

CIPU

Año 103

La Industria Panaderil

Setiembre 2026

No 1252



Fiesta
de los

PANADEROS

DOMINGO
15/11 - 17:30 horas
Salón LA HACIENDA





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: Fernando Jaime

Vicepresidente: Alvaro Pena

Secretario: Edison Varela

Prosecretario: Jorge Eiras

Tesorero: Miguel Aulet

Protesorero: Federico Tuja

Vocales:

Victor Mónaco

Alfredo Gonzalez

Alejo Acuña

Suplentes: Javier Perez

Delegado de Junta Directiva ante UIBC y CIPAN

Alvaro Pena

Comisión de Arbitraje y Penas

Presidente: Héctor Facal

Integrantes:

María Elvira Domínguez,

Ma. Victoria Facal

Jesús Jaime

Diego Tuja.

Comisión Fiscal

Presidente: Jorge Fernández

Integrantes: Rosario Temez y Fernando D'Antonio.

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

7

Convenios

10

Eventos

13

Fiesta de los Panaderos

14

Gremiales

16

Tecnología

21

Economía

24

CATALOGO
DE PRODUCTOS

35

Actualidad

36

Celebridades

38

Historias Verdaderas

42

Materias Primas

46

El Pan en el Mundo

46

Laboral

50

Técnica

52

Notipan

54

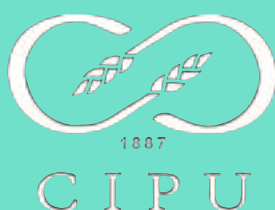
Pan para el Alma



SUMARIO

La Industria Panaderil

CIPU - Setiembre - 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](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, Lylían Garce, Ma. Elena
Cruz, Rocío Liberman, María Correa,
Alex Vaz, Marcia Cordini, Federico
Asunción, Pedro Kapacevich, Brian
Ferreira, Sandra Martinez, Pablo Nuñez,
Alexandra Zanguinetti y Zara Céspedes .

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

La reducción de la jornada laboral

La Industria Panaderil

CIPU - Setiembre - 2026

6

El tema de la reducción del horario de trabajo sin pérdida de salario, viene estando en las agendas de las autoridades del Ministerio de Trabajo, de los sindicatos y de las cámaras empresariales, por lo que consideramos importante analizar -desde nuestro punto de vista- como puede impactar en el sector de la panadería tradicional.

La reducción del horario de trabajo puede tener efectos importantes en el sector de la panadería tradicional, tanto positivos como negativos. El impacto dependerá, fundamentalmente, de cómo se implemente la medida.

En efecto, se ha hablado y hasta se ha llegado a presentar en el período parlamentario anterior, un proyecto de ley que implementaría la reducción de la jornada laboral en términos generales, abarcando así a todos los sectores de la actividad, lo que a nuestro entender sería totalmente contraproducente, si tenemos en cuenta que ello así como así, representa, sin lugar a dudas, un costo mayor para las empresas. Ello requeriría un análisis en cada caso en particular para ver de que manera se puede cubrir ese mayor costo, para lo cual uno de los puntos que más se ha puesto sobre la mesa, es el de la productividad. Y en el

caso de la panadería tradicional, en particular, nos encontramos con dos sectores que resultan muy disímiles a la hora de considerar la productividad, ya que existe un sector de producción y un sector de ventas, que incluso a nivel de lo que determina el Consejo de Salarios del sector, marca diferentes regímenes horarios, con 48 horas semanales para quienes trabajan en producción y 44 horas semanales para quienes lo hacen en ventas.

Esto es solo un ejemplo de una situación particular que se le presenta a un sector, lo que está mostrando que cada sector de actividad tiene diferentes realidades, por lo que debería desistirse de la generalización de la reducción de la jornada laboral, a través de una ley.

Quedaría entonces el camino de la negociación, en el que se deberían tener en cuenta los cambios que se han operado en las panaderías, fundamentalmente en lo que respecta a las categorías laborales, cuyas definiciones, mayoritariamente, fueron acordadas hace ya más de setenta años y resulta evidente que la panadería ha cambiado mucho en ese tiempo, por lo que esas categorías y sus correspondientes definiciones, distan bastante de lo que nos muestra la realidad en el momento actual. Y

es claro que uno de los mayores cambios son los niveles de producción de los establecimientos, considerando que la media en la década de los años cincuenta era de unos 500 kilos de harina diarios y hoy esa media seguramente no supera los 200 kilos.

