

El ITP estará presente en la
3ª Edición

Festival
**pan &
queso**
Punta del Este

15 de marzo

12 hs

Narbona,
punta del este



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	32 Innovación
8 Salud y Seguridad Laboral	34 Convenios con CLARO Y RIOGAS
10 Eventos	36 Pan y Salud
15 Las Recetas de Pedro	40 Laboral
16 Tendencias	42 Trigo
21 Catálogo de Productos	44 Marketing
	46 Historias Verdaderas
	50 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 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, Lylían Garce, Ma. Elena Cruz, Rocío Liberman, María Correa, Alex Vaz, Marcia Cordini, Federico Asunción, Pedro Kapacevich, Brian Ferreira, Sandra Martínez, 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.

Datos que preocupan cada vez más

La Industria Panaderil

CIPU - Febrero - 2026

6

Continuando con el tema de la competitividad, vamos a retrotraernos un poco en el tiempo, y vamos a recordar lo escrito en nuestro editorial de diciembre de 2022, bajo el título "Datos que preocupan".

Allí se analizaba lo que venía ocurriendo con la importación de productos de panadería, básicamente a nivel del Mercosur, según datos recogidos de la "Información Estadística sobre Importaciones y Exportaciones" de Uruguay XXI.

Una de las conclusiones a las que se arribaba en dicho análisis, era que el incremento en la importación de productos de panadería, en dólares americanos, se había visto aumentado en un 5,54% en el año 2021 en su consideración interanual y un 20,45% entre 2022 (hasta mediados de diciembre) y 2021.

Hoy, tomando la misma fuente, podemos ver que continúa en permanente ascenso la importación de dichos productos, observándose un incremento del 33% si tomamos los datos del año 2025 y los comparamos con los datos de aquel 2022.

En efecto vemos que las importaciones en dólares americanos del año 2022 llegaron a U\$S 67.485.947,67, en 2023 a U\$S

74.699.142,01, en 2024 a U\$S 80.921.773,88 y en 2025 a U\$S 89.785.899,39, lo que da un promedio de un 11% anual.

De esas importaciones, podemos decir también que en el año 2025, el 80% de las mismas pertenece a los países que integran el Mercosur, situación que encabeza Argentina, país del que proceden productos de panadería por un monto de U\$S 40.000.675,05, seguido de Brasil con U\$S 28.264.703,53 y cerrando Paraguay con U\$S 3.094.671,54.

Y si vamos más allá, sin llegar a una cifra relevante, vemos un crecimiento exponencial de China, que también debe preocupar, ya que en los últimos tres años triplicó sus exportaciones a Uruguay en los productos de referencia, así como Polonia que multiplicó por diez sus exportaciones a nuestro país en el mismo rubro, comparando el año 2025 con el año 2022.

Es así que nos encontramos con un panorama muy preocupante, sabedores de que dichos productos llegan a un precio con el que resulta imposible competir, lo que podemos ver a diario en las góndolas de cualquier comercio.

Pensemos que si estamos hablando de una importación

anual de casi noventa millones de dólares, y teniendo en cuenta que la media del valor de importación no supera los tres dólares por kilo de producto, concluimos que están ingresando unas treinta mil toneladas de productos de panadería por año, con un constante incremento.

Como decíamos a finales del año 2022, viendo que el precio de venta de los productos de panadería importados, se venden en muchos casos al cincuenta por ciento de lo que se vende un producto similar de fabricación nacional, ¿es posible competir con ello?

Y para colmo de males, ahora debemos ver el impacto que puede tener en el sector el acuerdo entre la Unión Europea y el Mercosur y los acuerdos firmados con China en el marco del viaje presidencial acompañado de una amplia comitiva, a dicho país.

Y es para estar muy atentos, porque como hemos venido observando, esto es algo que avanza año a año, en algunos casos de a poco y en otros no tanto, pero siempre avanza y en un país como el nuestro que no crece demográficamente, treinta mil toneladas anuales de productos que se vayan por otra vía, es mucho y lo que es peor aún, sin freno.

Es algo para tener muy en cuenta.

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



Inspección del Trabajo incorporará fiscalizadores y fortalecerá capacitación en 2026

La Industria Panaderil

CIPU - Febrero - 2026

8

La coordinación entre el Gobierno, los trabajadores y las empresas posibilitó reducir la cifra de accidentes laborales mortales en 2025. Para continuar ese rumbo, el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social sumará 16 inspectores y duplicará el número de capacitaciones en el interior del país. “La presencia del Estado debe ser permanente”, afirmó el inspector general del Trabajo, Luis Puig.



En 2025, se registró un descenso en la cantidad de siniestros laborales mortales registrados por trimestre, informó el titular de la Inspección General del Trabajo y la Seguridad Social (IGTSS), Luis Puig. En ese año, se produjeron 42 accidentes con resultados fatales: 13 en el primer

trimestre, 11 en el segundo, 12 en el tercero y 6 en el cuarto.

Según el citado jerarca, esta caída en los siniestros se puede atribuir a la labor conjunta entre el Estado, los empleadores y los trabajadores, la capacitación en todo el país, la cooperación entre integrantes

del Gobierno, como el Banco de Seguros del Estado (BSE), y una presencia más activa del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS) en el territorio.

Asimismo, recordó el Compromiso Nacional por la Vida, la Salud y la Seguridad en el Tra-

bajo, para concientizar sobre la siniestralidad, un asunto que “pasaba desapercibido”, consideró. Los sectores protegidos por la ley n.º 16.074, del 10 de octubre de 1989, que establece la contratación obligatoria de seguros de trabajo, concentran más de 40.000 accidentes laborales registrados en el BSE, señaló.

La presentación de los objetivos del referido Compromiso Nacional se efectuó en todos los departamentos del país, lo que impulsó el comienzo de un cambio cultural que es imprescindible abordar, señaló. En ese sentido, subrayó: “La presencia del Estado debe ser permanente”.

Fortalecimiento del cuerpo inspectivo y campañas de difusión

La IGTSS prevé un incremento de la presencia de inspectores en lugares de trabajo que, a la fecha, alcanza unos 86.

Este año **ingresarán 16** nuevos: 8 mediante un concurso interno y el resto, a través de uno externo. **Se planea continuar con el ingreso de fiscalizadores en los años siguientes, agregó Puig.**

Asimismo, anunció que se transmitirán **diferentes campañas de difusión de los derechos laborales y las obligaciones de los empleadores.** Además, se fortalecerá la colaboración con las intendencias.

Más capacitaciones en todo el país

Para este año, se planifica **duplicar la cantidad de capacitaciones en el interior, adelantó Puig.** En las jornadas de formación participan inspectores a cargo de distintas áreas e integrantes de Jurídica de la IGTSS, con experiencia en la normativa laboral.

En 2025, fueron efectuados **unos 9.000 procedimientos** con personal de las divisiones Condiciones Ambientales de Trabajo (CAT) y Condiciones Generales de Trabajo (CGT). Puig también mencionó **la fiscalización del acoso y la violencia en el trabajo**, en aplicación del Convenio 190 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT). Además, se están profundizando las actividades en el medio rural, donde se constataron carencias en las condiciones laborales de los trabajadores.

La IGTSS detectó, asimismo, mayor presencia de trabajadores extranjeros, población que debe acceder a los derechos que las leyes nacionales establecen: **“No es posible que, por su condición de trabajador migrante, se genere una situación de abuso, como se ha constatado en varias áreas”**, consideró.

