

CIPU

Año 103

La Industria Panaderil

Mayo 2026

No 1248

La selección de **BIZCOCHOS** del barrio



*CIPU y Conaprole se unieron
para esta campaña mundialista*



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 Tencológico 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 apunala el propio panadero para su preferencia.

Juntos compramos mejor.

**Consulte por
productos
y precios al
2924 5344**



@centrodepanaderosuruguay



#panaderosuruguay

6

Editorial

8

Marketing

10

Gremiales

14

Banco de Previsión Social

16

Instituto Tecnológico del Pan

26

Conmemoración

28

Economía

30

Eventos

33

Las Recetas de Pedro

36

Celebridades

38

Laboral

42

Tecnología

44

Curiosidades

48

Historias Verdaderas



50

Actualidad

52

El Pan en el Mundo

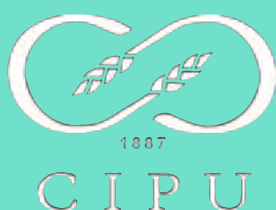
54

Pan para el Alma

SUMARIO

La Industria Panaderil

CIPU - Mayo - 2026



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

Personal de la institución

Gerente: Gustavo Mancebo

Abogados: Dr. Pablo Duran y Luis Lozano

Contadoras: Virginia Zarauz y Fernanda Pintos

Funcionarios: Norma Acevedo, Carlos Leal, Lylian Garce, Ma. Elena Cruz, Rocío Liberman, María Correa, Alex Vaz, Marcia Cordini, Federico Asunción, Pedro Kapacevich, Brian Ferreira, Sandra Martinez, Pablo Nuñez, Alexandra Zanguinetti y Zara Céspedes .

Se autoriza la reproducción total o parcial de los artículos que se publican, mencionando la fuente y enviando un ejemplar al Centro de Industriales Panaderos del Uruguay. Las opiniones de los colaboradores no necesariamente son compartidas por CIPU.

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

NUEVOS HÁBITOS de consumo en Uruguay

La Industria Panaderil

CIPU - Mayo - 2026

.6

Las tendencias mundiales en todos los sectores de la actividad, tienen hoy en día un amplio espectro de difusión, por lo que llegan con mayor rapidez. Es así como vemos que el consumidor uruguayo también cambia y adopta buena parte de esas tendencias, en la mayoría de los casos. Y en el caso particular de la panadería, observamos asimismo como el sector se viene adaptando a esos cambios.

Hoy, quienes entran a una panadería no buscan solamente un producto rico o recién horneado. Buscan calidad, practicidad, experiencia y la elección ya no pasa únicamente por el precio: influyen el origen de los ingredientes, los procesos de elaboración, la atención y hasta la identidad del local.

En Uruguay, los nuevos hábitos de consumo muestran un cliente más informado, más digital y más exigente. Las compras online, los pedidos por aplicaciones y el uso de medios de pago electrónicos han venido creciendo de forma sostenida en los últimos años, al extremo

de que hoy se considera que quienes se niegan a aceptar pagos por medios electrónicos, tienden a desaparecer del mercado.

Al mismo tiempo, aparece una tendencia clara hacia productos artesanales, opciones saludables y elaboraciones con mayor valor agregado. La masa madre, las fermentaciones lentas, las harinas alternativas y las propuestas premium dejaron de ser un nicho para transformarse en parte de una nueva demanda del mercado.

Sin embargo, hay algo que permanece intacto: el vínculo cultural de los uruguayos con el pan. Su consumo, a pesar de que ha decrecido en los últimos tiempos, sigue siendo de los más altos del mundo y las panaderías -transformación mediante- continúan ocupando un lugar fundamental en la vida cotidiana de los barrios.

El gran desafío del sector está en adaptarse sin perder identidad. Incorporar innovación, tecnología y nuevas formas de vender, pero manteniendo el

oficio, la cercanía y la calidad que históricamente definieron a la panadería uruguaya.

Porque hoy el consumidor cambió sus hábitos, pero sigue valorando algo esencial: el sabor de lo auténtico.

El auge de la masa madre

En los últimos años, la masa madre dejó de ser una tendencia pasajera para convertirse en un símbolo de calidad, paciencia y oficio dentro de la panadería uruguaya.

Cada vez más consumidores buscan productos artesanales, elaboraciones naturales y sabores auténticos. En ese camino, la masa madre recuperó un lugar que durante décadas pareció reservado únicamente a pequeñas producciones especializadas. Hoy forma parte de las paneras en muchas panaderías de barrio y hasta se encuentra en las vitrinas de algunas cafeterías que apuestan a diferenciarse desde la calidad.

Pero detrás de cada pan hay mucho más que una receta.

Hay tiempo, conocimiento técnico y una manera distinta de entender el trabajo panadero. La fermentación lenta exige planificación, observación y compromiso. Como decía un colega que ha dejado muchas enseñanzas: “el tiempo es del pan y no del panadero”.

En Uruguay, este fenómeno convive con la tradición panadera de siempre. La flauta, el pan marsellés y las recetas clásicas siguen presentes en la mesa de los uruguayos, pero hoy comparten espacio con nuevos formatos, harinas alternativas y propuestas innova-

doras que enriquecen el rubro.

El desafío para el sector está en encontrar equilibrio: mantener la identidad de la panadería tradicional mientras se incorporan nuevas tendencias, contemplando los nuevos hábitos de consumo.



La ciencia del
Control de Plagas.™



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



- ✓ 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



La selección de **BIZCOCHOS + Colet**

Una campaña de CIPU y Conaprole para impulsar el consumo en panaderías de barrio durante el Mundial.

¿Por qué participar?

Más visibilidad para tu panadería

Tu local formará parte de una campaña nacional impulsada por CIPU y Conaprole.

Presencia en materiales de campaña

Las panaderías adheridas podrán ser incluidas en la comunicación digital de la campaña y en el mapa/listado de puntos participantes.

Una propuesta atractiva para el público

Dos packs mundialistas pensados para acompañar partidos, reuniones y momentos compartidos.

Beneficio especial en Colet

Conaprole ofrecerá un descuento especial en el Colet de 1 litro para las panaderías adheridas.

Materiales listos para comunicar

CIPU entregará piezas para apoyar la campaña: afiches, materiales digitales y videos para pantallas.

Valor para tus productos

Cada panadería arma su propia selección de bizcochos, destacando sus recetas, variedad e identidad.

Inscripciones

Completá el formulario hasta el 1º de junio para acceder a los beneficios de Conaprole para panaderías participantes y recibir materiales de la campaña.

Un incentivo extra para salir a la cancha

Las 2 panaderías con más ventas durante la campaña recibirán un premio especial de Conaprole: **una canasta de productos.**

La selección de

BIZCOCHOS + Colet



Nada más uruguayo
que unos bizcochos y un Colet.

¿Cómo participar?

Cada panadería podrá sumarse
**ofreciendo uno o dos packs
mundialistas con bizcochos
surtidos y Colet de 1 litro.**

Pack 11 titular

11 bizcochos surtidos
+ Colet de 1 litro

Pack Plantel completo

26 bizcochos surtidos
+ Colet de 1 litro

Funcionamiento

- 1 Registrá tu panadería**

Completá el formulario de adhesión para confirmar la participación.
- 2 Armá tu selección**

Cada panadería elige qué bizcochos incluir en sus packs.
- 3 Definí el precio**

Cada local define el precio final de venta de sus packs, contemplando el 11% de descuento de la campaña.
- 4 Accedé al beneficio de Colet**

Las panaderías adheridas recibirán el descuento especial de Conaprole para el Colet de 1 litro.
- 5 Activá la campaña en tu local**

CIPU entregará afiches, piezas digitales y videos para pantallas.

Un incentivo
extra para salir
a la cancha

Las panaderías con más ventas durante la campaña recibirán un premio especial de Conaprole: **una canasta de productos.**

ACUERDO TRIPARTITO promueve ambientes laborales libres de violencia

El Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS), el Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU) y la Mesa Coordinadora del Pan y Afines suscribieron una declaración conjunta de “tolerancia cero” frente al acoso y la violencia en el trabajo, en el marco del ámbito tripartito que integran desde hace cuatro años, con el objetivo de fortalecer la prevención, la capacitación y la elaboración de protocolos que garanticen ambientes laborales seguros y libres de violencia.



La instancia, realizada en la Sala Barbagelata del Edificio de los Consejos de Salarios del MTSS, reafirmó el compromiso de trabajadores, empleadores y Estado con la erradicación de toda forma de violencia y acoso laboral, en consonancia con el Convenio 190 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT). Durante la actividad, la subinspectora general de Trabajo, Andrea Bouret, destacó el trabajo sostenido de la tripartita en materia de condiciones laborales, seguridad y salud en el trabajo. “Había un tema que nos preocupaba y mucho, que eran las condiciones laborales que se estaban viviendo en situaciones de acoso y violencia en el trabajo”, señaló.

Bouret explicó que la declaración constituye un paso previo a la elaboración de un protocolo consensuado para el sector. “Lo que decidimos fue hacer esta presentación de un acuerdo que cada uno de nosotros, desde sus roles, tiene el compromiso de tolerancia cero a todo lo que tiene que ver con acoso y violencia en el trabajo”, afirmó.

La jerarca recordó que el Convenio 190 ya se encuentra vigente en Uruguay y remarcó que las empresas deben contar con protocolos, capacitación para todo el personal y evaluaciones de riesgos psicosociales. “La salud y seguridad en el trabajo es un derecho fundamental para todas y para todos”, sostuvo.

En declaraciones a la prensa posteriores a la firma, Bouret indicó que la decisión de avanzar en esta declaración conjunta surgió tras situaciones de acoso sexual, moral y antisindical que tomaron estado público en el



sector. “Entendimos desde la tripartita que mientras vamos elaborando un protocolo conjunto y consensuado, era importante hacer una declaración pública de tolerancia cero”, expresó.

