

CIPU

Año 103

La Industria Panaderil

Marzo 2026

No 1246



3er CONCURSO NACIONAL DE ROSCAS DE PASCUA

1º Puesto Tradicional
Confitería Millán y Raffo
Sayago, Montevideo

1º Puesto Innovación
Panadería Los Tíos
Parque Rodó, Montevideo





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

20

Conmemoración

8

Competencias

22

Convenio con RIOGAS

12

Eventos

23

Catálogo de Productos

14

Las Recetas de Pedro

36

Actualidad

46

Tendencias

16

Novedades

40

Los panaderos y la guerra

48

Historias Verdaderas

17

Necrológicas

42

Internacionales

52

Pan en el Mundo

18

Laboral

44

Crisis

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:

Nº 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.

Incertidumbre

El mundo está convulsionado por las acciones bélicas y resoluciones que están sacudiendo los mercados.

Evidentemente, nada se puede comparar con la pérdida de vidas, que los lamentables hechos de guerra traen aparejados y que afectan directamente a los países involucrados.

Pero más allá de ello, los hechos traen consigo impactos que pegan en la economía de casi todos los países, aún en aquellos que no están comprometidos con las controversias que llevan a estos tristes episodios.

Por lo general, el impacto es desigual en la forma en que se da en las principales potencias o en los mercados emergentes, tal como es el caso de nuestro país. Concretamente, el precio del petróleo viene mostrando un incremento que -al momento de escribir este editorial- ya supera el 30%, lo que tiene su epicentro en el cierre estratégico del estrecho de Ormuz, en Medio Oriente, por donde circula casi el treinta por ciento del petróleo mundial, siendo éste el único paso marítimo para ello.

La escalada de ataques continúa contra refinерías estratégicas ubicadas de un lado y del otro, motivando el temor de una crisis energética global.

Los expertos señalan que la pro-

longación de esta situación va a generar un importante estancamiento económico, lo que obligaría a los gobiernos a adoptar medidas fiscales de diferente índole, ya que probablemente se entre en una recesión como consecuencia directa del encarecimiento de la energía, con un menor crecimiento y una mayor inflación.

Como es sabido, Uruguay importa el cien por ciento del petróleo, lo que llevará a un encarecimiento de los combustibles, lo que, sin lugar a dudas, impacta en toda la cadena productiva, en la distribución de bienes y en el transporte público.

Y en lo que concierne al sector, la situación va a provocar también un aumento en el precio del trigo, ya que la mayor tensión, agregado al cierre de rutas marítimas clave, impulsan la inestabilidad global y hace que el mercado reaccione ante el temor a interrupciones en el suministro mundial, agregándose a ello el importante incremento que alcanza a los fertilizantes.

Y si bien la buena noticia para nuestro país sería que la cosecha de trigo supera 1.400.000 toneladas, lo que significa cubrir totalmente el consumo interno y quedando un importante excedente de exportación, no la acompaña la calidad panadera del cereal, ya que en su mayoría los trigos presentan un pobre nivel en proteínas.

Al respecto, los expertos señalan que una de las razones para el bajo contenido de proteínas, estaría en una fertilización insuficiente teniendo en cuenta los rindes altos que se alcanzaron, muy superiores a los previstos. Frente al panorama mundial que se presenta, habrá que ver cómo reaccionan los mercados, pero la realidad marca que la calidad panadera de las harinas para el consumo interno, no va a ser el más adecuado.

Resulta muy difícil predecir los impactos que los lamentables hechos que están asolando varios territorios, puedan acarrear en estas latitudes, pero lo que es una realidad es que los impactos nos van a pegar y la incertidumbre nos gana pensando que no podemos dimensionar los mismos ni su duración.

Confiemos en que desde el gobierno se tomen las medidas más adecuadas para sobrellevar la situación y se adopten al debido tiempo, para que el daño sea el menor posible, por el bien de todos.

Y abogemos para que la paz no tarde en llegar y que los responsables de estos "desastres" recurran al diálogo y no a las armas, suplicando que ya no sea tarde para ello.

Como dice un viejo lema de los panaderos: "PAN AL MUNDO, PAZ A LOS HOMBRES"

NUEVA

Cañuelas



HARINA DE FUERZA

ALTO GLUTEN Y W+380 GARANTIZADOS

- Diseñada para su uso al 100%
- Mayor absorción
- Gluten mínimo asegurado
- Cortezas crujientes
- Focaccia
- Ciabatta
- Panes rústicos
- Croissants
- Masas dulces con gran cantidad de manteca



3^{ra} edición del Concurso Nacional de la Rosca de Pascuas



Con una importante participación de panaderías de todo el país, tuvo lugar la tercera edición del “Concurso Nacional de la Rosca de Pascuas”, el que busca destacar las mejores elaboraciones de este tradicional producto, tanto en su forma tradicional como con innovaciones que realcen aún más su bien ganado prestigio.

Los aspectos que debió considerar el jurado, son: aroma, sabor, forma, color, calidad de los ingredientes, corte, alveolado, distribución uniforme de las inclusiones y cocción.

Tras la primera instancia llevada a cabo el martes 17 de marzo, el jurado seleccionó las diez mejores elaboraciones que se hicieran llegar a la sede de la institución, en cada una de las categorías, las que fueron identificadas con un número para garantizar la procedencia de cada una de ellas en las pertinentes evaluaciones.

Con posterioridad, se pasó a la instancia final que se realizó el jueves 19 de marzo desde la hora 8:00, oportunidad en la que fueron seleccionados los tres finalistas por cada categoría, para finalmente darse el veredicto del jurado, el que arrojó:

Categoría Tradicional:

1er. lugar.-
Panadería “Millán y Raffo”



2º lugar.-
Panadería “Los Tíos”



3er. lugar.-
Panadería “Solís”





Categoría Innovación:

1er. lugar.-
Panadería "Los Tíos"



2º lugar.-
Panadería "La Stampa"



3er. lugar.-
Panadería "Millán y Raffo"



Cabe destacar que la panadería "Millán y Raffo" obtiene el primer lugar en Rosca de Pascuas Tradicional, por segundo año consecutivo, destacándose en su elaboración el respeto por el proceso, el trabajo de la masa y el cumplimiento de las condiciones del producto, resaltando la decoración con higos, peras, cerezas, crema, almendras en escama y jalea.

En cuanto a la Rosca de Pascuas Innovación de panadería "Los Tíos", se valoró la creatividad manteniendo el respeto a la identidad de la rosca, sobresaliendo el relleno con mermelada

de remolacha y la inclusión en la decoración de crema de queso.

Vale hacer especial mención a la tarea del jurado, el que estuvo integrado por:

- Marcelo Cerminara: matemático, maestro panadero y cocinero.
- Maximiliano Kniazev: ingeniero en alimentos y docente de la Facultad de Química de la Universidad de la República.
- Gonzalo Arce: Mejor Panadero de las Américas 2025 en evento organizado por la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN).

Participantes ganadores del 3er Campeonato de Roscas de Pascua: **Abel Martínez y Luis De Matos** participantes por panadería Millán y Raffo; **Ernesto González y Javier Ruiz** de panadería "Los Tíos"; **Agustín Fernández** de panadería Solís; **Roberto Nuñez** de panadería "La Stampa", junto al presidente del CIPU Jorge Fernández.



Cabe consignar que la competencia tuvo una importante cobertura de los medios de prensa, más allá de los comentarios y referencias a través de las redes, todo lo que lleva a que se cumpla el cometido de difundir el trabajo de las panaderías de barrio, manteniendo vivas las tradiciones desde sus obradores, con calidad e innovación.



el JURADO



MARCELO CERMINARA

MATEMÁTICO, COCINERO Y MAESTRO PANADERO

Marcelo Cerminara es matemático, cocinero y maestro panadero egresado del CIPU. Desde hace casi cuatro décadas trabaja en la Universidad de la República como investigador y docente en el área de sistemas dinámicos, combinando su trayectoria académica con una intensa dedicación a la gastronomía, la panadería y la pastelería.

Ganador de múltiples concursos nacionales e internacionales, obtuvo el primer premio en la categoría Innovación del Campeonato Argentino de Pan Dulce y ha sido jurado en certámenes gastronómicos en Uruguay y Argentina. Actualmente lidera el ciclo "Marcelo Cerminara cocina en La Cava del Tabaré", donde desarrolla propuestas de alta gastronomía que integran técnica y creatividad. Para él, el pan dulce perfecto logra un equilibrio entre tradición y novedad: una masa viva, de textura tierna y aromas capaces de despertar recuerdos.



