

CIPU

Año 103

La Industria Panaderil

Enero 2026

No 1244

3er CONCURSO NACIONAL DE ROSCAS DE PASCUA





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

34

Las Recetas de Pedro

8

Gremiales

36

Eventos

11

Catálogo de Productos

38

Trigo

22

ITP

40

Laboral

26

Sociales

42

Notipan

50

Información

28

Convenios con CLARO Y
RIOGAS

44

Curiosidades

52

Economía

30

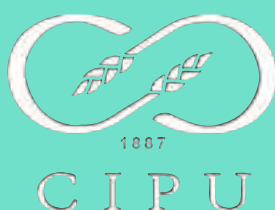
Competencias

46

Pan en el Mundo

54

Pan para el Alma



Órgano oficial del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay

Daniel Fernández Crespo 2138

CP 11800

Telefax: (598) 2924 5344

www.cipu.org.uy

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 Inscrito 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, Lylían 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.

Hablando de competitividad

Las medianas y pequeñas empresas, nivel al que pertenecen la inmensa mayoría de las panaderías tradicionales de nuestro país, tienen ante sí un desafío muy importante que es el de la competitividad.

Hoy ya no se trata solamente de analizar la actividad local, sino que se debe mirar la repercusión que van teniendo diferentes situaciones a nivel internacional, que de alguna manera van a repercutir comercialmente en el sector, el que cada vez tiene un mayor impacto si tenemos en cuenta la globalización.

Es así que la mira debe estar puesta en ser más competitivos, para lo que no solamente se depende de lo que pueda realizar cada empresa a nivel particular, sino que es dable considerar las repercusiones de todo cuanto pueda incidir en el funcionamiento y -con especial énfasis- en los presupuestos de las empresas.

Vemos entonces en el horizonte algunos anuncios que generan bastante incertidumbre y preocupación, por la indiscutible incidencia que pueden tener.

En primer lugar tenemos que mencionar el tema de la reducción de la jornada laboral, aspiración que viene planteando el

PIT-CNT y que se ha considerado por algún legislador para que sea resuelto en el ámbito parlamentario, cuando es indudable que debería tratarse a nivel de los Consejos de Salarios, ya que resulta muy importante ver cómo repercute esa reducción en cada sector de actividad, siendo una opinión muy personal que en el caso de las panaderías debería ir de la mano con un estudio en lo que refiere a la definición de las categorías laborales, mirando a los importantes cambios que se han venido operando en los últimos tiempos, sobre todo teniendo en cuenta los bajos niveles de producción de la mayoría de los establecimientos. ¿O no es una realidad que las categorías fueron definidas cuando la producción de las panaderías no bajaban de los 250 o 300 kilos de harina por día, cuando hoy muy pocas superan los 100 kilos de harina diarios? Eso -a nuestro entender- lleva, invariablemente, a que tenga que reverse la real situación de los operarios y la correspondiente categorización de los mismos, en base a las tareas que deben llevar a cabo.

Por otra parte, en este ítem debemos mirar también a los socios del Mercosur y vemos que, por ahora, no hay mayores novedades al respecto y estarían en una situación similar a la que

hoy tenemos en nuestro país, por lo que cualquier resolución que afecte desde el punto de vista económico, va a afectar aún más la competitividad.

Otro anuncio que preocupa, es la iniciativa del Ministro de Trabajo, de establecer la obligatoriedad para las empresas de informar previamente sobre la decisión de despedir a un trabajador, lo que estaría limitando la libertad del empleador, cuando existen normas que obligan a indemnizar ante estas situaciones. Pero, de hecho, se presenta en este mes de enero una situación que afecta justamente a las pequeñas y medianas empresas, que tiene que ver con la bonificación que se otorga a quienes han efectuado sus aportes dentro de los plazos pertinentes al Banco de Previsión Social, bonificación que venía siendo, históricamente, de un 15% y que para el presente año fue establecida en un 10%. Y si bien quizás ello no tenga una mayor incidencia, nos parece que no es el mensaje que se debe dar a un sector de la actividad que es el que ocupa la mayor cantidad de personal y que, sin lugar a dudas, tiene enormes inconvenientes para ser competitivo y más si tenemos en cuenta los acuerdos comerciales vigentes y los que acaban de suscribirse.

Una mozzarella
para disfrutar, ahora...

¡Deslactosada!



Farming desarrolló la primera mozzarella Light rallada deslactosada, más liviana y sabrosa.

Pensada para cuidarte,
hecha para disfrutar.



AJUSTE DE SALARIOS para los trabajadores de panaderías y panificadoras desde el 1° de enero de 2026

PANADERÍAS CON PLANTA DE ELABORACIÓN

De acuerdo a lo establecido en el Consejo de Salarios de las panaderías con planta de elaboración, los salarios de los trabajadores del sector, vigentes al 31 de diciembre de 2025 y a partir del 1° de enero de 2026, se deberán ajustar en función a lo siguiente:

Trabajadores en régimen de 48 horas semanales (niveles salariales vigentes al 30 de junio de 2025)

- Nivel 1 (hasta \$ 38.950): **incremento del 3,6%**
- Nivel 2 (entre \$ 38.951 y \$ 165.228) : **incremento del 3,3%**
- Nivel 3 (desde \$ 165.229): **incremento del 2,9%**

Trabajadores en régimen de 44 horas semanales (niveles salariales vigentes al 30 de junio de 2025)

- Nivel 1 (hasta \$ 35.704): **incremento del 3,6%**
- Nivel 2 (entre \$ 35.705 y \$ 151.459): **incremento del 3,3%**
- Nivel 3 (desde \$ 151.460) : **incremento del 2,9%**

Teniendo en cuenta los referidos ajustes, los salarios mínimos por categoría en el sector de panaderías con planta de elaboración, vigentes desde el 1° de enero de 2026, pasan a ser los siguientes:

CATEGORÍAS 44 HORAS SEMANALES

1/1/2026

Encargado de ventas.....	\$ 30.829,71
Cadete al iniciarse.....	\$ 28.704,26
Cadete al año.....	\$ 28.880,35
Empleado de mostrador al iniciarse.....	\$ 28.704,26
Empleado de mostrador al año.....	\$ 28.880,35
Repartidor a pie y/o bicicleta.....	\$ 28.704,26
Repartidor con vehículo a motor.....	\$ 30.193,76
Cajero.....	\$ 30.193,76
Sereno.....	\$ 28.704,26



CATEGORÍAS 48 HORAS SEMANALES	1/1/2026
Encargado de producción	\$ 41.558,36
Maestro facturero (factura de levadura)	\$ 40.272,24
Maestro facturero (factura seca)	\$ 41.050,62
Maestro de pala.....	\$ 37.673,78
Amasador	\$ 37.673,78
Maestro y amasador.....	\$ 41.558,36
Ayudante facturero	\$ 32.152,09
Ayudante	\$ 32.130,78
Aprendiz confitero, facturero, panadero, sandwichero o rotisero, al iniciarse.....	\$ 28.704,26
Aprendiz confitero, facturero, panadero, sandwichero o rotisero, al año.....	\$ 29.213,47
Aprendiz confitero, facturero, panadero, sandwichero o rotisero al 2° año	\$ 29.492,75
Aprendiz panadero o facturero al 3er. Año.....	\$ 30.617,72
Aprendiz facturero al 4° año	\$ 30.863,36
Repartidor y media plaza (panadero).....	\$ 30.852,14
Empleado de mostrador y media plaza (panadero)	\$ 30.852,14
Repartidor y media plaza (sandwichero o rotisero)	\$ 31.139,27
Empleado de mostrador y media plaza (sandwichero o rotisero).....	\$ 31.139,27
Peón.....	\$ 28.704,26
Maestro confitero	\$ 48.881,24
Oficial repostero, oficial pastelero y oficial hornero	\$ 42.801,96
Oficial sandwichero o rotisero	\$ 38.399,46
Medio oficial confitero.....	\$ 35.131,09
Medio oficial sandwichero o rotisero	\$ 33.652,80
Ayudante confitero adelantado	\$ 32.480,72
Ayudante confitero	\$ 31.139,27

PANIFICADORAS (ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN MÁS DE 750 KG DE HARINA DIARIOS)

También de acuerdo a lo establecido en el correspondiente Consejo de Salarios, los trabajadores de las panificadoras (establecimientos que elaboran más de 750 kilogramos de harina diarios), deberán ajustar los salarios vigentes al 31 de diciembre de 2025 y a partir del 1° de enero de 2026, de acuerdo a lo siguiente:

Trabajadores en régimen de 48 horas semanales (niveles salariales vigentes al 30 de junio de 2025)

- Nivel 1 (hasta \$ 38.950): **incremento del 3,3%**
- Nivel 2 (entre \$ 38.951 y \$ 165.228) : **incremento del 3%**
- Nivel 3 (desde \$ 165.229): **incremento del 2,6%**

Trabajadores en régimen de 44 horas semanales (niveles salariales vigentes al 30 de junio de 2025)

- Nivel 1 (hasta \$ 35.704): **incremento del 3,3%**
- Nivel 2 (entre \$ 35.705 y \$ 151.459): **incremento del 3%**
- Nivel 3 (desde \$ 151.460) : **incremento del 2,6%**

En los incrementos indicados está considerado el **descuento del 0,30%** correspondiente al correctivo final del convenio anterior.