Asimismo, señaló que la Inspección General de Trabajo y de la Seguridad Social (IGTSS) pasó de actuar únicamente ante denuncias a desarrollar una estrategia preventiva y proactiva. “En cada inspección que la inspección hace, intima a presentar en forma preventiva los protocolos y las constancias de capacitación en todas las empresas”, explicó.

En representación del CIPU, el abogado laboralista Pablo Durán destacó la importancia de alcanzar acuerdos en ámbitos de diálogo social y subrayó que la temática abordada refiere a la protección de derechos humanos fundamentales.

“Cuando hablamos de garante de la seguridad laboral, tradicio-

nalmente uno se refería al riesgo químico o físico, pero también es un riesgo que debe controlar el patrono el vinculado a los riesgos psicosociales y al respeto de la dignidad del trabajador”, afirmó.

Durán señaló además que el sector empresarial ya viene desarrollando instancias de capacitación y asistencia a empresas asociadas para adecuarse a las exigencias normativas vigentes. “Cada vez que un trabajador es afectado por uno de estos temas, se paga con certificaciones, ausencias, depresión y angustia, y eso lo queremos erradicar del sector de nuestras empresas”, expresó.

Por su parte, el dirigente de la Mesa Coordinadora del Pan y Afines, Luis Echevarría, valoró el trabajo conjunto desarrollado entre trabajadores, empleadores e IGTSS. “Hoy lo vemos como un puntapié inicial de un largo camino y proceso que tenemos por delante”, afirmó.



Echevarría destacó la importancia de visibilizar las situaciones de violencia y acoso en el sector y consideró relevante el compromiso público asumido por las cámaras empresariales. “Celebramos este tipo de encuentros y que se trate y se trabaje en consecuencia”, sostuvo.

El presidente del CIPU, Jorge Fernández, reafirmó el compromiso de la institución con la prevención y erradicación de estas conductas. “Rechazamos profundamente toda mala conducta de patrones hacia la parte de empleados y colaboradores”, expresó.

Fernández señaló además que el objetivo es continuar trabajando en conjunto desde el ámbito tripartito para evitar que se repitan situaciones de violencia y acoso laboral en el sector.

El inspector general del Trabajo y de la Seguridad Social, Luis Puig, destacó el valor del trabajo tripartito y vinculó esta iniciativa con el Compromiso Nacional

por la Vida, la Salud y la Seguridad en el Trabajo que impulsa el MTSS.

Puig recordó que Uruguay logró reducir los accidentes laborales mortales en el primer trimestre de 2026 respecto al mismo período del año anterior, aunque señaló que aún resta profundizar un cambio cultural en materia de seguridad laboral.

En ese marco, advirtió sobre el

impacto que generan las distintas formas de acoso en la salud de las personas trabajadoras. “Tal vez el acoso cotidiano, el acoso sexual o el acoso moral no impacten de la misma manera en la opinión pública, pero el acoso enferma y mata”, afirmó. El inspector general sostuvo además que la iniciativa trasciende al sector panificador y constituye una convocatoria al conjunto de la sociedad para combatir estas situaciones. “Tiene importancia no solo para las trabajadoras y trabajadores del pan, sino para desarrollar acciones conjuntas que permitan reducir y eliminar el acoso en todas sus formas”, señaló.

La declaración conjunta firmada por las partes reafirma el compromiso de promover acciones de formación, fortalecimiento de protocolos y mecanismos de prevención y actuación frente a situaciones de violencia y acoso, con el objetivo de garantizar ambientes laborales respetuosos, seguros y acordes a los principios del trabajo decente.

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



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



B.P.S.: Elecciones de Directores Sociales 2026

Plazo hasta el 15 de junio para designar mandatario

El domingo 22 de noviembre de 2026 se eligen representantes sociales para integrar el Directorio del Banco de Previsión Social en representación de los trabajadores, de las empresas y de los jubilados y pensionistas.

El pasado 19 de mayo el director del BPS Ariel Ferrari, encabezó una conferencia de prensa para brindar los detalles de esta elección, la cual destacó por su magnitud al ser la segunda elección más importante del país, luego de las nacionales. Informó que más de 2.200.000 personas estarían habilitadas para votar entre activos, pasivos y empresarios, lo que destaca la importancia del ejercicio de la democracia.

El Directorio del BPS está conformado por cuatro miembros designados directamente por el Poder Ejecutivo con venia del Senado y tres Directores sociales electos por cada uno de los órdenes: Jubilados y Pensionistas, Trabajadores Activos y Empresas Contribuyentes.

Deberán votar los jubilados y pensionistas, los trabajadores activos públicos y privados, y las empresas contribuyentes de cualquier tipo de aportación, salvo excepciones.

No votan las empresas contribuyentes de aportación Civil, Bancaria, Notarial y Profesional, titulares usuarios de servicios, empleadores de Servicio Doméstico y titulares de obras de Construcción.

Esta primera instancia está dirigida exclusivamente a la designación de mandatarios por parte de las empresas, y el ingreso de domicilio para extranjeros que cumplan con las condiciones y no cuenten con credencial cívica.

Plazo para la inclusión de extranjeros en padrones electorales

En el caso de extranjeros que sean jubilados y pensionistas, trabajadores o empresas unipersonales que cumplan con las condiciones y no cuenten con credencial cívica, votarán con su cédula de identidad por su domicilio de residencia.

Hasta el 15 de junio tienen plazo para integrarse al padrón electoral, realizando el ingreso de su domicilio personal de residencia en



el aplicativo Ingresar domicilio de extranjeros para elecciones BPS.

Además, podrán registrar su domicilio a través del WhatsApp oficial del BPS 098 00 19 97.

Plazo para la designación de mandatarios

Las empresas contribuyentes no estatales, pluripersonales o sociedades, deberán designar a un apoderado o mandatario, para que las represente y vote en la elección. Este mandato tiene validez solamente para los actos electorarios del BPS y tendrá vigencia hasta su revocación, cuando la empresa nombre a otro en su lugar.

Si la empresa ya designó un mandatario con anterioridad, este continúa vigente y no es necesario registrar otro.

Las empresas tienen plazo hasta el lunes 15 de junio para designar mandatario a través del servicio en línea: Ingresar mandatarios para elecciones BPS o a través del WhatsApp oficial del BPS 098 00 19 97.

En la conferencia de prensa Ariel Ferrari enfatizó en la importancia de que las empresas y extranjeros tengan presente la fecha de vencimiento del plazo. En cuanto a las empresas pluripersonales, restan designar más de 110.000 mandatarios.

Y en relación a los extranjeros, destacó el crecimiento de esta población habilitada para participar en los diferentes órdenes. Según detalló, hay alrededor de 100.000 extranjeros registrados formalmente que tienen derecho al voto y deben ingresar su domicilio: 70.884 trabajadores activos, 13.399

jubilados, 12.108 empresas unipersonales y 1.387 mandatarios de empresas, ya designados.

Ferrari subrayó finalmente la importancia de que todos los sectores conozcan sus obligaciones y derechos de cara a una instancia electoral clave para la representación social dentro del Instituto.

Estuvieron presentes en la conferencia de prensa, además, la vicepresidenta del instituto Rosario Oiz, la directora Ana Clara Bousés, el director representante del sector trabajadores Carlos Clavijo, la directora en representación de los jubilados y pensionistas María Elena Lloveras, entre otras autoridades del organismo.

¿Quiénes votan?

Están habilitados a votar quienes al 28/02/2026 cumplan con los requisitos específicos para cada orden. En caso de no cumplirlos a esta fecha, se verificará cuál era su situación al 31/7/2025.

Empresas contribuyentes

Están habilitados a votar los contribuyentes inscriptos al 28/2/2026 siempre que estén al día en el pago de sus obligaciones corrientes y de las facilidades concedidas mediante convenio aun cuando hayan clausurado sus actividades posterior a esa fecha.

No están habilitados a votar los afiliados a las aportaciones Civil, Bancaria, Notarial y Profesional, titulares de Servicio Doméstico, titulares usuarios de servicios y titulares de obra (Construcción).

¿Qué hay que hacer en esta etapa?

Esta etapa está dirigida exclusivamente a la designación de

mandatarios por parte de las empresas y al ingreso de domicilio para extranjeros que cumplan con las condiciones y no cuenten con credencial cívica.

Mandatarios de empresas

Hasta el 15 de junio las empresas pluripersonales, personas jurídicas y sociedades deben designar un mandatario que las represente y vote en la elección. Si la empresa ya designó un mandatario con anterioridad, este continúa vigente y no es necesario registrar otro.

¿Quiénes pueden ser mandatarios?

Cualquier persona física mayor de 18 años a la fecha de cierre del padrón, uruguaya o extranjera, que tenga o no vínculo con la empresa.

Un mismo mandatario podrá representar hasta 10 empresas.

Sanciones por no votar

Empresas contribuyentes

Multas de 6, 12 y 20 UR según la cantidad de trabajadores dependientes. La sanción se aplicará al contribuyente si no se designó mandatario o si este no concurre a votar. El empleador será solidariamente responsable del pago de la multa.

¿Cómo justificar el no voto?

Quienes no puedan concurrir a la jornada electoral podrán justificarlo en caso de las siguientes razones fundadas:

- Padecer enfermedad, invalidez o imposibilidad física
- Razones de fuerza mayor
- Hallarse fuera del país

Fuente: Banco de Previsión Social
(www.bps.gub.uy)



Presentación de GONZALO ARCE

Con la presencia de autoridades del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU), de alumnos y ex alumnos del Instituto Tecnológico del Pan (ITP) y docentes del mismo, se llevó a cabo en los salones de la institución, la presentación de Gonzalo Arce, Mejor Panadero de las Américas 2024-2025, quien compartió su trayectoria desde su formación en el ITP, su experiencia tras la distinción de la que fuera objeto por la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN), así como del camino emprendido como profesional del sector.