Ello debería llevar a un minucioso estudio de la situación, para incorporar como una necesidad para las empresas, los cambios en las categorías laborales y sus definiciones, en las instancias de negociación que, presumiblemente será el camino lógico para los planteos que muy seguramente serán llevados a la órbita de los Consejos de Salarios, en lo que tiene que ver con la reducción de la jornada laboral.

Porque si bien el tema del tiempo de trabajo se está considerando a nivel mundial, a lo que se suma el salto tecnológico que provocaría la incorporación de la Inteligencia Artificial, fundamentalmente en los procesos productivos, es muy razonable que las empresas presenten también sus inquietudes por los cambios que se operan en la actividad que desarrollan, ya que es de suma importancia que las mismas sigan siendo rentables, ya que de lo contrario se corre el riesgo de la pérdida de puestos de trabajo, lo que en definitiva no es beneficioso para nadie.

APROVECHÁ ESTOS DESCUENTOS

CONVENIOS

La Industria Panaderil

CIPU - Setiembre - 2026

.7

\$200

DE DESCUENTO
EN LA RECARGA
DE 13 KG

\$600

DE DESCUENTO
EN LA RECARGA
DE 45 KG



Convenio con socios del **Centro de Panaderos**.
Pueden acceder al beneficio comunicándose en
Montevideo y área metropolitana a través
del 1710 y en el interior del país mediante
su subdistribuidor oficial RIOGAS.

Descuento válido hasta el 30/4/2026 o hasta agotar stock.

totalnet

Convenio renovado
Agosto 2026

Beneficios para socios

Renovamos el convenio: **aranceles nuevos para tu panadería.**

Somos la infraestructura que procesa los pagos con tarjeta en Uruguay: +30 años, 40.000 comercios y un nivel de servicio superior al 99,95%. Como socio, cobrás con las tarifas del convenio.

01 Quiénes somos

• 1997

Comienza **VisaNet**, adquirente exclusivo de Visa en Uruguay hasta 2022.

• 2023

Pasa a ser **Totalnet** y suma Mastercard y el resto de los sellos.

• 2024

Se integra a **Nuek**, del Grupo Indra de España: IBEX 35, +1.500 profesionales y presencia en +20 países.

02 Por qué Totalnet



Plataforma de clase mundial

Nivel de servicio superior al 99,95% y la autorización más rápida del mercado: 0,8 segundos.



Tap to Phone y Link de Pago

Cobrá con el celular sin POS, o vendé online sin tener web. Ideal para pedidos a domicilio.



Portal de Comercios

Toda la información de tus ventas para conciliar, contabilizar y seguir el negocio.



Actualización continua

Las soluciones se mantienen al día con lo que el sector va necesitando.

03 Aranceles nuevos

VISA

Débito

0,94%



Débito

0,97%

VISA

Crédito contado

2,80%



Crédito contado

3,00%

Todos los aranceles + IVA

Adquirencia full Un solo contrato, una sola liquidación, todos estos medios de pago.

Internacionales

VISA



ELO



Discover

Locales

OCA

CABAL

CREDITEL

Pronto+

Prex

midinero



MIDES

BANCO REPUBLICA

Billeteras



G Pay

04 POS bonificado

Los primeros 9 meses de POS, sin costo.

Inalámbrico o con cable de internet, como te sirva para el mostrador. Los 3 meses siguientes pagás la mitad del arrendamiento mensual.



Conexión Wi-Fi y 5G



Sistema Android



Teclado inclusivo



Ahorro de papel · ticket opcional



Autorización en 0,8 segundos





Y si querés, sumá la **caja integrada SISNET**.

Un solo sistema para el mostrador y la administración de la panadería, con facturación electrónica homologada por DGI. Se contrata aparte del convenio de medios de pago, con tarifa bonificada para socios del CIPU.

