequeñas y familiares que, por su propia dinámica, no pueden acceder fácilmente a espacios de formación. Recordó que el Instituto tiene la responsabilidad de atender no solo a las grandes empresas o sectores más representados, sino también a quienes no siempre tienen voz en los directorios: "Pelean y luchan por que se les dé herramientas, y el Instituto tiene que darlas". Afirmó que esta política conjunta "da mucha más potencia" y que el objetivo es seguir ampliando la cobertura para llegar a más Pymes y emprendimientos de la economía social.

Los centros Pymes son una plataforma de apoyo empresarial que está presente en todo el país con 24 centros y han apoyado a más de 18.000 empresas, han brindado más de 42.000 servicios y alcanzado más de 370 localidades

Entre los resultados e impactos esperados hay 250 capacitaciones, 2500 participaciones y 1000 asesoramientos, más de 2000 empresas beneficiadas y más empresas formalizadas y con mejor gestión.

El convenio ANDE–Inefop se enmarca en una estrategia de fortalecimiento de capacidades empresariales, desarrollo productivo y generación de oportunidades en todos los departamentos del país, con un fuerte énfasis en la articulación entre instituciones públicas, gobiernos departamentales, cámaras empresariales y organizaciones territoriales.

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

Cosecha de trigo: más rinde del previsto, pero con menor proteína

Autor: Agrolatam.com

La cosecha de invierno en Uruguay cierra con rendimientos superiores a lo esperado en trigo y cebada. Sin embargo, el mayor volumen diluyó la proteína del trigo.

A pocos días del cierre de la **cosecha de cereales de invierno**, los resultados dejan una lectura mixta para el sector agrícola uruguayo. Por un lado, **trigo y cebada registraron rindes superiores a los previstos** al inicio del ciclo; por otro, en el caso del trigo se observa una **caída en el contenido de proteína**, un factor clave para su destino comercial.

Según explicó **Germán Bremermann**, referente del mercado de granos, el ciclo comenzó con **dificultades en la siembra y un crecimiento lento**, pero el escenario cambió con la llegada de la primavera. “Después se acomodaron y eso se reflejó en la productividad”, señaló, al describir un cierre de campaña con resultados que superaron las expectativas iniciales.

En materia de calidad, el trigo muestra un desafío claro. Los **niveles de proteína se ubican por debajo del 12 %** que suelen exigir los contratos de comercialización. «El promedio está por debajo del 11 %, más cerca del 10,5 %», indicó. Esta situación responde, en gran medida, al manejo del **nitrógeno**, una decisión que se define entre agosto y setiembre, cuando el potencial de rinde aún era incierto.

Bremermann explicó que, ante un escenario de **costos elevados de fertilización** y márgenes ajustados, el nitrógeno se aplicó en función de un rendimiento esperado menor. «Hoy estamos con cultivos que rindieron hasta **1.000 kilos más**, y eso genera una **dilución de la proteína**”, detalló.

El contexto de mercado agrega complejidad. Con un **precio internacional del trigo en niveles bajos**, cualquier descuento por calidad impacta de lleno en los números finales. Aun así, el referente aclaró que **existen mercados alternativos** para trigos con menor proteína, aunque requieren una reconfiguración logística y comercial. «Cuando se espera un trigo con determinados parámetros y aparecen otros, hay que reacomodarse y ver cómo sacarlo adelante», sostuvo.

Fuente: AgroLatam (www.agrolatam.com)

MOLINOS SAN JOSE S.A.

GARANTIA DE CALIDAD

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

LSQA

IQNet

qualityaustria SYSTEM CERTIFIED ISO 9001:2015 No.17273/0

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.molinosanjose.com/

Diferentes tipos de harina utilizados en la elaboración del pan

El pan es uno de los alimentos más antiguos y básicos de la historia de la humanidad. En diferentes culturas y geografías, se ha elaborado con diversos tipos de harina. Estas variedades influyen significativamente en el sabor, la textura, el valor nutricional e incluso la apariencia del pan. Analicemos con más detalle los tipos de harina utilizados en la panificación y las características de cada uno.