Apertura del evento

La actividad dio comienzo con las palabras de bienvenida del presidente del CIPU, Jorge Fernández, quien agradeció a todos los presentes por acompañar en esta instancia, en una actividad muy especial para la institución y para el ITP. Destacó que es ,muy importante valorar la formación en el oficio de panadero, así como señalar el camino de quienes pasan por nuestra casa, resaltando que es mucho más que una escuela, ya que se transforma en un espacio de encuentro, de capacitación y de construcción de futuro, no sólo para quienes lo recorren, sino para la panadería,

la pastelería y la gastronomía de nuestro país.

Nos alegra –señaló– la presencia de Gonzalo Arce, ex alumno del ITP, reconocido como Mejor Panadero de las Américas, quien compartirá sus experiencias, así como también contamos con la presencia de Verónica Galarraga, quien fuera distinguida en 2023 como Mejor Confitera de las Américas, con todo lo que ello significa para el CIPU, considerando que Uruguay ostenta cuatro distinciones a nivel de la CIPAN, lo que nos llena de orgullo. También destacó la presencia de Pedro Kapacevich, conocido

docente del ITP, a quien cedió la palabra para informar sobre las actividades del Instituto.

Kapacevich expresó que desde el lugar que ocupa ha tenido la oportunidad de acompañar a muchas personas que se acercan a la panadería, la pastelería o la gastronomía con ganas de aprender, mejorar y profesionalizarse, destacando que en el oficio, aprender no es solamente incorporar una receta, sino que también es entender los procesos, conocer las materias primas, dominar las técnicas, respetar los tiempos y saber adaptarse a lo que va cambiando, por lo que desde el ITP siempre se busca acompañar los cambios.





Justamente hoy –agregó– tenemos la oportunidad de escuchar a alguien que representa muy bien ese proceso. Gonzalo Arce pasó por el ITP, siguió formándose, siguió perfeccionándose y construyó un camino profesional que hoy es motivo de orgullo para todos nosotros. Su historia –continuó– nos muestra algo muy importante, que es que la formación puede abrir puertas, pero también que el crecimiento depende de la constancia, la práctica, la curiosidad y el compromiso con el oficio. Nada mejor, entonces, que dejar la palabra a Gonzalo,

para que nos cuente su historia, finalizó.

Exposición de Gonzalo Arce

Tras agradecer al CIPU, al ITP y a todos los presentes, Gonzalo destacó que resultaba muy especial para él este lugar y el poder compartir un poco de su historia, señalando que nació y creció en Fray Marcos, un pueblo chico de Florida y que su crianza en el campo fue importante para mostrarle el valor del trabajo, la constancia, la sencillez y el respeto hacia los procesos. Destacó que si bien su llegada a

la panadería no fue algo inmediato, se fue acercando a ella de a poco, al principio por curiosidad y con el tiempo esa curiosidad se transformó en pasión, resaltando que fue muy importante una experiencia que tuvo en Irlanda, donde comenzó a acercarse más al pan de masa madre y a la bollería, por lo que al volver al Uruguay sintió que necesitaba formarse de verdad para profundizar en el oficio y fue así que llegó al ITP, donde se formó como maestro panadero. Ello –continuó– me confirmó que no solamente es un trabajo, sino que era un camino que me brindó he-





ramientas, técnica, métodos y una forma de mirar el oficio con responsabilidad, comprendiendo los procesos, sabiendo por qué pasan las cosas y corrigiendo errores para mejorar.

Enfatizó luego que más allá del producto, es muy importante la experiencia con la gente, que una persona entre a la panadería y se sienta bienvenida y se retire contenta con lo que se hace. Ese reconocimiento –subrayó– es un motor enorme e impulsa a seguir mejorando.

A lo largo de este camino –su-



brayó- tuve experiencias muy valiosas. Una de ellas fue el reconocimiento como Mejor Panadero de las Américas, que para mí fue un orgullo enorme. Fue una confirmación de que todo el esfuerzo, la formación y la dedicación tenían sentido. Pero también fue una responsabilidad, porque cuando uno recibe un reconocimiento así, siente que no está representando solo su trabajo, sino también a su país, a su oficio y a todos los que de alguna manera fueron parte del camino. Pero también creo que los reconocimientos no son un punto de llegada definitivo; son parte del camino, Incluso cuando llegan esos momentos importantes, uno tiene que seguir aprendiendo, seguir mejorando y seguir compartiendo conocimiento, señaló.

Gonzalo resaltó luego que por eso hoy disfruta mucho de po-

der compartir lo que aprendió, dar clases, conversar con colegas y seguir creciendo junto a otros. Porque -enfaticó- creo en una panadería que no solo busca perfeccionarse, sino también compartir.

Se dirigió luego a quienes están estudiando o ya pasaron por el ITP, diciéndoles que aprovechen la formación, que pregunten, que practiquen, que no se queden solo con lo que ya saben, pues el oficio tiene mucho de técnica, pero también tiene mucho de actitud, marcando que hay que ser constante, curioso, paciente y respetuoso con los procesos.

Y sobre todo -resaltó- hay que entender que la formación abre

puertas. A veces uno no sabe exactamente hasta dónde puede llegar, pero cuando se prepara, cuando trabaja con compromiso y cuando pone pasión en lo que hace, empiezan a aparecer oportunidades.

Para mí, volver hoy al ITP es una forma de agradecer y también de recordar que una parte importante de mi recorrido empezó acá y el mensaje que les puedo dejar es que "sigan formándose, sigan practicando y sigan creyendo en el valor de lo que hacen", concluyó.



Cierre y degustación

Tras un espacio abierto a las preguntas de los asistentes, que fueron respondidas por Gonzalo, Pedro Kapacevich procedió a informar sobre los cursos programados en el ITP para el segundo semestre del año, finalizando la parte formal del evento Jorge Fernández, quien agradeció a todos los presentes

por acompañar en estas instancias y, en forma especial a Gonzalo por compartir su historia, su experiencia y su mirada sobre el oficio, considerando que su crecimiento es un orgullo también para la institución. Asimismo agradeció a Verónica Galarraga y a Pedro Kapacevich, invitan-

do entonces a una degustación de productos elaborados por Gonzalo y por Verónica, quienes además ofrecieron una detallada información sobre las exquisiteces presentadas en la mesa, dando lugar la degustación a un interesante intercambio entre todos los asistentes.



La Industria Panaderil



ESPECIAL PARA ELABORACIÓN DE PANIFICADOS, ROTISERÍA Y COCINA PROFESIONAL.

Ideal para la creación de panes artesanales, roscas, cañoncitos, galletas criollas, grisines, bizcochos y hojaldres. Aporta un sabor único y suavidad excepcional a masas de empanadas, pastas, patés, embutidos, rellenos y frituras.

OFERTA LANZAMIENTO

CAJA 10kg (4 sachet 2,5kg c/u)

\$ 247,00



Refinería de Óleos Uruguay S.A.

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

CAJA 4,8 kg
(16 sachet de 300g c/u)

\$ 85,00

¿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!

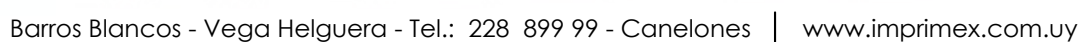
Comunicate con las oficinas del ITP



CIPU - Mayo - 2026



.23



Instituto Tecnológico del Pan

Curso de Tecnología de la Panificación

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ENFOQUE

Curso teórico-práctico cuyos objetivos son; contribuir a profesionalizar el oficio del panadero, a través de la capacitación del personal de elaboración y de los titulares afectados al cargo de maestro amasador y maestro de pala, de los establecimientos de panadería.

Proporcionar conocimientos tecnológicos sobre materias pri-

mas y procesos, así como sobre su aplicación práctica.

Informar sobre la normativa vigente en aspectos como seguridad y bromatológico. Proporcionar un ámbito de puesta en común y discusión de aspectos técnicos diversos de la panificación.

Brindar información sobre fuen-

tes de consulta bibliográfica en las diversas áreas.

DIRIGIDO A:

- Maestros amasadores, maestros de pala y ayudantes panaderos experimentados que conozcan y realicen eventualmente tareas de maestro.
- Propietarios de panaderías e hijos de estos, cuya función

en el establecimiento esté vinculada a las tareas propias de maestro.

- Supervisores y técnicos de empresas relacionadas con la elaboración de panificados.
- Alumnos de Panadería Avanzada.

CONTENIDO DEL CURSO

Las bases de la panificación explicadas en profundidad, para la prevención y resolución de problemas en la elaboración.

Materias primas: trigo / harina / herramientas para determinar su calidad / harinas especiales / Aditivos / Levaduras / Materias grasas / otras materias primas (agua, sal, azúcares, huevos, malta, hidrocoloides, miel, etc. Química de la panificación: bases elementales y su relación

con la práctica.

Los procesos: balanceo de la receta / balance térmico / amasado / sistemas de panificación / manipulación de la masa / fuerza de la masa / fermentaciones / aplicaciones de frío/ cocción y hornos / conservación / elaboraciones diferidas.

Defectos en panificados: causas y soluciones / enfermedades del pan.

Calidad / apreciación de la calidad / criterios.

Normas vigentes: Seguridad / UNIT / Reglamento Bromatológico Nacional / normas para locales y elaboradores / organismos de control.

Técnicas de producción diferidas.

El uso del frío en panadería.

Panadería congelada.

Masa madre y prefermentos.

El envejecimiento en el pan

NOCTURNO

Inicio: 21 de julio

Finaliza: 10 de setiembre

Frecuencia: martes y jueves

Horario: Clases teóricas: 18:30 a 21:30 horas; Clases prácticas: 17:00 a 21:00 horas.