MAXIMILIANO KNIAZEV

INGENIERO ALIMENTARIO

Maximiliano Kniazev es Ingeniero alimentario y docente en la Facultad de Química de la Universidad de la República. Allí participa también en tareas de investigación vinculadas a las áreas de Evaluación Sensorial y Tecnología de Alimentos, campos fundamentales para el estudio de la calidad, el sabor y las características de los productos alimentarios.

Su trabajo académico combina ciencia y análisis técnico aplicados a la alimentación, aportando una mirada especializada en los procesos y atributos sensoriales que definen la calidad de los productos gastronómicos.



GONZALO ARCE

MEJOR PANADERO DE LAS AMÉRICAS 2025

Gonzalo Arce, oriundo de Fray Marcos, comenzó su formación en el ITP en 2019 y la completó con estudios en Barcelona y París. Se especializa en panes de fermentación lenta y productos laminados, combinando técnica, precisión y una mirada contemporánea del oficio.

Recientemente fue distinguido como Mejor Panadero de las Américas 2025 por la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN), y será galardonado en México este año.





Roberto Zanetti representante de la empresa **Zanetti** junto a los integrantes de la panadería Millán y Raffo, Beatriz Regueira, Susana Regueira y esposo; Abel Martínez y Luis De Matos ganadores del Primer premio en rosca de pascua tradicional y tercer lugar en innovación



Luis Horst representante de **Banco Bandes**, junto a Jorge Fernandez de panadería Solis, Pedro Viera representante de la firma **Midanlo**, Roberto Zanetti, y el jurado del campeonato, Maximiliano Kniazev, Gonzalo Arce y Marcelo Cerminara.



Verónica Marins representante de la empresa **Nortesur** junto Jesus y Cono Jaime y Javier Ruiz ganadores del primer premio en rosca de pascua innovación y segundo lugar en tradicional junto a Ivana Nietto de la firma **Nortesur**.



IPU - Marzo 2026

Festival “Pan y Queso” (3ª edición)

El Centro de Industriales Panaderos en el Tercer Festival “Pan y Queso” en Narbona, Punta del Este: Un Éxito de Sabor y Tradición

La Industria Panaderil

CIPU - Marzo - 2026



El pasado domingo 15 de marzo, la pintoresca localidad de Narbona, en Punta del Este, se vistió de fiesta para celebrar con gran éxito la tercera edición del Festival Pan y Queso. Este evento, ya consolidado en el calendario gastronómico de la región, rindió un merecido homenaje a dos pilares fundamentales de la tradición culinaria uruguaya: el apreciado Pan de Campo y el delicioso Queso Dambo.

La jornada fue un verdadero encuentro multitudinario que superó todas las expectativas, albergando la presencia de más de 6 mil entusiastas asistentes, amantes de la buena mesa y de las tradiciones artesanales. El festival se destacó por ofrecer un programa amplio y enriquecedor, centrado en la valorización y difusión de los procesos de elaboración de estos productos. Los participantes tuvieron la oportunidad de asistir a diversos talleres didácticos y demostraciones prácticas enfocadas tanto en la maestría quesera como en las técnicas ancestrales de panificación.

La Contribución Destacada del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU)

El CIPU se enorgullece de haber sido parte activa de esta memorable celebración. Nuestra participación se centró en compartir la pasión por la panadería artesanal de alta calidad con el numeroso público.

Un punto culminante fue el taller especializado impartido por nuestro experimentado docente, Pedro Kapacevich. Bajo su guía experta, los asistentes se sumergieron en el arte de la elaboración de la Rosca de Pascua Artesanal, aprendiendo técnicas





y secretos para lograr una masa perfecta y un sabor inigualable, justo a tiempo para las próximas celebraciones.

Para coronar nuestra presencia y deleitar a la multitud, el equipo del CIPU ofreció una generosa degustación de nuestras Roscas de Pascua a todos los presentes, quienes pudieron saborear el fruto de la dedicación y la calidad de nuestra escuela.

Para toda la comunidad del CIPU, ha sido un verdadero placer y un honor poder acompañar esta jornada de celebración gastronómica, reafirmando nuestro compromiso con la promoción de la cultura del pan artesanal y compartiendo nuestra experiencia con la sociedad. Extendemos nuestras felicitaciones a los organizadores por el rotundo éxito del festival.

Congreso de la CIPAN



Entre el 9 y el 12 de abril en la ciudad de México, se llevará a cabo el Congreso de la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN), coincidiendo con la celebración del 80° aniversario de la Cámara Nacional de la Industria Panificadora de México (CANAINPA).

Bajo la presidencia de Álvaro Pena, la Confederación tratará entre otros asuntos la renovación de la Junta Directiva de la Institución, así como se llevará a cabo la elección de “Mejor Panadero del Año de las Américas” y “Mejor Pastelero del Año de las Américas”. El evento reunirá asimismo, actividades institucionales, técnicas y de integración, fortaleciendo el intercambio entre los países y el desarrollo del sector en la región.

La organización del Congreso ha dado a conocer el programa de actividades, el que, en lo que concierne a la CIPAN, observa el

siguiente contenido:

- Jueves 9 de abril: de 17:00 a 19:00 horas, cóctel de bienvenida.
- Viernes 10 de abril: de 8:00 a 13:00 horas, reunión del plenario del Congreso de la CIPAN.
- Viernes 10 de abril: 17:30 horas, conferencia Gleen-US Wheat.
- Viernes 10 de abril: 20:00 horas, cóctel de relacionamiento.
- Sábado 11 de abril: 9:00 horas, visita al Museo Bimbo.
- Sábado 11 de abril: 11:00 horas, visita técnica a dos panaderías.
- Sábado 11 de abril: 19:00 horas, cierre de la asamblea de CIPAN y cena en conmemoración de los 80 años de CANAINPA.
- Domingo 12 de abril: 12:00 horas, visita a la Basílica de Guadalupe.
- Domingo 12 de abril: regreso de las delegaciones a sus destinos.

OJITOS DE PASTELERÍA



Ingredientes

Manteca	1300 g
Azúcar	1300 g
Huevos	20 unidades(55 gr la unidad)
Vainilla	50 cc
Harina 3300 g (Nota: para versión chocolate ver observaciones)	
Polvo de hornear	100 g
Jalea de Manzana.....	2000 g
Colorante Rojo.....	c/n



Procedimiento:

1. Incorporar en un bowl a mano o con batidora el azúcar, la vainilla y la manteca hasta integrar bien.
2. Mezclar en otro bowl la harina junto con el polvo de hornear.
3. Cernir los ingredientes secos.
4. Agregar los huevos uno por uno a la primera preparación (manteca y azúcar) y luego agregar la mezcla de harina y polvo de hornear hasta unificar la masa.

5. Dejar reposar la masa en la heladera por unos 20 minutos.
6. Pasado el tiempo de frío, dar forma de bastones para poder cortar en rodajas de 2 cm de espesor aproximadamente.
7. Disponer las rodajas en una placa previamente engrasadas.
8. Realizar en el centro, con ayuda de un dedo, un hueco pequeño para poder colocar la jalea (la cual deberá estar teñida previamente con el colorante rojo).
9. Llevar al horno precalentado

a 180°C durante 8 a 10 minutos aproximadamente, hasta que apenas se note un leve color en el contorno.

Observaciones:

Para realizar la masa de chocolate, sustituir entre un 15% a 20% del peso de la harina por cacao (según la nota manual: 280 g de harina + 50 g de cacao)

Otros rellenos pasta de membrillo, dulce de batata, dulce de leche, bañar con chocolate, etc.

¡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



¡Escané el código
y recibi recetas!



FRUTOS SECOS: deliciosa alternativa para incluir en el pan

La Industria Panaderil

CIPU - Marzo - 2026

Los productos panaderos están constantemente buscando nuevas opciones en sabores, texturas para ofrecer a sus clientes, así entran en el escenario variedad de ingredientes para incluir en la elaboración del pan, entre ellos los frutos secos.



.16

¿Qué es un fruto seco?

Los frutos secos son aquellas frutas que en su composición natural tienen menos de un 50% de agua y un importante por-

centaje de grasas saludables. Entre ellos están; las almendras, los arándanos, las avellanas, las nueces, entre otros, poseen un valor nutricional excepcional.

