

CIPU

Año 103

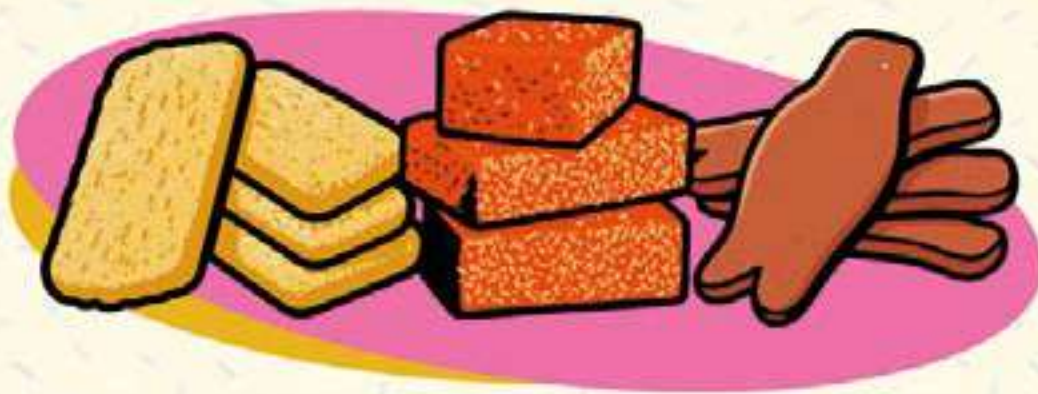
La Industria Panaderil

Julio 2026

No 1250

Ponele play *a la campaña de la nostalgia*

Vamos a hornear viejas tradiciones:
Mandiocas, Napoleones y Borrachos.



NUEVA CAMPAÑA DE MARKETING PARA LAS PANADERÍAS



LOS QUE SABEN ELIGEN

Dulce de Leche

— *#ConCalidadConaprole* —



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

La mejor calidad

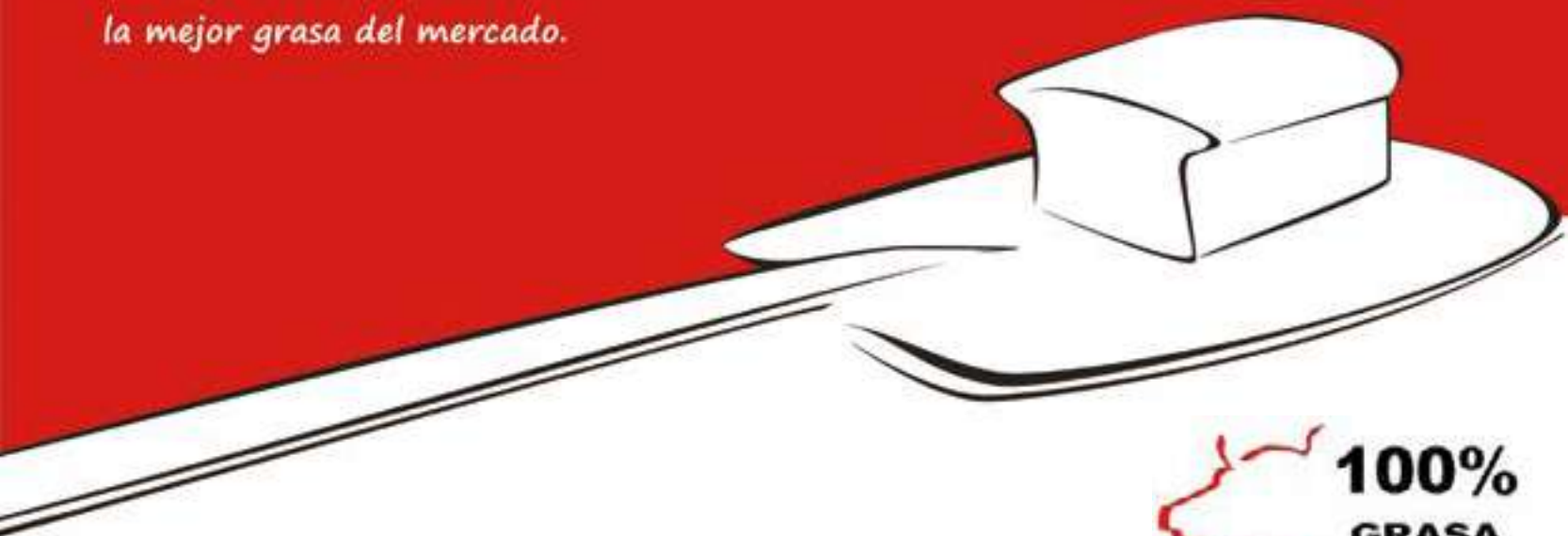
comienza desde la materia prima.

Por eso, en ONDIL trabajamos

con un excelente proceso industrial

que nos permite ofrecerle

la mejor grasa del mercado.



 **100%**
GRASA
VACUNA





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**

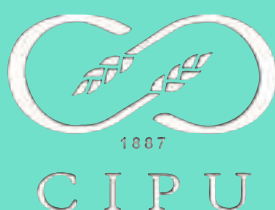


@centrodepanaderosuruguay



#panaderosuruguay

6 Editorial	31 Las Recetas de Pedro	
8 Gremiales	34 Organización Internacional del Trabajo	
9 Marketing	38 Materias Primas	
12 Eventos	42 Laboral	
14 Sociedad	44 Marketing	
18 Ferias y Exposiciones	48 Tecnología	
20 CATALOGO DE PRODUCTOS	49 Sociales	52 El Pan en el Mundo
		54 Pan para el Alma



Órgano oficial del Centro de Industriales
Panaderos del Uruguay

Daniel Fernández Crespo 2138
CP 11800
Telefax: (598) 2924 5344
www.cipu.org.uy
[www.facebook.com/
centrodepanaderosuruguay](https://www.facebook.com/centrodepanaderosuruguay)

Staff

Diseño Gráfico y Armado: Carlos Leal
Colaboradores: Alfredo Rama
Traducciones: María Elena Cruz

Impresión: Imprimex SA Depósito Legal:
N° 308.318/99 Registro del M.E.C. Art.4
de la Ley 16.099 Inscripto en el Tomo
11 Folio 140 Edición amparada Decreto
218/96

Personal de la institución

Gerente: Gustavo Mancebo
Abogados: Dr. Pablo Duran y Luis
Lozano
Contadoras: Virginia Zarauz y Fernanda
Pintos

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

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

La inspección fiscal: del temor al conocimiento

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2026

.6

Para muchos pequeños y medianos empresarios, pocas situaciones generan tanta inquietud como recibir una notificación de inspección fiscal. Con frecuencia, la primera reacción es asociarla con sanciones, conflictos o largos procesos administrativos. Sin embargo, una inspección no debe entenderse como una presunción de incumplimiento, sino como una facultad legítima de la administración tributaria dentro de un Estado de derecho.

Tan importante como cumplir con las obligaciones fiscales es conocer los derechos que asisten a todo contribuyente. El derecho a ser informado, a presentar pruebas, a recibir un trato respetuoso, a contar con asesoramiento profesional y a impugnar decisiones cuando corresponda, son garantías que equilibran la relación entre la autoridad fiscal y quienes sostienen buena parte de la actividad económica del país.

Las pequeñas y medianas empresas enfrentan desafíos

particulares. A diferencia de las grandes corporaciones, muchas operan con estructuras administrativas reducidas, recursos limitados y un equipo humano que debe atender simultáneamente la producción, las ventas, las finanzas y el cumplimiento tributario. En ese contexto, una inspección puede convertirse en una carga significativa, incluso cuando la empresa ha actuado de buena fe.

Por ello, la mejor estrategia no es actuar desde el miedo, sino desde la preparación. Llevar una contabilidad ordenada, conservar la documentación necesaria, buscar asesoramiento oportuno y mantener una cultura de cumplimiento son prácticas que no solo facilitan cualquier proceso de fiscalización, sino que fortalecen la gestión empresarial. Hay que tener muy en cuenta que la inspección –si bien puede considerarse una instancia previa– puede resultar un procedimiento decisivo, ya que lo que emerge de ella, posiblemente condicione las actuaciones posteriores.

Un sistema tributario moderno debe buscar un equilibrio entre el control efectivo del cumplimiento de las obligaciones fiscales y el respeto a los derechos fundamentales de los contribuyentes, para lo cual es importante mantener una comunicación clara y transparente con las empresas y procurar simplificar los procedimientos administrativos.

Consideramos que la inspección fiscal debe observarse desde una perspectiva diferente: no como un episodio excepcional que debe enfrentarse con incertidumbre, sino como un proceso regulado por normas claras, en el que el conocimiento de los derechos y obligaciones constituye la mejor herramienta para proteger la empresa.

Porque una PYME informada es también una empresa más sólida, más competitiva y mejor preparada para crecer en un entorno donde la seguridad jurídica y el cumplimiento responsable son parte del éxito empresarial.

Ponele play *a la campaña de la nostalgia*

Campaña de la Nostalgia 2026 el CIPU impulsa el rescate de las recetas tradicionales



Con el objetivo de revalorizar la panadería tradicional y fortalecer la identidad de las panaderías de barrio, el Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU) lanzará la **Campaña de la Nostalgia 2026**, invitando a sus socios a elaborar y promocionar tres clásicos de la confitería uruguaya: **Mandiocas, Napoleones Y Borrachos**.

Como parte de la iniciativa, el **lunes 17 de agosto**, de **14:00 a 16:00 horas**, se realizará en el **ITP** un taller práctico y gra-

tuito para las panaderías adheridas, donde se compartirán recetas, técnicas y recomendaciones para la elaboración de estos productos tradicionales. Además, quienes participen por primera vez recibirán un **molde para napoleones** como obsequio.

Las empresas que se sumen a la campaña también contarán con una amplia difusión institucional, incluyendo promoción en redes sociales y prensa, material gráfico para vidrieras y locales, videos y piezas para

redes sociales, menciones en los canales oficiales del CIPU y la incorporación a un mapa y listado de panaderías participantes que será distribuido a los medios de comunicación.