- ✓ Artículos, precios y listas de precios
- ✓ Stock, compras y proveedores
- ✓ Facturación electrónica homologada por DGI
- ✓ Clientes, cobranza y estados de cuenta
- ✓ Reportes y gráficas de tu negocio
- ✓ Acceso remoto y respaldo en la nube



Precio para socios del CIPU

Hasta 12 cuotas con tarjeta

1er año · todo incluido

\$ 69.900

- Equipo completo:** pantalla táctil todo en uno, cajón de dinero, lector de códigos e impresora de tickets.
- Anualidad incluida:** actualización de versiones y mantenimiento del software durante todo el año.
- Sin mensualidad:** el precio del año es todo lo que pagás. No se suma ningún abono mensual.

A partir del 2do año

\$ 49.900

Renovación anual, también con actualización de versiones y mantenimiento incluidos. Sin abono mensual.

Solo software · el equipo no se vuelve a pagar

Pesos uruguayos + impuestos · contado o 12 cuotas · instalación en 30 días · capacitación y soporte incluidos

06 Cómo lo activás

01

Avisá en el CIPU

Pedí la adhesión al convenio en la oficina del CIPU.

02

Coordinamos la visita

Instalamos el POS o la caja y te mostramos cómo usarla. Capacitación incluida.

03

Empezás a cobrar

Con los aranceles del convenio y el Portal de Comercios para seguir tus ventas.

El convenio ya está firmado. Solo falta que lo uses.

Consultá en el CIPU por la adhesión y coordinamos la instalación del POS o de la caja integrada.

totalnet



Atención personalizada

Los socios del CIPU tienen un ejecutivo de cuenta asignado, con línea directa.



Paolo Galeano

Ejecutivo de Cuenta Totalnet



pgaleano@totalnet.uy



094 858 590 · 099 001 840



totalnet.uy



Entre el 11 y el 13 de setiembre, tuvo lugar en la Utopía Elena Poniatowska Amor, en la alcaldía Coyoacán de la ciudad de México, el Festival del Pan Dulce Mexicano, el que mostró una amplia variedad de panes de diferentes regiones del país y el que sirviera de marco a la declaración de “Los saberes y prácticas del pan dulce tradicional” como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Ciudad de México.

El evento contó con las titulares de la Secretaría de Cultura, Ana



El Presidente de la CIPAN Alvaro Pena junto a Ángel Castañón, “Mejor Panadero de las Américas”

Francis López Bayghen y de Turismo, Alejandra Frausto Guerrero, quienes procedieron al tradicional corte de cinta para inaugurar oficialmente el Festival, conjuntamente con Julián Castañón, presidente de la Cámara Nacional de la Industria Panificadora (CANAINPA).

Castañón hizo uso de la palabra, explicando que en México hay alrededor de 2.400 variedades de pan, de las cuales más de 300 pueden ser adquiridas en este festival, el que está abierto al público en general. También se pueden apreciar figuras elaboradas con pan, como por ejemplo con forma de ajolote.

Presente en la instancia el presidente de la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN), Álvaro Pena, destacó que la declaración de “Los Saberes y prácticas del pan dulce tradicional”, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la



Ciudad de México, es un reconocimiento que pone en valor una tradición construida generación tras generación y contribuye a preservar el conocimiento y el oficio de las y los panaderos.

En la oportunidad, se le hizo entrega al panadero mexicano Ángel Castañón, el pertinente galardón que obtuviera, al haber sido distinguido como “Mejor Panadero de las Américas”, por la CIPAN.

EVENTOS

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 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

[®] **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.

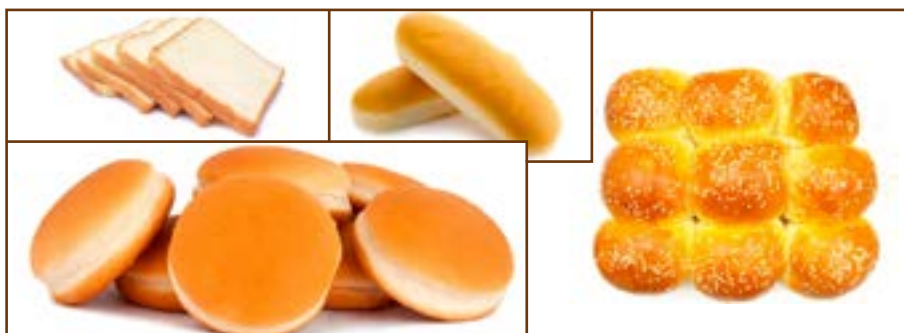
Dosis 150g a 200g por bolsa de 25Kg. – Cajas x 10 kg.