Propiedades generales:

- Aportan fósforo, potasio, calcio, hierro y magnesio.
- Son ricos en vitaminas B1, B3 o folatos, también constituyen fuentes vegetales abundantes en vitamina E con carácter antioxidante.
- Se les atribuyen propiedades cardiosaludables por tener un alto contenido en grasas mono y poliinsaturadas.
- Son idóneos para comer des-



pués del ejercicio físico.

- Su consumo ayuda a controlar el apetito y a regular el tránsito intestinal.

Los Frutos secos benefician la salud:

Nueces:

Es un fruto que ayuda a la circulación sanguínea, es antiinflamatoria, antialérgica, ayuda a solucionar problemas hepáticos y a disolver cálculos en los riñones.

Avellanas:

Es una pequeña fruta con un



sabor dulce que contiene gran cantidad de vitaminas, minerales proteínas y antioxidantes.

Almendras:



Poseen una gran cantidad de nutrientes y minerales.

Arándanos:

Son excelentes antioxidantes, previenen las infecciones urinarias, ayudan al corazón y co-



lesterol, previenen el cáncer y contienen una gran cantidad de colágeno.

Castaña:



Tienen un alto contenido de hidratos de carbono (la “gasolina” del organismo para ponerse en acción) proteínas y fibra, poco contenido calórico y propiedades vasculares reconstituyentes y antiinflamatorias.

Cacahuete:



Reduce las enfermedades cardíacas, es un poderoso antioxidante, reduce el colesterol, fortalece el sistema inmunológico, fortalece los huesos y mente.

Macadamia:

Reducen el colesterol y previenen enfermedades cardiovasculares.



Los panes funcionales se han puesto de moda para aquellas personas que buscan alimentos nutritivos que les permita llevar un estilo de vida muy saludable.

Fuente: www.revistapancaliente.co

Perla Petrino de Clavijo

El pasado 11 de marzo se produjo el deceso de la señora Perla Petrino de Clavijo, quien fuera uno de los tantos ejemplos de la “mujer panadera” con su permanente presencia, fundamentalmente en el área de atención al público, en las diferentes empresas en las que trabajó durante muchos años junto a su esposo Ismael.

Pero más allá de esa actividad en la panadería, Perla supo participar de la actividad social que le ofreció el Centro de Industriales Panaderos, a través de la cual cultivó una gran amistad con otros integrantes del gremio, tanto hombres como mujeres, que coincidieron con ella en las diferentes instancias a las que accedió.

Su partida genera así un sentimiento de dolor que llega a ese grupo de amigos y amigas, que llegaron a tener con ella un vínculo que podemos catalogar como “de familia”, por lo que somos conscientes que mucho les afecta su fallecimiento.

Desde las páginas de “La Industria Panaderil”, hacemos llegar nuestras más sentidas condolencias a todos ellos, así como también a Noelia -hija de la ex-tinta-, y a todos sus deudos.

Castillo participó en sesión del Consejo Directivo de INEFOP y destacó desafíos para el mundo del trabajo

El ministro de Trabajo y Seguridad Social, Juan Castillo, visitó el pasado 24 de febrero, la sede central del Instituto Nacional de Empleo y Formación Profesional (INEFOP), para participar en la sesión del Consejo Directivo del organismo, en el marco del fortalecimiento de la coordinación institucional entre ambas instituciones.



Castillo participó de esta instancia junto al subsecretario de la cartera, Hugo Barreto; el director nacional de Empleo, Federico Araya; y el asesor Federico Baz. Por parte del INEFOP estuvieron presentes los integrantes del Consejo Directivo, conformado por representantes del MTSS, el Ministerio de Educación y Cultura, la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, el PIT-CNT, la Cámara de Industrias, la Cámara de Comercio y Servicios y las empresas de la economía social.

Durante la reunión se abordaron aspectos vinculados a la plani-

ficación y el seguimiento de las políticas de formación profesional, así como las líneas de trabajo en curso para este período. El ministro valoró el intercambio mantenido y señaló que la instancia permitió analizar los desafíos actuales en materia de empleo, capacitación y desarrollo del talento humano.

“Intercambiamos puntos de vista a partir de los desafíos que tenemos en el mundo del trabajo, tanto en el sector empleador como en el cooperativo y entre trabajadoras y trabajadores”, expresó Castillo al finalizar la sesión.

Agregó que, además de la situa-

ción actual del empleo y la formación, se evaluaron los posibles impactos del acuerdo entre la Unión Europea y el Mercosur, así como los anuncios derivados de la reciente gira oficial del Gobierno por la República Popular China.

El jerarca destacó el buen recibimiento por parte del Consejo Directivo y reafirmó que el compromiso asumido en la instancia “va a dar resultados muy fuertes” en materia de políticas públicas para la empleabilidad y la formación profesional.

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

IMPRESIÓN SOBRE
 SUSTRATOS
 NO ABSORBENTES

IMPRESIÓN SOBRE PLÁSTICO
 BARNIZ

6 COLOR

MÁS
 RÁPIDA
 MÁXIMA

MÁXIMA EFICACIA

KBA RÁPIDA
105

última tecnología

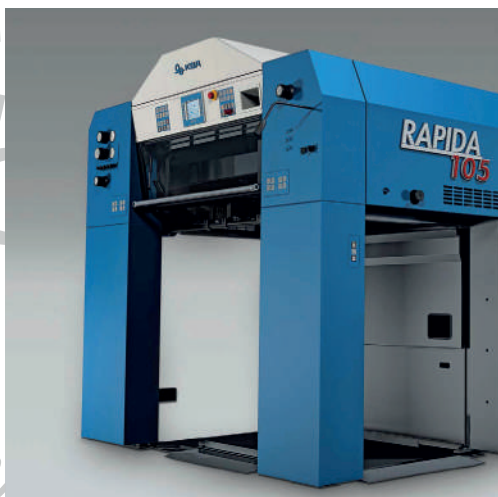
COLORES

MÁXIMA EFICACIA

RÁPIDA IMPRESIÓN SOBRE PLÁSTICO

MÁXIMA CALIDAD

BARNIZ 16000 PLIEGOS POR HORA



imprimex
industria gráfica desde 1978



Los panaderos estadounidenses se unen a la celebración de los 250 años de la Nación

La Industria Panaderil

CIPU - Marzo - 2026



Al conmemorar el 250.º aniversario de los Estados Unidos, la Asociación Estadounidense de Panaderos (ABA) se enorgullece de celebrar 250 años de productos horneados en el centro de la vida estadounidense.

Desde las comidas diarias hasta las tradiciones navideñas, la industria de la panadería comercial ha sido durante mucho tiempo un pilar de la economía y el suministro de alimentos de Estados Unidos, ayudando a alimentar a familias de todo el país. Con operaciones en los 50 estados, la industria de la panadería genera casi 800,000

empleos y apoya cadenas de suministro esenciales que entregan productos horneados frescos y confiables a millones de estadounidenses cada día. La panadería comercial se enorgullece de ser un pilar de la resiliencia económica, la seguridad alimentaria y la tradición estadounidense.

“Los productos horneados han ayudado a nutrir a los estadounidenses y a conectar a las familias durante 250 años, desde las comidas diarias hasta los momentos especiales”, afirmó Eric Dell, presidente y director ejecutivo de ABA. “Esta celebración del aniversario de nues-

tra nación es una oportunidad para honrar también el cuidado y la artesanía de la comunidad panadera, a la vez que destaca el papel esencial que desempeña la panadería comercial en la alimentación de los estadounidenses y en el apoyo a una economía sólida y resiliente”.

El Caucus de la panadería en el Congreso de EE. UU.

La Asociación Estadounidense de Panaderos (ABA), junto con los copresidentes del Caucus de Panadería del Congreso, el representante Dr. John Joyce (R-PA) y el congresista Don G. Davis (D-NC), organizaron

el desayuno de exhibición del Caucus de Panadería del Congreso en Capitol Hill.

La exhibición reunió a cientos de empleados y congresistas para celebrar el papel vital de la industria de la panadería comercial estadounidense en el apoyo a la economía, la alimentación de las comunidades y el avance de los objetivos nutricionales. Celebrado en momentos en que la nación se acerca a su 250.º aniversario, el evento destacó cómo los productos horneados han sido durante mucho tiempo una parte fundamental de la vida estadounidense, desde las comidas diarias hasta las tradiciones especiales, a la vez que ofrece opciones de alimentos a base de granos asequibles, accesibles y nutritivos a familias de todo el país.