La propuesta busca convertir la Noche de la Nostalgia en una oportunidad para acercar nuevos clientes a las panaderías, poniendo en valor recetas que forman parte del patrimonio gastronómico nacional y fortaleciendo el vínculo entre los comercios de barrio y sus comunidades.

CONSEJO DE SALARIOS

Rigen nuevos salarios desde el 1° de julio de 2026
en panaderías y panificadoras



PANADERÍAS

Ajustes salariales por período

I) Se aplicarán ajustes nominales diferenciales de acuerdo a las siguientes franjas de salarios nominales, vigentes al 1o de julio de 2026:

Franjas salariales nominales para el sector de 48 horas laborales actualizadas al 1/7/26

Nivel 1: hasta \$ 40.607
Nivel 2: entre \$ 40.608 y \$ 172.257
Nivel 3: desde \$ 172.258

Franjas salariales nominales para el sector de 44 horas laborales actualizadas al 1/7/26

Nivel 1: hasta \$ 37.223
Nivel 2: entre \$ 37.224 y \$ 157.902
Nivel 3: desde \$ 157.903

Ajustes salariales nominales

1/7/2026		
Nivel 1	2,8 %	(dos con ocho)
Nivel 2	1,9 %	(uno con nueve)
Nivel 3	1,7 %	(uno con siete)

En consecuencia, los salarios mínimos por categoría, vigentes a partir del 1° de julio de 2026, se ajustarán a lo siguiente:

CATEGORÍAS 44 HORAS SEMANALES	Salarios al 01/07/2026	% de aumento
Encargado de ventas	\$ 31.692,94	2,8
Cadete al iniciarse	\$ 29.507,98	2,8
Cadete al año	\$ 29.689,00	2,8
Empleado de mostrador al iniciarse	\$ 29.507,98	2,8
Empleado de mostrador al año	\$ 29.689,00	2,8
Repartidor a pie y/o bicicleta	\$ 29.507,98	2,8
Repartidor con vehículo a motor	\$ 31.039,19	2,8
Cajero	\$ 31.039,19	2,8
Sereno	\$ 29.507,98	2,8
CATEGORÍAS 48 HORAS SEMANALES		
Encargado de producción	\$ 42.347,97	1,9
Maestro facturero (factura de levadura)	\$ 41.399,86	2,8
Maestro facturero (factura seca)	\$ 41.830,58	1,9
Maestro de pala	\$ 38.728,64	2,8
Amasador	\$ 38.728,64	2,8
Maestro y amasador	\$ 42.347,96	1,9
Ayudante facturero	\$ 33.052,35	2,8
Ayudante	\$ 33.030,44	2,8
Aprendiz confitero, facturero, panadero, sandwichero o rotisero, al iniciarse	\$ 29.507,98	2,8
Aprendiz confitero, facturero, panadero, sandwichero o rotisero, al año	\$ 30.031,44	2,8
Aprendiz confitero, facturero, panadero, sandwichero o rotisero, al 2º año	\$ 30.318,55	2,8
Aprendiz panadero o facturero al 3er año	\$ 31.475,02	2,8
Aprendiz facturero al 4º año	\$ 31.727,53	2,8
Repartidor y media plaza (panadero)	\$ 31.716,00	2,8
Empleado de mostrador y media plaza (panadero)	\$ 31.716,00	2,8
Repartidor y media plaza (sandwichero o rotisero)	\$ 32.011,17	2,8
Empleado de mostrador y media plaza (sandwichero o rotisero)	\$ 32.011,17	2,8
Peón	\$ 29.507,98	2,8
Maestro confitero	\$ 49.809,99	1,9
Oficial repostero, oficial pastelero y oficial hornero	\$ 43.615,19	1,9
Oficial sandwichero o rotisero	\$ 39.474,64	2,8
Medio oficial confitero	\$ 36.114,76	2,8
Medio oficial sandwichero y rotisero	\$ 34.595,08	2,8
Ayudante confitero adelantado	\$ 33.390,18	2,8
Ayudante confitero	\$ 32.011,17	2,8

PANIFICADORAS

(establecimientos que elaboran más de 750 kg de harina diarios)

Ajustes salariales por período

I) Se aplicarán ajustes nominales diferenciales de acuerdo a las siguientes franjas de salarios nominales, vigentes al 30 de junio de 2026:

Franjas salariales nominales para el sector de 48 horas laborales actualizadas al 1/7/26

Nivel 1:..... hasta \$ 40.607
Nivel 2:.....entre \$ 40.608 y \$ 172.257
Nivel 3:.....desde \$ 172.258

Franjas salariales nominales para el sector de 44 horas laborales actualizadas al 1/7/26

Nivel 1:..... hasta \$ 37.223
Nivel 2:..... entre \$ 37.224 y \$ 157.902
Nivel 3:..... desde \$ 157.903

Ajustes salariales nominales

1/7/2026

Nivel 1 2,6% (dos con seis)
Nivel 2 1,7 % (uno con siete)
Nivel 3 1,5 % (uno con cinco)

CATEGORÍAS	Salarios al 01/07/2026	% de aumento
CAT I - 44 horas	\$ 37.417,69	2,6
CAT I - 48 horas	\$ 38.160,24	2,6
CAT II	\$ 39.782,34	2,6
CAT III	\$ 41.353,07	2,6
CAT IV	\$ 42.401,40	1,7
CAT V	\$ 44.203,32	1,7
CAT VI	\$ 46.082,00	1,7
CAT VI B	\$ 48.039,72	1,7
CAT VII	\$ 50.082,11	1,7
CAT VIII	\$ 53.358,52	1,7
CAT IX	\$ 57.715,40	1,7

FICTO PAN

Se fija el valor ficto del pan en **\$ 2.355** a partir del 1° de julio de 2026, el que será ajustado por IPC semestralmente.



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.



139

AÑOS DEL CIPU

El Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU), cumplió 139 años de existencia el pasado 30 de junio.

Con tal motivo, la Junta Directiva de la institución dispuso invitar a todos sus asociados y ex dirigentes, así como también a representantes de empresas afines al sector, al acto que tuvo lugar en la sede social.

En la oportunidad, el presidente del CIPU, Jorge Fernández, hizo uso de la palabra, para destacar la importancia que se le debe dar a la extensa trayectoria del gremio, que mucho tiene que ver con la propia historia de nuestro país, haciendo

notar que el Centro es una de las cámaras empresariales más antiguas, siendo precedido solamente por la Asociación Rural y por la Cámara de Comercio.

Pensar que ya en aquel lejano 1887, surgiera la necesidad de juntarse para defender los intereses de la actividad, hace pensar también en la visión de aquellos emprendedores, que dieron el paso fundamental para que hoy en día todos los panaderos podamos disponer de ese legado -agregó Fernández- subrayando que cuando se hace una gestión se hace en defensa de todos los panaderos del país y no solamente de los asociados, lo que debería ser atendido y apreciado por

quienes integran el gremio.

En ese sentido enfatizó en la necesidad de que el Centro está para atenderlos y escucharlos y no es a través de las redes sociales que se deben plantear disconformidades, sino que es a través de los medios que ofrece el CIPU que debe hablarse y allí se podrá ver el trabajo que se lleva a cabo.

Al respecto, Fernández recordó que ha sido mucha la gente que ha pasado por los cargos directivos de la institución y lamentablemente vemos que a menudo se desconoce el esfuerzo y el trabajo que se lleva a cabo por el bien de todos.



Hoy –finalizó Fernández-queremos dejar plasmado el agradecimiento a esos pioneros que marcaron el rumbo de la agremiación, para lo cual invitamos a los ex presidentes aquí presentes para que nos acompañen a descubrir una placa por la cual se oficializará el nombre de la sede social, que se pasará a llamar “Federico Barbenes”, primer presidente de lo que fue fundado como “Liga de Panaderos”.

Fue así, que junto a los ex presidentes, Elvira Domínguez, Ramón Fernández, Héctor Facal y Roberto Núñez, se pasó a descubrir la placa en la que se puede leer:



Si será importante colaborar con la fundación PÉREZ SCREMINI

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2026

Días pasados, el diario “El País” publicó una nota bajo el título “**Logran con terapia CART-T en Uruguay dejar sin rastros de cáncer a niños que ya no tenían opciones**”.

Esta noticia incluye entrevistas con pacientes y familiares de ellos y, asimismo, con integrantes de la fundación Pérez Scremini.

Es por ello que queremos resaltar lo importante que resulta la actividad de la fundación, con la cual las panaderías vienen colaborando año tras año, sabedores de las necesidades económicas que se requieren para llevar adelante el trabajo que realizan. Ney Castillo, fundador de la Fundación Pérez Scremini, explica

en dicha nota que fue en el año 2012 la primera vez que escuchó sobre los pacientes tratados con CART-T, oportunidad en la que “Presentaron dos casos de niños que habían recaído múltiples veces de leucemia, estaban prácticamente desahuciados y mostraron la posibilidad de rescatarlos con una medicación absolutamente innovadora”.

Fue a partir de allí que Castillo comenzó a hacerle un seguimiento al tema, con el médico ítalo-argentino Darío Campana, quien fue uno de los artífices de esos primeros pacientes.

Cuando la técnica se popularizó –agrega Castillo– la industria farmacéutica comenzó a desa-

rollar estudios internacionales en centros de Europa Occidental, Australia, Japón, Nueva Zelanda, Estados Unidos y Canadá, con resultados revolucionarios e innovadores, lo que trajo consigo la expansión del **CART-T**, pero también dificultades si se pensaba en aplicarlo en pacientes en Uruguay: el costo por cada uno rondaba el medio millón de dólares. Además, el plazo entre que se le extraían los linfocitos y regresaban de Estados Unidos para ser inyectados al paciente era 45 días, demasiado para niños que no pueden esperar tanto.

Fue así que el doctor Campana le sugirió a Castillo que era posible realizar la técnica en Uruguay, por lo que luego de un contacto con un laboratorio con el que la fundación ya trabajaba en otro proyecto, se pudieron conseguir los fondos para comprar la tecnología y montar un laboratorio, en el cual se estima que se invirtió medio millón de dólares.