También **se concretará la instalación de un grupo de trabajo, junto con la Fiscalía, para asegurar instancias de capacitación recíproca** que mejoren la identificación de violaciones

de normas de salud y seguridad en el trabajo, haya provocado o no accidentes de gravedad.

Trabajo en territorio durante 2025 para mejorar condiciones laborales

Puig recordó que, a 24 horas del lanzamiento del Compromiso Nacional, las autoridades de la IGTSS se reunieron con empleadores y trabajadores en el departamento de Salto. Al día siguiente, las actividades continuaron en Bella Unión, donde se comenzó a instalar una oficina.

En una labor sistemática de once semanas, que implicó la presencia de inspectores en el territorio y el encuentro tripartito con empleadores y trabajadores, se logró revertir condiciones “lamentables” de trabajo en el departamento de Artigas, manifestó Puig. Ausencia de agua potable, desconocimiento de normas de seguridad y falta de protocolos de asistencia y traslado de obreros lesionados fueron algunas de las carencias detectadas, que pudieron convertirse en **condiciones dignas, según relató.**

Asimismo, dijo que se ha trabajado en sitios como canteras de piedra y establecimientos citrícolas. En este último caso, se detectó, en el departamento de Paysandú y gracias a un esfuerzo conjunto con la Fiscalía y la Policía local, una situación de trata de personas con fines de explotación laboral.

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

Festival pan & queso

domingo 15 de marzo



Homenaje al “pan de campo” y al “queso dambo”

Con el respaldo del Ministerio de Industria, Energía y Minería, del Ministerio de Turismo, de la Intendencia de Maldonado, de la Corporación Gastronómica y del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay, se llevará a cabo una nueva edición del festival “Pan y Queso”, el que tendrá lugar en Narbona, Punta del Este, el próximo domingo 15 de marzo a partir de las 12 horas.

La instancia homenajeará al **pan de campo** y al **queso dambo**, como símbolos de la identidad productiva de nuestro país.

Se estima que al evento asistirán unas 6.000 personas, teniendo en cuenta la concurrencia de

años anteriores, por lo que la actividad se estaría consolidando como una de las principales citas culinarias, siendo la entrada libre y gratuita.

Con el evento se pretende promover y promocionar la producción artesanal y la tradición en lo que concierne a estos dos alimentos, recordando que el pan de campo es un emblema de lo que se denominó “La Panera Uruguaya”, con lo que se busca mostrar los diferentes tipos de pan tradicionales de nuestro país.

A su vez, más de 35 productores ofrecerán degustaciones de panes y quesos artesanales, provenientes, muchos de ellos, de emprendi-

mientos familiares del interior con tradición generacional.

Es así que el pan de campo y el queso dambo serán los protagonistas del evento, el que contará además con la oferta de helados artesanales, cervezas artesanales, vinos finos y otras especialidades.

Durante el transcurso de las actividades, se llevarán a cabo charlas con emprendedores, talleres de elaboración de pan con la participación del CIPU, elaboraciones de queso para niños y adultos, contándose además con un espacio recreativo infantil, con foco en la educación ambiental y en la comprensión de la cadena productiva de los alimentos.

ELABORADO CON INGREDIENTES



DEJATE TENTAR POR UN
CLÁSICO
DEL VERANO

Pan de queso



Congreso de la CIPAN

Del 9 al 12 de abril en México

La Industria Panaderil

CIPU - Febrero - 2026



La Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN), celebrará su Congreso anual, entre el 9 y el 12 de abril en la ciudad de México, coincidiendo con el 80° aniversario de la Cámara de la Industria Panificadora de dicho país (CANAINPA).

Con el propósito de ir delineando las actividades que tendrán lugar en el referido evento, tuvo lugar el pasado 22 de enero una reunión por videoconferencia, de la cual participó el actual pre-

sidente de CIPAN, Álvaro Pena.

Al respecto, quedó establecido en primera instancia, que dentro de los temas a considerar se incluye la elección de la nueva Junta Directiva de la CIPAN, así como se procederá a escoger al Mejor Panadero y al Mejor Pastelero del Año.

Paralelamente, se confirmó la presencia de un investigador de Harvard, que pronunciará una conferencia sobre los beneficios del pan en la dieta.



¡Atrévete a soñar con Rich's!

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



Chantilly

Chocolate



¡Escanea el código
y recibí recetas!





El pasado 8 de febrero se llevó a cabo en el predio de la Asociación Rural de Paysandú, la 6ª edición de la “Cata Nacional del Tomate”, evento en el que viene participando el Instituto Tecnológico del Pan (ITP) del CIPU, desde hace ya varios años.

La actividad es organizada por la Intendencia del departamento, la Agencia para el Desarrollo y la Universidad Tecnológica (UTEC), y busca promover la producción agroecológica y el turismo gastronómico de la región.

La ceremonia inaugural contó con la presencia del Intendente interino de Paysandú, Cr. Ricardo Molinelli, así como autoridades del Ministerio de Turismo y de la propia Intendencia sanducera.

En la oportunidad se presentó una exhibición y cata de unas trescientas variedades de tomate, con una cata sensorial que estuvo a cargo de la UTEC. A su vez, se instaló una feria gastronómica, con la participación de productores, plaza de

comidas con platos exclusivos, cocina en vivo y degustaciones.

Es así y teniendo en cuenta el acuerdo celebrado oportunamente con el Ministerio de Turismo, con el ánimo de promocionar “La Panera Uruguaya”, participó de estas actividades el docente del ITP, Roberto Núñez, preparando las elaboraciones de panificados que contuvieran tomate como uno de sus ingredientes, generando una muy buena aceptación la rosca de pascuas, de la cual publicamos su receta en otro lugar de esta revista.

La elaboración en cuestión contiene una mermelada de tomate consistente, como para ser utilizada como relleno, así como también tomates confitados para el exterior de la rosca.

Las imágenes fotográficas dan cuenta del interés, tanto a nivel local como del público en general, en una muestra que se consolida como un referente de la producción hortícola y la identidad gastronómica del interior del país.





ROSCA DE PASCUA DE TOMATE

Innovación en Panadería Artesanal

El domingo 8 de febrero se llevó a cabo en la ciudad de Paysandú la Cata del Tomate, un evento destacado que contó con la participación del Centro de Industriales Panaderos. Con el objetivo de fusionar tradición e innovación, se presentó una versión única de la clásica Rosca de Pascua, incorporando el tomate como ingrediente principal.

Detalles de la Elaboración

La creación de esta singular Rosca de Pascua de Tomate estuvo a cargo del maestro panadero Roberto Núñez, quien aplicó su experiencia para lograr un equilibrio perfecto de sabores y texturas.

La masa se preparó con la siguiente fórmula:



Ingredientes

- Harina..... 3 kg
- Leche.....630 gr
- Manteca..... 510 gr
- Azúcar.....570 gr
- Sal 30 gr
- Huevo.....630 gr
- Levadura 150 gr
- Masa Fermentada..... 600 gr
- Mejorador Super Pan Plus 24 gr

Procedimiento:

Proceso de Amasado y Fermentación:

- 1. Amasado:** La mezcla se amasó durante 5 minutos en velocidad lenta y 10 minutos en velocidad rápida.
- 2. Fermentación en Bloque:** La masa se dejó fermentar en bloque por 1 hora.
- 3. División y Relleno:** Las piezas

se dividieron en porciones de 500 gr, se rellenaron con mermelada de tomate y se les dio su forma característica de anillo.

4. Segunda Fermentación: Se dejó fermentar por 90 minutos adicionales.

5. Decoración y Horneado: Se decoró con unos tomates cherry cortados y se horneó por 20

minutos a 180°C.