“La industria de la panadería ofrece alimentos asequibles y nutritivos que nutren a familias y comunidades de todo el país”, declaró el congresista Don Davis. “El Caucus de Panadería del Congreso se enorgullece de defender una industria que no solo alimenta a Estados Unidos, sino que también fortalece nuestra economía nacional”.

“Nuestros panaderos comerciales desempeñan un papel fundamental en la nutrición de nuestras comunidades”, afirmó el congresista John Joyce, MD. “Los productos horneados son un componente esencial de la dieta estadounidense y sirven de puente entre nuestras comunidades agrícolas y manufactureras de alimentos. Nuestra sólida colaboración con la Asoc-

ciación Americana de Panaderos permite al Caucus de Panaderos del Congreso demostrar eficazmente la importancia de los alimentos a base de granos, que siguen siendo fundamentales para las políticas de nutrición, la salud pública y la garantía de un sistema alimentario seguro para todos los estadounidenses”.

“Durante 250 años, los productos horneados han unido a las familias en la mesa y han apoyado a comunidades de todo el país”, afirmó Eric Dell, presidente y director ejecutivo de ABA. “Este Desayuno de Exhibición del Caucus de Panadería del Congreso celebra el orgullo, la artesanía y la innovación de nuestra industria, a la vez que destaca el papel vital de la panadería comercial en el apoyo a la salud pública, el crecimiento económico y el acceso diario a una variedad gratificante de alimentos integrales”.

El Caucus de Panadería del Congreso sirve como una plataforma bipartidista dedicada a abordar los problemas críticos que enfrenta la industria de panificación comercial estadounidense.

El grupo tiene como objetivo abordar cuestiones vitales como el desarrollo de la fuerza laboral, la reforma regulatoria, la eficiencia de la cadena de suministro y la sostenibilidad, y garantizar que las necesidades de los fabricantes de panificación comercial estén representadas en el Congreso.

*Fuente: American Bakers Association
(www.americanbakers.org)*

La exhibición reunió a cientos de empleados y congresistas para celebrar el papel vital de la industria de la panadería comercial estadounidense en el apoyo a la economía, la alimentación de las comunidades y el avance de los objetivos nutricionales

El Caucus de Panadería del Congreso sirve como una plataforma bipartidista dedicada a abordar los problemas críticos que enfrenta la industria de panificación comercial estadounidense.

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.

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.

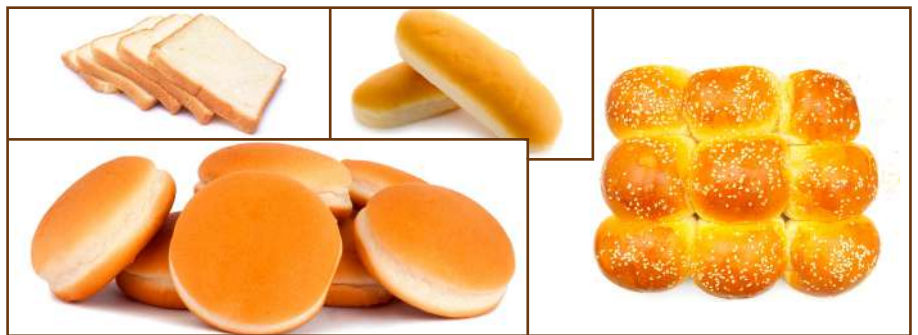
Dosis 150g a 200g por bolsa de 25Kg. – Cajas x 10 kg.



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 NESCAFÉ 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.
\$ 99
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 FELIPE BAGUETTE
BIZCOCHOS PAN INTEGRAL MIÑONES
PAN DE MANTECA CATALÁN PAN CASERO
CAÑÓN ROSCA MARSELLÉS
PAN CASERO TORTUGA PAN DE PANCHO
MIÑONES PORTENO
CATALÁN PAN CASERO ROSCA DE CHICHARRONES
PAN DE AJO FELIPE BAGUETTE
BIZCOCHOS PAN INTEGRAL MIÑONES
PAN DE MANTECA CATALÁN PAN CASERO
CAÑÓN ROSCA MARSELLÉS

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

JUNTOS COMPRA-
MOS MEJOR

La Industria Panaderil

CIPU - Marzo - 2026

.27

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.



NUEVAS PREMIEZCLAS FLEISCHMANN INNOVA 360°



PAN CON CEREALES, PAN CON SEMILLAS
Y PAN DE AVENA.

TE TRAEMOS UNA PROPUESTA DE NEGOCIO BASADA
EN LAS NUEVAS TENDENCIAS DE ALIMENTACIÓN
PARA QUE PUEDES SORPRENDER A TUS CLIENTES
CON LOS PRODUCTOS QUE BUSCAN HOY.

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.
- 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



JUNTOS COMPRA-
MOS MEJOR

La Industria Panaderil

GRASAS Y MARGARINAS

- 10518 CHICHARRONES Mantex 5kg
- 10515 GRASA ONDIL 15 KG.
- 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



CIPU - Marzo - 2026

.31

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



Consulte los precios en
www.cipu.org.uy

PASTELERIA INSUMOS

- 11759 CHANTIPAK 1 Litro
- 12123 FONDANT - Paq. 5 kg.
- 11758 HARMONY COLD 4.5 kg.
- 12168 POLVO DE HORNEAR 1 kg.
- 12192 PULPALIST CRISTAL 5 kg.
- 11780 PURATOS SATIN s/AZUCAR BAG 5 kg.
- 11762 TEGRAL SATIN CC VAINILLA 10kg.
- 18132 ULTRA RICH UHT



PULPA DE TOMATES

- 12180 TOMATE PELADO ENTERO 2500 grs
- 11805 TOMATE PULPA PIZZERA 3 Kg.
- 11806 TOMATE PULPA DE CONCENTRADO 3 kg
- 11311 TOMATE PULPA DE GOURMET 1030 grs



PELLETS

POR PALET 90 bolsas 15 kg

\$ **145**

Retirando en nuestra SEDE

BOLSA 15 KG

\$ **160**

Retirando en nuestra SEDE

BOLSA 15 KG

\$ **175**

Colocada en su PANADERIA (Montevideo)



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

SAL

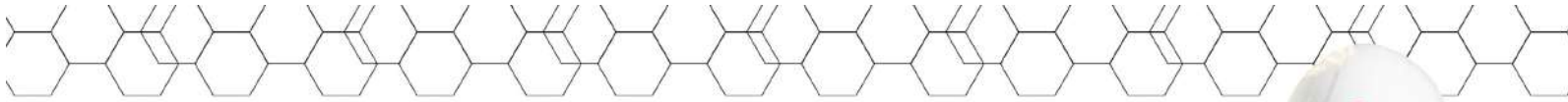
- 10201 SAL FINA 25 KG.
- 10212 SAL ENTREFINA 25 KG.
- 10203 SAL GRUESA 25 KG.
- 10205 SAL FINA DE 1/2 (30 PAQ)
- 10207 SAL GRUESA DE 1/2 (30 PAQ)

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.



La Industria Panaderil



**Controlamos
las plagas que
pueden ser un
riesgo sanitario
y económico
para su comercio**

La ciencia del
Control de Plagas.™



- ✓ Certificación para habilitación Intendencias, MSP, Runaev
- ✓ Relevamiento y presupuesto SIN COSTO
- ✓ Sistema de Abonos Mensuales

www.orkin.com.uy

☎ 097 821 830

**DESCUENTOS ESPECIALES
PARA SOCIOS DEL CIPU**

COBERTURA NACIONAL

0800 0700

¿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



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

EL CROISSANT EN NUEVA YORK

La Industria Panaderil

CIPU - Marzo - 2026



La perfecta espiral de cubierta dorada anuncia una mordida crujiente, sus llamativas decoraciones y cremoso relleno seducen a los más golosos. Es la pieza panadera en boga: gana terreno en las vitrinas y posa en todos sus ángulos para las redes. Hablamos del New York roll, alias suprême o croissant roll, que tan sólo en TikTok supera las 55 mil visualizaciones y en Instagram las 8 mil publicaciones.

La tendencia de hacer híbridos cimentados sobre una masa de croissant no es nueva. Hace ya 10 años que Dominique Ansel desató con sus cronuts el furor

de propios y extraños. La creación del pastelero francés radicado en Nueva York consiste en un hojaldre cortado en forma de dona que, tras fermentarse, se fríe, rellena y cubre con glaseado.