Harina de trigo

La harina de trigo es el tipo de harina más común para la panificación. Gracias a su alto contenido en gluten, aporta elasticidad a la masa y facilita la fermentación del pan. Es rica en proteínas y contiene harina integral, salvado, endospermo y germen. Existen diferentes tipos de harina de trigo, como la blanca y la integral. La blanca tiene una textura más fina y suave, ya que solo contiene el endospermo. La integral, en cambio, es más nutritiva y tiene un sabor más intenso, ya que contiene todas las partes del grano de trigo. Los panes elaborados con harina de trigo son conocidos por su textura suave y su delicioso sabor.

Harina de centeno

La harina de centeno es un tipo de harina particularmente popular en las regiones del norte de Europa. Contiene menos gluten que la harina de trigo, por lo que produce panes más densos y compactos. El pan de centeno tiene un sabor intenso y un color oscuro. Es rica en fibra y facilita la digestión. Además, se mantiene fresco durante más

tiempo, por lo que es un tipo de pan con una larga vida útil. Su bajo índice glucémico ayuda a estabilizar el azúcar en sangre, lo que la convierte en una opción ideal para diabéticos.

Harina de maíz

La harina de maíz le da al pan un sabor característico y un color amarillento. Este tipo de harina no contiene gluten, por lo que los panes elaborados con harina de maíz no suelen levar. La harina de maíz es muy utilizada, especialmente en la cocina sudamericana y mexicana. Las tortillas de maíz tienen una textura más densa y granulada. La harina de maíz tiene un sabor dulce distintivo, que le da al pan un aroma diferente. Los panes elaborados con harina de maíz son una alternativa adecuada para personas celíacas e intolerantes al gluten.

Harina de avena

La harina de avena le da al pan un sabor suave y una textura suave. No contiene gluten, por lo que suele mezclarse con harina de trigo. Es conocida por su alto contenido en fibra y su alto valor nutricional. El pan de avena es una excelente opción para quienes prefieren una dieta saludable. Su alto contenido en betaglucanos ayuda a reducir los niveles de colesterol y favorece la salud cardiovascular. Además, regula el azúcar en sangre y proporciona una sensación de saciedad prolongada gracias a su bajo índice glucémico.

Harina de trigo sarraceno

La harina de trigo sarraceno es un tipo de harina sin gluten que aporta al pan un sabor rico y terroso. Es especialmente popular en dietas sin gluten. El pan de trigo sarraceno tiene un alto valor nutricional y es rico en proteínas, vitaminas y minerales. El trigo sarraceno es un tipo de harina fácil de digerir que aporta un sabor distintivo al pan. Su alto contenido de magnesio favorece la función muscular y nerviosa, y contribuye a la producción de energía. Además, el pan elaborado con harina de trigo sarraceno es rico en antioxidantes y fortalece el sistema inmunitario.

Harina de cebada

La harina de cebada es un tipo de harina con bajo contenido de gluten que aporta al pan un sabor intenso. Los panes elaborados con harina de cebada suelen ser más densos y jugosos. El pan de cebada es común en la cocina de Oriente Medio y la mediterránea. La harina de cebada es beneficiosa para el sistema digestivo gracias a su alto contenido en fibra. Su alto contenido en betaglucanos ayuda a reducir los niveles de colesterol y favorece la salud cardiovascular. Además, el pan elaborado con harina de cebada regula el azúcar en sangre y proporciona una sensación de saciedad prolongada gracias a su bajo índice glucémico.

Harina de arroz

La harina de arroz es una harina sin gluten que aporta al pan una textura ligera y suave. Se utiliza a menudo en recetas de pan sin gluten. Los panes elaborados con harina de arroz

son especialmente populares en la cocina asiática y se caracterizan por su textura ligera. Se prefiere la harina de arroz por su ausencia de alérgenos. Su alto contenido en almidón le confiere al pan un sabor ligero y una textura suave. Además, gracias a su bajo contenido en grasa, permite elaborar panes ligeros y saludables.

Harina de garbanzos

La harina de garbanzo es un complemento nutritivo para el pan gracias a su alto contenido en proteínas y fibra. Los panes elaborados con harina de garbanzo son densos y saciantes. Es especialmente común en la cocina de Oriente Medio e India. Su sabor característico aporta un aroma distintivo al pan y aumenta su valor nutricional. Su alto contenido en hierro y folato favorece la salud sanguínea y aumenta los niveles de energía. Además, regula el azúcar en sangre gracias a su bajo índice glucémico y proporciona una sensación de saciedad prolongada.