Los salarios mínimos por categoría, por lo tanto, en el sector de las panificadoras, vigentes desde el 1° de enero de 2026, se deberán ajustar a lo siguiente:

CATEGORÍAS	1/1/2026
Categoría I (44 horas semanales)	36.469,48
Categoría I (48 horas semanales)	37.193,22
Categoría II	38.774,21
Categoría III	40.305,14
Categoría IV	41.692,63
Categoría V	43.464,42
Categoría VI	45.311,70
Categoría VI (B)	47.236,70
Categoría VII	49.244,95
Categoría VIII	52.466,59
Categoría IX	56.750,64

FICTO POR PAN

En función a lo acordado oportunamente, en los Consejos de Salarios, el ficto por pan debe ajustarse en forma semestral considerando la variación del índice de Precios al Consumo. Con tal motivo, a partir del 1° de enero de 2026, dicho ficto pasa a ser de \$ 2.279.- mensuales.

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



ACEITE
FRITOMAC 10 LTS

\$ 1060

cod. 12003

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.



ADITIVO
FRESHPAN 1kg

\$ 270

cod. 11511

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.

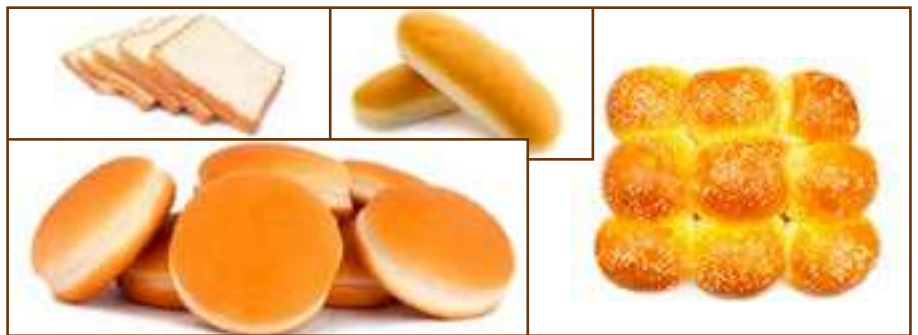
Dosis 150g a 200g por bolsa de 25Kg. – Cajas x 10 kg.



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.



ARTÍCULOS DE ALMACEN

- 18201 BRACAFE STICK TUBO 120X1.8g
- 18203 NESCAFE CAPPUCCH.CLASC 10X14gr
- 18209 CAFE SENIOR TRADICIONAL 5 kg
- 18217 PAPEL FILTRO MELITA N° 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 11 kg.



AZUCAR
IMPALPABLE 5 kg.

\$ 398

cod. 11950

AZUCAR
MASCABO 500 grs.

\$ 105

cod. 10121

HARINA

12204 Harina Pizza "5 Stagioni" 25 Kg



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



BOLSAS DE BIZCOCHOS
1000 unidades (caja)
\$ 1990
cod. 12044

PAN DE AJO
ROSCA MARSELLÉS
PAN DE MANTECA CATALAN
PAN DE PANCHO
ROSCA DE CHICHARRONES
PAN DE AJO
ROSCA MARSELLÉS
PAN DE MANTECA CATALAN
PAN DE PANCHO
ROSCA DE CHICHARRONES

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

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 DORADA 2.8 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 incluido.

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

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



ESPECIES 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

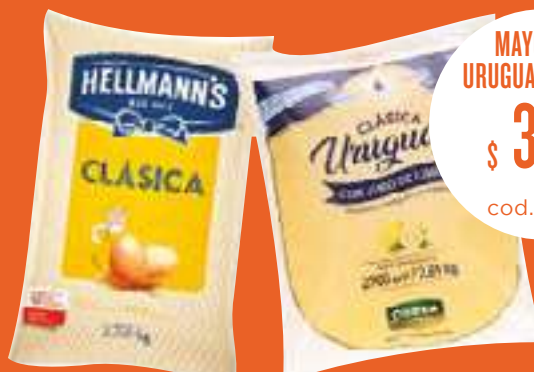
- ADES 1 LT (funda x 8)
- ADES 200 cc (funda x 24)



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

MAYONESAS

- 11811 MAYONESA HELLMANN'S BOLSA 2900
- 11866 MAYONESA URUGUAY S.2900



MAYONESA URUGUAY 2900 cc
\$ 389
cod. 11866

JUNTOS COMPRAMOS MEJOR

La Industria Panaderil

CIPU - Enero - 2026

.19

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



PULPA DE
TOMATE 3 kgs.\$

175

cod. 11805

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)



.20

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

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.



JUNTOS COMPRA-
MOS MEJOR

La Industria Panaderil

ROU
REFINERÍA DE OLEOS URUGUAYA S.A.

NUEVA LÍNEA

Dory HOJALDRE PLACA
MARGARINA LIGERA
Industria Uruguaya | Contiene 10 Kg
5 Placas de 2 kg

UruguayNatural
ÚNICA
100% INDUSTRIA URUGUAYA

PLACA
Mezcla Vegetal y Animal

PUNTO DE FUSIÓN
45°/47°C
TEMP. DE USO ENTRE 15°/25°C

0% LÍPIDEOS TRANS

¡PROBALA!

PLACA HOJALDRE

**Oferta
Lanzamiento**

129,90 El Kg IMP. INC





Instituto Tecnológico del Pan

CURSOS 2026

INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA

ENFOQUE

Trabajo con masas de hidratación baja y normal. Iniciación al sobado, pesado, armado de panes largos, panes redondos, bizcochos, estibar, dar en pala. Terminaciones básicas de productos, tratamiento de materias primas, productos semielaborados y finales, limpiar y acondicionar latas y moldes, limpieza de máquinas y equipos utilizados y área de trabajo, aplicar las normas de sanidad y seguridad en todo momento.

MÓDULO I

- Elaboración de panes, bizcochos y galletas básicos.
- Pan francés: flautas / porteños
- Croissant con grasa: dulce / salado / margaritas
- Galleta hojaldrada: galleta dulce / galletones (cuadradas, redondas, etc)
- Pan integral: moldes y barras
- Pan de molde pequeño: blanco / integral
- Marsellés: común
- Panes saborizados: ajo / cebolla / queso / orégano / especias.

MÓDULO 2

- Pan de viena: tortugas, catalanes y panchos.
- Croissant francés.
- Pan casero / batard / roscas / manitos / cañones / micas.
- Pan de sándwiches.
- Pan de semillas
- Marsellés especial (cuernitos).
- Mantequilla.
- Galleta malteada: variedades de productos.

Inicio del curso:16 de marzo

Frecuencia: lunes, miércoles y viernes

Horario: 8:00 a 12:00 hs

Duración:30 clases

Costo del curso: \$ 37.500

FUNDAMENTOS DE CONFITERÍA



ENFOQUE

El Certificado de Fundamentos de Confitería introduce al alumno en el mundo de la confitería típica de Uruguay, proporcionándole la técnica y los conocimientos necesarios para trabajar como ayudante en una panadería. Las demostraciones y las prácticas se orientan al trabajo con masas, cremas y batidos, y a la elaboración de las facturas clásicas.

3 MÓDULOS

- Funcionamiento de los hornos y equipos.
- Masas de base y sus aplicaciones técnicas.
- Grasas Y Aceites.
- Las diferentes clases de merengues.
- Hojaldre, Masitas y Petit Fours.
- Cremas básicas y sus derivados.
- Bizcochuelo, planchas y batidos
- El uso de la manga en pastelería: manejo, usos y aplicación en trabajos de decoración
- Realización de ensayos con registros de proceso
- Introducción a la confitería clásica de Uruguay

Inicio del curso: 18 de marzo

Frecuencia: lunes, miércoles y viernes

Horario: 8:00 a 12:00 hs

Duración: 30 clases

Costo del curso: \$ 37.500

TALLERES Y CURSOS CORTOS

TALLER DE BOLLERÍA

CONTENIDO: Media luna de manteca, croissant bicolor, roll New York, pan de chocolate, tulipa, cruffin con distintos rellenos.