“Investigando un poco, encontramos que el croissant roll nació también en una panadería neoyorkina: Lafayette, sólo que ellos lo llaman suprême”, explica Julio González, panadero de Buñuelo, México, que recién incorporó esta cruz de croissant y rol a su oferta.

Como en los mejores tiempos del cronut: la fila de clientes

deseosos de las codiciadas piezas se formaba a primera hora -antes de que el local abriera sus puertas-, con gente dispuesta a esperar hasta tres horas, pagar 9.25 dólares y limitarse a comprar máximo dos rollos, publicó Daily Mail en octubre del año pasado.

“Este producto nació hace casi un año, a los pocos meses ya estaba en Londres, Singapur, Madrid, París... y aquí comenzó a verse hace tres o cuatro meses. Es curioso porque, aunque somos vecinos y el tema de redes sociales es súper fuerte, estas tendencias surgen en Estados Unidos, migran a Europa, se po-

sicionan y luego regresan a México”, explicó Julio González.

Buñuelo decidió adoptar esta pieza como un especial de 14 de febrero. Sus rollos de croissant rellenos de queso mascarpone con vainilla de Papantla y decorados con ganache de chocolate ruby tuvieron tal éxito, que los panaderos darán un giro a este híbrido cada mes.

El de marzo, con relleno de lavanda, destinará parte de sus ganancias a causas relacionadas con el Día de la Mujer; en abril, la cubierta de chocolate se vestirá con granillo de colores por

el Día del Niño, y para el Día de las Madres las rosas perfumarán la crema de queso interior.

Julio y Ariana, los hermanos detrás de los hornos de Buñuelo, reconocen en la combinación de técnicas pasteleras y panaderas el gran atractivo de estos híbridos, pero moldear un rollo de croissant requiere tiempo y dominio de las masas laminadas; no es faena para principiantes.

“Básicamente, la masa de hojaldre se extiende, se corta en tiras, se enrolla, se fermenta en el molde y, una vez horneada, se rellena con diferentes cremas sabori-



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



Sumate junto a nosotros a la campaña de pascua 2026.

zadas y se decora con cubiertas que casi siempre son ganache", explica Julio.

Sin embargo, aquella es la parte "sencilla" del proceso. La complejidad técnica radica justamente en formar la masa laminada, alternando con maestría

capas de amasijo y grasa. Para lograrlo, los panaderos realizan empastes: colocan placas de mantequilla o margarina sobre la masa para luego doblar y extender.

Para la elaboración de su hojaldre, Julio se apega a la escuela

de Peter Yuen, panadero radicado en Chicago y autoridad en la materia tras coronarse en la Copa Mundial de Panadería 2008.

Fuente: www.graficos.gruporeforma.com



En Farming reafirmamos
nuestro compromiso con la

Excelencia



Nuestro Queso Parmesano Rallado FARMING fue certificado por LSQA, avalando su autenticidad, pureza y calidad.

Elaborado 100% con queso madurado en nuestras cámaras especiales, cumpliendo con los más altos estándares de calidad.



100% Queso
100% Sabor



Haz el pan, no la guerra

Anna, en «EL PAN del SÁBADO» de la bilbaína calle Juan de Ajuriaguerra, dona el 10% de lo que gana cada día a Ucrania y ha acogido a dos refugiadas para enseñarles el oficio y trabajar en verano

La Industria Panaderil

CIPU - Marzo - 2026



.40

«**P**ensé: ¿la comida puede ser política? Y le di vueltas una y otra vez. ¿Qué puedo hacer? Decidí enviar el 10% de todas las ventas diarias de la panadería a Ucrania. Eso es lo mínimo que puedo hacer para apoyar a las personas que amo. Haz lo que debas, pase lo que pase.

‘Make pan, no war’, ‘haz pan, no la guerra’, me dije, haciendo un paralelismo con el lema antimilitar que se hizo famoso durante la guerra de Vietnam». La que habla es Anna Timofeeva, rusa nacida en Ekaterimburgo hace 39 años, una ciudad ubicada en la cordillera de los Montes Urales, frontera natural entre Euro-

pa y Asia, de donde salió hace cerca de una década.

Pasó por EE UU, Haití y Francia hasta instalarse en Bilbao. Timofeeva se dedicó durante años al análisis de datos de redes sociales, oficio que abandonó para formarse como cocinera y repostera, hasta el

punto de que regenta desde hace poco más de un año una panadería de autor en la calle Juan de Ajuriaguerra llamada 'El pan de sábado'.

Sus panes, quiches, croissants, bizcochos, bollería y tartas llenan de aroma la calle. Durante la entrevista, tres personas la solicitan y ella les escucha con una sonrisa y mirada atenta. El primero es un 'sin techo', que pregunta a Anna si puede darle algo de comer. «Vale, ven dentro de 30 minutos», le dice ella en un castellano fluido que ha aprendido «con los clientes». Una vecina le consulta: «Anna, ¿tienes pan con semillas de lino hoy?». «No, hoy multicereal», le contesta. Y de un comercio cercano, Tocados Anita Ribbon, «un buen amigo» le trae un cojín para vestir el banquito del escaparate. «¡Da, sí!», aplaude contenta.

Entretanto no para de cortar y pesar una tierna masa sobre la repisa de aluminio, desmoldar bizcochos con paciencia y colocar en el escaparate bollos con forma de caracola y croissants. Y ofrece un café. Anna luce las mangas remangadas y deja entrever en el brazo izquierdo una frase que dice más cosas de ella: 'Nothing is impossible', nada es imposible.

Hoy no trabaja sola. Con ella está estos días Tatiana Zherebiatina, una de las dos ucranianas que van a ayudarla en verano en la panadería. La otra es Polina, que se incorporará pronto al negocio. Ambas llevan un mes en Bizkaia. Hermandad.

«No podemos estar ajenos a lo que pasa. Lo que ocurre en un lado del mundo repercute en otro»

«Necesito ayuda en la panadería. Ellas y yo nos podemos entender fácilmente con el idioma, en ruso, y además quiero contribuir a que puedan desarrollarse en sus difíciles circunstancias. Sé que van a trabajar bien, porque tienen mi misma cultura de trabajo, nos han educado para saber la importancia de trabajar, compartimos valores. Además, para mí no hay diferencias entre las personas», subraya. «El mundo es muy pequeño y todos estamos muy conectados, no podemos estar ajenos a lo que está pasando porque lo que ocurre en un lado repercute en el otro como un efecto mariposa».

Un hijo en la Universidad

Anna sabe que «ser un recién llegado a un país es muy difícil, no tener el idioma lo complica y uno acaba desempeñando trabajos invisibles, de limpieza por ejemplo». «Si yo puedo ayudar a hacer más... Todos queremos ser felices.

En Ucrania tengo amigos que son como de la familia. No temo por las represalias que Rusia pueda tener conmigo. Esto para mí no es traición a mi país. Además, yo no pienso volver allí», continúa la panadera, que pese a trabajar de lunes a sábado y

acudir los domingos a la tarde a elaborar masas para que inicien su esponjosa cuarentena también saca tiempo para ayudar en los puntos de recogida de UcraniaSOS.

Hace de traductora y gracias a ella podemos conocer más a Tatiana Zherebiatina, de 50 años y madre de una niña de 10, escolarizada en el colegio público San Ignacio de Algorta, y un adolescente de 17, admitido en la Universidad de Deusto durante tres meses en «informática y construcción de máquinas». Está «muy agradecida por esta oportunidad».

Con ellos y con su madre, de 75 años, Tatiana hizo una travesía de seis días desde la ciudad de Jersón, la primera gran urbe ucraniana atacada por el ejército de Rusia a principios de marzo, hasta llegar a Bizkaia el 21 de abril. Los cuatro viven en una habitación en Fadura, en un centro cedido a Cear Euskadi y gestionado por la Fundación EDE Suspergintza. Allí hay otra treintena de familias más.

«Aquí podemos estar dos meses, todos estamos buscando trabajo», observa esta mujer. Tatiana dice que su abuela era rusa y su abuelo ucraniano, «allí todos somos medio rusos y medio ucranianos», comenta. «La guerra no debería existir. Se puede hablar y buscar una solución siempre», piensa.

Anna está contenta con las caracolas que ha hecho Tatiana, «iy es la primera vez que las hace! Tiene mano», sentencia.