Harina de almendras

La harina de almendras es una harina sin gluten que aporta al pan un sabor ligero y una textura jugosa. Los panes elaborados con harina de almendras son nutritivos y bajos en carbohidratos. La harina de almendras es especialmente popular en las dietas paleo y keto. El pan de almendras es rico en proteínas y grasas saludables. Su alto contenido en vitamina E y magnesio favorece la salud de la piel y mejora la función muscular. Además, los panes elaborados con harina de almendras son ricos en antioxidantes y fortalecen el sistema inmunitario.

Harina de coco

La harina de coco le da al pan un sabor diferente gracias a su bajo contenido en carbohidratos y alto en fibra. Los panes elaborados con harina de coco son densos y saciantes. La harina de coco suele ser la preferida en dietas sin gluten y paleo. La harina de coco aporta un aroma ligeramente dulce al pan y te mantiene saciado gracias a su alto contenido en fibra. El alto contenido de MCT (triglicéridos de cadena media) de la harina de coco aumenta los niveles de energía y acelera el metabolismo. Además, la harina de coco contiene ácido láurico, que fortalece el sistema inmunitario y combate las infecciones.

Los tipos de harina utilizados en la panificación influyen significativamente en el sabor, la textura y el valor nutricional del pan. Cada tipo de harina le da al pan un sabor y una textura únicos. Por lo tanto, la elección del tipo de harina a utilizar debe hacerse con cuidado, según las propiedades deseadas. Harina de trigo, harina de centeno, harina de maíz, harina de avena, harina de trigo sarraceno, harina de cebada, harina de arroz, harina de garbanzo, harina de almendra y harina de coco son los tipos de harina que se utilizan comúnmente en la panificación. Cada una tiene sus propias ventajas y desventajas, y ofrece opciones que se adaptan a diferentes necesidades dietéticas.

La variedad de harinas utilizadas en la panificación juega un papel importante en la preparación de panes saludables y deliciosos. Por lo tanto, es posible elaborar panes nutritivos y deliciosos eligiendo la harina adecuada. El pan es un ingrediente indispensable en cualquier comida y es posible aumentar su valor nutricional y sabor con la elección correcta de la harina. Al informarse sobre los tipos de harina que se utilizan en la panificación, puede probar diferentes recetas y hornear deliciosos panes en su propia cocina. Conocer las propiedades de las harinas le ayudará a superar las dificultades que pueda encontrar al hacer pan y a obtener los mejores resultados. Con esta información, podrá descubrir los tipos de harina que se utilizan en la panificación y hacer que el proceso sea más agradable y eficiente.

Fuente: Özmen Un (www.ozmenun.com)