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.





SAVE THE DATE



Fiesta de los PANADEROS

DOMINGO

15/11 - 17:30 horas
Salón LA HACIENDA

Programa de Bienes Públicos Sectoriales destinará más de 1.000.000 de dólares en su edición 2026

A partir de setiembre, la Agencia Nacional para el Desarrollo (ANDE) reabrirá el Programa de Bienes Públicos Sectoriales, dirigido a los proyectos presentados por organizaciones empresariales que sean capaces de beneficiar a todo su sector. El presidente de la ANDE, Juan Ignacio Dorrego, señaló que es una política pública que la institución está recuperando. La última edición se realizó en 2019.

“**E**stamos recuperando una política pública que había sido discontinuada”, afirmó el presidente de ANDE, **Juan Ignacio Dorrego**, en la presentación del **Programa de Bienes Públicos Sectoriales**. Para esta nueva edición, que retoma esta acción de Gobierno luego de 20 años, será destinado **más de 1.000.000 de dólares** a los proyectos aprobados.



La meta del programa es **el desarrollo de un rubro o cadena productiva mediante iniciativas que beneficien al conjunto de las empresas que la integran**. Comenzó en 2017 y se desarrolló en cuatro ediciones.

En diálogo con la prensa, Dorrego ejemplificó algunas inicia-

tivas que este programa puede impulsar: “Las empresas podrán invertir en capacidades, capacitación, tecnología o saberes, pero difícilmente inviertan en un **sistema de trazabilidad** para todo un sector, en un **monitoreo de indicadores** para una cadena de valor, una **certificación especial** o un **sello de**

calidad que identifique a un grupo de empresas”.

Para acceder a estos fondos, las firmas nucleadas en organizaciones empresariales, cámaras o gremiales, parques tecnológicos o industriales, sean de alcance local o nacional, **deberán articular su proyecto con un**

ministerio de referencia y, de forma opcional, con una organización social.

En ese sentido, mencionó como posibles ámbitos de aplicación a sectores vinculados a los ministerios de Salud Pública; Ganadería, Agricultura y Pesca; Industria, Energía y Minería; y Turismo. ANDE abrirá la convocatoria a **partir de setiembre**.

“Existen desafíos que ninguna empresa, organización o institución pública pueden resolver por sí solas”

“Hablar de bienes públicos es, en definitiva, poner lo colecti-

vo en el centro”, dijo la ministra de Salud Pública (MSP), **Cristina Lustemberg**, en la conferencia de prensa convocada para el pasado 31 de agosto. Según valoró, promover la construcción de bienes públicos “es reconocer que existen desafíos que ninguna empresa, organización o institución pública pueden resolver por sí solas”.

Además, sostuvo que los desarrollos social y productivo son “inseparables”, dos dimensiones que forman parte del mismo proceso. Como ejemplo, mencionó el proyecto Acción País, que profundiza en iniciativas para la sa-

lud mental, un sector que requiere “respuestas colectivas”.

Por su parte, el ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP), **Alfredo Fratti**, destacó la generación colectiva de herramientas que quedarán disponibles para todo el sector, así como la articulación entre diferentes estamentos del Estado. Puntualmente, en cuanto al rubro agropecuario, el secretario de Estado recordó que el 60% de los 25 proyectos promovidos fueron destinados a ese sector.

Fuente: Presidencia Uruguay (www.gub.uy)

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



Probá nuestras pasas de uva y nuestra jalea de damasco



LEVADURA Dánica



INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y REPOSTERÍA

La Industria Panaderil

CIPU - Setiembre - 2026

.16

MATTEO CUNSOLO, un profesional internacionalmente reconocido, quien es Presidente del Richemont Club Italia, ha elaborado un interesante y valioso documento en el que dice que la Inteligencia Artificial puede apoyar la panificación artesanal en la gestión y la comunicación, sin sustituir a los humanos, solo como una herramienta al servicio de la identidad. **“El pan aún requiere manos, tiempo y corazón. Se puede innovar sin perder el alma”**. Cuando hablamos de inteligencia artificial, a menudo surge una mezcla de entusiasmo y temor. La novedad, como sabemos, suele asustar. Pero creo que toda innovación debe primero comprenderse, luego evaluarse y, finalmente, si tiene sentido, aceptarse. Incluso en nuestra profesión, arraigada en la tradición y nutrida por gestos ancestrales, hay espacio para la modernidad. La inteligencia artificial no es una excepción: puede convertirse en un aliado, siempre que se utilice con conciencia y respeto por nuestra identidad artesanal.