MATUTNO

Inicio: 9 de octubre

Finaliza: 27 de noviembre

Frecuencia: miércoles y viernes

Horario: Clases teóricas: 9:30 a 12:00 horas; Clases prácticas: 8:00 a 12:00 horas.

Costo: 12 clases teóricas: \$ 20.800; 3 clases prácticas: \$ 6.500.

Nota: el inicio del curso está supeditado a que se cubran los cupos necesarios, de lo contrario no se realiza.

La Industria Panaderil

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



Probá nuestras pasas de uva y nuestra jalea de damasco



Sumate junto a nosotros a la campaña de pascua 2026.

16 de mayo-San Honorato, patrón de panaderos y pasteleros

La Industria Panaderil

CIPU - Mayo - 2026



Honorato es un nombre latino (Honoratus) que significa en primer lugar “persona a la que se honra por sus merecimientos”. Como derivado de éste, llegamos al significado de “honrado” que nos es más familiar. Tuvo que ser en los primeros tiempos del cristianismo un sobrenombre bastante frecuente, convertido luego en nombre, puesto que aparecen en el santoral hasta ocho santos así llamados, sin contar el femenino Honorata, con cuyo nombre tenemos una santa (hermana de San Epifanio) que murió en Pavía el año 1500 y San Honorio, nombre de la

misma raíz latina y que suele asimilarse con el de Honorato.

San Honorato, patrón de los panaderos, fue obispo de la localidad francesa de Amiens allá por el siglo VI. Nació en Port-le-Grand, en Pothieu, no conociéndose con exactitud en que fecha concreta, y murió en la misma localidad un 16 de mayo en la primera mitad del siglo VII (alrededor del 650).

Era miembro de una de las familias más importantes del país y practicó desde la infancia la virtud. Fue San Beat su maestro y su guía espiritual, y fallecido su prelado, y en atención a sus al-

tas virtudes fue escogido para sucederle, pese a su fuerte resistencia, ya que no creía merecer tal honor.

Según cuenta la tradición, durante su consagración, Dios quiso confirmarle con un prodigio, y los asistentes vieron descender sobre su cabeza un rayo divino y un aceite misterioso.

Cuando se supo en Port-leGrand que había sido proclamado al episcopado, su mamá, que estaba en esos momentos cociendo pan en la casa paterna, acogió la buena nueva con completa incredulidad, y dijo que sólo se lo creería si la requemada pala

para hornear que tenía en la mano echase raíces y se convirtiese en árbol. Fiel a su palabra, a continuación plantó en el patio de la casa la pala, convirtiéndose en una morera que pronto dio flores y frutos. Todavía en el siglo XVI se seguía enseñando este árbol en la casa paterna de San Honorato. Desde entonces, floristas y panaderos se disputaron el santo patrón.

Volviendo a la vida del santo, después de haberse producido el milagro, se cuenta que durante su episcopado fue honrado con otros sucesos extraordinarios, tales como la aparición de los cuerpos de los santos Fuscio, Victorico y Genten, que habían permanecido ocultos de los fieles más de trescientos años. Dicen también de San Honorato, que su obispado fue significado por una serie de prodigios que demostraron su santidad, siendo además, especialmente distinguido por el Señor.

Sigue la leyenda atribuyendo a este santo numerosos milagros durante su vida y después de su muerte. Muchos siglos después de su fallecimiento, para socorrer las necesidades del pueblo en épocas de terrible sequía, el obispo Guy, hijo del conde de Amiens, ordenó una procesión general en la que se llevó la urna con el cuerpo del santo alrededor de los muros de la ciudad, consiguiéndose al fin la lluvia tan deseada y necesitada. Se le atribuyen a lo largo de los siglos infinidad de milagros, los paralíticos anduvieron, los sordos oyeron, los ciegos vieron y los prisioneros recobraron la libertad.

San Honorato señalaba claramente a los molineros y a los panaderos como sus protegidos. El culto a San Honorato desbordó los límites del obispado y se extendió, primero, por todo el país, y más tarde, más allá de las fronteras.

En 1202, el panadero Renold Theriens, regaló en París unos terrenos para construir una capilla en honor al santo. Más tarde, esta llegó a ser una de las más ricas de París, dando lugar además a la Rue y al Faubourg Saint Honoré, una de las calles más simpáticas y bulliciosas de la capital gala. En 1400, los panaderos de París establecieron su cofradía en la iglesia de San Honorato, celebrando desde entonces su fiesta patronal el 16 de mayo y propagando esta devoción y patronazgo por todo el mundo.

Era tan grande esta devoción, que en 1659, Luis XIV precisa que cada panadero “debe observar la fiesta de San Honorato, asistir el día 16 de mayo al servicio divino y pagar todos los domingos una retribución para subvenir a las expensas de la comunidad”.

De todas formas, no en todos los lugares de religión cristiana o católica, los panaderos rinden culto a San Honorato. En otros sitios lo fue San Ludardo, que en el siglo XIII, ejerció la profesión de panadero; en Saint-Denis lo es San Illes, porque su nombre en griego, significa trigo; en Flandes y en diversas localidades belgas es San Ambert, obispo de Cambrai, porque un panadero fue curado por su mediación; en Valencia es la Virgen de la Merced; en Castellón, Nuestra Sra. De Lidón; en Zaragoza, Santa Rita de Casia. Sin embargo, no siempre lo ha sido, en Barcelona, fueron también patronos de la panadería San Gim y San Juan del Pan.

Aunque haya lugares concretos en donde no sea San Honorato patrón de los panaderos, lo cierto es que para casi todo el mundo cristiano, no cabe lugar a dudas, a quien se debe venerar. El 16 de mayo ha sido y lo será siempre el día en que los panaderos festejan su patronazgo.

Fuente: www.es.catholic.net

**JUNTOS
COMPRAMOS
MEJOR**

Mediante diversos convenios y alianzas con importantes empresas de plaza, hemos logrado para el socio un precio justo y real, en gran parte de los distintos insumos de la panadería. Un sistema que lo sostiene y lo apunala el propio panadero con su preferencia. Con dos entregas semanales en la propia empresa o el servicio de venta en la sede social, cubre un importante aspecto del quehacer diario de la panadería.

Sumese y disfrute de los beneficios.

ESCANEA EL CÓDIGO QR
PARA ACCEDER AL
CATALOGO COMPLETO

RECORDAMOS QUE PUEDEN REALIZAR
LOS PEDIDOS A TRAVES DE LA WEB:
WWW.CIPU.ORG.UY



Ministro Oddone realizó una puesta a punto de la situación macroeconómica y explicó los temas en agenda para 2026

El ministro Gabriel Oddone participó del almuerzo de ADM, donde repasó la situación macroeconómica del país y el contexto internacional. Asimismo, abordó la apertura comercial y detalló las iniciativas que impulsará el Poder Ejecutivo para combatir la pobreza infantil.

“**E**l Poder Ejecutivo está pensando en convertir en proyecto de ley el fortalecimiento y unificación del sistema de transferencias para la infancia. El objetivo es mejorar la cobertura, reducir costos de gestión y destinar más recursos para atender la pobreza infantil”, dijo el ministro ante el auditorio.

Oddone agregó que el objetivo principal de las políticas sociales de este gobierno es fortalecer la capacidad de asistencia y de contención de los hogares vulnerables donde habitan niños, niñas y adolescentes.

Con respecto al contexto global y las expectativas de crecimiento el secretario de

Economía mostró cómo las perspectivas de todas las economías se han visto reducidas. Por ejemplo, las economías emergentes bajaron su perspectiva de 4,4% a 3,9%. Además, Oddone mostró los índices que evidencian los picos de incertidumbre que ha dejado el conflicto en Medio Oriente.

Por otro lado, el ministro confirmó que se tendrán en cuenta las recomendaciones del Diálogo Social de confirmación de la edad de retiro en 65 años y causal de retiro anticipado con incentivos para postergar el retiro.

Durante su presentación Oddone mostró un gráfico para evidenciar la sostenibilidad del sistema. “Si bien en valor esperado

el sendero fiscal no cambia, la incertidumbre se acota porque se reducen las contingencias”, dijo.

Por otro lado, el ministro aseveró que Uruguay se encuentra ante un escenario de mayor apertura comercial y resaltó la importancia del acuerdo Unión Europea-Mercosur.

Oddone explicó que dentro de las iniciativas a presentar por el MEF está el proyecto de ley de Competitividad e Innovación, que plantea una profunda reforma estructural orientada a la desburocratización de la economía y la facilitación del comercio exterior.

En materia de agilización de trámites, la iniciativa promueve



la simplificación tributaria para pymes, la adopción obligatoria del certificado notarial electrónico, y herramientas clave como la Ventanilla Única Marítima y la central única de balances de la Auditoría Interna de la Nación (AIN)

En el plano del comercio internacional, el proyecto busca dinamizar el sector a través de la creación del autodespacho aduanero y una revisión exhaustiva para racionalizar las tasas vigentes.

Por otro lado, la normativa introduce cambios de fondo en las áreas de competencia del mercado y desarrollo tecnológico. En lo que respecta a la Defensa de la Competencia, se propone transformar la actual Comisión

en un Servicio Descentralizado, dotándola de mayores capacidades de investigación, separando estrictamente las funciones investigativas de las decisorias, y garantizando mecanismos más competitivos en las compras públicas y la reglamentación del segundo registrante.

En el ámbito de la innovación, el proyecto apuesta a la modernización financiera mediante la creación de sandboxes regulatorios para el sector Fintech, el impulso a las startups, la actualización de la ley de fondos de inversión, y el fortalecimiento general de los instrumentos de apoyo y financiamiento para emprendimientos tecnológicos.

Además, recordó que el Estado

comenzará un estudio con la OCDE sobre oportunidades de mejora para la regulación y los marcos de política. También mencionó la asistencia técnica que se está llevando a cabo con el FMI para la gestión y la transparencia de las finanzas públicas en estadísticas fiscales, contabilidad patrimonial para el Gobierno Central y el ciclo presupuestario.