Fue en marzo de 2025 cuando finalmente la **Fundación Pérez Scremini** pudo comenzar a hacer las primeras validaciones de la técnica en Uruguay, y en el



mes de octubre se pudo comenzar con el tratamiento en una chica de 16 años.

Para poder acceder a este tratamiento la Fundación Pérez Scremini presenta recursos de amparo con el objetivo de financiar el procedimiento, una cifra en el entorno de US\$ 100.000 por paciente. Hasta ahora han obtenido respuesta positiva en los cinco casos que presentaron, que van entre los 6 y los 23 años.

Pero, más allá de esa respuesta judicial positiva, la espera de varios días entre que se presenta el recurso y se obtiene la respues-

ta, puede ser determinante para el paciente.

A su vez, la Fundación Pérez Scremini definió realizar tratamientos con CART-T para adultos hasta 29 años y a través de un convenio con el Hospital de Clínicas se ampliará la cobertura de tratamientos con células CART-T a personas de todas las edades.

En las campañas que lleva a cabo el CIPU conjuntamente con la venta de pan dulce, con el propósito de recaudar fondos para la Fundación Pérez Scremini, es una manera sencilla de acompañar el noble trabajo que

**Logran con terapia
CAR-T en Uruguay
dejar sin rastros de
cáncer a niños que ya
no tenían opciones
terapéuticas**

realiza la fundación, por lo que mucho nos agradecería que TODAS Y CADA UNA DE LAS PANADERÍAS DE NUESTRO PAÍS, en el mes de diciembre DIGAN PRESENTE y se adhieran a ella.

La Industria Panaderil

SOCIEDAD



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 impuesto incluido

PRECIO POR KG.



Refinería de Oleos 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 impuesto incluido

PRECIO POR SACHET



En **südback**, la feria especializada en panadería y pastelería, cerca de 560 expositores reciben a visitantes profesionales de Alemania y del extranjero. En 60.000 metros cuadrados de espacio de exposición, las empresas presentarán las principales áreas de trabajo y tecnología operativa, materias primas, productos, equipamiento y mobiliario para tiendas, promoción de ventas y servicios relacionados con el sector de la panadería.

Los visitantes profesionales pueden intercambiar ideas con colegas, líderes del mercado internacional y otros expertos sobre las tendencias actuales, así como debatir sobre los avances y las oportunidades futuras del sector en el amplio programa de actividades complementarias.

Descripción general del programa

El variado programa de Südback

El programa de apoyo de südback ofrece una amplia gama de eventos y presentaciones que brindan información sobre las tendencias actuales del sector, así como consejos prácticos para el trabajo diario. Se centra en presentaciones de expertos, talleres en vivo y emocionantes concursos que reúnen a profesionales de la panadería y la pastelería.

Competiciones

Trofeo Carlo-Wildt

La Copa Carlo Wildt en südback 2026 exige creatividad, maestría y precisión. Bajo el lema «La magia de la artesanía», los pasteleros deberán crear obras

que impresionen por su sabor y presentación. Esta es la decimosexta edición del concurso y la ceremonia de entrega de premios tendrá lugar en el Foro de Tendencias de la Confitería.

Premio Tendencias südback 2026

El prestigioso premio südback Trend Award es un galardón de primer nivel que reconoce los avances en innovación técnica, diseño y conceptos. Los premios se otorgan en las categorías de «Marketing, Ventas y Organización», «Materias Primas y Conveniencia», «Tecnología» y por logros especiales en el ámbito de la «Sostenibilidad».

La ceremonia de entrega de premios tendrá lugar el **24 de octubre de 2026 a las 9:30 de la mañana**, coincidiendo con la inauguración de la feria, donde Messe Stuttgart, BÄKO-ZENTRA-

LE eG y el Gremio de Panaderos del Suroeste rendirán homenaje a las innovaciones ganadoras.

Foros

Escuela de Baristas

En cursos intensivos de 90 minutos, profesionales de la hostelería y aprendices aprenden a utilizar a la perfección molinillos de café y máquinas de portafiltro. Expertos en café comparten sus conocimientos sobre personalización de máquinas, tueste y preparación para llevar la calidad y las ventas de tu café al siguiente nivel.

BÄKO

BÄKO presentará las últimas novedades para panaderos y pasteleros en un espacio de más de 2100 metros cuadrados en el Paul Horn Hall. Entre los aspectos más destacados para 2026 se incluyen recetas atractivas, aperitivos de panadería de moda, una amplia gama de materias primas, bienes de capital de alto rendimiento y conceptos de envasado innovadores.

Foro de tendencias de la industria de la confitería

El Foro de Tendencias para Pasteleros, organizado por la Asociación de Gremios de Baden-Württemberg, inspirará a los visitantes con nuevas técnicas e ideas creativas de pasteleros profesionales. Se presentarán conceptos innovadores para snacks, presentaciones modernas de productos y las últimas tendencias en especialidades de café y creaciones de chocolate.

Foro de tendencias de panaderos

El Foro de Tendencias para Panaderos de südback ofrece un programa apasionante para el

sector de la panadería durante todos los días de la feria. Incluye demostraciones entretenidas y recetas nuevas y creativas, organizadas por la Escuela Superior de Panadería de Württemberg, la Academia Alemana de Panadería y otros expertos.

Pizzashow

La API (Asociación de Pizzerías Italianas), junto con Molino laquone, presentará una serie de demostraciones culinarias innovadoras en la zona de pizzas de Südback. ¡API y Molino laquone esperan mostrar los avances e innovaciones en la elaboración de la pizza italiana!

Fuente: www.messe-stuttgart.de



La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2026

FERIAS Y EXPOSICIONES



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

Nuevo sistema de FACILIDADES

Unas 37.000 empresas podrán regularizar adeudos ante BPS Promover la reactivación económica de las micro y pequeñas empresas, la recuperación del empleo y la actividad en sectores clave de la economía y el saneamiento de los adeudos de las empresas inactivas son algunos de los objetivos del proyecto de ley del Gobierno, aprobado por el Parlamento, que establece un nuevo régimen especial de facilidades de pago para la cancelación de deudas con el BPS. La morosidad continúa en niveles bajos, en el entorno del 2,5%.

El objetivo primordial de una nueva ley es permitir la regularización de las firmas mediante un sistema de facilidades de pago que contemple plazos y condiciones accesibles, en particular, en las micro y pequeñas empresas de hasta 19 empleados.

En diálogo con Comunicación Presidencial, la titular del Banco de Previsión Social (BPS), Jimena Pardo, subrayó que hay unas 340.000 empresas activas en el organismo, de las cuales **37.000 son morosas y, de ellas, 4.200 se encuentran en actividad.**

Dijo que la herramienta aprobada en el Parlamento reúne **tres condiciones que la optimizan:**

- La no existencia de cuota mínima
- La posibilidad de firmar convenios por deudas desde el año 1996 hasta la fecha de vigencia
- Períodos de gracia en caso de que la pequeña empresa lo necesite

El ente dispone de 90 días para implementar la ley, por lo cual, **a partir de setiembre, cuando esté operativa,** el organismo previsional realizará una campaña de información segmentada sobre las nuevas condiciones de estas empresas para regularizar adeudos, anunció.

“La morosidad del BPS es históricamente baja, de un 2,5% sobre el total. No obstante, es bueno tener un instrumento alternativo al actual, sobre todo, porque brinda mayores facilidades para financiar aportes de personal dependiente, que hoy no es posible”, indicó Pardo, en alusión al Código Tributario, que es la norma vigente.

“Hoy las tasas de interés de financiación son altas, los aportes de empleados no se pueden financiar, por lo que disponer de estos elementos da solución a casos puntuales de empresas que vienen arrastrando deudas que se les vuelven pesadas”, agregó.

Reactivación económica

El proyecto de ley enviado por el Gobierno promueve la reactivación económica de las micro y pequeñas empresas, a través de un esquema flexible que permita la reestructuración de deudas y el alivio de cargas financieras.

Su finalidad es, asimismo, **impulsar la recuperación del empleo y la actividad en sectores clave de la economía, así como que las empresas inactivas saneen sus adeudos, para prevenir un efecto negativo cuando los titulares gestionen jubilaciones.**

La norma establece que, según la naturaleza de la deuda por convenir, se fijan plazos de financiación por los montos originales en hasta 36 y 72 meses (3 y 6 años).

Al contar con plazos largos, las empresas podrán distribuir los pagos, lo que les permitirá priorizar su actividad productiva mientras regularizan su situación tributaria.

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

Lo que establece la ley N° 20.504, la que debe ser reglamentada por el Poder Ejecutivo:

Financiación de aportes personales:

- Los aportes personales debidos y no pagos, pueden financiarse hasta en 36 cuotas mensuales, sin multas ni recargos.
- Las multas y recargos que dichas deudas generaron, quedan sin efecto y en su lugar, se sustituye por la rentabilidad máxima del mercado de AFAP (nunca inferior a cero) y podrán financiarse hasta en 72 cuotas en Unidades Reajustables (UR), con una tasa de interés anual del 2%.

Financiación de aportes patronales y obligaciones de trabajadores no dependientes: ▪ Posibilidad de financiar la deuda hasta en 72 cuotas en UR, con una tasa de interés anual del 2%.

Requisitos para acceder a estos beneficios: Las empresas deberán encontrarse al día con las obligaciones corrientes correspondientes a los tres meses anteriores a la fecha de firma del convenio de facilidades y pagos.

Beneficios especiales para micro y pequeñas empresas: Las micro y pequeñas empresas cuentan con condiciones más beneficiosas y diferenciales, siendo las principales:

- Hasta 6 meses de gracia antes de comenzar el pago de las cuotas.
- Exoneración del requisito de estar al día con las obligaciones corrientes para acceder al régimen.

Trabajadores no dependientes: La ley también contempla un régimen especial para empresas unipersonales y sociedades de hecho sin personal dependiente, permitiendo financiar obligaciones personales, incluidos los aportes al FONASA, mediante conve-

nios en moneda nacional.