Fuente: www.ukraniasos.eus

Las Pymes de la Unión Europea plantean diversos aspectos de competitividad a sus autoridades

La Industria Panaderil

CIPU - Marzo - 2026



La Confederación Española de Organizaciones de Panaderías y Pastelerías (**CEOPPAN**), como socio de la Confederación Europea de Organizaciones Nacionales de Panadería y Pastelería (CEBP), forma parte también de **SMEUnited**, entidad que defiende a las micro, pequeñas y medianas empresas europeas en Bruselas.

Es así que da cuenta que SME-United envió a la Presidenta de la **Comisión Europea**, a los Presidentes del **Consejo** y del **Parlamento** Europeos, una carta y una nota de prensa en la que exponían

la postura conjunta en relación con la competitividad.

Asimismo, siguiendo instrucciones de SMEUnited, CEOPPAN ha remitido ambos documentos a **SM El Rey** y al **Gobierno de España**.

En la carta, se hace saber que los más de 26 millones de artesanos y pymes de toda Europa, proporcionan el 65% del empleo, amplias oportunidades de formación en sistemas de aprendizaje dual y conocimientos técnicos que las hacen únicas e indispensables para fortalecer la posición de Europa en el mundo.

Sin embargo, agregan, hoy en día demasiadas pymes tienen dificultades para hacer frente a la complejidad regulatoria, los mercados fragmentados, los altos costes energéticos, la competencia desleal y el acceso limitado a la financiación, por lo que el principio de “pensar primero en los pequeños” debe convertirse en un principio estratégico que guíe las decisiones políticas.

En primer lugar se hace mención a la simplificación regulatoria que debe ofrecer un alivio concreto a las pymes, ya que los requisitos regulatorios y el exceso

de papeleo reducen la capacidad para invertir, crecer y competir a nivel mundial, aclarando que la simplificación no debe socavar la seguridad jurídica ni las disposiciones que garantizan la igualdad de condiciones para las pymes.

En segundo lugar, consideran que la UE debe impulsar plenamente el Mercado Único como herramienta para la reindustrialización y la seguridad y que la oportunidad de operar transfronterizamente debe equilibrarse con la libertad de permanecer, señalando que una gran mayoría de pymes prefiere mantener su actividad únicamente a nivel local y contribuir al empleo, la formación y la cohesión social, lo cual debería incentivarse mediante medidas específicas.

Sostienen que es fundamental garantizar la igualdad de condiciones. Las pymes europeas se enfrentan hoy a una competencia desleal por parte de operadores de fuera de la UE, en particular a través de plataformas

digitales. Los Estados miembros deben centrarse en aplicar la normativa vigente de forma más eficaz y garantizar que los productos vendidos en plataformas cumplan las normas de seguridad, laborales y medioambientales de la UE.

Se agrega que la soberanía digital debe beneficiar a las pymes. El acceso a los datos, la infraestructura digital, la IA y los servicios en la nube en condiciones justas y seguras es esencial para la innovación, la ciberseguridad y la competitividad industrial, por lo que la regulación digital debe fortalecer la autonomía tecnológica de Europa, a la vez que siga siendo viable para las pymes, permitiéndoles participar plenamente en las cadenas de valor digitales y relacionadas con la defensa.

En otro punto, enfatizan que el acceso a la financiación es un factor crucial para la competitividad de las pymes, por lo que los instrumentos financieros incluidos en el Marco Financiero

Plurianual (MFP) deben priorizar las políticas que permitan el desarrollo de las pymes. Los representantes de las pymes deben participar en las decisiones relativas al uso de los fondos, así como parte de los fondos debe estar destinada a las pymes, o bien, los programas específicos deben incluir un objetivo para su participación.

Finalizan señalando que las pymes son un actor clave para la preparación y la resiliencia y que las mismas sufren un impacto desproporcionado como resultado de las tensiones geopolíticas y los desastres naturales, lo que podría interrumpir la continuidad de sus negocios. Las actividades para aumentar la preparación deben incluir el desarrollo de capacidades para las pymes.

Subrayan al final que la competitividad, la seguridad y la soberanía de Europa dependen de las decisiones políticas que se adopten.

Fuente: www.ceoppn.es



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

Argentina: “Ni en la pandemia, ni en la crisis del 2001 cerraron tantas panaderías como ahora”

A sí lo manifestó Martín Pinto, presidente del Centro de Panaderos de Merlo en diálogo con Canal E de “Perfil”, quien alertó que el sector panadero atraviesa una crisis sin precedentes, con más de 1.700 cierres en apenas 18 meses.

La peor crisis panadera desde 2001

En medio de una profunda recesión, el sector panadero enfrenta una crisis sin precedentes. Según Pinto, “1.700 panaderías cerraron en estos 18 meses, de-

bido a los grandes gastos de producción que tuvimos”. Aunque se difundió erróneamente que habían cerrado 14.000, el dato correcto –aunque igualmente alarmante– refleja el colapso que viven muchas pequeñas empresas.

De ese total, “630 son de la Provincia de Buenos Aires”, lo que representa una pérdida significativa de comercios y empleos. Pinto fue contundente al marcar la magnitud del problema: “Ni en la pandemia ni en la crisis del 2001 cerraron tantas panaderías como están cerrando ahora”.

La caída en el consumo también golpeó fuerte: “Tenemos un 50% menos de venta de pan y entre un 75% y un 80% menos en pastelería, tortas y sándwiches”, explicó el dirigente, señalando que esta tendencia afecta a todos los rubros de consumo masivo.

Costos descontrolados y una encrucijada sin salida

El mayor problema para los panaderos es que no logran trasladar el brutal aumento de los costos a los precios, sin perder clientes. “Nos aumentó todo entre un 1.500 y un 2.000% y

solo pudimos llevar nuestro producto un 120% más, advirtió Pinto. Frente a este desbalance, agregó: "Si aumentamos, nos fundimos. Si no aumentamos, también nos fundimos. Estamos en una encrucijada que no sabemos para dónde disparar.

En este contexto, muchos comerciantes están absorbiendo las subas a costa de sus ingresos. "Es lo primero que hacemos antes de tomar la decisión de sacar empleados", dijo. Para evitar despidos, han recurrido a esquemas solidarios entre los propios trabajadores: "Nos pusimos de acuerdo con nuestros

empleados para que trabajen tres días uno y tres días otro en la semana".

El impacto también se expande más allá de los locales cerrados. "Multiplicé 1.700 panaderías por tres o cuatro empleados, y súmale los trabajos indirectos: el fletero, el que trae la leña, el que arregla las máquinas. Es una cadena impresionante que se queda sin trabajo", detalló Pinto.

A pesar de los anuncios oficiales de desaceleración inflacionaria, el dirigente fue categórico: "Tenemos dos países distintos: el que cree el gobierno tener, con inflación del 1,5%, y el que vivi-

mos los laburantes, donde nunca dejaron de aumentar las cosas".

En los últimos 20 días, la harina subió dos veces, un 7% y luego un 8%, mientras que otros insumos como levadura, azúcar y aceites aumentaron entre un 8% y un 12%. Sobre las causas, Pinto señaló: "Te adjudican el aumento al dólar. Pero el único con herramientas legales para controlar esto es el gobierno nacional".

Frente al desamparo, cerró con una crítica: "Si la Secretaría de Comercio no va a pisar precios ni subsidiar nada, nosotros los panaderos, ¿qué podemos hacer?"

Fuente: www.perfil.com

DESDE 1985



MANTEX

GRASA VACUNA
HOMOGENEIZADA Y CENTRIFUGADA



APTA PARA FRITURAS
IDEAL PARA TODO TIPO DE PANIFICADOS

CHICHARRONES
ESPECIAL PARA ROSCAS Y BIZCOCHOS



MADE IN URUGUAY EXPORT

PROMOCIÓN LANZAMIENTO

**NUEVA GRASA PREMIUM
SÚPER REFINADA ARGENTINA**



REFINERÍA DE ÓLEOS URUGUAYA S.A.

MASTER GRAS

ÓLEO 36°/39°C TRADICIONAL 42°/45°C



ROU Refinería de Óleos Uruguay S.A.
Tel/Fax: +(598) 4334 5032 / 5289 - Ruta 11 Km 87 - Santa Lucía - Uruguay



Estas son las nuevas tendencias en PASTELERÍA

Ángela Zorrilla

Aunque no te lo parezca, los pasteles, helados, panes y bollería suponen un marcador de tendencias en la industria alimentaria. Toma nota de los sabores que están pisando fuerte.

El pistacho, el rey del mambo

Si hay un ingrediente que viene arrasando, ese es el pistacho. La **versatilidad de este fruto seco** lo ha convertido en el protagonista de numerosos pasteles, helados y postres.