Vespertino

Fecha: martes 3 y jueves 5 de marzo

Horario: 16:30 a 20:30 hs

Costo: \$ 2.200

Matutino

Fecha: miércoles 4 y viernes 6 de marzo

Horario: 8:00 a 12:00 hs

Costo: \$ 2.200

TALLER DE MASA MADRE DE CULTIVO

CONTENIDO: pan de semillas, pan integral, pan de masa madre (baguette rústica); ¿qué es la masa madre?

Fecha: martes 10 y miércoles 11 de marzo

Horario: 14:00 a 17:00 hs

Costo: \$ 2.200

ELABORACIÓN DE ROSCA DE PASCUA

Fecha: jueves 12 de marzo

Horario: 17:00 a 21:00 hs

Costo: \$ 1.200 (SOCIOS SIN COSTO)

¿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



ELABORADO CON INGREDIENTES



DEJATE TENTAR POR UN
CLÁSICO
DEL **VERANO**

Pan de queso



Febrero es por la PÉREZ SCREMINI

¿Qué significa febrero para la Fundación Pérez Scremini?

Febrero es un mes de concientización muy importante para la Fundación Pérez Scremini. Es un momento clave del año para poner en agenda la cura del cáncer en niños y adolescentes, visibilizar el trabajo que se realiza durante todo el año y convocar a la comunidad a ser parte de esta causa.

Durante febrero, la Fundación impulsa acciones de comunicación y visibilidad en todo el país con un objetivo claro: reforzar el mensaje, ampliar el alcance y seguir construyendo una red de acompañamiento que hace posible el acceso a un tratamiento integral, de excelencia y totalmente gratuito.

El rol de las empresas

El acompañamiento de las empresas es fundamental durante este mes. Su participación permite amplificar el mensaje, fortalecer la visibilidad de la causa y mostrar que el compromiso colectivo es clave para generar impacto real.

Cada empresa puede sumarse desde su identidad, sus posibilidades y su forma de comunicar, aportando gestos que refuercen el espíritu del mes y el trabajo de la Fundación.

Concepto de la campaña

La campaña de febrero 2026 se presenta bajo el lema:

Febrero es por la Pérez Scremini. Juntos es posible.

Este mensaje resume el espíritu del mes: la convicción de que los logros más importantes se alcanzan cuando muchas personas, organizaciones y empresas se comprometen con una misma causa.

La campaña trabaja la idea de red, comunidad y acompañamiento, representada visualmente a través de hilos y lazos dorados:

- El hilo simboliza la fuerza que aparece cuando se une a otros.
- El tejido representa la comunidad y el sostén colectivo.
- El lazo dorado es el símbolo internacional del cáncer infantil.

¿Cómo pueden sumarse las empresas?

Durante febrero, las empresas pueden acompañar la campaña a través de activaciones internas y contenidos para redes sociales, de forma simple y alineada con la identidad de la Fundación.

Activaciones internas

Acciones pensadas para trabajar la causa dentro de la empresa, de forma visible y significativa:

- Uso del lazo o hilo dorado en muñeca, solapa, pin o credencial.
- Hilo o cinta dorada en mostradores, cajas, escritorios o accesos.

- Mural o cartel interno con la consigna: "Febrero es por la Pérez Scremini - Juntos es posible".
- Dinámica simbólica donde las personas del equipo "se pasan" el hilo dorado, reforzando la idea de red.
- Espacio informativo simple sobre la causa (afiche, flyer o cartel), integrado a la activación.

Estas acciones buscan generar conversación, conciencia y sentido de comunidad dentro de la empresa.

Contenidos para redes sociales

Las empresas pueden comunicar su participación mostrando las activaciones realizadas, siempre desde un lugar genuino y respetuoso:

- Compartir en redes las activaciones internas.
- Posteo mostrando el gesto elegido (lazo, hilo, mural o intervención).
- Historia en Instagram con una imagen simple y un mensaje de acompañamiento.
- Video corto del equipo sumándose al gesto de febrero.
- Mensaje institucional explicando por qué la empresa acompaña la causa.
- Reposteo de contenidos institucionales de la Fundación.

El foco no está en lo promocional, sino en acompañar y amplificar la causa.

Media kit digital

Para facilitar la participación de las empresas, la Fundación pone a disposición un Media Kit Digital, alojado en una carpeta compartida de Drive, donde se encuentran reunidos todos los materiales de la campaña:

En el Media Kit podrán encontrar:

- Contenido para pantallas, pensado para proyectar o compartir en espacios físicos.
- Contenido para redes sociales, listo para publicar.
- Infografía con datos clave sobre el impacto y el trabajo de la Fundación.
- Newsletter, con una plantilla de email para comunicar la campaña a sus contactos.
- Portadas, con diseños para actualizar las portadas de redes sociales.
- Logos oficiales de la Fundación y la campaña.
- Banners web, para difundir en sitios web o intranet.
- Contenido del Desafío Hilos de Esperanza, con materiales gráficos vinculados al challenge solidario del mes.
 - Afiches A3 y A4 de la campaña.

La carpeta podrá actualizarse con nuevos contenidos a lo largo del mes.

Ante cualquier consulta o para ampliar esta información pueden comunicarse con: Lic. Guillermo Silvera - Gerente de Desarrollo de Fondos

gsilvera@perezscremini.org / 092 510 106

15 DE FEBRERO
DÍA INTERNACIONAL DEL CÁNCER INFANTIL

Cada 15 de febrero se conmemora el Día Internacional del Cáncer Infantil, con el objetivo de sensibilizar y concientizar sobre los desafíos que atraviesan los niños, adolescentes y sus familias frente a esta enfermedad.

El cáncer es la primera causa de mortalidad en edades tempranas a nivel mundial, aún con 80% de supervivencia. Existen distintos tipos, siendo la leucemia el más frecuente.

La Fundación Pérez Scremini es el único centro especializado en oncología pediátrica de Uruguay.

En nuestro país 8 de cada 10 niños se curan.

La Fundación es un modelo único en la región al ofrecer una atención integral 100% gratuita que incluye diagnóstico, tratamientos, hospedaje y traslados, asistencia psicosocial y rehabilitación a niños y adolescentes con cáncer de todo el país.

DATOS DEL 2025

CANTIDAD DE PACIENTES ATENDIDOS	1.477	TRASPLANTES DE MÉDULA ÓSEA	117
GASTO DE CONSULTAS	9.052	ESTUDIOS DE LABORATORIO	9.842
PORCENTAJE DE PACIENTES DEL INTERIOR	61%	TRATAMIENTOS DE QUIMIOTERAPIA	2.740

TRABAJO SOCIAL: 70 HORAS DE TRABAJO
EDUCACIÓN: 1.044 HORAS DE APRENDIZAJE
FISIOTERAPIA: 1.220 SESIONES
VOLUNTARIADO: 8.288 HORAS
EQUIPO: 185 PROFESIONALES

En la Fundación apostamos a la innovación con tecnologías de vanguardia, como la inmunoterapia celular CAR-T y los estudios de biología molecular. En 2025, uno de nuestros principales proyectos es fortalecer el Laboratorio de Biología Molecular, clave para diagnósticos más precisos, tratamientos personalizados y menores tiempos de diagnóstico, al servicio de más vidas, esperanzas y futuro.

El lazo dorado es el símbolo internacional del cáncer infantil. Representa la fuerza, la visibilidad y el compromiso con la causa. Este mes cada gesto acompaña el trabajo de la Fundación en la cura del cáncer en niños y adolescentes.

Febrero es por la Pérez Scremini. Juntos es posible.

gsilvera@perezscremini.org / 092 510 106

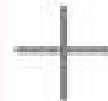
PLANES BENEFICIOSOS PARA SOCIOS DEL CIPU



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

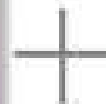


\$ 600

PACK 2

MODEM
250
GIGAS

Transportable



5 líneas con



500 minutos
Roaming América
1 SAMNSUG A15



\$ 1.600



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.

3er CONCURSO NACIONAL DE ROSCAS DE PASCUA

Inscripciones hasta el 15 de marzo

En el mes de marzo, tendrá lugar la tercera edición de la competencia sobre Rosca de Pascua Artesanal, en sus dos categorías: tradicional e innovación.

Con tal motivo, adjuntamos el reglamento que regirá el referido concurso.

Reglamento del Concurso Nacional de Rosca de Pascua Artesanal Edición 2026

La Rosca de Pascua es mucho más que un producto de temporada: es un símbolo de encuentro, de tradición y de trabajo artesanal. En cada elaboración hay oficio, técnica y una forma de hacer que distingue a la panadería de barrio. Con este concurso, CIPU busca poner en valor ese saber hacer, reconocer la calidad del producto y visibilizar el trabajo de quienes sostienen la tradición desde el obrador.