Suspensión de acciones judiciales:

Quienes adhieran al convenio y mantengan el pago regular de las cuotas podrán obtener la suspensión de las acciones judiciales iniciadas por el BPS, siempre que todas las deudas involucradas estén incluidas en el convenio.

Caducidad y Rehabilitación del convenio:

El convenio caduca automáticamente si se acumulan 2 meses de no pago, desde el vencimiento de la primera cuota incumplida. En tal caso, se revoca el beneficio, haciéndose exigible el saldo original con los recargos por mora del artículo 94 del Código Tributario. En caso de caducidad por incumplimiento, el BPS podrá rehabilitar el convenio considerando el historial de cumplimiento del contribuyente y, cuando corresponda, solicitar garantías.

BPS

La Industria Panaderil

**INTENSO
SABOR**
CON LA MEJOR
VAINILLA
DEL MERCADO

¡Nos encanta
crear sabores!



CHIAVETTA
¡Pasión por el Sabor Artesanal!



0800 6666

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

JUNTOS COMPRA-
MOS MEJOR

La Industria Panaderil

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.



CIPU - Julio - 2026

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

.21

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

ARTÍCULOS DE ALMACEN

- 12032 ARROZ RIO 1KG. (12 paq.)
- 18201 BRACAFE STICK TUBO 120X1.8g
- 18203 NESCAFE CAPPUCCH.CLASC 10X14gr
- 18209 CAFE SENIOR TRADICIONAL 5 kg
- 18217 PAPEL FILTRO MELITA N° 4 30 un



AZUCARES

- 10110 AZUCAR FUNDA 10 KG.
- 10115 AZUCAR CAJA SACHET
- 10121 AZUCAR MASCABO 500grs.
- 10126 AZUCAR BOLSA 25 KG. D
- 10127 AZUCAR IND. 25 kg.
- 11950 AZUCAR IMPALPABLE 5 KG
- 12119 FECULA DE MAIZ 25KG.
- 12120 FECULA DE MAIZ 5KG.
- 12205 STEVIA 1 A 11 kg.

AZUCAR
IMPALPABLE 5 kg.
\$ **398**
cod. 11950

AZUCAR
MASCABO 500 grs.
\$ **99**
cod. 10121



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 38 600 mts
- 11849 BOBINA PVC 45 600mts

- 10147 BOLSA TNT c/fuelle 41x13x32imp
- 10148 BOLSA TNT camiseta 60x50x18imp
- 10144 BOLSAS BIODEGRAD 40X50 500 uni
- 10146 BOLSAS BIODEGRAD 60X50 1000 uni
- 12044 **BOLSAS BIZCOCHOS caja 1000 unid.**

12051 BOLSAS INDIVIDUAL 12X5X18 caja 1000u.

- 10143 BOLSAS LISAS 15 kg aprox (1000)

12050 Bolsas PAN FLAUTA 16X8X56 caja 1000u.

- 12049 BOLSAS PAPEL Bizcochos - 1000u

- 11991 BUDINERA DE ALUM.500grs x100un

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

- 12048 PAPEL ANTIADHERENTE 40x60 500u

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

- 11941 PRECINTOS PLASTICOS 5000 unid.

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

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



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



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

JUNTOS COMPRA-
MOS MEJOR

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2026

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.
- 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 Tirollesa" 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.

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



JUNTOS COMPRAMOS MEJOR

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



LEVADURA Dánica



GRASA BOVINA REFINADA



E SPECIES Y CONDIMENTOS

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



F RUTOS DEL MAR

ATUN
GOLDEN FICSH 500grs
\$ 199
cod. 18223



G 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



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

GRASAS Y MARGARINAS

- 10518 CHICHARRONES Mantex 5kg
 10515 GRASA ONDIL 15 KG.
 10523 GRASA MANTEX ROJA 10 KG.
10525 GRASA URUGUAY 10 KG.
 11862 GRASA BOVIGRAS 20 KG.

- 10519 MARGARINA Fiorella Caja 10kg.
 11864 MARGARINA 24/10 20kg. Hojal
 11865 MARGARINA 24/10 20kg. Masas



GRASA
URUGUAY 10 kg
\$ 799
 cod. 10525

JUNTOS COMPRA-
MOS MEJOR

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2026

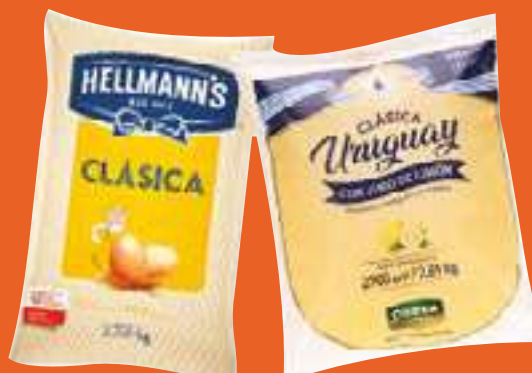
JUGOS

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



MAYONESAS

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



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



.27

P PELLETS

POR PALET 90 bolsas 15 kg

Retirando en nuestra SEDE

\$ **160**

BOLSA 15 KG

Retirando en nuestra SEDE

\$ **175**

BOLSA 15 KG

Colocada en su PANADERIA (Montevideo)

\$ **190**



P PULPA DE TOMATES

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



PULPA DE
TOMATE 3 kgs.\$
175
cod. 11805

SAL

- 10201 SAL FINA 25 KG.
- 10212 SAL ENTREFINA 25 KG.
- 10203 SAL GRUESA 25 KG.



S 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.



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

NUEVA

Cañuelas



HARINA DE FUERZA

ALTO GLUTEN Y W+300 GARANTIZADOS

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



[®] 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.

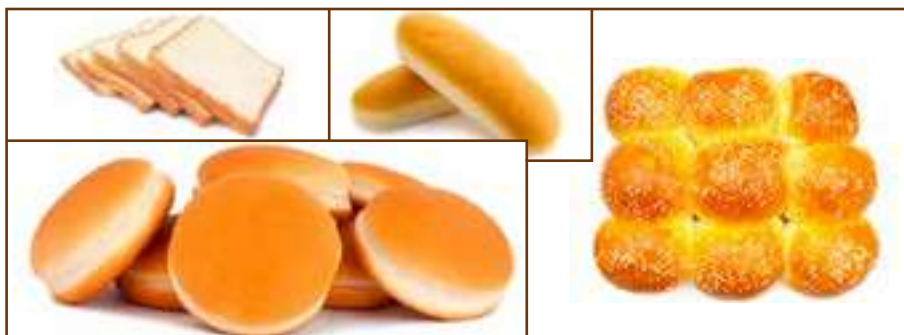
Dosis 150g a 200g por bolsa de 25Kg. – Cajas x 10 kg.



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 DE LINO



La Industria Panaderil

Ingredientes	Gramos	%
Harina de trigo:	2400 g	(80%)
Harina de lino:	600 g	(20%)
Agua:	1800 g	(60%)
Aceite:	150 g	(5%)
Levadura:	150 g	(5%)
Semillas de lino:	150 g	(5%)
Extracto de malta:	90 g	(3%)
Sal:	60 g	(2%)
Gluten:	60 g	(2%)
Mejorador:	c/n	



Procedimiento:

- 1. Mezclado inicial:** Colocar en la amasadora la harina de trigo, la harina de lino, la sal, el gluten, el extracto de malta, el mejorador, el aceite, las semillas de lino y la mayor parte del agua. Reservar la levadura.
- 2. Amasado en lenta:** Amasar durante 5 minutos en velocidad lenta. Incorporar el agua de a poco durante este proceso, evaluando la capacidad de absorción y la reología de la harina.
- 3. Amasado en rápida:** Pasar a velocidad rápida y amasar por un total de 12 minutos para desarrollar correctamente la red glutínica.
- 4. Incorporación de la levadura:** Exactamente a los 7 minutos de amasado en rápida (faltando 5 minutos para terminar el ciclo), incorporar la levadura a la masa.
- 5. Reposo:** Retirar la masa de la amasadora y dejar reposar en bloque durante 10 minutos para relajar la tensión.
- 6. División y pesaje:** Dividir la masa en porciones de 500 g para el formato de pan de molde, y en porciones de 200 g para las piezas redondas o alargadas.
- 7. Armado y fermentación:** Proceder al armado

según el formato deseado (molde, redondo o alargado). Llevar a cámara de fermentación hasta duplicar el volumen, lo cual tomará aproximadamente 60 minutos.

- 8. Cocción:** Hornear a 220°C con inyección de vapor inicial. Las piezas chicas (200 g) requieren 15 minutos de horneado, mientras que las piezas grandes de molde (500 g) deben hornearse por 30 minutos.

Tips

Dado que el tiempo de amasado en rápida es extenso (12 minutos), es fundamental controlar la temperatura final de la masa. Utilizar agua bien fría si es necesario para contrarrestar la fricción de la amasadora y evitar una fermentación prematura.

El agregado de agua de a poco (bassinage) es clave en esta fórmula, ya que la harina de lino y las semillas absorberán humedad extra durante el amasado, permitiendo ajustar la hidratación final de manera precisa sin desarmar la estructura.

* El 2% de gluten vital en la formulación es necesario para compensar la caída de fuerza de la masa introducida por el 20% de harina de lino, asegurando una buena retención de gas y estructura en el horno.

¿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



La OIT aprobó un convenio histórico para garantizar trabajo decente en las plataformas digitales

La 114.ª Conferencia Internacional del Trabajo aprobó el convenio sobre el trabajo decente en la economía de plataformas, destinado a garantizar derechos laborales, protección social y condiciones de trabajo adecuadas para quienes desarrollan tareas a través de plataformas digitales.

La votación tuvo lugar durante la sesión plenaria de la Conferencia Internacional del Trabajo de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), presidida por el ministro de Trabajo y Seguridad Social de Uruguay, Juan Castillo.