6. Acabado: Al salir del horno, la rosca se pintó con almíbar.

Mediante esta elaboración, el Centro de Industriales Panaderos demostró cómo es posible dar un toque creativo a un producto tradicional, ofreciendo una propuesta innovadora y de alta calidad a los asistentes del evento.

Panes con superalimentos: cómo potenciar los beneficios nutricionales

La Industria Panaderil

CIPU - Febrero - 2026



Foto de devmaryna en Freepik

Los panes con superalimentos han ganado una popularidad creciente en la industria de la panadería debido a sus increíbles beneficios nutricionales. Estos panes no solo aportan sabor y textura únicos, sino que también responden a las exigencias de los consumidores que buscan opciones saludables y funcionales.

En este artículo, exploramos cómo los superalimentos pueden transformar la producción de pan, mejorando la calidad nutricional de los productos y creando nuevas oportunidades para las panaderías.

¿Qué son los superalimentos y por qué se han vuelto tendencia?

Los superalimentos son ingredientes naturales cargados de nutrientes que ofrecen numerosos beneficios para la salud. Su alta concentración de vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes los convierte en una opción ideal para quienes buscan mejorar su dieta. Estos alimentos, como las semillas de chía, las bayas de goji o la espirulina, son cada vez más populares por su capacidad para fortalecer el sistema inmunológico, mejorar la digestión y combatir la inflamación. La tendencia hacia los superali-

mentos refleja un cambio en la forma en que los consumidores se relacionan con la alimentación. La salud y el bienestar son prioridades para muchos, lo que impulsa la demanda de productos más nutritivos y funcionales. Las panaderías están aprovechando esta tendencia para incorporar superalimentos en sus panes, respondiendo a las necesidades de los consumidores conscientes de la salud.

La importancia de los superalimentos en la panadería saludable

Tradicionalmente, el pan se asocia con carbohidratos simples,



Foto de devmaryna en Freepik

que a menudo carecen de un valor nutricional significativo. Sin embargo, los panes con superalimentos ofrecen una alternativa saludable al integrar ingredientes ricos en nutrientes esenciales. Al enriquecer la masa con semillas, harinas alternativas o frutas deshidratadas, las panaderías pueden crear productos que no solo son deliciosos, sino también realmente nutritivos.

Beneficios para el consumidor y la industria

Los panes con superalimento ofrecen una forma práctica y deliciosa para que los consumidores incluyan más **fibra, proteínas y antioxidantes** en su dieta diaria. Esto se traduce en una mejor digestión, mayores niveles de energía y un refuerzo del sistema inmunológico.

Para las panaderías, el uso de superalimentos representa un diferenciador poderoso en un mercado cada vez más competi-

tivo. Al ofrecer panes que se alinean con la creciente demanda de opciones saludables, pueden atraer a un público más amplio y fortalecer la imagen de su marca.

Más allá de la nutrición: beneficios adicionales

Incorporar superalimentos en la panadería va más allá de mejorar el perfil nutricional. Muchos de estos ingredientes aportan un sabor y una textura únicos, haciendo que el pan sea más satisfactorio y saciante, una ventaja para quienes buscan controlar el peso o mantener una dieta equilibrada.

Algunos superalimentos también ofrecen propiedades conservantes naturales. Por ejemplo, las semillas de sésamo o las algas pueden prolongar la frescura, ayudando a las panaderías industriales a reducir el desperdicio y maximizar la rentabilidad. Estos beneficios funcionales ha-

cen que los panes superalimentados no solo sean más saludables, sino también más sostenibles y viables comercialmente.

Superalimentos más utilizados en la panadería

En la producción de panes con superalimentos, se emplean una variedad de ingredientes que enriquecen el sabor y la nutrición del producto. Las semillas, como la **chía, el lino y el sésamo**, son especialmente populares por sus ácidos grasos esenciales y su alto contenido de fibra. Los frutos secos, como las **almendras y las nueces**, añaden proteínas vegetales y grasas saludables a las masas.

Las harinas alternativas, como la harina de almendra, la harina de coco y la harina de quinoa, son excelentes opciones para quienes buscan panes sin gluten o más ricos en nutrientes. Los cereales y pseudocereales como la avena, el amaranto y la

espelta son una excelente manera de añadir fibra y minerales a los panes, mientras que las algas como la espirulina y la chlorella son opciones potentes por su alto contenido de proteínas y antioxidantes.

Las frutas y vegetales deshidratados, como la zanahoria o la remolacha, no solo mejoran el valor nutricional, sino que también agregan color y sabor a los panes. Por último, especias como la cúrcuma, el jengibre y la canela añaden un toque distintivo, además de aportar beneficios antiinflamatorios y antioxidantes.

Cómo incorporar superalimentos en la panadería industrial

Para incorporar superalimentos en la producción de pan a gran escala, es necesario hacer ajustes en las recetas tradicionales. Las harinas alternativas pueden reemplazar parcialmente la harina de trigo, lo que mejora el contenido de nutrientes sin afectar demasiado la textura o el sabor del pan. Las semillas y los frutos secos pueden añadirse a las masas o utilizarse como cobertura para añadir valor nutricional y una textura crujiente.

También se pueden utilizar extractos en polvo de superalimentos como la espirulina o la remolacha. Estos ingredientes son fáciles de integrar sin alterar significativamente el sabor del pan, permitiendo que el producto final conserve sus

características originales mientras se enriquece con beneficios adicionales.

Impacto en la textura, sabor y conservación del pan

La incorporación de superalimentos tiene un impacto directo en la textura y el sabor de los panes. Por ejemplo, las semillas aportan una textura crujiente y una mayor densidad, mientras que las harinas alternativas como la de almendra crean una miga más húmeda y densa. Las frutas y vegetales deshidratados agregan sabores únicos que pueden hacer que el pan sea más atractivo para los consumidores que buscan algo diferente.

En términos de conservación, algunos superalimentos tienen propiedades antioxidantes que pueden ayudar a alargar la vida útil del pan, manteniéndolo fresco durante más tiempo. Esto es especialmente valioso en la panadería industrial, donde la optimización de la conservación puede reducir el desperdicio y mejorar la rentabilidad.

Retos y soluciones en la producción de panes con superalimentos

Aunque los beneficios de los panes con superalimentos son evidentes, también existen desafíos en su producción. Los ingredientes como las harinas alternativas y las semillas pueden afectar la hidratación de la masa, lo que requiere ajustes en la formula-

ción. Además, algunos ingredientes pueden influir en la fermentación, lo que puede afectar la textura final del pan.

Para superar estos desafíos, es importante realizar pruebas y ajustes en las recetas y el proceso de producción. A medida que los superalimentos se vuelven más accesibles, los costos asociados con su inclusión disminuirán, lo que facilitará su incorporación en la producción a gran escala.

Tendencias en panes con superalimentos y futuro del mercado

El mercado de los panes con superalimentos está en constante crecimiento, impulsado por la demanda de productos más saludables y funcionales. Los consumidores buscan panes que no solo sean deliciosos, sino que también ofrezcan beneficios adicionales para la salud, como una mayor digestión y energía. Esta tendencia seguirá evolucionando, y las panaderías tendrán que innovar para mantenerse al día con las demandas del mercado.

El futuro de los panes con superalimentos promete innovaciones tanto en ingredientes como en técnicas de producción. Los avances en la tecnología y la mejora de la accesibilidad de los ingredientes harán que la producción de estos panes sea más eficiente y rentable.