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

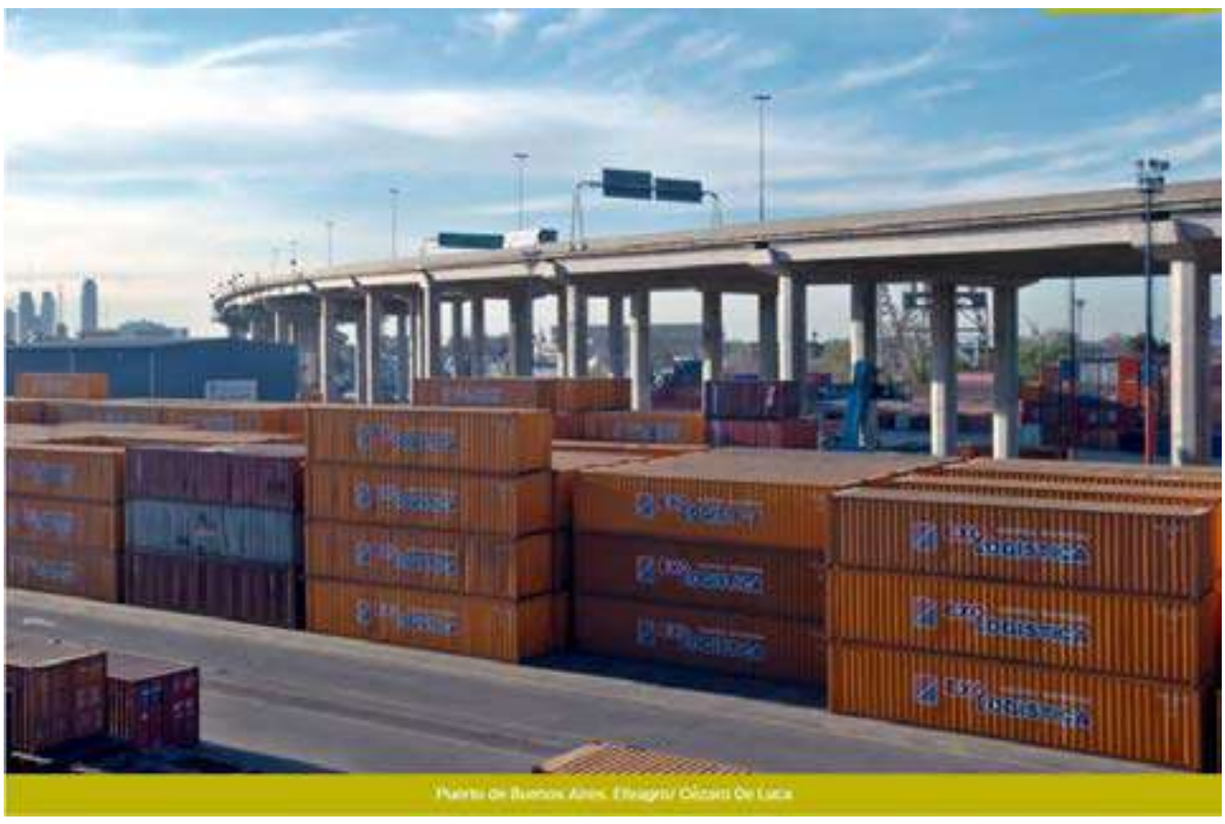
Farming Uruguay

Farming
COLONIA SUIZA

Pensada para ti.

La FIAB ve el pacto UE-Mercosur como una oportunidad comercial

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) considera el acuerdo entre la Unión Europea (UE) y los países de Mercosur (Argentina, Brasil, Uruguay y Bolivia) como una "oportunidad" comercial para crecer en dicho mercado.



Puerto de Buenos Aires. Flickr/ Oscar De Luca

Según sus datos, los socios de la FIAB exportaron a estos países en 2024 alimentos y bebidas por valor de 329 millones de euros, mientras que España importó desde Mercosur por 2.200 millones: "Este desequilibrio se debe, en gran medida, a los altos aranceles que mantienen estos mercados para algunos productos y que supone una barrera muy alta para las empresas exportadoras y un desincentivo comercial", apunta la FIAB.

A su juicio, el acuerdo "llega en un momento donde el sector busca no solo una estrategia de expansión, sino nuevas oportunidades de diversificación de mercados ante un clima de tensión geopolítica y comercial a nivel global".

La FIAB, aunque destaca "la importancia y oportunidad que

supone el acuerdo" para sus asociados, precisa que "son necesarias cláusulas espejo para garantizar los mismos estándares de calidad, seguridad y normativas sanitarias y medioambientales europeas para los productos de los países del Mercosur que lleguen a Europa".

La organización ha elaborado un **estudio sobre Mercosur** y las oportunidades de exportación que supone para la industria española de alimentación y bebidas, con el objetivo de que ayude a las empresas en su toma de decisiones y acciones concretas. Este informe, que cuenta con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y la colaboración de ICEX España Exportación e Inversiones, la Comisión Europea y la consultora de internacionalización How2go, ofrece un análisis del acuerdo con el que apoyar a las compañías, ofreciendo una visión sobre los canales de distribución y la competencia de acceso al Mercosur.

El informe ofrece un análisis de un mercado de 273 millones de consumidores que, con el acuerdo, será más accesible ya que "contribuirá a la eliminación de las trabas burocráticas y la simplificación de los procedimientos con normas más claras".

Desde FIAB también se pone de manifiesto la necesidad de seguir abriendo mercados y alcanzando nuevos acuerdos con países como Australia, Emiratos Árabes Unidos, India y Tailandia, entre otros, en el actual contexto geopolítico internacional y con los desafíos que representa el cambio climático.