“La adopción del primer convenio internacional sobre trabajo en plataformas digitales constituye un hito para el mundo del trabajo contemporáneo, tanto por el contenido del instrumento como por el proceso de diálogo social que hizo posible su aprobación”, afirmó Leonardo Batalla, asesor del ministro y responsable de Relaciones Internacionales y Cooperación del MTSS.

El convenio fue aprobado por amplia mayoría, con 406 votos a favor, 8 en contra y 36 abstenciones. Batalla destacó que

el resultado adquiere especial relevancia considerando el sistema tripartito de la OIT, en el que cada país participa con representantes de gobiernos, trabajadores y empleadores con derecho a voto. En ese marco, la amplia mayoría obtenida refleja un importante consenso internacional respecto de la necesidad de establecer reglas comunes para el trabajo en plataformas digitales.

La aprobación es el resultado de varios años de discusión en el ámbito tripartito de la OIT y busca responder a los desafíos que plantea la expansión de la economía de plataformas, un sector que ha transformado significativamente el mundo del trabajo mediante nuevas formas de prestación de servicios y generación de ingresos.

Para Batalla, el proceso que culminó con la aprobación del

convenio demuestra la vigencia del diálogo social como herramienta para construir acuerdos internacionales. “Una vez más, la OIT demostró ser el único ámbito internacional capaz de reunir a gobiernos, empleadores y trabajadores en pie de igualdad para construir respuestas comunes a las transformaciones del trabajo”, señaló.

Según explicó, las discusiones fueron extensas y complejas, abordando temas centrales como la determinación de la relación de trabajo, la protección de datos, la seguridad social, la seguridad y salud en el trabajo y la gestión algorítmica. Asimismo, destacó que Uruguay sostuvo durante todo el proceso, incluso en los momentos más difíciles de la negociación, la necesidad de alcanzar un convenio internacional, entendiendo que el



trabajo en plataformas requiere respuestas globales y que la OIT es el ámbito adecuado para construirlas.

En su preámbulo, el convenio reconoce que las plataformas digitales han abierto oportunidades para el empleo, la formalización y el desarrollo empresarial, pero también advierte sobre la existencia de déficits de trabajo decente que requieren respuestas normativas específicas.

El texto establece que los Estados que lo ratifiquen deberán adoptar medidas para garantizar el respeto de los principios y derechos fundamentales en el trabajo, incluyendo la libertad sindical y la negociación colectiva, la eliminación del trabajo forzoso y del trabajo infantil, la no discriminación y el derecho a un entorno laboral seguro y saludable.

Asimismo, dispone que los trabajadores de plataformas digitales deberán acceder a condiciones de protección no menos favorables que las de otros trabajadores con igual situación laboral. Entre otros aspectos, prevé medidas para asegurar el pago oportuno de la remuneración, el acceso a la seguridad social, la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, la protección frente a la violencia y el acoso y el acceso a mecanismos eficaces de resolución de conflictos.

Uno de los aspectos más novedosos del convenio refiere al uso de sistemas automatizados y algoritmos para la gestión del trabajo. La norma exige que las plataformas informen a los trabajadores sobre la utilización de estos sistemas, su impacto en las condiciones laborales y los

mecanismos de toma de decisiones. También establece el derecho a solicitar explicaciones y revisiones cuando decisiones automatizadas afecten negativamente el acceso al trabajo, la remuneración o impliquen la suspensión o desactivación de cuentas.

Batalla destacó que estas disposiciones constituyen uno de los avances más relevantes del convenio al incorporar garantías de transparencia en la gestión algorítmica y mecanismos de revisión humana de decisiones automatizadas.

El convenio también incorpora garantías para la protección de los datos personales y la privacidad de los trabajadores, así como medidas para evitar suspensiones, desactivaciones de cuentas o terminaciones de contratos basadas en motivos discriminatorios o ilegales.

Otro de los puntos centrales es la correcta clasificación de la situación laboral de quienes trabajan mediante plataformas digitales. La norma establece que los Estados deberán adoptar medidas para determinar adecuadamente la existencia o no de una relación de trabajo, considerando los hechos vinculados a la ejecución de las tareas y las características específicas de este tipo de actividad.

El convenio entrará en vigor doce meses después de que sea ratificado por al menos dos Estados miembros de la OIT. A partir de entonces, comenzará a

regir para cada país doce meses después del registro de su ratificación.

Batalla subrayó que el instrumento tendrá impacto sobre millones de trabajadoras y trabajadores en todo el mundo al establecer un marco internacional de referencia para promover condiciones de trabajo decente en la economía de plataformas. La aprobación de este convenio constituye uno de los principales resultados de la 114.ª Conferencia Internacional del Trabajo. Para Uruguay, reafirma el valor del diálogo social y del multilateralismo para responder a los

desafíos del futuro del trabajo. En ese sentido, Batalla señaló que el paso inmediato es avanzar hacia su ratificación y continuar impulsando la discusión de una recomendación complementaria que complete el marco normativo internacional sobre esta materia.

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



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

ORKIN®

La ciencia del Control de Plagas.™

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

DESCUENTOS ESPECIALES PARA SOCIOS DEL CIPU

COBERTURA NACIONAL 0800 0700

www.orkin.com.uy
☎ 097 821 830



*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.molinosanjose.com/>

HARINA DE LINO: un aliado para la salud y la creatividad

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2026

.38



Definición y origen de la harina de lino

¿Qué es la harina de lino?

La harina de lino se obtiene moliendo semillas de lino tras un proceso de desgrasado parcial. Este paso permite conservar los nutrientes valiosos de la semilla

mientras se reduce significativamente su contenido de lípidos, facilitando así su incorporación en preparaciones de panadería y su conservación.

Las semillas pueden ser marrones o doradas (amarillas), cada

una con características ligeramente diferentes. Las semillas marrones, más comunes, ofrecen un sabor más pronunciado, mientras que las doradas se distinguen por un sabor más suave y un color menos marcado en los productos finales.

El origen del lino: una planta ancestral

El lino (*Linum usitatissimum*) es una de las plantas cultivadas más antiguas por la humanidad, con vestigios de cultivo que datan de hace más de 10.000 años. Originario del Medio Oriente y la cuenca mediterránea, esta planta se cultivaba inicialmente por sus fibras textiles antes de que se reconocieran las virtudes nutricionales de sus semillas.

Hoy en día, los principales productores de semillas de lino son Canadá, Rusia, China y Europa (principalmente Francia y Bélgica). El cultivo de lino se adapta especialmente bien a climas templados y requiere pocos insumos, lo que lo convierte en un cultivo relativamente sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

Valor nutricional y beneficios para la salud

Un perfil nutricional excepcional

La harina de lino se distingue por una composición nutricional notable que la convierte en un verdadero superalimento. Por cada 100 g de harina de lino, se encuentra aproximadamente:

Fibra : alrededor del 30%, con una proporción equilibrada de fibra soluble e insoluble, favoreciendo el tránsito intestinal y la saciedad.

Proteínas vegetales : cerca del 30%, lo que la convierte en una excelente fuente de proteínas para enriquecer las preparaciones de panadería, especialmente valorada en dietas vegetarianas y veganas.

Ácidos grasos omega-3 : hasta un 5% en forma de ácido alfa-linolénico (ALA), un ácido graso esencial que el organismo no puede sintetizar y que debe aportarse mediante la alimentación.

Minerales : magnesio (350-400 mg), fósforo, potasio, calcio, zinc y hierro en cantidades significativas.

Vitaminas : particularmente rica en vitaminas B1 y B6, esenciales para el metabolismo energético.

Lignanos : estos compuestos fitoquímicos con propiedades antioxidantes están presentes en concentraciones excepcionales en el lino (hasta 800 veces más que en otras plantas).

Beneficios para la salud científicamente demostrados

Salud cardiovascular : los omega-3 presentes en la harina de lino contribuyen a reducir los triglicéridos y el colesterol LDL («colesterol malo»), favoreciendo el aumento del colesterol HDL («colesterol bueno»). Numerosos estudios han demostrado que el consumo regular de semillas de lino ayuda a mantener una presión arterial equilibrada.

Regulación de la glucemia : las fibras solubles del lino ralentizan la absorción de azúcares, contribuyendo a estabilizar la glucemia después de las comidas. Este efecto es especialmente beneficioso para personas diabéticas o prediabéticas.

Salud digestiva : su riqueza en

En un contexto donde los consumidores buscan activamente alimentos que combinen placer y beneficios para la salud, la harina de lino se impone como un ingrediente esencial en la panadería artesanal. Rica en omega-3, fibra y proteínas vegetales, esta harina funcional responde perfectamente a las expectativas de una clientela cada vez más preocupada por su bienestar.

Lejos de ser una simple moda pasajera, la incorporación de harina de lino en las recetas de panadería representa una verdadera oportunidad de diferenciación para los artesanos. Su perfil nutricional excepcional, combinado con sus propiedades técnicas interesantes y su sabor sutil a nuez, la convierte en un aliado ideal para crear productos innovadores sin comprometer la calidad gustativa. Al igual que la harina de gaude, se inscribe en este movimiento de redescubrimiento de las harinas alternativas con múltiples virtudes.

fibra favorece un tránsito intestinal regular y nutre la microbiota intestinal, contribuyendo a una mejor salud digestiva en general.

Acción antioxidante : los lignanos presentes en la harina de lino poseen potentes propiedades antioxidantes que ayudan a neutralizar los radicales libres, ralentizando el envejecimiento celular y reduciendo potencialmente el riesgo de algunas enfermedades crónicas.

Apoyo hormonal : los lignanos, gracias a su estructura similar a los estrógenos, pueden tener un efecto modulador sobre el equilibrio hormonal, especialmente valorado durante la menopausia.

Atributos gastronómicos y creativos en panadería

Un sabor sutil y versátil

Una de las grandes ventajas de la harina de lino reside en su perfil aromático discreto pero agradable. Sus notas sutiles a nuez aportan un toque gourmet sin dominar otros sabores. Esta característica permite incorporarla en una gran variedad de preparaciones, tanto dulces como saladas, sin alterar el equilibrio gustativo buscado.