El Concurso Nacional de la Rosca de Pascua Artesanal es una instancia para celebrar la identidad de este clásico, compartir experiencias y seguir elevando el estándar del producto artesanal. No se trata solo de competir, sino de aprender, intercambiar miradas y mostrar la creati-

vidad que convive con el respeto por la receta tradicional.

Este Concurso es organizado íntegramente por el CIPU y la dirección técnica estará a cargo de una Comisión Especial designada a tales efectos por la Junta Directiva de la Institución.

I. Participantes

Podrán participar panaderías socias de CIPU de todo el país. También podrán participar panaderías no socias que se afilien antes del cierre de inscripciones, abonando una cuota mensual. Esta afiliación permite competir, pero no da acceso a otros beneficios institucionales.

Un representante de cada panadería deberá realizar la inscripción a través del formulario correspondiente hasta el 15/03/26 inclusive, el que será enviado a través de los medios habituales de comunicación.

Todas las empresas deberán contar con RUTy habilitación reglamentaria.

Cada panadería podrá inscribir un equipo de hasta tres personas, integrado por propietarios y/o empleados, todos mayores de 18 años.

II. Categorías

El concurso se desarrollará en dos categorías:

Rosca Tradicional (sin relleno):

Se permite el uso de inclusiones como frutas abrillantadas, pasas, anís en grano u otros ingredientes similares. Estas inclusiones no se considerarán relleno, siempre que sean incorporados antes del horneado.

Rosca Innovación:

En esta categoría se deja librado el uso de rellenos y decoraciones (toppings) a criterio de los participantes, pero que a juicio del Jurado sean creativos e innovadores respecto al producto tradicional. En todos los casos, se debe respetar el formato, tipo de masa y otros atributos que no la hagan perder la identidad de Rosca de Pascua. La innovación podrá darse en ingredientes, combinaciones, rellenos o formatos, manteniendo los atributos esenciales de la Rosca de Pascua.

Cada participante podrá competir en una o en ambas categorías.

III. Inscripción

Las inscripciones estarán abiertas desde el 15 de febrero hasta el 15 de marzo de 2026, mediante formulario que será difundido por los canales habituales de comunicación del CIPU.

Al momento de la inscripción se solicitarán los siguientes datos: nombre de la panadería, RUT, persona de contacto, teléfono, correo electrónico y categoría(s) en la que participa. CIPU verificará la habilitación correspondiente en RUNAEV.

IV. Requisitos técnicos

Las rosas presentadas deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Peso final entre 800 y 900 gramos.
- Acompañar obligatoriamente una

receta descriptiva, que incluya materias primas utilizadas y proceso de elaboración (no será necesario detallar cantidades).

- No se permitirá el uso de premezclas ni premixes industriales.

V. Entrega de productos y evaluación final

La entrega de las rosas correspondientes a la primera instancia se realizará el 16 y/o 17 de marzo hasta las 16 horas, en la sede de CIPU (Av. Fernández Crespo 2138, Montevideo). Cada panadería deberá presentar una unidad por categoría correctamente embaladas en una bolsa, envuelta en papel o en una caja sin elementos identificatorios. Los organizadores almacenarán todas las rosas recibidas en las mismas condiciones hasta el momento de la degustación. El embalaje y el traslado hasta el lugar de la competencia será responsabilidad de cada participante.

Al momento de la entrega, se asignará un número identificador a cada producto para garantizar el anonimato durante la evaluación.

La comisión especial conjuntamente con el Jurado dará a conocer a los finalistas el 17 de marzo a las 18 horas. Las tres rosas seleccionadas de cada categoría deberán competir el día 19 de marzo, elaborando en las instalaciones del ITP las mismas rosas que fueron seleccionadas previamente, entre las 8:00 y las 16:00 horas.

VI. Evaluación y jurado

La evaluación se desarrollará en dos instancias:

- Primera instancia - 17 de marzo de 2026:
- El jurado seleccionará los diez mejores ejemplares de cada categoría.
- Instancia final - 19 de marzo de 2026:



Los diez finalistas de cada categoría volverán a presentar sus roscas para definir los tres ganadores. Además, se elaborará un ranking con los diez mejores ejemplares por categoría.

Para elegir el ganador se tendrán en cuenta aspectos como aroma, sabor, forma, color, calidad de los ingredientes, corte, alveolado, distribución uniforme de las inclusiones y cocción. Previo al concurso, se le entregará a quienes se inscriban, un detalle de los criterios de puntuación en cada uno de los atributos antes mencionados, y habrá una instancia para aclarar dudas al respecto.

La valoración de las degustaciones las

realizará el Jurado compuesto por reconocidos profesionales de la panadería y la gastronomía nacional. Los participantes no tendrán acceso a la instancia deliberativa del Jurado, y la decisión del mismo será inapelable, no haciéndose pública una lista de clasificación sino simplemente los ganadores.

VII. Disposiciones finales

La participación en el Concurso implica la aceptación plena del presente reglamento.

El CIPU se reserva el derecho de modificar fechas o aspectos operativos por razones justificadas, comprometiéndose a comunicar cualquier cambio con la debida antelación.



Apoyo Técnico


El Instituto Tecnológico del Pan brinda a los socios del CIPU todo el apoyo técnico que necesiten.


Para ello se ha instrumentado un servicio de consultas con el objetivo de que sus inquietudes sean respondidas de la mejor manera.

Si su consulta requiere que el técnico concurra a la panadería para observar la elaboración, también podrá contar con ello.

No dude en consultar, la calidad del producto es el mayor valor de nuestras empresas y no debemos perderlo.

Las consultas pueden realizarse personalmente (previa coordinación de entrevista) o en forma telefónica.

 2924 5344

 095 398 974

 itp@cipu.org.uy



BUDÍN DE CHÍA Y PISTACHO

Receta de la profesora Veronica Galarraga

Ingredientes

Azúcar:..... 300 gramos
 Harina:.....310 gramos
 Manteca:..... 225 gramos
 Leche:200 CC
 Pistachos procesados: 80 gramos
 Huevos:.....4 unidades
 Polvo de hornear:..... 12 gramos
 Chía:1 cda.
 Vainilla:.....1 cta.
 Sal: una pizca
 Azúcar Impalpable..... Para espolvorear



Procedimiento:

- Cremar la manteca y el azúcar.
- Agregar la vainilla, los huevos de a uno y la chía.
- Tamizar la harina, el polvo de hornear y la sal.
- Agregar los pistachos procesados a la mezcla.
- Comenzar agregando suavemente al batido la harina y la leche de forma alternada, comenzando con lo seco y terminando también con lo seco.
- Verter en molde con rocío vegetal (o enmantecado y enharinado).
- Hornear a 170° C por 60 minutos.
- Dejar enfriar por 10 minutos antes de desmoldar.
- Espolvorear con azúcar impalpable una vez frío.



NUEVA PREMEZCLA

PAN DE QUESO

Cañuelas

Textura crujiente
por fuera y suave
por dentro.



- Premezcla al 100%.
- Fácil y rápida elaboración.
- La preparación se puede congelar optimizando stock y producción.
- Con 1 kilo de premezcla se elaboran 72 piezas de 30 gramos cada una.

Solo agregar
agua, huevos
y queso rallado



 canuelasuruguay

 canuelas.uy

 08008496



Alimentaria+Hostelco consolidan su liderazgo y crecen un 41% en oferta internacional

La Industria Panaderil

CIPU - Enero - 2026

.36

Alimentaria+Hostelco, la plataforma internacional líder en alimentación, bebidas, food service y equipamiento hostelero en España, y uno de los principales referentes internacionales para el sector, volverá al recinto Gran Vía de Fira de Barcelona del 23 al 26 de marzo de 2026, con un incremento de la oferta expositiva internacional del 41% respecto a la anterior edición.

De las más de 3.300 empresas que acudirán como expositoras al evento, cerca de 1.000 serán internacionales procedentes de más de 70 países, entre los que se destacan los mercados europeos, asiáticos y latinoamericanos. A cuatro meses de la celebración de **Alimentaria+Hostelco 2026**, ya han confirmado su participación cerca de 1.000 empresas internacionales, que representan más del 30% del total y suponen un incremento del 11% respecto a la anterior edición. Muchas de ellas asistirán de forma agrupada bajo los organismos institucionales de sus respectivos países. Como en ediciones anteriores, Italia vuelve a liderar la participación internacional, con más de 200 firmas, entre las que destacan las agrupadas de Italian Trade Agency, Cámara de comercio italiana de Barcelona y las participaciones colectivas



de diferentes regiones italianas. Tras Italia, los países que contarán con mayor número de empresas expositoras serán Polonia, China, Turquía, Alemania, Bélgica, Portugal, Francia, Países Bajos y Grecia, que crecen en metraje y número de empresas respecto a la edición anterior. Asimismo, incrementa notablemente la participación de firmas de Estados Unidos.