Fuente: Interempresas (www.interempresas.net)

El pan y la panadería en Montevideo en el siglo XIX

La casa de la misericordia

Según narra Isidoro de María, corría el año 1808 y generaba preocupación en las autoridades de San Felipe y Santiago, la "suma indigencia en que se hallaba la mayor parte de las viudas y huérfanos que habían quedado en desamparo por haber muerto los maridos, las madres y padres que las sostenían, de resultas de la defensa de esta Plaza".

Tal lo expresado por el Alcalde a las autoridades del Cabildo para exponerles la idea de que el "medio que le había ocurrido y consideraba en su concepto el más eficaz, era el de que el fiel ejecutor inquiriese de los panaderos una noticia cierta del pan que vendía cada uno diariamente, para con conocimiento del monto, poder proponer lo que le ocurría."

Como ya se había anticipado a ello, aseguró que la cantidad de pan que vendían diariamente todos los panaderos ascendía a 410 pesos.

"Con este antecedente, dijo el señor Alcalde que siendo ese el consumo diario, el real de vendaje por cada peso que cobraban los pulperos ascendía a 51 pesos, 4 reales diarios, y por consiguiente, daba 18.450 pesos al año."

"Que consideraba que tomando el Cabildo por su cuenta la

venta de pan, y poniéndolo en distintas casas pulperías, dando alguna gratificación a los pulperos por el vendaje, quedaría el permanente de 13.540 pesos anuales, con cuya cantidad se podría muy bien atender a las necesidades de las infelices viudas y huérfanos que no podían adquirir los elementos precisos para la subsistencia."

Así planteadas las cosas, el regidor se extendió en que se podría emprender una obra a favor de los pobres de la ciudad, "en una cuadra de los terrenos de Propios de una casa para niños expósitos, otra para huérfanos, donde se les eduque y enseñe oficio con que hoy o mañana pudiesen granjear su subsistencia y ser útiles al Estado; otra para mujeres recogidas, y otra para Hospital de las mismas, con su capilla en medio con el título de Nuestra Señora de los Desamparados, poniendo al cargo de ellas dos capellanes."

"El Cabildo aprobó el proyecto propuesto, persuadido de que habría suficientes casas pulperías que se prestarían gustosas a recibir el pan de los panaderos para la venta sin interés alguno, con tal de que resulte el vendaje en proyectos tan benéficos, y no se engañó a fe, cuando llegó la oportunidad de pedirles aquel servicio."

Los comentarios de la época señalaban al respecto: "Bendita sea la gracia de Dios.

El pan de cada día blanco o bazo, como nos decían nuestras buenas abuelas, cuando mudábamos "los dientes de leche" y masticábamos las rebanadas y los coscorrones, salidos de las fábricas de Cará, de Sierra, de Morales, de Méndez, de Vidal, o de Ximénez.

El real de su vendaje, a 410 pesos de pan por día, que se comían los vivientes hijos de Adán y Eva en la muy noble de San Felipe y Santiago, iba a servir nada menos que de arbitrio para fundar y sostener una Casa de Misericordia, sin necesidad de cargar la romana al pueblo, que no era Rey, sino vasallo, con sólo apelar a la buena voluntad de los pulperos para encargarse graciosamente del artículo y que su producto no era una bicoca para aquellos tiempos, nos lo dicen los 18,500 pesotes en moneda de buena ley, sonante y contante, a que ascendía anualmente.

Se comía pan, grande y de harina flor, por cierto; y si alguien quisiera entretenerse en averiguar cuántas onzas "del pan nuestro de cada día" se comía cada habitante, o le entrarían en el buche, como decía el chusco de don Melitón a las marchantas, cuando alguna le preguntaba en la tienda, la cantidad de raso que entraría en un corte para zapatos, a lo que contestaba: "le entrará a Vd. una cuarta o tercia de género, según la altura del empeine del pie", no tiene más que hacer, que meter pluma, sabiendo que la población constaba de unos 7,000 habitantes, que el consumo diario de pan era de 410 pesos, y que el real de pan bien cocido, y flor de harina, tenía por arancel 46 onzas.

La panadería de Vidal: primera asamblea de los orientales

Mientras tanto, desde el punto de vista político, ocurrían varios hechos que mucho tendrían que ver con la emancipación del pueblo oriental, en uno de los cuales aparece justamente una panadería como lugar para reunirse en lo que se conoce como la "Primera Asamblea de los Orientales".