El tiramisú sigue reinando

Un **clásico eterno de la pastelería internacional** que no pasa

de moda: el tiramisú. Consigue el equilibrio perfecto entre los ingredientes de alta gama, como el mascarpone italiano y el café recién molido. Este dulce sigue siendo uno de los favoritos de muchos españoles: disfruta de un sabor que nunca pasa de moda.

Larga vida a los clásicos

Los clásicos siempre tienen

cabida en cualquier mesa. Desde la versión de la deliciosa **Galleta Lotus**, con su toque especiado, hasta el esponjoso **Bizcocho Choco Vainilla**. Además, otros postres como el **Cheesecake**, el **Carrot Cake**, la **Tarta de Limón** o el **Pastel de Chocolate** continúan siendo esos sabores capaces de poner de acuerdo a varias generaciones.

Helados originales, también para platos salados

Los sabores van más allá del postre y se integran perfectamente en platos salados, abriendo un abanico de posibilidades gastronómicas. Destacan los helados como el **Lima Verde Kalamansi** y el refrescante **Frescura del Huerto**, ideales para acompañar ensaladas y otros platos creativos.

Postres con acento francés

La pastelería francesa sigue arrasando en todo el mundo, y La Compagnie des Desserts es su mejor embajadora. Este año, amplía su catálogo con propuestas como los nuevos **Macarons** (en esta ocasión de crema de limón o café), la clásica **Tarta**

Tatin o las **Lionesas** de siempre, con su nata fresca deliciosa.

Menos es más

Los consumidores contemporáneos tienden a reducir los postres, pero en ningún caso a prescindir de ellos. La Compagnie des Desserts lo sabe, y responde a esta tendencia con propuestas irresistibles como el **Mini Fondant Choco Pasión**, el **Mini Pastel de Nata** o el crujiente **Mini Crocanti**. Son solo algunos ejemplos de la selección de **pequeños bocados dulces y salados** que se encuentran entre las novedades.

Ingredientes de calidad

El consumidor de hoy es más gourmet que nunca, de manera

que demanda los mejores ingredientes del mercado, ya que es capaz de identificarlos y darles el valor que merecen. Un bocado auténtico que demuestra que **la excelencia empieza siempre en la materia prima**.

Opciones veganas y sin gluten

Cada vez más personas buscan postres que se adapten a sus necesidades sin renunciar al placer. Lo demuestran las nuevas opciones **veganas y sin gluten**, elaborados con ingredientes de alta calidad que garantiza el equilibrio perfecto entre sabor y textura.

Fuente: www.esvivir.com

INTENSO SABOR

CON LA MEJOR

VAINILLA

DEL MERCADO

¡Nos encanta crear sabores!



0800 6666

CHIAVETTA
¡Pasión por el Sabor Artesanal!



El pan de GRAHAM y su historia

La Industria Panaderil

CIPU - Marzo - 2026



El pan de Graham es un producto que prácticamente ha dejado de comercializarse en nuestro país, pero que sin embargo figura en el Reglamento Bromatológico Nacional (RBN), el que define tanto la harina integral o de Graham, así como el pan de Graham.

Este tipo de pan tuvo su apogeo en Montevideo a mediados del siglo pasado, impulsado por la panadería “Bottarini”, la que funcionaba en la calle Sierra (hoy Daniel Fernández Crespo) entre Miguelete y La Paz.

En el RBN la harina integral o de Graham se define como “el

producto total obtenido de la molienda del grano de trigo”, agregando que debe presentar las siguientes características: humedad (máximo 14%); cenizas (entre 1,8 y 2,1%); grado de extracción (mínimo 85%).

En cuanto al pan de Graham, establece que “es el producto elaborado por cocción de una masa fermentada espontáneamente, elaborada en forma mecánica, que contiene una mezcla de harina y harina de Graham molienda gruesa, agua potable, con o sin sal, con o sin grasa comestible.”

Pero detrás de todo esto, hay una historia que se remonta al

siglo XIX en los Estados Unidos y que tal como consigna en su publicación “**All Thats Interesting**” (<https://allthatsinteresting.com>), pocas personas se han detenido a pensar como surgió y con qué fin nació esta controvertida elaboración, considerándose posiblemente que la misma fue producto de un experimento culinario típico. Pero ello no fue así y vayamos a lo interesante que hemos extraído de la citada publicación.

Los extraños orígenes de las galletas Graham y por qué se inventaron.

En una primera instancia las ela-

boraciones creadas por **Silvester Graham**, eran unas galletas muy insípidas, a base de una harina integral de grano grueso, con las que esperaba que su consumo -sin sabor alguno- ayudara a frenar los deseos sexuales de los estadounidenses.

¿Cuál fue entonces la razón que llevó a Sylvester Graham a llevar adelante su idea, con un alimento que a nadie iba a apetecer? Para ello, hubo que adentrarse en los antecedentes de este hombre, encontrándose allí posibles respuestas.

Sylvester Graham nació el 5 de julio de 1794 en West Suffield, Connecticut, siendo el menor de 17 hermanos. Quedó huérfano de padre a los dos años y su madre tenía una salud delicada, por lo que fue criado por algunos parientes, uno de los que poseía una taberna. Así creció expuesto a los efectos más perjudiciales del alcohol, lo que, con el tiempo, le generó una aversión hacia la bebida, lo que en esa época (principios del siglo XIX) era algo muy inusual.

Graham era un estudiante aplicado, pero padecía algunos problemas de salud, teniendo incluso un episodio de tuberculosis a los 16 años, lo que obstaculizó su educación formal, asistiendo por escaso tiempo al Amherst College, el que presumiblemente abandonó por dificultades económicas, más allá de rumores que lo señalaban por haber acosado a una mujer, por lo que fue expulsado del colegio.

De cualquier modo, lo acontecido lo llevó a la conclusión de que

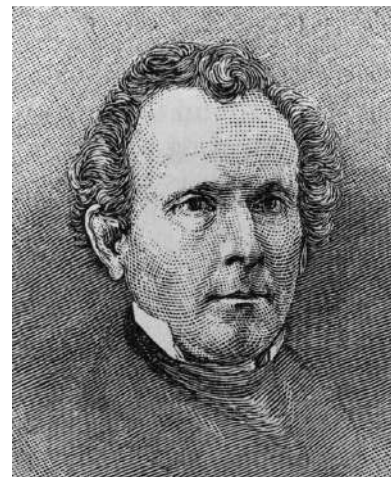
Estados Unidos carecía de moral, existiendo una depravación mental generalizada, por lo que prometió llevar una vida buena y moral. Como consecuencia de ello dejó totalmente el alcohol y dispuso evitar las relaciones sexuales que no fueran motivadas por la procreación.

Graham se casó en 1826 con Sarah Manchester Earle, quien había sido su cuidadora durante una de sus enfermedades. Al mismo tiempo, fue ordenado ministro presbiteriano y sus primeros sermones se centraron en temas religiosos tradicionales, abordando con frecuencia temas de salud y bienestar, quizás debido a sus propias experiencias con la enfermedad.

Ello lo llevó a convertirse en un miembro destacado de la Sociedad de Templanza de Pensilvania, abogando para que la gente evitara el alcohol. Pero con el tiempo, Graham comenzó a denunciar los excesos sexuales, sosteniendo que los impulsos sexuales enfermaban a las personas tanto física como mentalmente, incluyendo allí a la masturbación. Junto a ello fue pergeñando la “Dieta Graham”, que crearía con el propósito de frenar los pensamientos lujuriosos y mejorar la salud en general.

La “Dieta Graham”

Argumentaba que el consumo excesivo de alimentos ricos en sabor, tales como carnes, grasas y especias, podían despertar deseos carnales, conduciendo a la decadencia moral. Sostenía que



Sylvester Graham, el hombre que inventó la galleta Graham

una dieta suave era ideal para mantener la pureza y el autocontrol sexual, apuntando a un estilo de vida vegetariano, basado en trigos integrales, lo que lo llevaría a la creación de las galletas.

Tales ideas llegaron a conocerse como la “Dieta Graham”, que incluía una versión primitiva, ahora irreconocible, de la galleta Graham.

Pero su campaña no paraba allí. Mientras promocionaba su dieta,



Un certificado de pertenencias a sociedades de abstinencia, a una de las cuales perteneció Sylvester Graham

Graham se manifestó en contra de los aditivos que se añadían al pan procesado de la época para hacerlo más blanco y de los conservantes que extendían su vida útil, promoviendo el pan casero -por supuesto que elaborado con harina integral- lo que plasmó en un libro publicado en 1837, "Tratado sobre el pan y su elaboración".