Por último, Oddone anticipó los puntos de la agenda 2026 de cara al segundo semestre del año, donde se destacan iniciativas en materia de infraestructura, puertos, riego, energía y el sistema financiero.

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

FIPAN

21 a 24 Jul 2026

13:00h às 21:00h
(dia 24 encerramento às 19:00h)
Expo Center Norte - São Paulo - SP

FIPAN es una de las ferias comerciales más importantes del mundo en los sectores de **panadería, confitería y servicios de alimentación**, consolidándose como mucho más que un evento: es una **plataforma de desarrollo para los sectores involucrados**.

La feria reúne a cerca de **59.000 profesionales de Brasil y del extranjero**, estableciéndose como el principal punto de encuentro para la cadena de producción y un entorno estratégico para **la innovación, la tecnología, el networking y la generación de negocios**.

Con aproximadamente **450 expositores y 1700 marcas**,

FIPAN destaca por la presentación de **soluciones avanzadas, demostraciones prácticas** y un **sólido programa de formación profesional** conectado con las necesidades reales del mercado. Uno de sus pilares principales es el **Congreso FIPAN**, que reúne a cerca de **1500 asistentes durante tres días** y ofrece contenido de alto nivel impartido por expertos, líderes y referentes del sector.

Impulsada por un propósito claro, FIPAN fomenta el **desarrollo, la valoración y el empoderamiento de los profesionales brasileños**, a través de **campeonatos internacionales, clases técnicas y experiencias prácticas**, promoviendo **la visibilidad global**,

el intercambio de conocimientos y fortaleciendo el papel de liderazgo de Brasil en un mercado cada vez más **innovador, competitivo y globalizado**.

Organizada por **SAMPAPÃO - la Asociación de Industrias de Panadería y Confitería de São Paulo** - FIPAN reafirma su **compromiso y misión** de impulsar el **crecimiento sostenible del sector**, promover el **desarrollo profesional**, estimular la **innovación continua** y contribuir activamente al **fortalecimiento de la industria nacional**, siempre con responsabilidad, visión de futuro y un impacto positivo en toda la cadena.

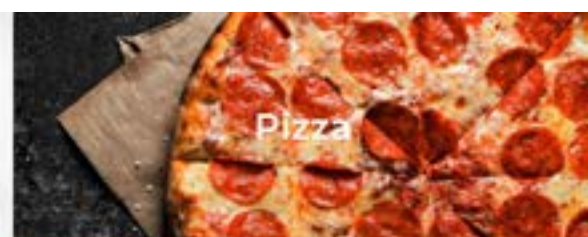
Fuente: www.fipan.com.br



Hornada



Confitería



Pizza



Café



Servicio de alimentos



Helado



*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

  @molinossan jose uruguay

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

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.

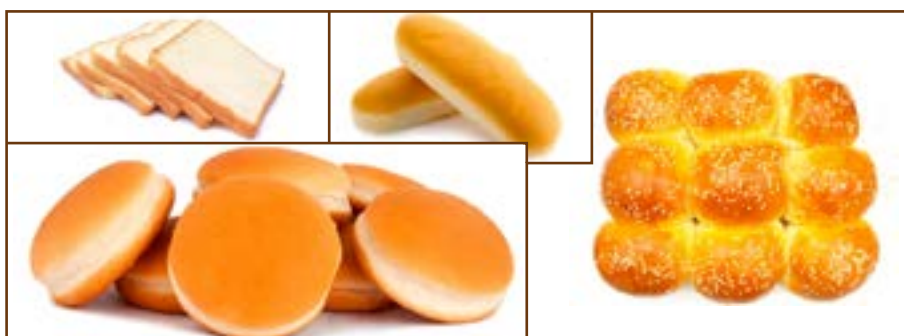
Dosis 150g a 200g por bolsa de 25Kg. – Cajas x 10 kg.



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.



PAN MARSELLES ESPECIAL O CUERNITOS



Ingredientes	Cantidad(g)
Harina de trigo:	2000 g
Agua:	1100 g
Azúcar:	60 g
Levadura fresca:	40 g
Sal:	30 g
Mejorador:	c/s
Grasa (para el empaste/untar):	323 g
Harina de maíz o pan rallado (para la base):	c/s

Procedimiento:

- 1.** Balance y Mise en Place: Realizar el balance térmico para asegurar la temperatura final de la masa. Pesar y medir todos los ingredientes con precisión.
- 2.** Amasado: Colocar en la amasadora la harina, el agua, la sal, el azúcar y el mejorador. Iniciar el proceso (5 minutos en velocidad lenta y 10 minutos en velocidad rápida). Incorporar la levadura fresca desgranada 5 minutos an-

tes de finalizar el tiempo total de amasado para preservar su fuerza.

- 3. Refinado (Sobado):** Pasar la masa por la sobadora entre 4 y 5 veces hasta obtener una lámina lisa y elástica. Emparejar el bastón y formar una pieza cilíndrica grande y uniforme.
- 4. Fermentación en bloque:** Disponer el bastón en un lugar libre de corrientes de aire y dejar fermentar entre 60 y 90 minutos.
- 5. Pre-armado y Empaste:** Bajar el bastón desgasi-
ficando de forma leve. Estirar la masa hacia los la-
terales y marcar una línea longitudinal en el centro.
Colocar la grasa sobre la marca y encerrar la pieza
sellando el bastón según la técnica tradicional
- 6. Fermentación en pieza:** Trasladar el bastón a
la cámara de fermentación a una temperatura de
30°C con un 75% de humedad. Dejar levar hasta
que la pieza duplique su volumen inicial.
- 7. División:** Una vez fermentado, utilizar un molde
especial de zigzag para cortar las piezas del ta-
maño deseado. Estibar de forma inmediata sobre
chapas previamente preparadas.
- 8. Horneado:** Cocinar a 220°C con aplicación de
vapor al inicio. El tiempo estimado es de 15 minu-
tos o hasta lograr el color y la estructura deseada.

NOTAS Y TIPS ADICIONALES

Para lograr la textura característica del Marsellés Especial en la base, se recomienda trabajar la masa preferentemente sobre harina de maíz; como alternativa técnica, puede utilizarse pan rallado fino.

Es fundamental que la grasa utilizada para el un-
tado esté a temperatura ambiente (punto poma-
da) para asegurar una distribución uniforme sin
romper la estructura de la masa.

El corte con el molde zigzag debe ser firme y de-
cidedido para mantener el dibujo y la forma de los
cuernitos durante la expansión final en el horno.





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 PUEDAS SORPRENDER A TUS CLIENTES
CON LOS PRODUCTOS QUE BUSCAN HOY.

PATRICK DUFFY: fue una de las grandes estrellas de televisión en EE.UU., pero ahora vende pan de masa madre

La Industria Panaderil

CIPU - Mayo - 2026

El actor Patrick Duffy comenzó su negocio como una forma de pasar el tiempo durante la pandemia y lo convirtió en un negocio rentable; los productos ya se pueden adquirir en el supermercado

LA NACION



Patrick Duffy agregó los kits de masa madre deshidratada para que las personas pudieran realizar todo el proceso y hornear en sus casas (Instagram/@therealpduffy)

La pandemia por Covid-19 obligó a muchos famosos a llevar su talento más allá de la televisión, tal es el caso de **Patrick Duffy**, estrella de la serie aclamada *Dallas*. Lo que comenzó como

un pasatiempo, se convirtió en negocio y ahora dirigen un emprendimiento en el que **hornean pan de masa madre** y otros productos que se venden en los supermercados Kroger en Ohio, Estados Unidos.

Así fue como Patrick Duffy renunció a la televisión y comenzó a vender pan de masa madre

Duffy, el actor que alcanzó la

fama al interpretar a personajes como **“Bobby” en Dallas**, comenzó con **su talento para la cocina** como una forma de entretenerse mientras todo el mundo se encontraba en cuarentena. Al inicio, **solía regalar pan de masa madre a sus amigos**, quienes comenzaron a pedirle más y más producto.

El primer **acercamiento del actor por la cocina**, comenzó cuando era muy pequeño y se mudó junto con sus padres y su hermana **desde Montana a Alaska**, recuerda en su sitio web oficial *Duffy's Dough*, mismo nombre que lleva el emprendimiento.

Fue ahí que un vecino le **regaló a la madre de Duffy una masa madre**, lo que daría inicio a una tradición familiar que se preservó en la familia del protagonista de series de televisión estadounidenses.

Es así como, junto a su novia actual Linda Purl, que el famoso inició un **proyecto que buscaba resolver la inseguridad alimentaria** en el país norteamericano con kits de masa madre deshidratada que ahora se venden en supermercados de Ohio.

Un negocio de panadería con fines altruistas

Con el paso del tiempo, el negocio comenzó a diversificarse y ahora no solo ofrecen hogazas del tradicional pan casero, sino que también venden **pan de granos, panecillos ligeros y esponjosos y baguette rústico crujiente**, según su menú.

Duffy's Dough asegura que el **100% de sus ganancias están destinadas a combatir el hambre en EE.UU.** con ayuda de organizaciones como No Kid Hungry y Meals on Wheels, enfocados en apoyar a niños y adultos mayores.

Tanto Duffy como Purl son actores que han creado sus carreras en teatro y televisión, pero ahora aseguran que buscan “contar historias a través del pan”.

Así era la vida de Patrick Duffy como estrella de televisión en 1980

El famoso se graduó del **Programa de Capacitación para Actores Profesionales** de la Universidad de Washington en 1971, según el sitio web de *Duffy's Dough*.

Uno de sus papeles más icónicos y que lo catapultó a la fama es cuando dio vida al personaje de **“Bobby Ewing”** en la **serie de televisión Dallas**, aunque dentro de su carrera también destacan otras producciones, como **Step by Step** (Paso a Paso, en español).