Según J. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions, la sociedad organizadora del certamen Alimentaria+Hostelco, *“El crecimiento de la participación internacional demuestra que el salón sigue siendo una plataforma de referencia global, capaz de atraer a las principales potencias productoras y exportadoras del mundo,*

y de generar nuevas oportunidades de negocio para la industria alimentaria en su conjunto”.

MÁS DE 1.500 IMPORTADORES INVITADOS

Por otra parte, Alimentaria+Hostelco estima que un 25% de los más de 110.000 visitantes previstos para su próxima edición sean internacionales. En este sentido, con el objetivo de impulsar las oportunidades de negocio en mercados exteriores, el evento cuenta con un potente programa de invitación de compradores, en colaboración con el ICEX, a través del cual reunirá a más 1.500 importadores, distribuidores, directores y responsables de compras internacionales, procedentes de más de 80 paí-

ses de alcance estratégico para los expositores participantes.

Este programa busca convocar a los principales actores del sector, importadores, distribuidores y operadores del canal retail y horeca, tanto de España como del ámbito internacional, con el objetivo de fomentar nuevas oportunidades comerciales y de colaboración empresarial. Uno de los puntos fuertes del certamen son las reuniones de negocio entre compradores invitados y firmas expositoras, que se espera que alcancen más de 14.000 encuentros.

Asimismo, Alimentaria+Hostelco 2026 atraerá a importadores y compradores de Estados Unidos, México, China y Hong Kong, Canadá, Reino Unido, Países Bajos, Corea del Sur, Singapur, Alemania y Chile, así como de los principales países destino de las exportaciones españolas en Europa y Latinoamérica.

Entre las empresas importadoras que han confirmado su participación destacan el mayorista estadounidense KeHE, así como los distribuidores e importadores BidFood (Asia), Bergfood

(Países Bajos), Pan Emirates (Emiratos Árabes) y Cotswold Fayre (Reino Unido). En el ámbito de la gran distribución y los supermercados han confirmado ya su asistencia cadenas como Sonae (Portugal), PriceSmart (Latinoamérica y Caribe), Walmart (Estados Unidos y Latinoamérica), GPA (Brasil), CCF Grupo La Comer (México), Big Basket (India), Alkosto (Colombia), Marks & Spencer (Reino Unido) y Coto (Argentina).

POLONIA, PAÍS DE HONOR

En esta próxima edición, el reconocimiento de País de Honor recae en Polonia que participará con más de 100 expositores y 1.200m2 de espacio expositivo, en respuesta al interés creciente de la industria polaca por fortalecer su presencia en los mercados internacionales. Su participación en la feria incluirá dos grandes áreas dedicadas a los productos cárnicos y un pabellón nacional unificado que reunirá a las principales empresas del sector. La oferta del país se completará con la presencia inédita de las regiones de Świętokrzyskie y Łódzkie, que mostrarán la dualidad que de-

fine al sector en el país: la tradición agrícola y la modernidad industrial.

En 2024, las exportaciones agroalimentarias de este país marcaron un récord histórico de 53.5 M€, con un crecimiento interanual del 3%, de las que un 72% tuvieron como destino los mercados de la UE.

PLATAFORMA INTERNACIONAL DE REFERENCIA

Alimentaria+Hostelco, organizada por Alimentaria Exhibitions, sociedad de Fira de Barcelona, es la plataforma internacional de referencia para la industria alimentaria y el canal horeca, con una decidida apuesta por **fomentar las sinergias** entre los sectores retail, horeca y food-service. El certamen, que cumple 50 años, contó en la pasada edición con más de 3.200 empresas expositoras, el 28% internacionales, y una ocupación superior a los 100.000 m².

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



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: ventaslb@regionalsur.com.uy

TECNIPÃO ICECREAM PORTO



9ª FERIA DE MAQUINARIA, EQUIPOS, EMBALAJES Y MATERIAS PRIMAS PARA LA PASTELERÍA, PANIFICACIÓN, HELADERÍA Y CHOCOLATERÍA.

6-9 de marzo de 2026 - EXPONOR - Oporto

Conozca TECNIPÃO

TECNIPÃO es la única feria en Portugal dedicada exclusivamente a los sectores de pastelería, panadería, heladería y chocolatería, y el punto de encuentro de todos los profesionales que trabajan en esta importante área de la economía nacional.

TECNIPÃO cuenta con un historial de éxito, con varias ediciones celebradas. En esta edición, nos dirigimos a Oporto con el objetivo de ampliar la dimensión de la feria, internacionalizarla y

maximizar los resultados para todos los participantes.

Reunimos a los principales actores del mercado para presentar las más variadas propuestas y soluciones para optimizar los procesos productivos, la presentación de productos y los puntos de venta.

Con el crecimiento del turismo, es de suma importancia para los empresarios de esta área de actividad actualizar constantemente sus conceptos en pastelería, panadería, heladería y chocolatería, y la feria es una

oportunidad privilegiada para conocer de primera mano las novedades del mercado y las innovaciones tecnológicas con el fin de optimizar y aumentar la productividad de sus negocios. Más que una feria, TECNIPÃO es una plataforma de presentación de ideas e intercambio de conocimiento, con un amplio programa de actividades que incluye conferencias, presentaciones, talleres y conferencias que agregan valor y dinamismo al evento.

Simultáneamente se desarrollarán PACKAGING - Feria Profesional del Embalaje y ICE CREAM - Feria Internacional del Dulce.

Fechas: del 6 al 9 de marzo de 2026

Horario: 10 a. m. a 7 p. m.

Ubicación: EXPONOR - Oporto



¡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 recibi recetas!



2025 fue un año récord en demanda laboral (15% arriba que 2024 según Advice)

La Industria Panaderil

CIPU - Enero - 2026

La consultora en recursos humanos Advice presentó una nueva edición del Monitor Laboral con datos actualizados a noviembre y una proyección para diciembre, cerrando un balance preliminar de 2025 en el que se destaca que fue un año récord en demanda. “Para el final del año se habrán publicado alrededor de 85.000 oportunidades de empleo, representando un crecimiento de 15% con respecto a 2024”, señala el informe.



.40

Al finalizar este año, señala la consultora en recursos humanos **Advice**, se habrán publicado más de 85.000 oportunidades laborales, marcando un crecimiento de 15% en comparación con 2024. ¿Qué datos clave pueden leerse en la nueva edición del *Monitor Laboral*? Por ejemplo, que entre enero y noviembre de 2025 se publicaron 78.571 oportunidades de empleo, dato que ya superó la cifra de 2024,

cuando se publicaron 74.259 oportunidades e incluso superó la de 2022, “año que hasta ahora ostentaba el récord de mayor demanda con 78.454 oportunidades de empleo”.

Para el final de este año, remarca la firma, se habrán publicado alrededor de 85.000 oportunidades laborales, posicionando a 2025 como el año de mayor demanda registrada en la serie actual de datos del *Monitor*

Laboral, siendo un récord que se alinea con la tasa de empleo del INE, que este año alcanzó su máximo valor desde 2014, “y se apoya en un crecimiento económico que, si bien fue moderado (2,4%), es más de dos veces mayor al promedio de la última década (1,1%)”, apunta el informe. A su vez, según una reciente encuesta de perspectivas empresariales realizada por **Advice**, se refleja que la mayor parte de las organizaciones contrataron más

trabajadores en 2025, coincidiendo con la tendencia que evidencian las mediciones del *Monitor Laboral*.

Datos concretos de noviembre: se publicaron 7.372 oportunidades de empleo en los portales laborales y medios digitales relevados por **Advice**, siendo el cuarto mes consecutivo en el que la demanda permanece estable, sin cambios relevantes con respecto a los meses anteriores. “El dato de noviembre varió apenas 1,3% con respecto a octubre, cuando se publicaron 7.280 llamados laborales”, marca el documento.

Según la consultora, este dato confirma la tendencia de estabilidad que se viene observando desde mediados de este año y se proyecta hacia 2026. Asimismo, la demanda fue un 7,2% superior a la de noviembre de 2024, variación interanual que se enmarca dentro de la tendencia de crecimiento prevista y contribuye al resultado anual proyectado.

En este marco, es esperable que el dato de diciembre refleje un descenso de carácter estacional en las publicaciones de empleo, explicado por las fiestas de fin de año y el inicio del verano.

2026: ¿continuidad o límite?