En efecto, luego del Grito de Asencio que tuvo lugar el 28 de febrero de 1811 a orillas del arroyo del mismo nombre, en el actual departamento de Soriano, la naciente revolución se fue extendiendo rápidamente por la mayor parte de la campaña y así se fueron sucediendo una serie de hechos de hondo contenido patriótico.

Entre ellos, el de mayor trascendencia fue, sin lugar a dudas, la Batalla de Las Piedras, lugar en el cual los orientales al mando de José Artigas, se encontraron con un ejército muy bien armado a las órdenes de don José Posadas, enviado por el virrey Elío desde Montevideo.

El triunfo de Artigas en Las Piedras, permitió aislar a Montevideo de la campaña, iniciándose el 21 de mayo el sitio de la ciudad desde la zona del Cerrito asumiendo posteriormente, la dirección del mismo, el general Rondeau, enviado por la Junta de Buenos Aires.

Sin embargo, la intervención de Portugal en ayuda de Montevideo, creó alarma en el Gobierno bonaerense, ya que le era imposible mantener una lucha en dos frentes, por lo que aceptó discutir un tratado de paz o armisticio con Elío, quién impuso como base del acuerdo el levantamiento del sitio y que su autoridad fuera reconocida en toda la Banda Oriental.

Tal armisticio dejaba a los orientales abandonados a su propia suerte, lo que motivó que decidieran reunirse en "asambleas" para deliberar sobre el armisticio y resolver lo que convenía hacer.

Es así, entonces, que se lleva a cabo la primera asamblea de los orientales el 10 de setiembre de 1811 en la "panadería de Vidal", ubicada aproximadamente en el lugar en que hoy se cruzan las calles Joaquín Requena y Pedernal.

La asamblea en la panadería de Vidal fue convocada por Rondeau para que los delegados de la Junta explicaran la necesidad de interrumpir la lucha.

En la reunión, a la que asistieron aproximadamente cien personas y de la que participó José Artigas, los orientales protestaron enérgicamente, haciendo conocer su voluntad de mantener el sitio por sus propios medios.

Eran los albores de la emancipación.

Esas panaderías de antaño

A cualquiera que se le hubiera dicho, allá por 1815, 1820 o 1830, que el pan se podría elaborar mecánicamente, se habría reído.

Entonces no se conocía otra clase de pan que el criollo o con grasa, el francés y la galleta, cuya masa preparaban los pies de los operarios.

El gremio de panaderos lo representaban en su mayoría, súbditos franceses y españoles; y los propietarios del negocio eran generalmente quienes se encargaban de hacer el reparto a domicilio, transportando la mercadería a lomo de caballo o de mula y en grandes árganas de cuero crudo, sobre una de cuyas tapas solían llevar los previsores y desconfiados panaderos un perro "cuzco", que se encargaba de gruñir y hasta de morder llegado el caso al taimado que pretendiese meter la mano dentro de una de las árganas.

Entre las panaderías de antaño que pasaron a lo historia, dejando tras sí, "luminosa estela" debe mencionarse la de Tobal, especialista en bizcochos, y en cuya casa 25 de Agosto entre Juan Carlos Gómez e Ituzaingó se daban cuando la Guerra Grande, animadas tertulias.

La panadería del "Reitú", de un francés de tal nombre, fue muy posterior a la de Tobal; y su fama se debió a la elaboración del sabroso bizcocho, que ha pasado a la posterioridad con tal nombre.

Los apuntes de la época, señalan que las evoluciones operadas en los medios de transporte, permitían una paralela evolución en ese sentido de panaderos y lecheros.

Bibliografía: Isidoro de María Montevideo Antiguo; 100 Años de Vida (Centro de Industriales Panaderos del Uruguay)

Fuente: Cocina del Uruguay (www.cocinacaseradeluruguay.wordpress.com)

IMPRESIÓN SOBRE SUSTRATOS NO ABSORBENTES

MÁS RÁPIDA MÁXIMA EFICACIA

6 COLORES última tecnología

BARNIZ 16000 PLIEGOS POR HORA

MÁXIMA CALIDAD

KBA RÁPIDA 105

imprimex

industria gráfica desde 1978

Barros Blancos - Vega Helguera - Tel.: 228 899 99 - Canelones | www.imprimex.com.uy