Fuente: www.bakersmachinery.com

Presentamos la primera Salsa de *Queso Azul*



Desarrollamos la primera
Salsa de Queso Azul:
cremosa, intensa y libre de gluten.
Perfecta para platos listos o
para crear nuevas recetas.
Solo retirar del envase, calentar y servir.



¿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



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.

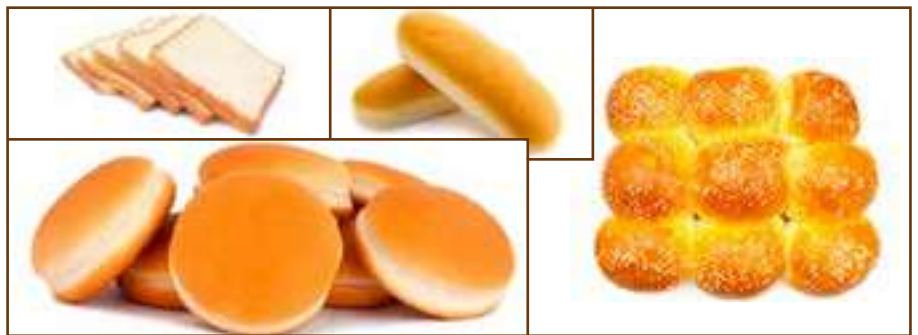
Dosis 150g a 200g por bolsa de 25Kg. – Cajas x 10 kg.



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.



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



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.



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

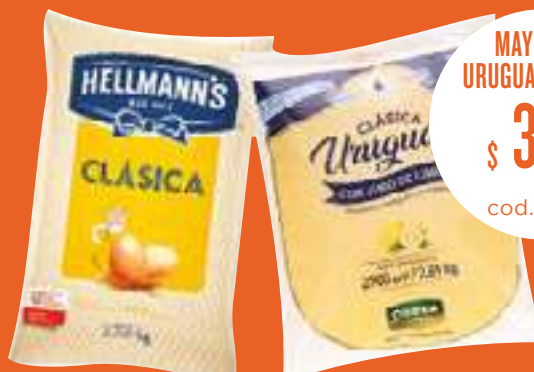
- ADES 1 LT (funda x 8)
- ADES 200 cc (funda x 24)



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 COMPROMOS MEJOR

La Industria Panaderil

CIPU - Febrero - 2026

.29

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)



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



BOLLERÍA DE MANTECA

Entre el 3 y el 6 de febrero se llevaron a cabo en el Instituto Tecnológico del Pan, dos talleres sobre “Bollería de manteca”, elaborándose una serie de productos de los cuales dan debida cuenta las imágenes que publicamos.

Del mismo participaron veintiocho personas de diferentes panaderías de nuestro país, notándose en ellos un gran interés sobre el particular.

Sin lugar a dudas y en una época en la que a nivel mundial, se habla de la importancia de la innovación en la panadería tradicional, consideramos que las referidas elaboraciones pueden aportar mucho a la oferta de productos de los establecimientos.

Es así que ofrecemos la posibilidad de que quienes tengan interés en conocer sobre estas innovadoras facturas, pueden comunicarse con el Instituto Tecnológico del Pan, en donde serán debidamente asesorados al respecto.

He aquí las imágenes que dicen mucho más que nuestras palabras.





INNOVACIÓN

La Industria Panaderil
CIPU - Febrero - 2026

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



Transportable

+

5 líneas con
10 GIGAS



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.

Científicos británicos intentan crear un pan blanco tan saludable como el pan integral: ¿cuál es la diferencia entre ambos?

Autor, Pallab Ghosh

Los científicos están intentando crear un nuevo tipo de pan que sea tan saludable como el integral, pero que se vea y sepa como su homólogo blanco.



El pan integral se elabora con harina molida a partir del grano entero. El pan blanco utiliza sólo el endospermo.

Este proyecto, dirigido a los amantes del pan blanco, ha sido financiado por el gobierno de Reino Unido para mejorar los beneficios para la salud de los alimentos.

Los investigadores planean **agregar pequeñas cantidades de guisantes, frijoles y**

cereales a la mezcla de pan, así como salvado y germen de trigo que normalmente se eliminan de la harina blanca.

Desde hace años, los fabricantes han intentado hacer **sus panes blancos más saludables** agregando salvado a su harina, pero el sabor y la textura resultantes

no tuvieron buena acogida.

La doctora Catherine Howarth de la Universidad de Aberystwyth, quien lidera este proyecto que aún se encuentra en sus primeras etapas, dijo que los científicos habían comenzado a analizar la composición química detallada de la harina blanca existente.



GETTY IMAGES

El pan integral se elabora con harina molida a partir del grano entero. El pan blanco utiliza sólo el endospermo del grano.

Añadió que **aumentar sus valores nutricionales a los niveles del pan integral y al mismo tiempo mantener el sabor y la textura** del pan blanco era un delicado acto de equilibrio.

Se trata de volver a agregar cantidades menores de germen de trigo y parte del salvado que se retira en el proceso de molienda, explicó, además de agregar otros **granos más ricos en vitaminas, minerales y fibra como**

la quinua, el sorgo y o el mijo. Los guisantes y los garbanzos aportarían un extra de proteínas. “Queremos saber exactamente qué vitaminas y minerales se pierden durante el proceso de molienda”, afirmó Howarth.

“Utilizando otros cereales podemos mejorar los niveles de hierro, zinc y vitaminas y, lo más importante, el contenido de fibra, porque el pan blanco tiene muy poca fi-

bra, que es muy importante para tener una buena salud». Una vez que Howarth haya ideado algunas recetas posibles, Chris Holister, gerente de desarrollo de productos del productor de harina Shipton Mill, las convertirá en pan.

“La mayoría de la gente sabe que **el pan integral es mejor para la salud**, pero a muchos les desanima el sabor o no están acostumbrados y simplemente no les interesa”, dijo sobre el desafío.

Más crujiente

La etapa final será **dar a probar el nuevo pan a personas para ver si pueden distinguirlo** de las rebanadas de pan blanco de los supermercados.

Holister me utilizó como conejillo de indias para uno de los primeros prototipos elaborado a partir de una mezcla de harina blanca normal y algunos cereales y guisantes añadidos.



Los científicos están trabajando con molineros para producir harina experimental con granos, cereales, guisantes y frijoles añadidos.

Era más crujiente que los panes blancos que se compran en el supermercado, pero por lo demás parecía y sabía a pan blanco. Pero queda mucho trabajo por hacer.

Se espera que el producto pueda estar en los lineales de los supermercados en unos dos años.

El equipo de investigación cree que su enfoque tendrá éxito porque están añadiendo **sólo la capa interna del salvado, que tiene menos sabor y color.** Dicen que necesitarán agregar menos porque están usando otros granos altamente nutritivos pero de sabor menos fuerte.

Al pan blanco se le deben agregar minerales y vitaminas por ley para compensar lo que se pierde en el proceso de refinado. Pero la doctora Amanda Lloyd, que trabaja con Howarth y Holister, cree que el uso de ingredientes naturales haría que el

pan blanco rebanado fuera aún más saludable.

“Si se mejora la calidad nutricional del pan estándar, entonces mejorará la calidad de vida, la salud y el bienestar de las personas”, dijo Lloyd.

¿Qué dicen los nutricionistas?

Tim Lang, profesor de política alimentaria en la City University, independiente del equipo de investigación, dijo que el trabajo **podría ser un importante paso adelante para mejorar la salud** de la población.

“Los británicos han tenido una historia de amor con el pan blanco durante más de un siglo y los nutricionistas han anhelado que más personas coman el grano integral”, dijo.