De acuerdo con el *fan-dom* de *Dallas*, “Bobby” era uno de los personajes más queridos de esta serie, pues su personalidad era altruista y siempre buscaba hacer lo correcto.

En la serie, este personaje se enfrentaba en numerosas ocasiones a su hermano mayor **“Jock Ewing”**, quien en la trama actúa como el villano de la historia al ser un petrolero despiadado y conspirador.

Al ser **Dallas** su proyecto más importante, el famoso aún es recordado por ese icónico personaje, el cual **murió en la novena temporada**, pero reapareció en la décima, producción que reveló que todo lo sucedido fue un sueño.

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

Seguridad y salud laboral: MTSS promueve diálogo sobre tiempo de trabajo

En el marco del Día Mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo, el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS) promovió un espacio de reflexión que puso el foco en la prevención de riesgos laborales y en la necesidad de repensar la organización del tiempo de trabajo. “No bajar la guardia en cuanto al cuidado, en cuanto a la salud, en cuanto a las condiciones laborales de todas y de cada uno”, afirmó el ministro Juan Castillo al inicio de la actividad.



La jornada se inscribió además en la estrategia impulsada por el MTSS desde el inicio del actual período de gobierno, que tiene como uno de sus ejes el Compromiso Nacional por la Vida, la Salud y la Seguridad en el Trabajo, una iniciativa de carácter tripartito

orientada a fortalecer la prevención, la formación y la fiscalización en todo el territorio.

En ese sentido, el ministro subrayó la importancia de sostener el trabajo conjunto entre empleadores, trabajadores, Estado y academia, y planteó la

necesidad de abrir un debate sobre la reducción del tiempo de trabajo y su impacto en la calidad de vida. Según explicó, se trata de una discusión en curso a nivel nacional e internacional, que busca explorar si es posible avanzar hacia esquemas que permitan mayor tiempo de

descanso y esparcimiento sin afectar la productividad.

Por su parte, la subinspectora general de Trabajo, Andrea Bouret, señaló que esta línea de trabajo se enmarca en la Política Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, establecida por el Decreto 246/024, y destacó que la reducción del tiempo laboral puede constituir una herramienta relevante para la prevención de accidentes y enfermedades profesionales. En su intervención, remarcó la necesidad de abordar esta temática desde múltiples dimensiones, incluyendo la salud física y mental, la organización del trabajo, la fiscalización y la perspectiva de género.

Bouret también advirtió sobre la heterogeneidad del mercado

laboral uruguayo, donde conviven sectores altamente regulados con otros que presentan condiciones más exigentes o precarias, como algunas actividades rurales, el transporte o las nuevas formas de empleo en plataformas digitales. En ese marco, anunció el desarrollo de una mesa de trabajo conjunta con la academia para la elaboración de guías de evaluación de riesgos psicosociales.

El subsecretario de Trabajo y Seguridad Social, Hugo Barreto Ghione, destacó el carácter integral del enfoque promovido por el Ministerio y subrayó la importancia de articular el conocimiento académico con la experiencia de los actores del mundo del trabajo. En ese sentido, afirmó que “para transformar hay que conocer”, en refe-

rencia al proceso de generación de evidencia y diálogo que impulsa la cartera, y señaló que el análisis del tiempo de trabajo debe considerar su incidencia como factor de riesgo, tanto en su duración como en su configuración.

Asimismo, indicó que esta iniciativa se enmarca en un proceso más amplio de discusión en el Consejo Superior Tripartito, donde se analizan posibles caminos para actualizar la regulación del tiempo de trabajo en un contexto marcado por transformaciones tecnológicas, productivas y sociales.

En declaraciones a la prensa, el inspector general de Trabajo, Luis Puig, recordó que esta conmemoración tiene su origen en las luchas sindicales in-

INTENSO SABOR

CON LA MEJOR
VAINILLA
DEL MERCADO



¡Nos encanta
crear sabores!



0800 6666

CHIAVETTA
¡Pasión por el Sabor Artesanal!

ternacionales por mejores condiciones laborales y advirtió sobre la magnitud del problema a nivel global, con millones de accidentes y enfermedades vinculadas al trabajo cada año. En ese contexto, subrayó la importancia de fortalecer las políticas de prevención y de avanzar en cambios en la organización del trabajo.

Puig destacó que en Uruguay se ha registrado una reducción de los accidentes laborales mortales en el último período, aunque advirtió que la situación sigue siendo preocupante y requiere profundizar las acciones de fiscalización, especialmente en territorio y en sectores con mayores niveles de precarización. Además señaló que la reducción del tiempo de trabajo forma parte de los debates en curso y puede contribuir a mejorar las condiciones laborales y disminuir riesgos.

La actividad continuó con una mesa académica que aportó evidencia, enfoques interdisciplinarios y nuevas dimensiones al debate, en diálogo con las políticas públicas impulsadas por la cartera. Las exposiciones coincidieron en que la discusión sobre la jornada laboral no puede limitarse a una dimensión normativa o económica, sino que involucra directamente la salud, la calidad de vida y la organización social del trabajo.

La doctora Graciela Giuzio planteó una mirada histórica y jurídica del vínculo entre tiempo de trabajo y salud, recordando que los primeros convenios internacionales ya establecían límites a la jornada con ese objetivo. En ese sentido, señaló

que la reducción del tiempo de trabajo ha estado tradicionalmente asociada a la protección de la salud y, más recientemente, a la conciliación entre vida laboral y familiar, advirtiendo además sobre la importancia de incorporar una perspectiva de género en este debate.

Por su parte, Eugenia Fernández centró su intervención en los riesgos psicosociales, destacando que las largas jornadas, la inseguridad laboral y la hiperconectividad configuran hoy uno de los principales desafíos para la salud de las personas trabajadoras. En ese marco, advirtió que “sin una desconexión real, no hay salud posible”, al tiempo que planteó la necesidad de avanzar en el derecho a la desconexión.

Desde el campo de la salud ocupacional, la doctora Nurit Stolovas aportó evidencia científica internacional que vincula las jornadas extensas —en particular aquellas que superan las 55 horas semanales— con un aumento del riesgo de enfermedades cardiovasculares y cerebrovasculares, subrayando el impacto directo del tiempo de trabajo en la salud.

En tanto, la profesora Silvia Franco abordó el tema desde la psicología del trabajo, señalando que la relación entre horas trabajadas y productividad no es lineal. Indicó que jornadas extensas pueden derivar en fatiga, errores y menor rendimiento, mientras que experiencias de reducción horaria han mostrado efectos positivos, como la disminución del ausentismo.

A su turno, la magíster Mariana Mendy planteó que la reducción

de la jornada debe analizarse como parte de un sistema más amplio que incluye la organización del trabajo, las relaciones laborales y las transformaciones tecnológicas. En ese sentido, sostuvo que no se trata únicamente de regular el tiempo, sino de intervenir sobre el proceso productivo y considerar cómo se distribuyen los incrementos de productividad en la sociedad.

Durante la actividad, además, se dio lectura a una declaración del Consejo Nacional de Salud y Seguridad en el Trabajo (CONASSAT), en la que el Gobierno, las cámaras empresariales y el PIT-CNT reafirmaron su compromiso con la construcción de una cultura de prevención en la que la vida y la salud sean prioridad, destacando que la seguridad y la salud en el trabajo son derechos fundamentales.

En el cierre, Barreto Ghione retomó los principales aportes del panel y señaló que las exposiciones “aclaran, pero también complejizan” el debate, subrayando la importancia de incorporar dimensiones como el género, la hiperconectividad, la evidencia científica y la heterogeneidad productiva en la discusión.

La jornada dejó planteado un escenario de trabajo que continuará desarrollándose en los ámbitos de negociación y análisis técnico, con el aporte de la academia y los actores sociales, en torno a uno de los debates centrales del mundo laboral contemporáneo.

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



Bettercreme®

¡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 recíbelas recetas!



FOOD
SOLUTIONS

nortesur 

América Latina traza su propio camino en la IA: presentan un plan para consolidar esta tecnología en la región

BUENOS AIRES (Infobae/por Renzo Gonzáles) – El plan destaca la necesidad de cerrar brechas estructurales en infraestructura, talento y acceso a datos



América Latina presentó oficialmente una hoja de ruta regional para la gobernanza de la **inteligencia artificial (IA)**, impulsada por el sector privado, con el objetivo de acelerar la adopción responsable y convertir la IA en motor de productividad y desarrollo inclusivo.

El anuncio se realizó en el marco del encuentro internacional “IA en América Latina: el rol de las empresas en su gobernanza”, celebrado en **Bogotá** y liderado por el **Centro Internacional para la Empresa Privada (CIPE)**, junto a la **Cámara Colombiana de Informática y Telecomunicacio-**

nes (CCIT), el **Centro Nacional de Consultoría (CNC)** y aliados regionales de **Chile, Colombia y Perú**.

Un plan regional con enfoque práctico y consensuado

La hoja de ruta, concebida como mecanismo de solución regional, plantea la creación de una **Plataforma Regional del Sector Privado sobre IA**. Esta plataforma busca construir estándares comunes, principios de uso responsable y lineamientos regulatorios armonizados para toda la región.

En su primera fase, que se de-

sarrollará en los próximos **12 a 18 meses**, se priorizan acciones concretas como el establecimiento de principios regionales de gobernanza, la definición de parámetros regulatorios consensuados, el fortalecimiento de capacidades para **micro, pequeñas y medianas empresas (MiPymes)**, lineamientos sobre seguridad económica y gestión de riesgos, acceso a financiamiento para adopción tecnológica y la expansión de talleres técnicos a más países latinoamericanos.