Matteo Cunsolo

Cada revolución tecnológica tiene su tiempo

No es la primera vez que nos enfrentamos a cambios radicales. Pienso en la llegada de internet, el uso del correo electrónico, el nacimiento de las redes sociales y el comercio electrónico. Todas ellas herramientas que inicialmente parecían ajenas a nuestro

mundo, pero que, con el tiempo, han demostrado ser útiles, incluso indispensables. Hoy le toca el turno a la IA: no podemos ignorarla. Necesitamos comprender qué puede hacer por nosotros y cómo usarla inteligentemente. En mi laboratorio, por ejemplo,

ya veo algunas aplicaciones interesantes. Gestión de almacenes, control de costes, previsión de la demanda, programación de la producción: todas estas son actividades que pueden optimizarse gracias a la **IA**. No hablamos de una máquina que amasa u hornea, sino de un sistema capaz de analizar datos complejos y respaldar decisiones estratégicas. Esto significa trabajar mejor, reducir el desperdicio y simplificar la burocracia. En una palabra: evolucionar

El corazón de la profesión sigue siendo humano

Por supuesto, cuando llegamos a la esencia de nuestro oficio, lo que hacemos con nuestras manos y nuestras narices, como suelo decir, la **IA** no puede (ni debe) reemplazarnos. La masa se puede sentir, ver y oír. Las condiciones ambientales, el microclima del laboratorio, la humedad, las materias primas: todas estas son variables que una máquina no puede interpretar por completo. Un algoritmo puede sugerir una receta, pero no puede adaptarla al contexto ni captar sus matices. Aquí es donde entra el artesano, con su sensibilidad y experiencia. Incluso en el proceso creativo, la **IA** puede aportar ideas, como sugerir maridajes, equilibrar proporciones o proponer nuevas recetas, pero siempre será el panadero quien marque la diferencia. Es un poco como en la cocina: se puede tener la tecnología más avanzada, pero si falta la habilidad, todo falla. El riesgo, al depender demasiado de las

máquinas, es producir un pan sin alma, estandarizado, igual a mil otros. Y esto, para quienes hacen de la identidad su seña de identidad, sería un error.

La IA como ayuda a la comunicación

Como presidente del Richemont Club Italia y de la Asociación de Panaderos Confcommercio de Milán y sus Provincias, a menudo hablo de estos temas con mis colegas. No percibo miedo, sino una mezcla de curiosidad y cautela. Muchos se acercan a la **IA**, especialmente para comprender su utilidad en la gestión. El problema es que a menudo no se sabe por dónde empezar. Por eso creo que la formación es esencial: solo entendiendo la herramienta se puede decidir si usarla y cómo. La inteligencia artificial también puede ayudar a comunicar nuestro trabajo. Pienso en la posibilidad de crear contenido, organizar la información y transmitir mejor nuestra identidad. Pero cuidado: la **IA** reelabora lo que le decimos. Si falta un mensaje contundente, una visión o una identidad clara, el algoritmo no puede inventarlo. Una vez más, todo empieza con nosotros. A un joven panadero interesado en la **IA**, pero que teme que distorsione el oficio, le diría que no tenga miedo. Estúdiela, explórela y comprenda dónde puede ser útil. Pero recuerde también que el pan se hace con las manos, con el tiempo y con la intuición. Y que nada, ninguna tecnología, por avanzada que sea, podrá reemplazar la calidez humana que hay detrás del gesto de un artesano.