“La nueva investigación **parece un enfoque realmente intere-**

sante para lograr las dos cosas al mismo tiempo”, añadió.

Lang considera que aún es muy pronto para saber si este nuevo enfoque funcionará.

“Los críticos dirán que se está engañando a la gente para que mejore su dieta, pero seguramente los nutricionistas contestarán que **no importa cómo se haga: lo importante es que la gente mejore su salud!**”, concluyó.

Diferencias entre el pan blanco y el pan integral

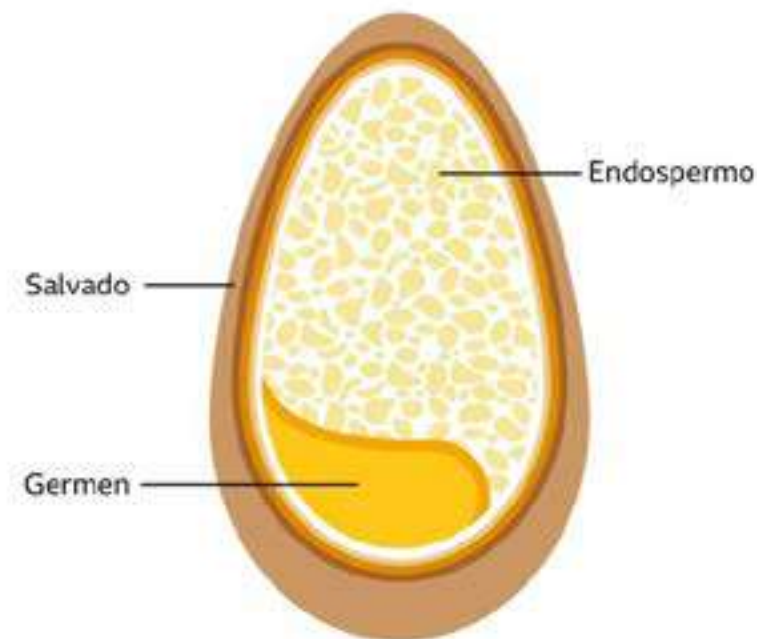
El pan integral se elabora con **harina no refinada**, es decir, hecha a partir del grano de trigo entero, incluyendo el germen de trigo, el salvado y el endospermo.

El **salvado** es la parte externa, contiene antioxidantes y minerales y es rica en fibra; el **germen** también posee numerosos nutrientes, lípidos y vitaminas del grupo B; el **endospermo**, la parte más grande del grano, posee carbohidratos y proteínas.

Hay panes integrales que están hechos 100 % con harina de este tipo y otros que contienen una mezcla de ambas.

En cambio, el pan blanco se elabora con **harina refinada**, hecha con solo el endospermo del trigo. Precisamente, el color blanquecino se consigue tras eliminar el salvado y casi todo el germen del trigo.

Si bien ambos panes pueden aportar una cantidad muy **similar de calorías**, en el caso del pan blanco el aporte será prin-



Fuente: Whole Grains Council

Partes del grano de trigo.

BBC

principalmente de carbohidratos, mientras que el pan integral tiene muchos **más nutrientes**, fibra y más vitaminas y minerales.

La otra diferencia es que los panes integrales, al tener más fibra, se digieren más lentamente que los panes blancos.

Esto también hace que el pan blanco suela tener un **índice glucémico** (que mide la rapidez con la que un alimento puede elevar su nivel de azúcar -glucosa- en la sangre) más alto que los panes integrales.

Según la Asociación Británica de Diabéticos, el **riesgo de enfer-**

medades cardíacas, accidentes cerebrovasculares y diabetes tipo 2 puede ser hasta un 30 % menor en personas que comen cereales integrales con regularidad y el riesgo de cáncer de intestino también puede reducirse.

La ABD dice que las encuestas muestran que **el 95 % de los adultos no come suficientes cereales integrales** y casi uno de cada tres de nosotros no come ninguno en absoluto.

Según Chris Holister, no siempre fue así. "Antes el pan blanco **era para la clase alta** porque era un producto refinado y mucho más caro que el pan integral. Eso lle-

vó a que todos los demás quisieran pan blanco porque les hacía quedar mejor», dijo.

"Luego hubo gente que regresó al pan integral cuando hubo investigaciones que demostraron que es más nutritivo".

Pero Chris recuerda que **mucha gente está acostumbrada a comer pan blanco en rebanadas.**

"El pan blanco es mucho más barato que el integral porque las empresas están preparadas para producirlo. Y también es a lo que la mayoría de la gente está acostumbrada".

Fuente: www.bbc.com



DESDE 1985

MANTEX®

GRASA VACUNA
HOMOGENEIZADA Y CENTRIFUGADA



APTA PARA FRITURAS
IDEAL PARA TODO TIPO DE PANIFICADOS

CHICHARRONES
ESPECIAL PARA ROSCAS Y BIZCOCHOS



PROMOCIÓN LANZAMIENTO

**NUEVA GRASA PREMIUM
SÚPER REFINADA ARGENTINA**

REFINERÍA DE ÓLEOS URUGUAYA S.A.

MASTER GRAS®



ÓLEO 36°/39°C

TRADICIONAL 42°/45°C



Refinería de Óleos Uruguaya S.A.

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

Cosse: “No hay nada más importante que la vida”

El Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS), a través de la Inspección General del Trabajo y la Seguridad Social (IGTSS), presentó este martes el Informe sobre Accidentalidad Laboral 2025, en una actividad que contó con la presencia de la presidenta de la República en ejercicio, Carolina Cosse; el ministro de Trabajo y Seguridad Social, Juan Castillo; el inspector general del Trabajo, Luis Puig, y la subinspectora general, Andrea Bouret. Durante la instancia se repasaron los principales datos del año, las medidas desplegadas desde el Compromiso Nacional por la Vida, la Salud y la Seguridad en el Trabajo y los desafíos que se proyectan para 2026.

En la apertura, el ministro Juan Castillo recordó que la campaña lanzada en abril fue “una tarea impostergable” para enfrentar una realidad que “continuamente se repetía” en materia de siniestralidad, afectando “a trabajadores y trabajadoras que eran fuertemente golpeadas por situaciones de riesgo laboral” y que, en demasiados casos, implicaban pérdida de vidas humanas. Subrayó que el MTSS decidió actuar “sin perder tiempo en lamentos ni en pasar facturas para atrás”, impulsando una gran campaña “por la vida, por la salud y por la seguridad en el trabajo”, en coordinación con el PIT-CNT, cámaras empresariales, Banco de Seguros del Estado y Presidencia de la República.

El inspector general del Trabajo, Luis Puig, repasó el proceso que llevó adelante la IGTSS y la decisión de incorporar de forma

integral todos los sucesos ocurridos en ocasión o como consecuencia del trabajo, incluyendo accidentes mortales de tránsito vinculados a la actividad laboral. Señaló que se trabaja con información proveniente del Banco de Seguros del Estado, Ministerio del Interior, Fiscalía, sindicatos, empresas y prensa, y que los datos corresponden a los registros disponibles hasta el 28 de diciembre, pudiendo ajustarse tras su consolidación definitiva. Puig detalló que este año se registraron 13 accidentes mortales en el primer trimestre, 11 en el segundo, 12 en el tercero y 5 en el cuarto, lo que configura “una reducción sustancial” en la parte final del año. Sin embargo, aclaró que el objetivo “no es decir qué bien que estuvimos”, sino “llamar la atención” sobre la necesidad de consolidar la tendencia y “redoblar esfuerzos” para sostener la reducción en el tiempo. En ese sentido, destacó el trabajo con



el Banco de Seguros del Estado para la instalación de un observatorio que permitirá analizar información “en tiempo real” y fortalecer las políticas de prevención.