Su molienda fina facilita una incorporación homogénea en las masas, a diferencia de las semillas enteras que pueden generar texturas irregulares. Esta finura también permite una mejor biodisponibilidad de los nutrientes durante la digestión.

Aplicaciones en panificación

En panadería, la harina de lino se

integra naturalmente en panes saludables y panes especiales. Puede incorporarse hasta un 20% del peso total de la harina sin comprometer la estructura del pan, siempre que se controle adecuadamente la hidratación.

Panes con semillas : combinada con harinas panificables como trigo, espelta o centeno, enriquece los panes multigranos aportando suavidad, valor nutricional y mejor conservación.

Panes sin gluten : en las fórmulas sin gluten, la harina de lino aporta estructura y cohesión gracias a sus propiedades mucilaginosas, compensando las deficiencias nutricionales comunes en estos productos.

Panes funcionales : para clientes atentos a la salud, los panes enriquecidos con harina de lino representan una oferta diferenciadora que permite comunicar claramente los beneficios nutricionales.

Repostería y bollería

La harina de lino también se integra con éxito en creaciones de repostería:

Galletas y cookies : aporta crujido y un valor nutricional superior, transformando un dulce en un snack más equilibrado.

Muffins y bizcochos : su poder ligante natural permite reducir la cantidad de huevos necesarios manteniendo una textura esponjosa.

Crepes y gofres : incorporada en un 15-20%, enriquece estas preparaciones con fibra y proteínas sin alterar su textura aireada.

Masa quebrada y sablée : añade un toque a nuez interesante y mejora la consis-

tencia de las masas, especialmente en tartas saladas.

Otros usos culinarios

Más allá de la panadería, la harina de lino presenta otras aplicaciones creativas:

Agente espesante : en salsas, sopas o batidos, aporta cremosidad y densidad nutricional.

Rebozado : mezclada con otras harinas o pan rallado, crea rebozados crujientes y saludables para carnes, pescados o verduras.

Enriquecimiento de preparaciones : espolvoreada sobre ensaladas, yogures o cereales del desayuno, constituye un complemento nutricional simple y eficaz.

Usos técnicos y consejos para panaderos

Incorporación en las recetas

Proporciones recomendadas :

para comenzar, sustituya entre un 10 y 15% de la harina principal por harina de lino. Los panaderos experimentados pueden llegar hasta un 20-25% en algunas recetas específicas, especialmente panes saludables o sin gluten.

Ajuste de la hidratación : la harina de lino absorbe más agua que la harina de trigo (aproximadamente 1,5 a 2 veces su peso). Es esencial aumentar la hidratación de la masa un 10-15% según la proporción de harina de lino utilizada. Agregue el agua gradualmente hasta alcanzar la consistencia ideal.

Tiempo de reposo : deje reposar la masa con harina de lino entre 15 y 30 minutos antes del formado. Este tiempo permite que los mucílagos (fibras solubles) se hidraten

correctamente y desarrollen sus propiedades ligantes.

El lino como sustituto del huevo

Una de las propiedades más interesantes de la harina de lino es su capacidad para reemplazar huevos en muchas recetas, gracias a sus mucílagos que crean un gel ligante al contacto con el agua.

Preparación del «huevo de lino» : mezcle 1 cucharada de harina de lino con 3 cucharadas de agua tibia. Deje reposar 5 a 10 minutos hasta obtener una consistencia gelatinosa. Esta preparación reemplaza un huevo en panes, muffins, pancakes o galletas.

Ventajas : opción vegana, menor costo, aporte nutricional

adicional, mejor conservación de los productos finales.

Limitaciones : no apto para preparaciones que requieren la capacidad leudante o espumante de los huevos (bizcochos, soufflé, merengue).

Mejora de la conservación

Las propiedades antioxidantes naturales de la harina de lino, junto con su riqueza en fibra, contribuyen a prolongar la frescura de los productos de panadería. Los panes con harina de lino mantienen su suavidad por más tiempo y resisten mejor el envejecimiento.

Las fibras también crean una barrera natural contra la humedad, protegiendo la miga

y manteniendo la corteza crujiente por más tiempo.

Consejos de almacenamiento

La harina de lino, debido a su contenido de ácidos grasos, es sensible a la oxidación. Para preservar sus cualidades nutricionales y organolépticas:

Almacene en un recipiente hermético protegido de la luz, el calor y la humedad.

Refrigérelo para una conservación óptima, especialmente en verano.

Duración : 3-4 meses a temperatura ambiente, 6-8 meses en refrigeración, hasta 12 meses en congelador.

Compre en pequeñas cantidades si el uso es ocasional, para trabajar siempre con harina fresca.

Fuente: Maé Innovation (www.mae-



Acuerdos y tensiones en el Futuro del Trabajo.

La mirada tripartita sobre la jornada laboral

Barrios: “Buscamos hacer un proyecto a la uruguaya; no importar una solución, sino construirla en Uruguay”

La directora nacional de Trabajo, Marcela Barrios, participó del panel “Acuerdos y Tensiones en el Futuro del Trabajo. La mirada tripartita sobre la jornada laboral”, organizado por la Sociedad Uruguaya de Gestión de Personas en el auditorio del IMPO, donde expuso la estrategia que impulsa el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social para abrir un amplio proceso de diálogo sobre la organización y la reducción del tiempo de trabajo.

Barrios sostuvo que la discusión sobre la reducción del tiempo de trabajo constituye una de las prioridades de la actual administración y aclaró que el debate trasciende la mera disminución de la carga horaria.

“Nosotros hablamos de reducción del tiempo de trabajo, vinculado a otras dimensiones como la organización del tiempo de trabajo”, explicó, al señalar que la transformación tecnológica, los cambios sociales y las nuevas formas de organización del empleo hacen necesario revisar un marco normativo cuya base se remonta a comienzos del siglo XX.

La directora recordó que Uruguay fue pionero en la regulación de la jornada laboral con la

ley de ocho horas y afirmó que el país tiene la oportunidad de volver a colocarse a la vanguardia, actualizando su legislación para acompañar las transformaciones del mundo del trabajo.

En ese sentido, destacó el impacto de la automatización, la inteligencia artificial y los avances tecnológicos sobre la productividad, así como la necesidad de considerar aspectos vinculados a la salud laboral, la conciliación entre la vida laboral y personal, los cuidados, la recreación y otras dimensiones que hoy forman parte de la calidad de vida de las personas trabajadoras.

Barrios señaló además que la normativa vigente presenta diferencias entre sectores de actividad y que su actualización permitiría brindar mayor claridad jurídica y

adecuarla a las realidades actuales, particularmente en algunos sectores de servicios.

Asimismo, recordó que distintos estudios internacionales muestran que las jornadas superiores a las 40 horas semanales incrementan diversos riesgos para la salud y la seguridad en el trabajo, lo que también forma parte de los elementos considerados en el análisis.

La directora nacional de Trabajo explicó que el objetivo del Ministerio no es importar modelos aplicados en otros países, sino construir una solución adaptada a la realidad nacional.

“Buscamos hacer un proyecto a la uruguaya; no importar una solución, sino construirla en Uruguay con los actores involucra-



dos”, afirmó posteriormente en diálogo con la prensa.

En ese marco, informó que el MTSS promovió inicialmente el tratamiento del tema en el Consejo Superior Tripartito. Si bien algunas cámaras empresariales optaron por no participar de ese ámbito, actualmente funciona un espacio de trabajo integrado por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, la Cámara de la Construcción del Uruguay, la Cámara de Transporte y el PIT-CNT, donde se analizan experiencias internacionales, estudios académicos y posibles alternativas para el país.

A ese proceso se incorporará también la Academia. Barrios destacó que todas las universidades públicas y privadas manifestaron su disposición a participar, apor-

tando evidencia y conocimiento desde distintas disciplinas, entre ellas el derecho, la economía y la salud laboral.

Además, el Ministerio prevé desarrollar instancias de intercambio en todo el territorio nacional para recoger las visiones de empresas, trabajadores y demás actores sociales, especialmente de pequeñas y medianas empresas del interior.

Según explicó, el propósito es que cualquier eventual propuesta normativa contemple la diversidad de sectores productivos y las distintas formas de organización del trabajo.

Consultada sobre las diferencias de posición entre organizaciones sindicales y empresariales respecto a una eventual reduc-

ción de la jornada sin pérdida salarial, Barrios reiteró que el camino elegido por el Gobierno es el diálogo social.

“Por eso propusimos esa hoja de ruta. La idea es, a través del diálogo, elaborar una propuesta que contemple las distintas realidades”, concluyó.

La actividad contó además con la participación del presidente de la Confederación de Sindicatos Industriales, Danilo Dárdano; el especialista en derecho laboral colectivo, Pablo Durán; el gerente de jurídica de la Cámara Nacional de Comercio y Servicios del Uruguay, Diego Yarza; y las exposiciones técnicas de los abogados Ignacio López Viana y Carlos Pittamiglio.

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

NEUROMARKETING: el arte de vender pan a través de los sentidos

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2026

En un mercado donde la decisión de compra ocurre en cuestión de segundos, el neuromarketing para panaderías se ha convertido en una estrategia importante para atraer clientes, aumentar la permanencia en tienda y elevar el ticket promedio.

Más allá del producto, muchas de las ventas se dan a través de estímulos que conectan con las emociones: puede ser el aroma del pan recién horneado, la textura visual de una vitrina atractiva, la iluminación sobre los productos y toda la experiencia que los consumidores viven desde que entran

a tu negocio hasta que terminan su compra.

Para panaderías y negocios, es relevante entender cómo funcionan los sentidos dentro del proceso de compra, ya que esto termina siendo una ventaja competitiva. La realidad ahora es que muchas veces el cliente no entra por necesidad, sino por deseo. Y ese deseo se activa a través de la vista, el olfato, el sonido y la percepción del espacio.

¿Qué es el neuromarketing aplicado a panaderías?

El neuromarketing estudia cómo responde el cerebro del consu-

midor frente a ciertos estímulos antes de tomar una decisión de compra. En el contexto de una panadería, esto significa comprender qué elementos generan antojo, confianza y compra impulsiva.