Cada semana cierra una panadería en Suiza: la tradición bajo amenaza

En 25 años Suiza perdió la mitad de sus panaderías tradicionales. La irrupción de masas congeladas importadas y la falta de relevo generacional ponen en jaque a un oficio que fue símbolo de la vida comunitaria

La panadería Limmatbeck AG, con seis locales en Zúrich y Argovia, cerró sus puertas de un día para otro y dejó en la calle a 55 empleados. La noticia, confirmada por el portal Inside Paradeplatz, causó sorpresa en todo **Suiza** y desató un aluvión de mensajes de pesar en redes sociales. “Una época se terminó”, escribió un usuario en Instagram; otro lamentó que “una panadería más desaparezca”. El episodio es apenas un ejemplo de una tendencia que viene arrasando con el **oficio.**

Una desaparición sostenida

En el valle de Diemtigtal, en el Oberland bernés, llegó a haber ocho panaderías familiares; hoy no queda ninguna. En Dachsen, en el cantón de Zúrich, la última panadería cerró este verano. Y en Thalwil, un negocio maneja-

El cierre de Limmatbeck AG dejó 55 empleados en la calle y marcó el fin de una época en Zúrich y Argovia.

do por la familia Kölliker durante seis generaciones bajó la persiana después de 190 años de actividad. La lista sigue: en Basilea, la histórica Spalebegg cerró tras más de un siglo de historia.

La magnitud de la crisis

Los números del Sindicato de Panaderos y Confiteros de Suiza (SBC) muestran con crudeza el panorama. En el 2000, la entidad contaba con 2.500 afiliados. Hoy son poco más de 1.200. En un cuarto de siglo desaparecieron unas 1.300 panaderías, lo que equivale a decir que casi cada semana un comercio cerró definitivamente.

Claudia Vernocchi, vicedirectora del SBC, explicó a la radiotelevisión suiza SRF que los motivos son múltiples: "Se mezclan problemas financieros, dificultades

El declive de las panaderías también erosiona el rol social de esos locales como puntos de encuentro barrial.

REGIONAL SUR S.A.

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

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

y mucho más...

www.regionalsur.com.uy CosechaDoradaUruguay Por consultas o ventas: 2506 1149
Casa Central: Dámaso A. Larrañaga 3624 | Sucursal Paso de la Arena: Luis Batlle Berres 7140 esq. Cno. de la Higuerita
E-mail: ventas@regionalsur.com.uy E-mail: ventaslbb@regionalsur.com.uy

En 25 años Suiza perdió la mitad de sus panaderías tradicionales, según datos del sector.

Más allá de las finanzas, la competencia es feroz. Los supermercados, las estaciones de servicio y los grandes descuentos multiplicaron en los últimos años la oferta de productos de panadería. Pero el factor más disruptivo es la importación masiva de masas congeladas.

Según datos oficiales, en 2024 entraron en Suiza más de 161.000 toneladas de estos productos, un 50 % más que diez años atrás. Con esa base, cadenas y pequeños locales pueden ofrecer pan, medialunas o pizzas a menor costo que las panaderías artesanales. “Los importados son un problema porque compiten directamente con lo que producimos a mano en nuestros obradores”, señaló Vernocchi.

Una medida de transparencia

Ante este escenario, el gobierno federal dispuso a comienzos de 2025 una obligación de etiquetado que exige detallar el origen de los productos de panadería. La idea es que los consumidores distingan entre un pan elaborado localmente y otro hecho a partir de masas extranjeras. La esperanza del sector es que esa transparencia impulse a los clientes a volver a elegir lo artesanal.

El rol social de la panadería

El cierre de una panadería no significa solo la pérdida de empleos o de un negocio familiar. En muchos pueblos y barrios, ir a comprar pan forma parte de la vida cotidiana y genera espacios de encuentro informal. En las comunidades pequeñas, la panadería es punto de reunión, lugar de charla breve y nexo social.

Una tradición en jaque

En Suiza, el pan no es solo alimento, sino también identidad cultural. La diversidad de panes regionales, del Bürli al Zopf, forma parte del patrimonio gastronómico del país.

Por eso, la desaparición de panaderías tradicionales representa también la erosión de una práctica que, durante generaciones, unió a familias y comunidades.