La subinspectora general, Andrea Bouret, explicó cómo la Inspección trabaja sobre los accidentes graves y mortales en todo el territorio nacional. Señaló que la principal causa de fallecimiento a lo largo del año continúa siendo “la caída de personas a diferente altura”, junto a contactos eléctricos y atrapamientos, con especial incidencia en industria, comercio, medio rural y construcción. En el cuarto tri-

mestre, precisó, el 33% de los fallecimientos estuvo vinculado a contacto eléctrico y el 67% se registró en el medio rural, con predominio de atrapamientos.

Bouret subrayó que Uruguay cuenta con un marco normativo sólido, pero “la normativa sola no puede dar respuestas”, por lo que el Ministerio decidió salir a territorio en el marco del Compromiso Nacional por la Vida, llevando capacitaciones a todo el país. “Nada se logra en solitario”, remarcó, destacando el trabajo transversal dentro del MTSS y la articulación con intendencias, UNASEV, organismos públicos, empleadores y traba-

jadores. Reafirmó que el objetivo es adecuar los centros de trabajo, generar entornos seguros y recordar que “la seguridad laboral es, por lo tanto, un derecho humano fundamental, como lo establece la OIT”.

La presidenta en ejercicio, Carolina Cosse, destacó la fuerte reducción de los accidentes mortales en el último trimestre, que aún deberá ser analizada con mayor profundidad, pero que “invita a continuar” por el camino emprendido desde abril. Valoró la integralidad del enfoque adoptado por la Inspección, incluyendo los accidentes en transporte laboral y el alcance territorial de

las acciones, particularmente en zonas del interior profundo.

Cosse subrayó el sentido humano de la política pública y recordó que “no hay nada más importante que la vida. Es así. La vida propia y la vida de los demás”. Enfatizó que el objetivo final del Estado es “cambiar la vida de la gente” y que “la bandera sea por la vida, que la bandera sea tener cuidado”, en el marco de la construcción de una sociedad del cuidado. Finalmente, llamó a “seguir” y a que “se sume toda la sociedad” para consolidar la tendencia a la baja y proteger a las y los trabajadores uruguayos.

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

MIDANLO S.A celebra 20 años en tu panadería de la mano del CIPU

Probá nuestras pasas de uva y nuestra jalea de damasco



LEVADURA Dánica



GRASA BOVINA REFINADA



Sumate junto a nosotros a la campaña de pascua 2026.

La cosecha de trigo 2025/2026 supera 1.400.000 toneladas

El Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca a través de la Oficina de Estadísticas Agropecuarias (DIEA) comunicó los Resultados de la Encuesta Agrícola “Primavera-verano 2025/26, la que se realizó entre diciembre 2025 y enero 2026 y estuvo dirigida a obtener -para los cultivos destinados a cosecha de grano seco- estimaciones de:

- Cultivos de invierno: (Trigo, Cebada, Avena y Colza + Carinata): Superficie sembrada, producción y rendimiento, cosecha 2025/26.
- Cultivos de verano: (Soja, Maíz, Sorgo y Girasol) intención de siembra (sembrada



y a sembrar a la fecha de la encuesta).

- Uso posterior de las chacras.
- Chacras de soja por departamento.
- Encalado de suelo.

La información fue recabada mediante entrevistas telefónicas de una muestra representativa

de productores/as de los cultivos investigados en la encuesta.

La superficie total sembrada con cultivos de invierno fue estimada en 678.448 hectáreas, valor puntual de la estimación, (límite superior 725.938 hectáreas y límite inferior 630.955 hectáreas), (cuadro 1).

Cuadro 1: Cultivos de Invierno 2025. Superficie sembrada, cosechada a la fecha de la encuesta, resembrada, pérdida, producción y rendimiento.

Cultivo	Superficie sembrada (ha)	Superficie Cosechada (ha)	Superficie por cosechar (ha)	Superficie Resembrada (ha)	Superficie pérdida (ha)	Producción Total (Ton)	Rendimiento (Kg/ha)
Total	678.448	640.085	33.042	25.640	5.320	2.595.734	
Trigo	283.651	264.069	19.489	7.267	93	1.429.645	5.040

La siembra de Trigo se estimó en 284 mil hectáreas, con un límite superior de 304 mil hectáreas y un límite inferior de 264 mil hectáreas.

El rendimiento promedio alcan-

zó los 5.040 kilogramos por hectárea, un 22 % superior al registrado en 2024/25, constituyéndose en el máximo histórico para el cultivo en el Uruguay. La producción de Trigo traccionada por los altos rendimientos se

estimó en 1.429.645 toneladas, valor similar al de la cosecha anterior, máximo de las series históricas.

Fuente: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (www.gub.uy)

Food styling: qué es, técnicas clave y relación con fotografía gastronómica



El food styling no es solo una tendencia en Instagram. Es una técnica profesional, cada vez más valorada en el ámbito gastronómico y comunicativo, que busca provocar apetito a través de la imagen. En un mundo donde “comemos con los ojos”, saber **presentar un plato de forma estética y fotogénica** puede marcar la diferencia entre pasar desapercibido o convertirse en deseo inmediato.

¿Qué es el food styling y por qué es tan importante?

El food styling, o estilismo gastronómico, es el arte de prepa-

rar alimentos para que luzcan irresistibles en una fotografía o vídeo. Más allá de decorar un plato, implica **dominar aspectos como la composición visual, la luz, las texturas y el entorno**. Se trata de generar impacto, apetito y conexión con el espectador.

Y sí: detrás de esa reacción instintiva que sentimos cuando vemos una foto de comida bien hecha hay ciencia. La **grelina**, conocida como “la hormona del hambre”, se activa fácilmente con estímulos visuales. Una imagen atractiva puede despertar el deseo inmediato de probar ese plato. Y en plataformas como

Instagram o TikTok, ese deseo puede traducirse en una reserva.

Hoy, el food stylist colabora mano a mano con chefs, fotógrafos, agencias y marcas. No solo prepara el plato visualmente: interpreta su narrativa, conecta con el branding del restaurante o el producto y potencia su valor en campañas de marketing gastronómico.

Composición, luz y textura

Los tres pilares de una buena imagen gastronómica son:

- Composición: orden y armonía visual

- Luz: natural o artificial, pero siempre pensada para resaltar texturas, brillos y volumen.
- Textura: destacar los elementos crujientes, cremosos o jugosos del plato, genera realismo y deseo.

Como jugar con los colores y el entorno

Un food stylist también sabe cómo usar el color para transmitir sensaciones: **frescura, calidez, sofisticación**. Los fondos, vajillas o elementos decorativos deben acompañar sin restar protagonismo al alimento. El objetivo: crear una escena visual que cuente una historia.

Existen técnicas específicas para que los platos aguanten ante la cámara: desde **rociarlos con glicerina para simular gotas de agua**, hasta usar sustitutos (como helado falso o puré en vez de crema) que no se derritan durante la sesión.

Un estilista gastronómico suele llevar un equipo mínimo que incluye: **pinceles, pinzas, cuchillas, pulverizadores, espátulas y elementos de retoque**. Además, trabaja con stylists de vajilla y superficies que complementan cada escena.

Una buena imagen no es solo estética: vende. Cada vez más



restaurantes utilizan el food styling para generar **contenidos de calidad en redes**, mejorar la conversión en sus webs o enriquecer sus menús digitales.