Tras un año récord, la demanda laboral tiende a estabilizarse en una “meseta alta”. La mayoría de los empleadores consultados por **Advice** prevé mantener el nivel actual de su fuerza laboral. En un escenario de continuidad del crecimiento económico, la demanda podría seguir creciendo, pero a un menor ritmo que en 2025 y con un posible “techo” estructural.

“Aunque 2025 marcó un récord –dice el documento–, el ritmo de crecimiento de las oportunidades de empleo se fue desacelerando gradualmente en el transcurso del año, pasando de un 24,5% interanual en el 1º semestre a un 7,5% en el promedio del 2º semestre”.

Esto plantea una pregunta clave de cara a 2026: ¿la demanda de trabajo seguirá creciendo, aunque sea a tasas moderadas, o este crecimiento ya alcanzó su límite? El primer factor a tener en cuenta en el análisis es la actividad económica, con la que la demanda laboral mantiene una correlación histórica.

“Las proyecciones para 2026 son de una expansión económica similar a la de 2025: las estimaciones realizadas por diversos estudios de referencia (BCU, Banco Mundial, FMI, CEPAL), indican que el ritmo de crecimiento se mantendría prácticamente sin cambios. Se prevé que el consumo privado siga siendo el principal motor de crecimiento, respaldado por una mayor masa salarial”, dice **Advice**.

En síntesis, la economía seguiría creciendo a un ritmo muy similar al actual (2,3%) y ligeramente por debajo de su potencial a largo plazo (2,5%), lo cual sugiere que habría margen para un crecimiento adicional y sostenible del empleo. Con este escenario, la demanda de trabajo tendría los fundamentos para seguir creciendo en 2026.

Además, las perspectivas de los empleadores son positivas, según reflejó la *Encuesta de Perspectivas 2026* de **Advice**. Si bien para el año que viene la tendencia principal es la estabilidad (más de la mitad de

los ejecutivos prevén que sus plantillas permanezcan igual que en 2025), se mantiene una proporción relevante de ejecutivos que piensan contratar más trabajadores (37,9%), que es 3,4 veces superior a la proporción de ejecutivos que tiene prevista una disminución del número de colaboradores (11,1%).

Sin embargo, “un análisis a largo plazo sugiere que la demanda laboral podría estar llegando a un techo que le impida seguir creciendo, incluso en un escenario de expansión económica, explicado por condicionamientos de índole estructural”, dice la consultora.

Además de las proyecciones de empleo, la *Encuesta de Perspectivas 2026* de **Advice** consultó a los directivos cuáles son los factores que consideran más probable que afecten su negocio entre el presente y 2030.

“Más de la mitad de los ejecutivos señalaron el bajo crecimiento de la economía nacional (56,8%) y los avances tecnológicos e inteligencia artificial (54,7%) como los temas que más les preocupan”, señala el informe, agregando que “la incertidumbre y volatilidad del entorno macroeconómico (45,8%) y el contexto regional (34,2%) aparecen como otros dos factores que, junto con los primeros, configuran un panorama en el que el común denominador es una preocupación por las limitaciones endógenas de una economía que crece lento y no termina de despegar, y las condiciones de un entorno que se percibe como imprevisible”.

Fuente: *Infonegocios* (www.infonegocios.biz)

España: crisis de relevo en la panadería artesanal, el 45% ve difícil encontrar personal en la próxima década

El 72% de los panaderos artesanos en España ha tenido dificultades en el último año para contratar personal cualificado

El futuro de la panadería artesanal en España atraviesa un momento complicado. Según datos de la Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (ASEMAC), **cada año cierran cerca de 600 panaderías en nuestro país**, siendo la falta generacional uno de los principales desencadenantes. Con el objetivo de profundizar en la situación actual del sector, Puratos ha llevado a cabo una encuesta entre más de 160 panaderos artesanos de toda España, que constituyen una muestra representativa del mismo.

La falta de personal cualificado o de vocaciones y los horarios, principales razones

Tal y como indican los resultados de esta, **el 72% de los panaderos artesanos en España ha tenido dificultades en el último año para contratar personal cualificado**. La falta de vocaciones en el sector (57%) y los horarios (50%) son los principales motivos que exponen.



Casi 4 de cada 10 propietarios de panaderías artesanales tiene previsto jubilarse en los próximos 11-20 años, según la encuesta, aunque al 45% de los encuestados les preocupa poder encontrar personal cualificado en la próxima década. También preocupan: la competencia de las grandes cadenas y supermercados (36%) y la falta de relevo generacional (33%).

Formación para paliar la problemática existente

Ante esta situación, Puratos, en colaboración con la Fundación Adsis, ha puesto en marcha por cuarto año consecutivo un **programa para formar en panadería a jóvenes de entre 18 y 30**

años en riesgo de exclusión social, para impulsar su incorporación laboral en este sector.

En total, la compañía ofrece más de 180 horas, en las que se enseñan conocimientos técnicos sobre tipos de harina y levaduras, el funcionamiento de utensilios y maquinaria, así como habilidades sociales y competencias transversales.

En las tres ediciones anteriores, hasta 49 personas han accedido a un empleo a través de este proyecto (30 hombres y 19 mujeres), y **el 39% lo han hecho precisamente en el ámbito de la panadería artesanal**.

Fuente: www.corresponsables.com



*Productos de calidad garantizada
por la más avanzada tecnología*

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

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



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



Atención personalizada: 4342 3333/ 099 342 021

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

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

  @molinossanjoseuruguay

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

Una panadera se jubila a los 97 años el mismo día que su hijo: “Me queda mucho que hacer”

Tras décadas de esfuerzo, Eleonore y Didier dejan atrás el negocio familiar que abrió sus puertas en 1858

Por Antonio Duro



En un pequeño municipio del norte de Isère, en Francia, la rutina cambió de forma definitiva para una familia que durante generaciones dedicó *su vida a la panadería*. Eleonore, una mujer que alcanzó los 97 años, decidió poner fin a su carrera profesional **el mismo día que su hijo** Didier, de 67 años. Esta coincidencia marcó no solo el cierre de un ciclo personal, sino también el final de una tradición que se mantuvo vigente desde 1858.

El negocio familiar, un bar-panadería que formó parte de la

vida cotidiana de la localidad durante más de siglo y medio, echó **el cierre definitivo** tras la jubilación simultánea de madre e hijo. La historia de ambos, marcada por el trabajo y la dedicación constante, atrajo la atención de los vecinos y de los medios, convirtiéndose en *un ejemplo de longevidad* y compromiso laboral.

La decisión de dejar atrás la actividad diaria no surgió de manera repentina, sino como parte de un proceso natural. Madre e hijo compartieron años de esfuerzo, *levantándose temprana-*

no cada jornada para atender un establecimiento que fue punto de encuentro y **referencia en la comunidad**.

El homenaje de los vecinos

La noticia de la jubilación de Eleonore y Didier no pasó desapercibida en la localidad. Al conocerse que ambos pondrían fin a su etapa al frente de la panadería, numerosos vecinos se acercaron para despedirse y agradecer personalmente la labor desempeñada durante décadas. El homenaje espontáneo reunió a personas

de distintas generaciones, muchas de las cuales crecieron visitando el local y compartiendo momentos en torno al pan recién horneado y las charlas familiares.

La reacción de la comunidad superó las expectativas de los propios protagonistas. Según los testimonios recogidos por medios franceses y el Diario As, la familia se mostró “muy sorprendida” por la **magnitud del homenaje** y trató de contener la emoción frente al cariño de quienes los acompañaron en el adiós.

El cierre del negocio no solo implicó el final de una actividad económica, sino la despedida de un espacio que había tejido la-

zos entre vecinos a lo largo de generaciones. El establecimiento, **fundado en 1858**, se mantuvo activo durante más de 150 años, atravesando distintos contextos históricos y adaptándose a los cambios del entorno.

El futuro después de la jubilación

La decisión de jubilarse a una edad tan avanzada resultó llamativa tanto para los vecinos como para quienes siguieron la noticia. Eleonore, a sus 97 años, demostró una vitalidad poco común, ya que mantuvo su actividad laboral hasta el último día. Al anunciar su retiro, la panadera expresó que todavía le queda “mucho que hacer”, haciendo referencia a los

nuevos proyectos y deseos de compartir más tiempo con su familia.

Didier, por su parte, experimentó sentimientos de satisfacción y serenidad al finalizar su trayectoria en el negocio familiar. Compartió que, aunque pensó que la jubilación le afectaría emocionalmente, afronta el cambio con tranquilidad. El testimonio de ambos refleja una visión positiva del futuro, donde el tiempo libre se convierte en una oportunidad para el reencuentro con los afectos y el descanso merecido tras una vida de esfuerzo. Los planes de futuro de ambos se reducen al descanso y a una vida a alejada de lo laboral.