Las MiPymes, en el centro del desafío

La propuesta pone énfasis en

la democratización de la tecnología, al identificar a las **MiPymes** como el verdadero reto de la gobernanza regional. Según datos presentados, en **Colombia**, dos de cada tres MiPymes ya reportan uso de IA, mientras que en **Perú** la adopción oscila entre el **13 % y el 16 %**.

En **Chile**, cerca del **70 % de las MiPymes** se encuentra en proceso de incorporación, aunque solo una parte la integra de manera transformadora. El objetivo es cerrar las brechas estructurales que aún limitan la adopción empresarial, principalmente en infraestructura, talento, acceso a datos y financiamiento.

Angela María Vélez, directora de CIPE Colombia, explicó que “la gobernanza de la IA en América Latina no puede limitarse a la regulación; requiere una hoja de ruta construida desde el consenso entre distintos actores de los sectores privado, público y académico, enfocada en las verdaderas necesidades de la región, especialmente en las MiPymes, que representan la mayoría del tejido productivo regional y debe contar con condiciones para adoptar esta tecnología de manera segura, competitiva y sostenible”.

Cooperación regional y respaldo institucional

La iniciativa encuentra un entorno favorable gracias a la convergencia de políticas públicas en países como **Chile, Colombia y Perú**. Chile se consolida como líder regional al ocupar el primer lugar en el Índice Latinoamericano de Inteligencia Artificial (ILIA) 2025, **con 70,56 puntos**

sobre 100, sustentado por una infraestructura digital robusta y altos niveles de conectividad. La estrategia regional apunta a avanzar en la gobernanza y adopción responsable de la inteligencia artificial.

En Colombia, la **Política Nacional de Inteligencia Artificial**, establecida por el **CONPES 4144 de 2025**, marca seis ejes estratégicos y una hoja de implementación hasta 2030. Perú avanza con su **Ley N.º 31814**, su reglamento de 2025 y la **Estrategia Nacional de Inteligencia Artificial 2021-2026**, que priorizan transparencia, supervisión humana y protección de derechos.

Un modelo para la conversación global

La hoja de ruta posiciona a **América Latina** en la conversación internacional sobre gobernanza de la inteligencia artificial, proponiendo un modelo basado en cooperación regional, productividad y desarrollo económico inclusivo. Los sectores estratégicos identificados incluyen **agroindustria, minería, turismo, manufactura y servicios**, donde la IA puede acelerar la competitividad y la sofisticación tecnológica.

Maite Vizcarra, presidenta de la Comisión de Innovación, Tecnología e IA de la Cámara de Co-

mercio de Lima, señaló que “la hoja de ruta pone el foco donde realmente debe estar: en llevar la inteligencia artificial al corazón de la base productiva de la región y convertirla en un motor real de crecimiento económico. En el caso de Perú, esta propuesta llega en un momento clave, coincidiendo con el inicio de un nuevo gobierno y con la oportunidad de consolidar una política pública robusta sobre IA y gobernanza”.

El plan prevé la ampliación del ejercicio a más países latinoamericanos, con la intención de que la plataforma represente las particularidades e intereses de aliados regionales, y así consolidar un espacio de coordinación y colaboración público-privada.

Andrés Rengifo, consejero general adjunto de Microsoft para América Latina Hispanohablante, subrayó: “Hoy estamos hablando de una tecnología con un enorme potencial de impacto económico, y en ese sentido América Latina se encuentra al nivel de cualquier otra región del mundo. Ya estamos viendo efectos concretos en áreas estratégicas para nuestro desarrollo, así como casos emblemáticos y un creciente interés por la apropiación y adopción de la IA en toda la región”.

*Imagen ilustrativa: Infobae
Fuente: uy.press (www.uypress.net)*



Una subasta de obras de arte de chocolate recauda más de US\$ 125.000 en París

Publicado por Odett Jiménez

Veinte obras de chocolate, algunas firmadas por Pierre Hermé o Patrick Roger, fueron adjudicadas el lunes en París por un total de 108.100 euros -más de US\$125.000- durante la primera subasta benéfica dedicada a la «alta pastelería», anunció a la AFP la casa Artcurial.

Organizada por iniciativa del Chef pastelero Pierre Hermé, esta venta de esculturas de chocolate «es realmente una primicia», aseguró a la AFP el subastador Arnaud Oliveux, director asociado de la casa parisina de subastas.

Veinticinco Chefs pasteleros de renombre, entre ellos Cyril Lig-

nac, Cédric Grolet, Christophe Michalak, Yann Couvreur, Nina Métayer y Patrick Roger, participaron en esta subasta donde se les invitó a imaginar obras y experiencias exclusivas, con un precio global de partida estimado en 110.000 euros.

Al final de la subasta, se vendieron 24 conjuntos de obras de los



28 que se ofrecieron. La totalidad de los beneficios se destinará a BAB Charity, una asociación que apoya a los niños con leucemia en el hospital Trousseau, en París.

«Espero que podamos recaudar muchos fondos y hacer de esta primera edición un éxito que nos anime a realizar una segunda», confiaba Pierre Hermé a la AFP unos días antes del evento.

Entre las obras «bien vendidas» destacó una composición monumental de 495 huevos de chocolate y un huevo de cristal Daum, complementada con un taller con el chef para elaborar macarrones. También un tronco de Navidad inspirado en el universo oceanográfico de la artista estadounidense Courtney Mattison, acompañado de una cena en la

Maison Pierre Hermé, precisó Artcurial, sin revelar los montos. Entre los otros lotes destacados se encontraban una escultura de dos metros confeccionada por Patrick Roger, asociada a un encuentro y una degustación con el Chef pastelero, un imponente reloj de bolsillo firmado por Anne Coruble acompañado de un té en el Peninsula Paris donde

trabaja, o una pirámide de ositos de malvavisco de Cyril Lignac, complementada con una visita al rodaje de un programa en el canal M6 llamado «Le Meilleur Pâtissier».

Aunque estas piezas son comestibles, están principalmente destinadas a ser exhibidas, destacó Pierre Hermé.



«Cuando las tienes frente a ti, no quieres tocarlas porque son realmente magníficas visualmente», aseguró Arnaud Oliveux, considerando que la alta creación pastelera es «también una especie de arte culinario».

*Fuente: Revista Bakery
(revistabakery.com)*

TEMPORADA DE GRANOS Y SEMILLAS

PURATOS TE ACOMPAÑA EN

UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE



Seguinos en:



@PuratosUruguay



@Puratosuy



Puratos Uruguay

Web: www.puratos.com.uy | Teléfono: 0800-7500

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.



La sede social propia del Centro y una bandera

Ya con más de treinta y siete años de existencia, la institución gremial que alberga a los industriales panaderos, sus asociados comienzan a pensar en la necesidad de poseer una sede social propia. Y es así que los primeros pasos para ello se dan en octubre de 1924, cuando la Junta Directiva, ante un proyecto que presentara el socio Saturnino Fernández, aprueba el mismo, con la idea de adquirir *“en un paraje central, un terreno para levantar un edificio que sirva de sede social.”*

Se agregaba que *“El edificio constará de dos pisos. La planta baja constará de un gran salón y al fondo cocina y servicios. En el salón habrá toda clase de juegos o distracciones para entretenimientos de los socios, servicio de café y bar, etc.”*

“La planta alta constará de una sala para secretaría y un gran salón para las asambleas gremiales.”

Para financiar el proyecto, se pondrían en circulación 300 acciones de cien pesos cada una, las que serían colocadas entre los socios activos y cooperadores.

Sin embargo, esa idea parece no haber tenido el resultado es-



perado y en octubre de 1925, el Centro informa a sus socios de que se llevará a cabo una rifa de una sobadora SIAM, la que fuera donada, a cuyos efectos se emitirán 500 boletos con dos terminaciones cada uno, cuyo valor será de \$ 3,00, encargándose de su colocación los socios cooperadores.

Los fondos recaudados, serían destinados al proyecto de la sede social propia.

La sobadora fue donada por la empresa Juan Colominas y Cia., representante de la empresa SIAM Torcuato Di Tella, y su valor de venta era de \$ 420,00 oro.

Pero recién en la asamblea de socios llevada a cabo el 29 de

agosto de 1928, se aprueba la adquisición de un salón de 257 metros cuadrados, ubicado en la calle Municipio (hoy Joaquín de Salterain), casi Rivera.

La propiedad fue adquirida en remate público por la suma de \$ 9.550,00 (nueve mil quinientos cincuenta pesos), abonándose la mitad al contado y el resto a través de una hipoteca.

Luego de ello, comenzarían las obras de remodelación y acondicionamiento del local, para dar lugar a la nueva sede social propia.

Paralelamente, en la misma asamblea, se acordó la creación de la bandera gremial, para ser bautizada en el momento de la inauguración de la sede.

INAUGURACIÓN DE LA SEDE SOCIAL

Y el 14 de diciembre de 1928, se procedió a la inauguración de la sede social propia, recogiendo La Industria Panaderil el histórico hecho, diciendo:

“De acuerdo a lo anunciado, en la tarde del 14 del mes en curso, se inauguró oficialmente nuestra casa social propia.”

“En forma magnífica, tal como corresponde a un hecho de tanta trascendencia, fue entregada la casa al gremio.”

“El gran número de socios, delegaciones de la Sociedad de Almaceneros Minoristas, Lecheros, Peluqueros, Fabricantes de Vehículos, Defensa Minorista de ésta Capital, de la Federación Argentina de Industriales Panaderos, de los Centros de Patrones de Buenos Aires y La Plata, representantes de los Poderes Públicos y de la

prensa, asistentes a la ceremonia, contribuyeron a magnificar el acto hasta hacerlo destacar como una gran luz directriz en nuestra vida gremial.”

“Y es que la casa social propia, representa para un centro no sólo su mayoría de edad, sino que, más que eso, la capacidad más que suficiente para dirigir a un gremio; y en nuestro caso particular, el gremio de industriales panaderos así lo ha reco-

nocido y su apoyo al Centro ha hecho que éste pueda ostentar con justo orgullo, ante propios y extraños, nuestra casa propia.”