Fuente: www.barcelonaculinaryhub.com

INTENSO SABOR

CON LA MEJOR

VAINILLA

DEL MERCADO



¡Nos encanta crear sabores!



0800 6666

CHIAVETTA
¡Pasión por el Sabor Artesanal!

Historia de los cereales

La Industria Panaderil

CIPU - Febrero - 2026

.46



El hombre primitivo y los cereales

El hombre primitivo, desde las épocas más remotas, incluyó entre sus alimentos más preciados, aunque también entre los más difíciles de obtener, la semilla del pasto. Enorme es la variedad de pastos que semi-

llan, pero no tan numerosa la que sirve para alimentar al ser humano.

¡Cuántos milenios habrá llevado al hombre la tarea de seleccionar, y luego cultivar, las modestas plantas de cuyas espigas obtendría luego su más firme sustento! Y esto sin conocimien-

tos, desprovisto de herramientas que agilitaran sus logros y luchando contra fuerzas naturales como el viento, que arrancando la semilla antes de su madurez y dispersándola sobre la superficie de la tierra, frustraba su cosecha y su ulterior aprovechamiento como comestible, como alimento nutritivo.

Seguramente, una de las primeras tareas humanas, en el esfuerzo tremendo por sobrevivir, habrá sido la de seleccionar aquellos pastos cuyas semillas se adherían con mayor fuerza a la espiga, permitiendo así a ésta alcanzar la madurez y llegar a ser cosechada, y luego trillada para triunfar de la nueva firmeza de la semilla en la espiga, obteniendo por fin la harina.

Desde los tiempos remotos son seis los cereales que el hombre ha usado y domesticado: el mijo, la avena, la cebada y el trigo; luego el centeno y más adelante, una vez descubierta América, el maíz, también llamado cereal indio. No incluimos el arroz, por más que su importancia es sólo comparable a la del trigo, porque su historia difiere mucho de la de los demás cereales.

El más antiguo ha sido probablemente el mijo, que nutrió a los hombres y a sus dioses, mucho

antes de la invención del arado. De grano breve y pulposo, no gusta del frío pero acompañó a los hombres que lo amaban, a través de los más variados desplazamientos.

En la China el mijo se cultivó desde el año 2.800 a. C.; en la India fue al alimento principal hasta la invasión de los arios, quienes trajeron consigo la cebada y despreciaron el alimento de la raza sometida, y de la rivalidad entre gustos salió triunfante la cebada, que se consideró el alimento apropiado para los soldados y los hombres fuertes.

La cebada y la avena

La cebada derrocó al mijo y al mismo tiempo limitó la importancia de la avena. Esta no había sido preferida por distintas razones: tendía a degenerar, volviendo atrás, espigando ocasionalmente con flojura y permitiendo así que el viento la sembrara

antes de que el hombre pudiera cosecharla.

Pero había otros motivos más bien sociales que ocasionaban ese desdén. Constituía un extraordinario alimento para los animales. Los griegos homéricos que tostaban la cebada y rociaban con ella la carne de vaca, despreciaban a los escitas, que comían avena como sus propios caballos. Siglos más tarde, los romanos tenían en menos a los germanos comedores de avena. El emperador Diocleciano (340 a. C), en su nómina de precios, menciona la avena sólo como alimento animal.

El desdén romano por la avena, lo hereda la Edad Media. Ningún caballero inglés o francés habría tocado el alimento que daba a su caballo. Sólo los irlandeses y escoceses que no vivían en suelo romano, gustaban de la avena.

Samuel Johnson definía a la ave-



REGIONAL SUR S.A.

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

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

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

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

Por consultas o ventas: ☎ 2506 1149

na en su famoso diccionario inglés, como “alimento para hombres en Escocia, para caballos en Inglaterra”, pero los escoceses respondieron diciendo: “Inglaterra se destaca por la excelencia de sus caballos; Escocia, por la excelencia de sus hombres”.

El trigo y el centeno

En la India y en Babilonia se desconocía la avena y el grano favorito de los soldados era la cebada. Al parecer el trigo, primero sólo en las tierras más ricas, luego por todas partes, cebada y trigo coexistían como cultivos, mientras los hombres cocían su cereal en pastas lisas. La cebada se adaptaba perfectamente a esta técnica; pero una vez inventado el pan, en Egipto, la cebada decayó en el interés del pueblo porque no se adaptaba al nuevo sistema de cocción.

Y el trigo triunfa entonces sobre los demás cereales y sigue haciéndolo hasta hoy, habiendo iniciado su reinado tres mil años antes de la era cristiana, en distintas partes del mundo: Asiria, Babilonia, China, y desde luego, Egipto.

¿Quiénes encontraron el nuevo cereal? ¿Quiénes lo hicieron circular por el mundo antiguo? ¿Dónde se originó? Esta última pregunta es la única que ha sido contestada con bastante certeza, gracias a estudios relativamente recientes que señalan a Etiopía como cuna primera del trigo. Las fuentes del Nilo están en la alta meseta de Etiopía y desde allí bajó el trigo hasta el cálido valle fluvial –no el cereal que conocemos, sino su forma más antigua- cuyos rastros apa-



recen en las tumbas monolíticas de cinco y seis mil años antes de Cristo y embutidos en los ladrillos de la pirámide egipcia de Dashur construida alrededor de 3.000 años a. C.

Cuando los romanos integraron a Egipto a su imperio, su genio administrativo se ocupó del trigo y fueron numerosas las variedades nuevas que se obtuvieron, superiores a las originarias en rendimiento del grano y vitalidad de las semillas.

Estas nuevas variedades se sembraron en abundancia en los fértiles campos regados por el Nilo y el cereal modificado predominó en todo el mundo mediterráneo acompañando a Roma en sus conquistas.

La aparición del centeno es más tardía y ocurrió por un capricho del azar. La ciudad de Pontos, sobre el Mar Negro, centro de hermosas tierras trigueras, era a la vez el puerto donde se car-

gaban los barcos que transportaban cereales hacia Rusia meridional. En cierta oportunidad, junto con el trigo y mezclados con él, se incorporaron inadvertidamente a la carga, semillas de cizañas. Al hacer los sembradíos, las tierras utilizadas resultaron demasiado ásperas para el trigo, que fracasó; pero la cizaña, que era el centeno, se dio en forma espléndida y sustituyó al trigo en muchos campos fatigados por las continuas siembras y cosechas trigueras.

El centeno tuvo su auge en el Imperio Romano, hasta en Francia e Inglaterra, pero aquí el trigo recobró su antiguo imperio, en cambio hacia el este comienza la vasta región germano-rusa que se extiende hasta Siberia, donde el campesino suele sembrar al voleo una mezcla de centeno y trigo. Si el año es climáticamente suave, la cosecha es de trigo; si es frío y crudo, la cosecha es de centeno.

*Fuente: Libro “100 Años de Vida”
(Centro de Industriales Panaderos)*



*Productos de calidad garantizada
por la más avanzada tecnología*

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

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



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



Atención personalizada: 4342 3333/ 099 342 021

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

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

  @molinossanjoseuruguay

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

El pan es vida

La Industria Panaderil

CIPU - Febrero - 2026



Desde el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), se da cuenta de los proyectos de panadería con los que se viene colaborando, lo que, evidentemente, abarca un escenario mundial de suma importancia, así como se introduce en la innovación en el sector, lo que resulta de sumo interés, por lo que transcribimos algunos de esos emprendimientos, publicados en la página web de la PNUD, bajo el título “El pan es vida”. En esta historia rendimos homenaje a las personas que elaboran pan y, al hacerlo, alimentan a sus comunidades y mantienen vivas nuestras tradiciones y nuestro

patrimonio antiguo, al tiempo que se adaptan a tiempos desafiantes y de cambios.