Fuente: infobae (www.infobae.com)



CONTROL DE PLAGAS



integral house
Higiene ambiental

NUESTROS SERVICIOS:

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

IDONEIDAD SEGURIDAD CALIDAD RESPALDO

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

IMAGEN DE SU EMPRESA:

Cucarachas	Ratas
Moscas	Ratones
Mosquitas	Hormigas
Gorgojos	Palomillas

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

Descuentos especiales para socios del CIPU





Tu pan, tu historia: la personalización como tendencia en panaderías



En un mundo donde cada vez más buscamos experiencias únicas y significativas, la personalización se ha convertido en una tendencia clave en muchos sectores, y la panadería no es la excepción. Hoy en día, los consumidores ya no se conforman con los productos estándar; desean que sus compras cuenten una historia, su historia. La posibilidad de personalizar productos en la panadería, desde el tipo de pan hasta los ingredientes y las decoraciones, está transformando

la forma en que interactuamos con lo que comemos y cómo lo compartimos con los demás. En este blog, aprenderás cómo la personalización está revolucionando las panaderías y cómo puedes crear tu propia historia a través de un delicioso pan, exactamente **como quieras**.

La magia de personalizar: más allá del sabor

La personalización en la panadería no se limita a elegir entre un pan blanco o integral. Va mu-

cho más allá, permitiendo a los clientes ser parte activa en la creación de sus productos favoritos. Desde seleccionar los ingredientes hasta decidir la forma, el tamaño o incluso los mensajes escritos en la corteza, cada elección cuenta una historia. Esta tendencia responde al deseo de los consumidores de sentirse únicos y especiales, ofreciendo panes que reflejen sus gustos, necesidades y momentos de vida.

Cada día más panaderías están adoptando esta tendencia,

brindando la opción de personalizar sus productos para celebrar ocasiones especiales como cumpleaños, bodas, aniversarios o simplemente para añadir un toque especial a un día común. Personalizar un pan es como escribir un capítulo de tu historia en cada bocado, creando un vínculo emocional con el producto y la experiencia de consumirlo.

¿Cómo se personaliza el pan? Las infinitas posibilidades en la panadería

La personalización en la panadería puede adoptar muchas

formas, y cada panadería tiene su propio enfoque creativo. Aquí te presentamos algunas de las maneras más populares de personalizar el pan:

1. Elección de ingredientes:

Desde el tipo de harina hasta los ingredientes adicionales como nueces, semillas, frutos secos o incluso trozos de chocolate, los clientes pueden decidir qué quieren en su pan. Algunos prefieren panes con alto contenido de fibra, otros optan por ingredientes exóticos, como cúrcuma o jengibre. Cada elección ofrece una oportunidad para crear un pan único, adaptado a los gustos personales. La capacidad de

elegir los ingredientes es clave para muchos consumidores. En Baker & Spice (Dubái), los clientes pueden seleccionar desde el tipo de harina hasta ingredientes adicionales como nueces, semillas o superalimentos como cúrcuma y chía. Esta panadería ofrece panes con un enfoque en la salud, donde cada elección permite crear un producto único, adaptado a los gustos y necesidades dietéticas personales.

2. Formas y tamaños:

¿Un pan redondo, en forma de corazón o tal vez en una divertida figura de animal? La posibilidad de elegir la forma del pan es otra forma de personalizar.

INTENSO SABOR

CON LA MEJOR

VAINILLA

DEL MERCADO



¡Nos encanta crear sabores!



0800 6666

CHIAVETTA
¡Fusión por el Sabor Artesanal!

Esto es especialmente popular para celebraciones como cumpleaños, bodas y otros eventos donde un pan temático puede ser la estrella de la mesa. Kimura-ya (Tokio, Japón) es famosa por crear panes en formas divertidas, como los característicos panes en forma de animales. Sus populares panes en forma de pandas y personajes de anime son ideales para celebraciones y eventos especiales, permitiendo a los clientes personalizar el tamaño y la forma según la ocasión.

3. Decoraciones personalizadas:

Desde inscripciones con mensajes de amor, nombres o fechas, hasta adornos con semillas, frutas o azúcar glas, la decoración de un pan puede ser un lienzo para expresar sentimientos. ¿Te imaginas sorprender a alguien con un pan que tenga un mensaje especial escrito con chocolate? ¡Las posibilidades son infinitas! Breads Bakery (Nueva York) ofrece la posibilidad de decorar panes y pasteles con mensajes personalizados. Desde panes trenzados con inscripciones de nombres o fechas importantes hasta decoraciones con frutas o chocolate, sus productos son perfectos para regalar en ocasiones especiales.

4. Sabores únicos:

En la era de los sabores personalizados, muchos panaderos están innovando con combinaciones únicas que van más allá de lo tradicional. Panes con sabores a limón y albahaca, ajo asado y romero, o incluso con un toque de matcha o cacao. Cada nuevo sabor cuenta una historia diferente y permite a los clientes explorar más allá de los

sabores convencionales. Gail's Bakery (Londres) es conocida por su innovación en sabores. Ofrecen panes con combinaciones poco convencionales como ajo asado con romero o limón con albahaca. Los clientes pueden experimentar y descubrir sabores únicos que se ajustan a sus gustos personales, haciéndolo un destino popular para los amantes del pan gourmet.

5. Empaques personalizados:

La personalización también se extiende al empaque del pan. Panaderías están ofreciendo envolturas que pueden incluir el nombre del destinatario, una dedicatoria especial o incluso un diseño que complemente la temática del evento o celebración. Maison Landemaine (París, Francia) ofrece empaques personalizados que pueden incluir dedicatorias o nombres para eventos especiales. Ya sea para una boda, cumpleaños o aniversario, sus panes artesanales vienen envueltos en empaques que complementan la temática de la celebración, elevando la experiencia de compra y consumo.

La personalización crea historias inolvidables

Cada pan personalizado es una historia esperando a ser contada. Cuando eliges personalizar, no solo estás comprando un producto; estás creando una experiencia única que puede ser compartida y recordada. Imagina regalar un pan con los nombres de los recién casados, o celebrar un cumpleaños con un pan en la forma favorita del cumpleaños. Estos detalles pe-

queños hacen que los momentos sean más significativos y se queden en la memoria.

En un mundo donde lo digital y lo rápido parecen dominar, la personalización ofrece un regreso a lo artesanal, a lo hecho con amor y dedicación. Las panaderías que ofrecen opciones de personalización no solo destacan por su creatividad, sino también por su capacidad para conectar emocionalmente con sus clientes, creando fidelidad y diferenciándose en un mercado cada vez más competitivo.

Cómo la personalización beneficia a las panaderías

Adoptar la tendencia de la personalización puede traer múltiples beneficios para las panaderías. En primer lugar, permite a los negocios diferenciarse, ofreciendo productos únicos que no se encuentran en supermercados o grandes cadenas. Esto no solo atrae a clientes que buscan algo especial, sino que también puede aumentar las ventas al agregar un valor percibido más alto a los productos personalizados.

Además, la personalización fomenta la interacción y la fidelización del cliente. Cuando un cliente sabe que puede personalizar su pan como quiera, es más probable que regrese y recomiende la panadería a otros. La experiencia de elegir cada detalle del pan crea un vínculo emocional entre el cliente y la panadería, convirtiendo una simple compra en una experiencia memorable.

NUEVOS VALORES para el pago de los anticipos del IRAE



A través del Decreto 310/025, del 26 de diciembre de 2025, el Poder Ejecutivo actualizó los montos para los pagos mensuales a que refiere el artículo 116 del Título 4 del Texto Ordenado 2023 (anticipos del Impuesto a la Renta de las Actividades Económicas-IRAE). Los mismos, para el año 2026, se ajustarán al siguiente detalle

a) Ingresos hasta una vez y media el límite del literal E) del artículo 66 del Título 4 del Texto Ordenado 2023 (305.000 Unidades Indexa-

das transformadas a pesos según cotización vigente al inicio del ejercicio): \$ 6.840 (pesos uruguayos seis mil ochocientos cuarenta).

b) Ingresos que superen una vez y media el referido límite y hasta tres veces: \$ 7.740 (pesos uruguayos siete mil setecientos cuarenta).

c) Ingresos que superen tres veces el referido límite y hasta seis veces: \$ 8.460 (pesos uruguayos ocho mil cuatrocientos sesenta).

d) Ingresos que superen seis veces el referido límite y hasta doce veces: \$ 11.360 (pesos uruguayos once mil trescientos sesenta).

e) Ingresos que superen doce veces el referido límite y hasta veinticuatro veces: \$ 15.390 (pesos uruguayos quince mil trescientos noventa).

f) Ingresos que superen las veinticuatro veces el referido límite: \$19.240 (pesos uruguayos diecinueve mil doscientos cuarenta).