Fue así que Graham introdujo un tipo de harina integral sin tamizar y molida gruesa, acertadamente llamada "harina Graham", con la que creó en 1829 una galleta sencilla y sin condimentos, horneada sin grasa ni azúcar refinada.

Increíblemente, Graham era un orador talentoso y sus teorías se difundieron rápidamente por todo el país, incluyendo la razón por la que inventó las galletas Graham, las que no llegó a patentar por lo que nunca obtuvo ganancia alguna por el uso de su nombre.

Reacción contra la dieta Graham

El avance de la "Dieta Graham" y las reiteradas conferencias que brindaba su creador, llevó a que mucha gente comenzara a elimi-

nar de su dieta, la carne, el azúcar y el pan blanco, motivando entonces la reacción de panaderos y carniceros que llegaban en multitudes a interrumpir sus alocuciones. A ello se agregó también el malestar de la comunidad médica, que discrepaba con las ideas de Graham, criticando su falta de formación formal, considerando las recomendaciones de éste radicales e infundadas.

Sin embargo, visto en retrospectiva, algunos de los consejos de Graham son aplicables a ciertas recomendaciones de la ciencia al día de hoy, tal como el consumo de panes integrales y el no abuso de carnes rojas, aunque ello no tenga nada que ver con reprimir los pensamientos lujuriosos.

Ya pasados los cincuenta años y debido a sus problemas de salud, Graham debió consultar a un médico y éste le recomendó volver a incluir carne en su dieta para mejorar su circulación sanguínea, aunque ello no fue lo único que contradijera lo que pregonara durante tanto tiempo.

Según el académico Stephen Nissenbaum en su libro *Sexo, dieta y debilidad en la América*

jacksoniana: Sylvester Graham y la reforma sanitaria, comer carne no fue el único tabú autoimpuesto que Graham rompió en sus últimos años. Sylvester Graham murió el 11 de septiembre de 1851 en Northampton, Massachusetts, a la edad de 57 años, "tras violar sus propias restricciones al consumir alcohol y carne en un último intento desesperado por recuperar su salud".

Cómo se transformó la galleta Graham en las décadas posteriores a su invención

A finales del siglo XIX, la National Biscuit Company (más tarde conocida como Nabisco) reconoció el potencial comercial de estas galletas Graham modificadas y comenzó a producirlas y comercializarlas en masa en 1898.

En 1925, la compañía lanzó la marca Honey Maid de galletas Graham, endulzadas, como su nombre indica, con miel. Esta versión endulzada catapultó la popularidad de las galletas Graham a un nuevo nivel en Estados Unidos, y siguen siendo un dulce muy apreciado hoy en día.

Las galletas Graham se inventaron originalmente para ayudar a los estadounidenses a llevar una vida más pura, pero al final, cuando se les da a elegir entre una galleta insípida o un dulce, la mayoría de la gente preferirá el dulce.

Fuente: www.allthatsinteresting.com



Un anuncio de 1915 de National Biscuit Company. Con el paso del tiempo, pocos recordaban el motivo de la invención de las galletas Graham.



*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/>

TIPOS DE PAN



Hay tres tipos principales de pan en el mundo: los que suben más alto y se hornean en moldes, los panes con un volumen medio como el pan de centeno y el pan francés, y los que apenas suben, llamados panes planos.

Pan integral

Los panes integrales y de trigo son populares. Cualquier pan que contenga harina integral puede considerarse integral siempre que se indique el porcentaje de harina integral en la lista de ingredientes, ya que es el ingrediente característico del pan. El procesamiento del pan integral

difiere en dos aspectos del pan blanco. Durante el amasado, es necesario aumentar la cantidad de agua añadida para lograr una consistencia óptima de la masa, ya que el salvado del pan integral absorbe más agua. La masa es más débil porque las partículas de salvado rompen los fuertes enlaces proteicos de la masa del pan, lo que debilita su estructura. Esto significa que la masa podría desmoronarse al levar. Se añade como proteína adicional, **gluten**, para fortalecer la masa y evitar que se desmorone.

El pan integral contiene mayores concentraciones de minerales y vitaminas que el pan blanco, ya

que conserva el salvado y el germen del trigo. Es una excelente fuente de fibra dietética, con el doble que el pan blanco y más que los panes multigranos.

Pan multigrano y troceado

Los panes mixtos o multigranos se elaboran a partir de una mezcla de harina integral, blanca o de centeno y pueden contener germen de trigo, miel, gluten, sólidos lácteos descremados, granos de trigo partidos y enteros y otros cereales como centeno, avena, maíz, cebada, mijo de arroz y triticale.

Se puede lograr una amplia va-

riedad de panes multicereales mezclando distintos cereales, trozos de verduras, frutos secos, semillas, frutas y especias.

Existen panes multicereales “ligeros” y “pesados”.

Los multicereales “light” tienen una apertura similar al pan blanco, con pequeños granos triturados, avena u otro trigo mezclados con el pan.

Los panes multicereales “pesados” se caracterizan por su pequeño volumen, textura densa y alto contenido en cereales.

Los panes “ligeros” son similares al pan blanco en términos de composición, mientras que los panes “pesados” son similares o más densos que el pan integral.

El pan multigrano contiene granos integrales de diferentes tipos. El pan triturado contiene grano triturado, es decir, grano triturado en trozos más pequeños. Se pueden añadir muchos tipos de granos al pan, como centeno, cebada, avena, maíz, mijo, soja, alfalfa y arroz. El grano debe remojar en agua durante varias horas antes de mezclarlo, ya que el grano sin remojar en el pan es tan duro que puede romper los dientes. Este pan también necesita proteína adicional (gluten) para que la masa sea más fuerte y aguante el peso adicional de los granos.

Panes de centeno

El pan de centeno es un pan integral elaborado con centeno o una mezcla de harina de



centeno y trigo. Se desarrolló originalmente en Europa y se elabora en una amplia variedad de estilos y formas.

La harina de centeno es diferente de la harina común. Contiene solo pequeñas cantidades de proteínas que fortalecen la masa, por lo que produce una masa débil. Además, la harina de centeno contiene más enzima amilasa, que descompone el almidón en azúcares.

Las masas de centeno se elaboran con menos agua que la masa de harina común, por lo que son firmes y mantienen su forma. El moldeado, la fermentación y el horneado también deben modificarse para manejar la masa débil y pegajosa. Como con la mayoría de los panes de cereales y harinas, se puede usar harina blanca o gluten para aumentar la firmeza de la masa.

La elaboración tradicional de este pan incluye varias etapas

de fermentación para aumentar la acidez y eliminar la amilasa. Esto evita que el pan quede pastoso y pegajoso. El método de masa madre es el más popular para elaborar pan de forma tradicional.

Pan de frutas

Los panes de frutas utilizan una receta de pan común a la que se le añade fruta y, a menudo, azúcar. Entre las frutas más populares se encuentran las pasas, las grosellas, los dátiles, la cáscara de naranja y frutos secos como los albaricoques.

Los bollos de Pascua, al igual que muchos panes de frutas, también llevan especias. Entre los ingredientes que se utilizan para realzar la apariencia y el sabor del pan se incluyen la canela, la nuez moscada, el huevo batido y la mezcla de azúcar y agua.

La Importancia del entorno

La Industria Panaderil

CIPU - Marzo - 2026



Los antiguos decían: “Si habitas con un cojo, aprenderás a cojear”.

No se referían sólo a caminar, sino al alma. Absorbes el ánimo, la visión, los hábitos de quienes te rodean.

Si te juntas con quienes viven quejándose, terminas creyendo que todo es injusto.

Si te rodeas de ambiciosos sin medida, pronto te parecerá poco lo que tienes.

Pero si eliges compañía sabia, aprendes a vivir con más calma.

Si te rodeas de quien actúa con virtud, tú también elevas tu estándar.

La libertad no sólo es interior; también es elegir bien con quién compartes tu tiempo.

Porque no todo se contagia, pero casi todo se pega.

¿Quieres paz? Busca almas en paz.

¿Quieres crecer? Rodéate de quienes no se conforman.

¿Quieres ser libre? Aléjate de lo que te arrastra.

Ahí empieza la sabiduría práctica.

Ahí empieza el alma que camina recta.



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



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