MOLDOVA

Hace seis años, Iván Cernicenko abrió su propia panadería en Tiraspol, en el sur de Moldova, donde cada producto se elabora con mucho cuidado, utilizando solo ingredientes naturales.

Las crisis regionales de los últimos años hicieron que Iván estuviera a punto de cerrar su negocio varias veces. Sin embargo, desde el PNUD, junto a la Unión Europea, le brindamos apoyo financiero y asesoramiento que le

han permitido seguir adelante. Iván cuenta con un horno de alto rendimiento, un refrigerador para fermentación en frío y una cámara de fermentación que le han proporcionado la posibilidad de lanzar una nueva línea de productos sin levadura y sin gluten para satisfacer las demandas cada vez mayores de sus nuevos clientes.

“La financiación de la Unión Europea es una gran ayuda, y sin ella no habría podido modernizar el proceso de producción por mi cuenta”, señala Iván.

Iván abrió su negocio en el sur de Moldova y, gracias al apoyo

**“Nuestro pan es delicioso. Tiene su propio aroma y su propio sabor”
(Iván Cernicenko)**

de la Unión Europea y del PNUD, pudo modernizar su equipo y diversificar su oferta de productos.

SIRIA

Desde el pan pita hasta el tannour y el marouk —el pan dulce que suele asociarse al mes santo del ramadán—, el pan tiene un papel esencial en la sociedad y la cultura de Siria.

En Al Hasakeh, en el noreste del país, la tradición ha sido la pieza fundamental de la panadería que han abierto tres amigos, Hawas, Maher y Mansour, desafiando la inseguridad alimentaria, la ines-

tabilidad económica y la caída de la producción local de trigo.

Con familias que alimentar, y ante la necesidad de afrontar los problemas que presenta la cadena de suministro, Hawas, Maher y Mansour han podido dar un nuevo impulso a su panadería gracias a nuestro apoyo y al del Gobierno del Japón.

“Aprendimos todo lo que debíamos saber sobre cómo poner en marcha y administrar un negocio. Con los equipos y la renta asegurados por medio del proyecto, estábamos listos para comenzar”, comenta Maher.

33 panaderías en el país están siendo renovadas y equipadas gracias a una de nuestras nuevas iniciativas, con el apoyo del Centro de Ayuda Humanitaria y Socorro del Rey Salman. Este proyecto, de 5 millones de dólares de los Estados Unidos (USD), aumentará la producción de pan

“Trabajo en panaderías desde hace cinco años. No es fácil, pero lo hago por mi familia” (Maher)

de 265 a 473 toneladas diarias y beneficiará directamente a unas 1,4 millones de personas en ocho de los 14 gobernatos del país, especialmente en zonas con alta concentración de personas desplazadas internamente y retornadas, así como poblaciones vulnerables.

CUBA

El pan cubano es similar a una barra de pan francés o italiano. Es ideal para preparar sándwiches y puede contener manteca de cerdo, que le da a la miga una textura rica y densa. Sin embargo, en Cuba, la mayor parte del trigo es importado y sus productos derivados pueden contener gluten, al que algunas personas tienen intolerancia.

Frente a esto, Gabriel Pérez, que posee una finca agrícola en las afueras del barrio de Guanabacoa en La Habana, ha comenzado a experimentar con harinas artesanales hechas con arroz, yuca, plátano y coco. Su trabajo cuenta con el apoyo de equipos y suministros que le hemos proporcionado desde el PNUD junto a la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo.

Gabriel y su equipo cubren un vacío importante en el mercado



Maher y Hawas ponen los últimos detalles a las tartas tradicionales sirias antes de hornearlas. Su negocio contó con apoyo inicial del PNUD y del Gobierno del Japón.

Foto: PNUD Siria / Duha Alibrahim

y sus harinas de grano fino y alta calidad son muy buscadas, tanto por las personas celíacas como por quienes aprecian los buenos alimentos. También considera que los productos secundarios de su trabajo son otra forma de contribuir con su comunidad.

“Apoyamos compartiendo los recursos que vamos generando en nuestra finquita, donamos aceite de coco para curar quemaduras y almidón de yuca para las peladuras de las piernas de los bebés. Generamos empleo y compartimos nuestros conocimientos”, dice Gabriel.



Una pequeña panadería dirigida por mujeres en la región de Ojojona, en Honduras, ofrece una gran variedad de panes y pasteles, a la vez que se cuida el bosque.

Foto: PNUD Honduras

“Para nosotros, lo primero es ser buenos vecinos” (Gabriel Pérez)

HONDURAS

En una pequeña panadería de la región de Ojojona, en Honduras, la líder comunitaria Evelyn Cerrato Gonzáles y sus compañeras de trabajo transforman la harina en deliciosas semitas —un pan dulce y cu-

bierto de azúcar—, así como en bollitos y galletas.

Las mujeres también han adquirido conocimientos sobre organización comunitaria y administración, que ponen en práctica en su panadería y a la hora de mantener y proteger los bosques que rodean a la comunidad, garantizando que la madera que utilizan en sus hornos se obtenga de manera sostenible. Esta iniciativa, que cuenta con nuestro apoyo, está liderada por la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente (SERNA) y con el financiamiento del Fondo de Adaptación.

“[Un día vino personal de la Secretaría] y dijeron que iban a formar grupos para emprender un negocio. Había varias opciones, pero nosotros escogimos panadería ya que mi suegra sabía de esto, y ofreció ayudarnos”, señala Evelyn.



Dulce y con huevo, el pan de Pascua ucraniano es una pieza central de la festividad religiosa más importante del país.

Foto: PNUD Ucrania

“Esta iniciativa es muy importante para nosotras porque ya podemos hacer un aporte a la familia y, como mujeres, somos independientes; si tenemos necesidad de algo, sabemos de dónde conseguirlo”
(Evelyn Cerrato Gonzáles)

UCRANIA

La paska es un pan dulce de huevo y levadura, elaborado especialmente para la Pascua, la festividad religiosa más importante de Ucrania.

El proyecto Soul of Soil 2.0 está recuperando tierras desminadas para volver a cultivar trigo en uno de los mayores países productores de este cereal del mundo.

Kateryna Ohuryaeva, directora de mercadeo de la cadena minorista Silpo, que hornea su

propio pan a diario y organiza talleres de pan de Pascua, conoce bien el valor del grano ucraniano, cultivado pese a la guerra.

“Es nuestra manera de decirle a quienes están devolviendo la vida a los territorios liberados: sabemos lo que hacen, lo valoramos y les estamos profundamente agradecidos”, agrega Kateryna.

Fuente: www.undp.org



CONTROL DE PLAGAS



integral home
Higiene ambiental

NUESTROS SERVICIOS:

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

IDONEIDAD 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



Sé como un elefante

La Industria Panaderil

CIPU - Febrero - 2026



Recuerda con sabiduría.

El pasado es lección, no condena.

Camina con fuerza, pero en silencio.

El poder verdadero no necesita gritar.

Cuida a los tuyos.

Una manada unida supera cualquier desierto.

Abraza el duelo y la alegría.

Sentir no es debilidad, es humanidad.

Escucha lo que no se dice.

El silencio también comunica amor.

Permanece leal.

No olvides a quienes caminaron contigo.

Sé enorme, no por fuera, sino por dentro.

Ten alma de elefante: paciente, sabia, compasiva.



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**