LICENCIA POR PATERNIDAD Aumento del período de cobertura del subsidio



Recordamos que en virtud de lo establecido en el artículo 1 inciso II de la Ley N° 20.312, a partir del 1° de enero de 2026 se aumentó el período de cobertura del subsidio por paternidad pago por el Banco de Previsión Social (BPS) a 17 días para empleados depen-

dientes, el que se goza luego de la licencia por paternidad de 3 días paga por el empleador.

Con tal motivo, los trabajadores de la actividad privada dependientes pasan a tener derecho a 20 días corridos de licencia paternal (3 primeros días pagos

por el empleador y 17 días pagos por el BPS).

Para personas no dependientes que tengan derecho al subsidio por paternidad pago por el BPS, el periodo de cobertura pasó a ser de 20 días continuos.

BPS: bonificación para buenos pagadores

La bonificación del 10% sobre las obligaciones jubilatorias patronales, alcanza a las micro y pequeñas empresas

Por decreto del Poder Ejecutivo, **se establece una bonificación del 10% (diez por ciento)** sobre las obligaciones jubilatorias patronales correspondientes al mes de cargo diciembre de 2025, que se pagan en enero de 2026.

Dicho beneficio abarca a las Micro y Pequeñas Empresas para

las cuales se verifique el cumplimiento de 12 (doce) pagos regulares correspondientes a los meses de cargo comprendidos entre mayo de 2024 a abril de 2025.

Al efecto, se consideran Micro Empresas las que hayan observado un promedio mensual de personal ocupado -incluyendo

a los titulares- durante el período referido, de hasta 4 (cuatro) personas.

A su vez, se consideran Pequeñas Empresas aquellas que durante el referido período, hayan observado un promedio mensual de personal ocupado -incluyendo a los titulares-, de hasta 19 (diecinueve) personas.

La bonificación se realiza en forma automática, aplicándose en oportunidad del pago de los aportes del mes de cargo diciembre de 2025, que se hace efectivo en enero de 2026.

El descuento aplica sobre el total de los aportes patronales jubilatorios y se visualiza en el código 96 de la factura.

PROMOCIÓN LANZAMIENTO

**NUEVA GRASA PREMIUM
SÚPER REFINADA ARGENTINA**

REFINERÍA DE ÓLEOS URUGUAYA S.A.

**MASTER
GRAS**



ÓLEO 36°/39°C

TRADICIONAL 42°/45°C



Refinería de Óleos Uruguay S.A.

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

DESDE 1985



MANTEX

GRASA VACUNA
HOMOGENEIZADA Y CENTRIFUGADA



APTA PARA FRITURAS
IDEAL PARA TODO TIPO DE PANIFICADOS



CHICHARRONES
ESPECIAL PARA ROSCAS Y BIZCOCHOS



Equipo económico mantuvo encuentro con empresarios del interior

La Industria Panaderil

CIPU - Enero - 2026



.52

Autoridades del equipo económico encabezadas por el subsecretario de Economía Martín Vallcorba mantuvieron un encuentro con representantes de centros comerciales e industriales de varios departamentos sobre la importancia de impulsar la economía del interior del país, con especial atención en las micro, pequeñas y medianas empresas (mipymes) y su relación con el sector público.

Durante el encuentro hicieron uso de la palabra por parte del sector empresarial el presidente de la Confederación Empresarial del Uruguay (CEDU), Alfredo Fleitas, el director del BROU, Leandro Francolino, el presidente de la Agencia Nacional de Desarrollo (ANDE), Juan Ignacio Dorrego, y cerrando la oratoria el subsecretario Martín Vallcorba.

Vallcorba realizó un balance de cierre del año y al mismo tiempo informó sobre las grandes líneas de acción que se están impulsando desde el Ministerio de Economía para mejorar el clima de negocios, promover las inversiones, con un foco puesto en las pymes y en el desarrollo equilibrado a nivel de todo el territorio nacional. En ese sentido el subsecretario indicó que el gobierno está interesado en colocar un foco muy importante en cómo promover las inversiones en todo el país.

Además el viceministro remarcó que el Ministerio viene trabajando en un conjunto de iniciativas como la modificación del régimen de promoción de inversiones de la Comap que va a estar disponiendo a la brevedad en un nuevo decreto reglamentario que establecerá una serie de modificaciones.

Muchas de ellas, dijo Vallcorba, tienen que ver con cómo se hace para que las micro, pequeñas y

medianas empresas puedan hacer una utilización más efectiva del conjunto de mecanismos de promoción de inversiones que el país dispone.

Ello implica otorgar beneficios adicionales para las mipymes, pero también generar, en conjunto con la ANDE, a través de los Centros Pymes en todo el territorio nacional, programas de apoyo, capacitación, seguimiento a las empresas para que puedan estar en condiciones de presentar proyectos que puedan ser promovidos y reciban los beneficios tributarios.

Hasta el momento este régimen de promoción de inversiones ha sido muy bueno pero se ha utilizado principalmente por las grandes empresas. Y una preocupación del equipo económico, indicó Vallcorba, es que las pymes, y en particular las pymes del interior, puedan utilizar estos incentivos porque el crecimiento de estos emprendimientos en todo el territorio nacional es fundamental para no solo que la economía crezca a tasas elevadas, sino que genere oportunidades de empleo en todo el territorio, en particular en aquellos lugares en que es más necesario.

Entre las medidas promovidas Vallcorba detalló los incentivos a la inversión, dando prioridad a proyectos que impacten en empleo, exportaciones, descentralización, producción

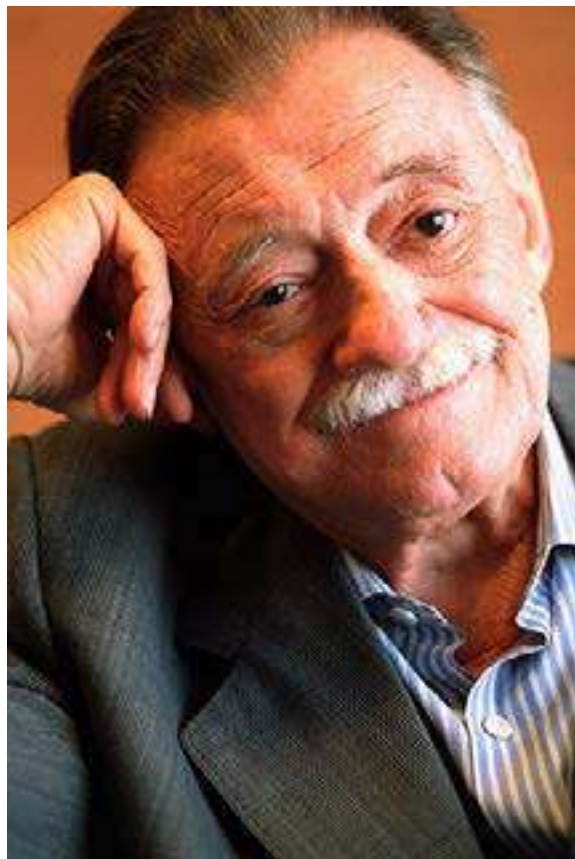
sostenible, investigación, desarrollo e innovación (I+D+i), y actualización tecnológica. Entre los destinados a mipymes están la eliminación del tope de 3,5 millones de Unidades Indexadas (aproximadamente US\$ 500 mil) para beneficios adicionales, el otorgamiento de 15 puntos porcentuales adicionales en exoneración de IRAE y 2 años extra para su utilización, entre otras.

Vallcorba repasó asimismo las medidas para zonas de Frontera con Brasil, como el régimen simplificado de importación, la exoneración del 75 por ciento en aportes jubilatorios patronales para nuevos trabajadores en un radio de 60 km de la frontera, aplicable a sectores como manufactura, comercio minorista, minería, alojamiento, servicios, artes y entretenimiento. Además, la reducción del IVA: devolución total en productos a tasa mínima y 50 por ciento en productos a tasa básica y la reducción del IMESI en combustibles para estaciones de servicio ubicadas a menos de 20 km de pasos fronterizos secos.

A su vez el subsecretario explicó el programa Finishing Schools, y destacó su aporte a la capacitación laboral y mejora de condiciones para atraer inversiones.

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

¿Qué es ser feliz?



Ser feliz no es tenerlo todo...
es agradecer lo que ya tienes.
Es despertarte en paz,
dormir sin culpa y
caminar con propósito,
Es aceptar tus heridas sin esconderlas
y sonreír, incluso en medio de la tormenta.
Es soltar lo que duele,
abrazar lo que eres
y confiar en lo que viene.
Felicidad no es perfección,
es autenticidad.
No es tener, es sentir.
No es llegar, es vivir.

Mario Benedetti



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**