La **psicología del consumidor en panadería** demuestra que las decisiones no son del todo racionales. Pocas veces los clientes se ponen a analizar el costo-beneficio de una pieza de pan dulce frente a la vitrina; más bien responden a impulsos sensoriales inmediatos. Por eso es clave cómo presenta el producto y cómo puede influir tanto como su sabor.



Esto se traduce en una oportunidad para diseñar un punto de venta que no solo exhiba producto, sino que se vende por sí mismo.

El aroma, tu mejor vendedor

Otra herramienta poderosa dentro del marketing en repostería es, sin duda, el aroma. Desde el olor a mantequilla, canela, vainilla o hasta el pan recién salido del horno, todos estos detalles tienen la capacidad de activar recuerdos, generar apetito y provocar una respuesta emocional en el momento.

Y es que el olfato está directamente conectado con la memoria y las emociones, por lo que un aroma así de agradable puede aumentar significativamente la intención de compra. De hecho, muchos negocios estratégicamente programan sus horneados en horarios de mayor tráfico para que el aroma se proyecte hacia la calle o hacia zonas de alto flujo dentro de centros comerciales y tiendas.

De la vista nace el amor

Es una frase muy conocida pero también real, ver algo atractivo te genera deseo y el diseño de vitrinas de pan juega un papel decisivo en la percepción de valor del producto. Porque antes de probar tus productos, el cliente ya se forma una opinión basada en cómo luce.

Por ello, una vitrina bien diseñada debe darle prioridad a tres elementos: orden, jerarquía

visual y apetitosidad. Los productos que buscan impulsar la compra por impulso deben colocarse en las zonas donde sean más visibles, especialmente al nivel de la vista.

También es importante trabajar contrastes visuales. Un buen ejemplo de este tema son las piezas glaseadas, toppings, acabados brillantes o decoraciones premium, los cuales llaman más la atención cuando están acompañadas por una iluminación de tipo cálido y una disposición limpia.

La experiencia sensorial en el punto de venta comienza por la vista, y en panadería esto resulta especialmente relevante porque el producto compite visualmente por generar deseo inmediato.

Texturas, colores y percepción de frescura.

Otro punto clave dentro de la psicología del consumidor es la percepción de frescura. El cliente debe sentir que el producto fue hecho recientemente, sin tener que preguntar.

En este aspecto, los tonos dorados, acabados brillantes, rellenos visibles y superficies crujientes transmiten calidad y frescura. Y en el caso de panes premium, croissants, roles y productos de temporada, estos detalles incrementan la percepción de valor y justifican que puedan costar más.

A nivel de negocio, esto permite fortalecer el posicionamiento de líneas premium y mejorar el margen sin depender únicamente de promociones.

El recorrido dentro del punto de venta

La experiencia sensorial en punto de venta no termina en la vitrina. El recorrido del cliente dentro de la tienda también influye en sus decisiones de compra, tenlo en cuenta.

Un diseño estratégico puede guiar naturalmente al consumidor hacia productos complementarios como café, postres individuales, toppings o presentaciones para llevar. Esta lógica ayuda al ticket promedio y fortalece la venta cruzada.

Aquí lo que puedes llevar a cabo en tu negocio, es colocar paneles premium cerca de bebidas calientes o exhibir productos estacionales junto a la caja, una pequeña acción que podría aumentar la compra impulsiva.

Vender emociones, no solo producto.

En la práctica, el marketing sensorial busca algo muy importante: transformar la compra en una experiencia emocional.

Ahora el cliente, ya no solo compra un pan; compra antojo, indulgencia, comodidad, un momento de pausa o incluso un pequeño premio personal.

Cuando integras el neuromarketing para panaderías a tu estrategia comercial sólida, el punto de venta deja de ser únicamente un espacio de exhibición y se convierte en una herramienta activa de rentabilidad.

Fuente: www.dawnfoods.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*

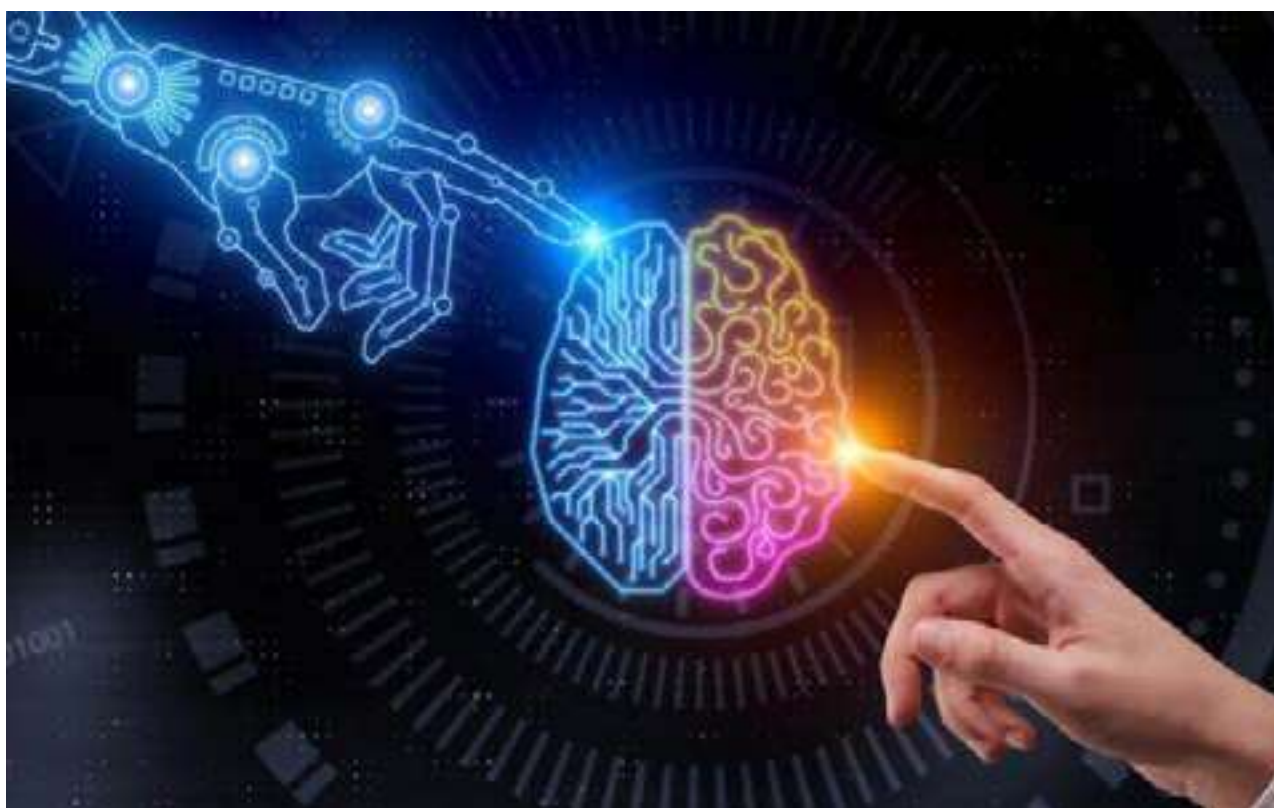


Desarrollamos la primera
Salsa de Queso Azul:
cremosa, intensa y libre de gluten.
Perfecta para platos listos o
para crear nuevas recetas.

Solo retirar del envase, calentar y servir.



La IA “nos viene invadiendo”: autoridades llaman a preparar al Estado para sus impactos



Representantes de la Intendencia de Montevideo y Agesic señalaron que la inteligencia artificial ya está transformando la vida cotidiana y advirtieron que las instituciones deben prepararse para conducir ese cambio.

La **inteligencia artificial** (IA) ya dejó de ser una tecnología del futuro para convertirse en una realidad que atraviesa la vida cotidiana, el trabajo y las instituciones públicas. Bajo esa premisa, autoridades

de la Intendencia de Montevideo y de la Agencia de Gobierno Electrónico y Sociedad de la Información y del Conocimiento (Agesic) coincidieron en que el desafío radica en **cómo preparar al Estado para hacer que el**

avance de esta tecnología contribuya a mejorar la vida de las personas.

Durante el segundo encuentro del Ciclo de Innovación realizado por la comuna, la directora

ejecutiva de Agesic, Cristina Zubillaga, sostuvo que la IA “nos viene invadiendo”, mientras que la gerenta de Innovación Pública de la Intendencia, Andrea Apolaro, y la secretaria general, Viviana Repetto, remarcaron que las instituciones deben prepararse para una transformación que ya está en marcha.

También compartieron la idea de que el Estado debe asumir un rol activo frente a estos cambios. Para las jerarcas, la inteligencia artificial no resolverá por sí sola los problemas públicos: harán falta políticas, regulación, formación y espacios de diálogo para aprovechar sus oportunidades, reducir sus riesgos y evitar que profundice desigualdades. Al abrir la jornada, Apolaro explicó que el ciclo surgió de la necesidad de generar espacios de diálogo entre posiciones diversas sobre la IA. “Cuando íbamos a eventos que hablaban sobre inteligencia artificial, nos pasaba que encontrábamos mesas donde todo el mundo estaba a favor y en la siguiente estaban absolutamente todos en contra. Así era difícil el diálogo. Entonces pensamos que estaría buenísimo generar un encuentro entre personas diferentes que pudieran traer también miradas distintas a este tema”, señaló.

Apolaro sostuvo que el foco de este segundo encuentro fue analizar la **relación entre la inteligencia artificial y la sociedad**, y cómo los cambios tecnológicos están obligando a las instituciones a repensar su funcio-

namiento. “Nuestro cometido es pensar qué nos está pasando, por qué estos cambios tan acelerados influyen hoy en nuestras instituciones y en las personas”. “La IA está de moda, es verdad, porque parece que lo fuera a resolver todo, pero capaz que lo que nos tenemos que preguntar es qué cosas resuelve y qué cosas nosotros vamos a seguir poniendo en el centro, que tienen que ver con la humanidad y con cómo seguimos tomando decisiones”, afirmó.