La crisis del sector deja abierta una incógnita: ¿logrará el oficio reinventarse frente a la presión de la industria globalizada? La respuesta dependerá tanto de la capacidad de adaptación de los panaderos como de la decisión de los consumidores. Como dijo Vernocchi, “cada pan comprado en una panadería local es también un voto a favor de la tradición y de la comunidad”.

Fuente: www.tageblatt.com.ar

INEFOP

¿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 formacion 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

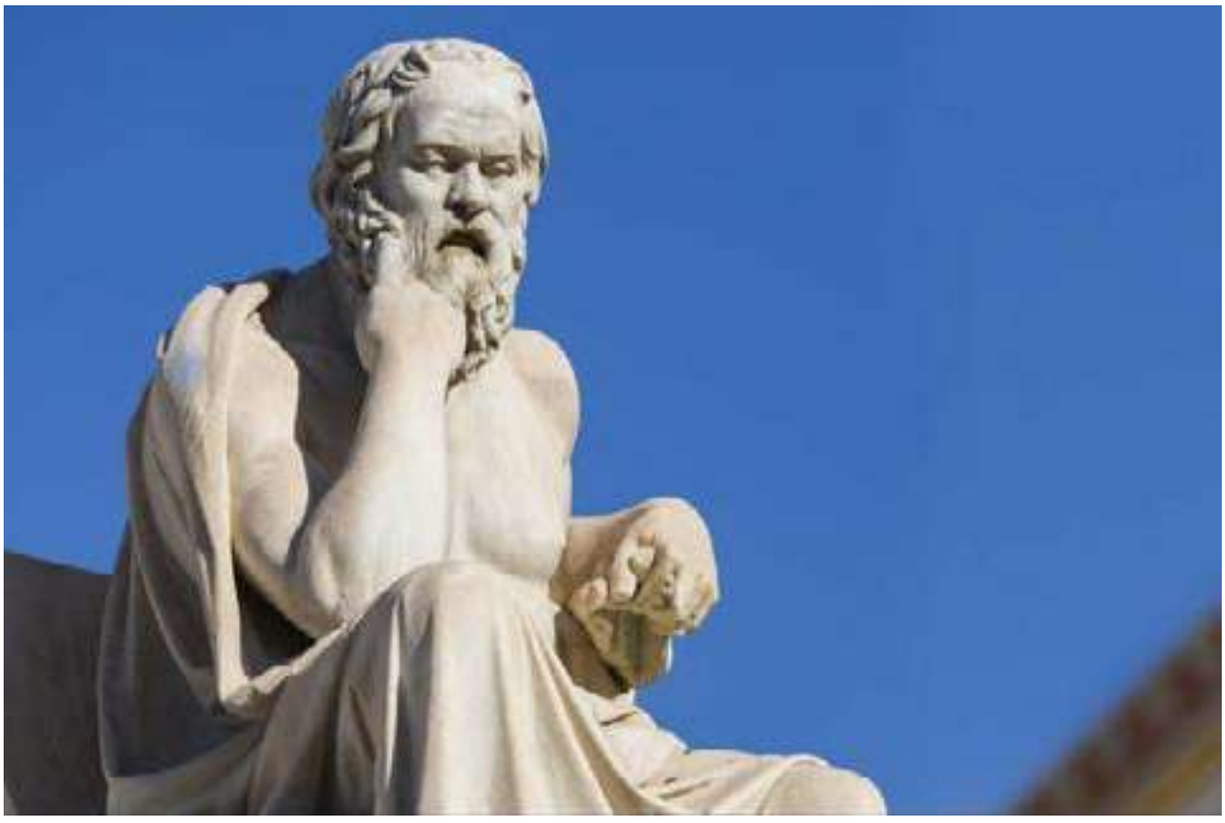
¿Te interesa conocer más?Te asesoramos!

Comunicate con las oficinas del ITP

itp CIPU

www.cipu.org.uy 095 398 974 itp@cipu.org.uy

LA MADUREZ



Las personas no maduran cuando aciertan,

sino cuando asumen las consecuencias de sus errores.

Porque solo quien reconoce sus fallos,

puede comenzar el camino hacia la verdadera sabiduría.

Sócrates

BAKING WITH LESAFFRE

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

LESAFFRE

094 601 377 | Lesaffre_uruguay | Lesaffreuruguay

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

MRU

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.

LSQA
ISO 9001:2015 REG: 1922/01

IQNet

quality austria

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