En el acto y tal como estaba previsto, fue presentada también la bandera social, en cuyo logo se identifican las iniciales del Centro Unión de Propietarios de Panaderías, denominación que identificaba en aquel entonces al hoy Centro de Industriales Panaderos del Uruguay.



La Industria Panaderil

CIPU - Mayo - 2026

HISTORIAS VERDADERAS



REGIONAL SUR S.A.

**Lo que hacés bien... ahora vale más.
Más variedad. Más margen.**

Incorporá semillas y avenas a tus elaboraciones y ofrecé productos con mayor valor percibido, mejor presentación y nuevas opciones para tus clientes.

Fácil de aplicar, versátil y con la calidad de Cosecha Dorada.

- Sésamo Blanco
- Sésamo Negro
- Sésamo Natural
- Semilla de Zapallo
- Semilla de Girasol
- Quinoa
- Semilla de Chía
- Semilla de Mostaza
- Lino Marrón

y más

Casa Central:
Dámaso A. Larrañaga 3624
ventas@regionalsur.com.uy

Sucursal:
Luis Batlle Berres 7140
ventaslbb@regionalsur.com.uy



Descubrí nuestro extenso catálogo



Por
consultas
o ventas:

2506 1149



www.regionalsur.com.uy

El mercado global del croissant rozará los 7.000 millones en 2026, con la masa madre como protagonista

El 30 de enero se conmemora esta delicia en plena expansión mundial, impulsada por ingredientes premium, auge cafetero y frío industrial; Europa lidera el negocio y fabricantes españoles ganan peso en el sector.



Por
Servimedia

El 30 de enero se celebra el Día Mundial del Croissant en un contexto de crecimiento del mercado global del croissant, que alcanzará este año un volumen de 6.995 millones de euros, un 4,62% más que los 6.686 millones registra-

dos en 2025, según el informe de Global Growth Insights.

Esta evolución está en línea con la tasa media de crecimiento anual del 4,65% prevista hasta 2033 que apunta el estudio, con Europa a la cabeza, concen-

trando cerca del 45% del mercado mundial, seguida de América del Norte y Asia-Pacífico.

Un crecimiento favorecido por la integración de ingredientes premium, como la masa madre, que están elevando el estándar

dar del croissant premium, así como por el auge de la cultura del café y el papel del croissant congelado, con un incremento cercano al 30% en los últimos años gracias a los avances en la cadena de frío. La tecnología del frío facilita su conservación y distribución en el canal profesional, mientras el comercio online refuerza esta tendencia.

Global Growth Insights también señala a la empresa española Europastry, especializada en masas congeladas, como uno de los principales actores internacionales del sector. “El croissant se mantiene en la cima de la bollería porque respetamos

su tradición y savoir-faire, incorporando ingredientes como la masa madre, que no son una moda sino la evolución natural del croissant premium. Su fermentación aporta ácidos y aromas que realzan el sabor de la mantequilla, mejora la mordida y favorece la absorción de minerales, contribuyendo a reducir el índice glucémico», explicó Miguel Fernández, director de I+D de Bollería de Europastry.

“Todo ello, combinado con un proceso tan natural como la tecnología del frío, simplemente frío, sin aditivos, nos permite conservar íntegra la receta, garantizando la textura, el ho-

jaldrado y el carácter artesanal y garantizar una calidad constante desde el obrador hasta el punto de venta, y facilitando su consumo con un sencillo horneado de 30 minutos», remarcó Fernández.

Esta apuesta por ingredientes de mayor calidad, junto con el desarrollo de propuestas personalizadas (como variedades veggie, de cereales o sin gluten) está reflejando la capacidad del croissant para evolucionar con los nuevos hábitos de consumo en todo el mundo sin perder su identidad como uno de los grandes iconos de la bollería.

Fuente: El Confidencial (www.elconfidencial.com)



DESDE 1985

MANTEX®

Chicharrones

LINEA PREMIUM

ESPECIAL PARA ROSCAS Y BIZCOCHOS





DESDE 1985

MANTEX®

GRASA VACUNA

HOMOGENEIZADA Y CENTRIFUGADA

APTA PARA FRITURAS **IDEAL PARA TODO TIPO DE PANIFICADOS**

PROMOCIÓN LANZAMIENTO

REFINERÍA DE ÓLEOS URUGUAYA S.A.

MASTER GRAS

NUEVA GRASA PREMIUM SÚPER REFINADA ARGENTINA

ÓLEO 36°/39°C



TRADICIONAL 42°/45°C





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

Tradición con un toque especial

La Industria Panaderil

CIPU - Mayo - 2026

.52

Los panes tradicionales son vitales para el éxito de las panaderías en el centro de Florida (Estados Unidos)

Desde 2006, Fortuna Bakery & Cafe ha servido como un lugar clave en Florida Central para disfrutar pastelería y panes colombianos y sudamericanos. Con 10 ubicaciones alrededor de Orlando, los clientes pueden gozar el sabro-

so aroma de la tradición latinoamericana. Cada mañana, los panaderos de Fortuna llegan para convertir a mano los ingredientes más frescos en deliciosos panes, pasteles y dulces.

Ricardo Panneflek, presidente de Fortuna Bakery, explica que las panaderías hispanas han disfrutado de un éxito sustancial en la categoría de pan debido a las tendencias de los consumidores que favorecen panes más sabrosos rellenos o cubiertos con sabores auténticos de México y América Latina. “En Estados Unidos encontrarás muchas panaderías locales en las comunidades. Muchas panaderías no han intentado atraer al mercado con más poder económico. Nuestro pan es diferente a los demás,” comparte Panneflek. “Decidimos atraer a personas que quieren algo más. Usamos leche entera, harina real y cascamos nuestros propios huevos. Combinamos eso con sabores y rellenos únicos. La gente disfruta del sabor de nuestros productos. En algún momento, los productos con co-

bertura azul, roja y amarilla tienen que tener un sabor diferente.” Las nuevas delicias venezolanas son el combo de tequeños, bolitos de yuca y queso, bolitos de plátano y queso.

Las especialidades de Fortuna Bakery incluyen las siguientes: La Empanada Colombiana es uno de los productos estrella de la panadería. Están hechas con harina de maíz casera y rellenos de carne molida, pollo o queso. La empanada de papa se hornea con harina de maíz casera y relleno de papa.

Otro producto creativo es el tequeño, una verdadera delicia venezolana. Estos se elaboran con queso blanco recién hecho y luego se envuelven en la más deliciosa masa semidulce empanizada.

Arepa de Choclo con Queso es otro platillo tradicional colombiano. Se prepara con maíz dulce y está repleto de sabores tradicionales y cubierto con queso blanco artesanal.





PAN CUBANO

El pan cubano es otro producto destacado en las panaderías del centro de Florida. Florida tiene una población cubana sólida y los clientes están ansiosos y emocionados de encontrar deliciosas opciones de pan cubano en sus tiendas locales. El Zócalo Supermarket en Haines City comercializa pan cubano en atractivos envases junto con panes en bolsas para una venta conveniente. “El pan cubano es muy popular entre nuestros clientes,” explica Elinor Vargas, gerente de tienda de El Zócalo en Haines City. Acapulco Tropical y Más en Ellenton, Florida, al sur de St. Petersburg, presenta grandes exhibiciones de pan cubano en bolsas en varias locaciones, incluyendo cerca de la caja registradora en una mesa de comercialización separada que atrae la atención directamente hacia la exhibición.

La moderna tienda de 30,000 pies cuadrados abrió sus puertas en 2020. “Nuestro equipo de empleados de cocina empieza a

las 4 de la mañana,” explica Ana Leyva de Acapulco Tropical. “Somos conocidos por nuestros panes caseros.”

PANES PARA SÁNDWICH

Las opciones saladas son un ejemplo perfecto de cómo Fortuna Bakery está ampliando sus ventas de pan y panadería. “Nuestro próximo paso es ampliar nuestro menú con sándwiches y sopas,” explica Panneflek de Fortuna Bakery. “Nuestros clientes quieren comida real. La comida reconfortante parece ser la tendencia ahora.” Fortuna Bakery ofrece una variedad de platillos reconfortantes que atraen a su grupo diverso y en constante crecimiento de clientes.

Las especialidades de Fortuna Bakery incluyen Pandebono, que es una “combinación mágica” colombiana de queso, harina de maíz, almidón y un huevo, dentro

de un pan naturalmente libre de gluten que es irresistible.

Las Palmeritas, también conocidas como orejas de elefante, son sabrosas delicias elaboradas con hojaldre horneado con azúcar. Un antojo perfecto para cualquier momento que se puede acompañar con café o té.

Pan de Queso es un pan de queso tradicional colombiano elaborado con harina para todo uso. “Es simple pero tentadoramente sabroso.” El pan es muy popular como tentempié.

Los buñuelos colombianos dulces, crujientes y sin gluten presentan una deliciosa combinación de harina de yuca y maicena frita para obtener un exterior deliciosamente crujiente.

*Fuente: BakeMark's Panadería
(www.bakemark.com)*



El valor de decir NO

En la vida no siempre hay que decir “sí” para complacer a los demás.

Aprender a poner límites, es un acto de amor propio.

Un “no” no significa egoísmo, significa respeto hacia nuestras emociones, nuestro tiempo y nuestra paz.

Decir “no” cuando algo no nos parece, cuando no queremos ir, cuando no podemos dar más, también es válido.

No siempre tenemos que tener, hacer o estar para todos.

Un “no” a tiempo puede evitar heridas, resentimientos y desgaste emocional.

Los “sí” y los “no” deben nacer de la sinceridad, no de la culpa ni de la obligación.

Al final, quien te valora entenderá que tu “no” es tan valioso como tu “sí”



Fuente: www.es.pinterest.com



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