Mientras tanto, la secretaria general de la Intendencia de Montevideo, Viviana Repetto, sostuvo que la IA es una “realidad”, que está “instalada” y va transformando la forma en que las personas trabajan, aprenden, producen conocimiento y se comunican. Asimismo, planteó que la irrupción de la inteligencia artificial obliga al Estado a pensar no solo en la incorporación de nuevas tecnologías, sino también en la forma en que organiza la vida colectiva. “No es solo una discusión de tecnología, sino una conversación sobre el futuro de nuestra sociedad”, afirmó. A su juicio, las instituciones públicas tienen la responsabilidad de desarrollar capacidades para conducir esta transformación y asegurar que la tecnología contribuya a mejorar la calidad de vida de las personas.

“Quienes estamos frente a responsabilidades de gobierno, que tenemos que resolver los problemas cotidianos, también tenemos que tener la capacidad

Nacimiento:

Franco Tuja Araújo

El pasado 10 de julio, la joven pareja que conforman Federico Tuja y Melisa Araújo, se vio alegrada por la llegada de Franco, el primogénito de esta familia, que muy probablemente se convierta en la cuarta generación de panaderos.

En efecto, no podemos olvidar que Franco es bisnieto de Antonia Salva, esposa del extinto Raúl Porteiro, cuya hija Loreley contrajo enlace con Hebert Tuja, siendo los padres de Federico.

Es así que la felicidad llega a la “Plus Ultra”, a la “Reina del Pan” y es compartida también por la panadería “Raffo”.

Con motivo de tan feliz acontecimiento, hacemos llegar desde las páginas de “La Industria Panaderil”, los mejores deseos y las pertinentes felicitaciones a Federico y Melisa, las que hacemos extensivas a los abuelos y a los tíos de Franco y -por supuesto- a la bisabuela Antonia.

de pensar un poquito más allá, de desarrollar capacidades en la institución que nos permitan comprender los cambios estructurales que se dan. Para eso, las instituciones tenemos que prepararnos”, afirmó.

Repetto advirtió que la automatización puede aumentar la productividad, pero también profundizar desigualdades si no existen políticas que orienten su implementación. “Los algoritmos no son neutrales, los datos pueden reproducir sesgos y la automatización puede aumentar enormemente la productividad, pero también concentrar oportunidades o beneficios solo para unos pocos. Es ahí donde el Estado tiene que actuar para distribuir esos beneficios y poner el foco en las personas y en el interés colectivo”, sostuvo.

En la misma línea, la directora ejecutiva de Agesic, Cristina Zubillaga, comenzó su intervención con algunas preguntas: “¿Cuántas cosas las hacemos como lo hacían nuestros padres o abuelos? ¿Y cuántas las hacemos utilizando tecnología? Porque el celular ya lo tenemos tan incorporado que la frontera entre el mundo digital y el real ya está difuminada”. En ese marco, sostuvo que la IA “nos viene invadiendo”, por lo que las instituciones deben ayudar a los ciudadanos en este “mundo de incertidumbre”.

En materia laboral, la jerarca destacó investigaciones recientes que muestran que el principal desafío no es una destruc-



ción masiva del empleo, sino cómo gestionar la transición. Citó un estudio de la Facultad de Ciencias Económicas y la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII), según el cual la ciudadanía reclama mayor capacitación digital, protección de datos y marcos regulatorios transparentes. También recordó un informe del **Instituto Cuesta Duarte que estima que la automatización total afectaría entre 2% y 5% de los empleos**, aunque advirtió que el impacto dependerá de la aceptación social, la organización del trabajo y la rentabilidad económica. “Los inversores en IA están perdiendo plata y cada año es un barril sin fondo [...] porque el costo de cada consulta [a los modelos de lenguaje] es mucho mayor que lo que pagamos. Para captar nuestros datos, están haciendo inversiones que son crecientes, cada vez necesitamos más computadoras, más centros de cómputo, más memoria [...] no alcanza la energía ni el agua. Por tanto, no estamos frente a algo que está instalado ni mucho menos”, indicó.

Durante su exposición, Zubillaga subrayó la importancia de la capacitación permanente y sostuvo que Uruguay debe asumir como objetivo que toda la población pueda desarrollar competencias en IA. “La única forma de generar alguna certeza en este mundo es que absolutamente todos tengamos la posibilidad de capacitarnos, en distintos niveles, con distintos cursos, en lo que es el uso de la inteligencia artificial, para así conocer cuáles son las oportunidades que se generan y también cuáles son los riesgos”, concluyó.

Tras las exposiciones de las jerarcas, la jornada continuó con una conferencia del director del Centro de Artes y Ciencias GEN, Pablo Casacuberta, y un panel integrado por el vicepresidente de Antel, Pablo Álvarez, y los docentes de la Universidad de la República Aiala Rosá y Álvaro Cabana.

Fuente: La Diaria (www.ladiaria.com.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



¡Escaneá el código
y recibí recetas!



La panadería en CABO VERDE

La Industria Panaderil

CIPU - Julio - 2026



No caben dudas de que la selección mundialista de Cabo Verde, ha puesto a este país africano en la consideración de todos y con tal motivo quisimos indagar algo sobre la gastronomía en general y la panadería en particular, en este país africano.

Cabo Verde es un país insular de África que consta de diez islas volcánicas, con una superficie terrestre combinada, de aproximadamente 4.033 kilómetros cuadrados y con una población de 483.628 habitantes.

Indagando en las redes, encontramos que una de las mejores panaderías de Cabo Verde es la panadería Morabeza en la ciudad de Mindelo, la que pertenece a la isla de São Vicente, siendo la segunda ciudad más poblada del país, después de la capital Praia, concentrando aproximadamente el 96% de la población de la isla.

En el artículo de referencia (*"La mejor panadería de Mindelo, Cabo Verde: Pastelería Morabeza"* - <https://thefrugalfoodies.com>), encontramos algunas de las elaboraciones típicas del lugar.

Pastel de Nata (tarta de huevo portuguesa)



El pastel de nata es una tarta de crema pastelera que se encuentra en cada esquina de Portugal.

Teniendo en cuenta que Cabo Verde estuvo bajo dominio colonial portugués, no sorprende que este delicioso dulce sea tan popular en el país africano. Según consigna el periodista en su artículo, “el de la Pastelería Morabeza era perfecto, el relleno de crema pastelera tenía el dulzor justo, con un toque de vainilla y una consistencia espesa; la masa era lo suficientemente fina como para que la crema pastelera destacara, pero lo suficientemente gruesa como para que no se desmoronara.”

Galleta misteriosa

Es una galleta con una textura que resulta como una mezcla entre una galleta de mantequi-



lla hojaldrada y una galleta con chispas de chocolate, con un sabor bastante desconcertante. Se le incorporan muchas especias cálidas, como nuez moscada y canela. Según el cronista, “¡Una galleta totalmente enigmática, y súper deliciosa!”

Donut cubierto de coco

Una rosquilla enorme y suave, con una consistencia ligeramente parecida a la del pan, pero que a la vez se deshacía en la boca. La resalta el coco rallado,



aunque ya de por sí, la rosquilla es excelente.

Por otra parte, en el artículo “*Dónde comer en Mindelo*” (www.archipelagochoice.com), vemos que la gastronomía ofrece pistas sobre el pasado de Cabo Verde, siendo los platos que sirven en los restaurantes, una fusión de influencias culinarias de África Occidental, Portugal y Brasil.

En este artículo, también se hace referencia de la panadería Morabeza, considerándola “una panadería encantadora, muy popular a la hora del desayuno, ya que también venden algunos platos salados deliciosos. Preparan una cachupa excelente, el plato tradicional de Cabo Verde (un caldo con carne, maíz y frijoles).” Agrega que “la vitrina de esta pastelería portuguesa siempre está repleta de hojaldres, pasteles de nata, donuts, galletas y pan recién hecho”, siendo una de las favoritas de los lugareños.

Mercados de Mindelo

En la Plaza Estrela, se concentran los vendedores de mangos y es intenso el aroma de la cachupa. Allí se puede comprar algo para picar a la hora del almuerzo y para probar algunos

de los productos que se cultivan en Cabo Verde. A su vez, junto al puerto deportivo, los pescadores descargan atún y pez espada frescos, viendo a las mujeres desescamando los mismos en cuestión de segundos.

Mientras, en el centro del pueblo, los lugareños disfrutan de un espresso con sabor a tierra y pastel de nata, antes de ir a trabajar.

Café Verde, Bar Marina y Mochín do Monte

Esta cafetería está ubicada en el segundo piso del Mercado Municipal, siendo muy popular entre la comunidad artística local, el que también es frecuentado por los turistas. El menú es mayoritariamente vegetariano e incluye opciones como ensaladas y hamburguesas de atún, además de un refrescante jugo de tamarindo y café tostado.

A su vez en Bar Marina, las croquetas de pescado y las caipirinhas de grogue (ron de caña de azúcar), para consumir al aire libre, resultan excelentes, disfrutando la puesta del sol tras las montañas de la vecina isla de San Antonio.

Finalmente, el quiosco en la plaza Estrela reúne cuatro restaurantes que sirven sus menús económicos como la cachupa, la feijoada o el guiso de lentejas, con jugo de mango fresco y los irresistibles minidonuts envueltos en coco, destacándose entre ellos, Mochín do Monte, atendido por una pareja de ancianos.

Fuente: <https://thefrugalfoodies.com>
www.archipelagochoice.com

LA TEORÍA DE LA SILLA



En la vida todos tenemos una mesa.

Y hay personas que, apenas te ven llegar, te ofrecen una silla sin que lo pidas.

Te hacen espacio. Te miran. Te registran. Saben que merecés estar ahí.

Después están los otros:

Los que te dejan parado, esperando.

Los que te observan desde lejos para decidir si merecés sentarte.

Los que jamás mueven nada por vos.

Y la verdad es simple:

Si tenés que pedir tu silla una y otra vez,.. estás en la mesa equivocada.



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 | Masa Madre



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**