La IA debe simplificar, no reemplazar

La inteligencia artificial debe manejarse con cuidado, como si fuera una masa delicada. Confiémosle lo racional, lo repetitivo y lo numérico. En cambio, dejémonos en manos de nosotros mismos todo lo que es emoción, amor y dedicación. La tecnología debe simplificar, no reemplazar. Y siempre debe responder a una necesidad real. Porque ninguna innovación tiene sentido si no sirve para mejorar la vida de las personas. Y, por último, desmentiremos otro mito: el de la privacidad y las recetas «robadas». En repostería, se inventa poco. Cada nueva receta suele ser una variación de algo ya existente. La verdadera diferencia radica en cómo la hacemos, cómo la interpretamos, cómo la contamos. La originalidad no solo reside en la idea, sino en su ejecución. Y esto, una vez más, es una cuestión humana.

Pan, algoritmos y humanidad

Vivimos en una era de grandes cambios. Vivimos en una aldea global donde todo avanza a gran velocidad, pero no debemos perder el rumbo. El pan es un producto simple y profundo. Requiere tiempo, atención y cuidado. Y, sobre todo, requiere humanidad. Los algoritmos nos ayudarán, sí. **Pero seguimos haciendo pan, el pan de verdad.**

Fuente: www.panaderos.info

¿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





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.

Vallcorba: Las mipymes son un actor clave para la economía del país

En el marco del Día Nacional de las Mipymes, el subsecretario del Ministerio de Economía y Finanzas, Martín Vallcorba, destacó el rol fundamental que estas empresas tienen en el desarrollo social, territorial y económico del país. Vallcorba expresó, además que, según datos del BPS, las micro, pequeñas y medianas empresas (mipymes) son más de 200.000 empresas activas y ocupan poco más de 1.100.000 personas.

El subsecretario participó el pasado 13 de agosto, junto con el secretario de Presidencia, Alejandro Sánchez; el presidente de la Agencia Nacional de Desarrollo (ANDE), Juan Ignacio Dorrego y su directora, Soledad Marazzano, en un evento organizado por la Agencia para reconocer el aporte de las mipymes al desarrollo productivo del Uruguay y compartir los principales avances de las políticas en la materia.

“El gobierno viene trabajando e impulsando un conjunto de acciones que dan cuenta de la importancia y la centralidad que se le asigna a las micro, pequeñas y medianas empresas, en relación a políticas productivas, de apoyo a la producción y a la generación de empleo”, expresó Vallcorba.

Medidas para potenciar las mipymes

Las mipymes representan el 99,6% de las empresas activas



de Uruguay y generan el 65% del empleo del sector privado, o sea dos de cada tres puestos de trabajo en el sector privado. Sin embargo, solo aportan el 25% del valor agregado bruto de la producción en el país y, aunque representan cerca del 82% de las empresas exportadoras, representan menos del 6% del valor que Uruguay vende al mundo.

Para promover su potencial, la ANDE y el Ministerio de Economía y Finanzas ejecutan una

política pública basada en tres grandes ejes: productividad, competitividad y sostenibilidad. Para un país como Uruguay, es importante que las mipymes nazcan y crezcan con un modelo de desarrollo que esté pensado en internalizar su producción, explicó en su alocución el presidente de la ANDE. Entre las medidas adoptadas para potenciar al sector en este período están la Ley de Frontera, un nuevo diseño de la Comisión de Aplicación de la Ley de Inversiones

(Comap), y la reciente elaboración de la Ley Competitividad y Reducción del Costo de Vida.

Nuevo diseño de la Comap

Según explicó Vallcorba, una primera medida que se adoptó fue un nuevo decreto, que comenzó a regir en febrero de este año, y reordenó el esquema de promoción de inversiones. La nueva normativa introdujo cambios para las pequeñas y medianas empresas y amplió algunos de sus beneficios.

Este cambio busca que a las empresas más chicas les resulte más atractivo invertir, “lo más importante es para conjunto de empresas literal E, que son las empresas de menor dimensión económica y

necesitan mayor apoyo del Estado para poder crecer y potenciar su actividad. En algunos casos, la imposibilidad era que muchas de las empresas que forman parte de este sector no pudieran participar y aprovechar los incentivos que toda la sociedad pone a disposición para promover la inversión, la actividad y el empleo” explicó el subsecretario.

Proyecto de Ley de Competitividad y Reducción de Costo de Vida

El proyecto de Ley, actualmente en discusión en la Cámara de Senadores, apunta a facilitar el emprendimiento y la innovación, pero también incorpora un capítulo para las mipymes, vinculado

al proceso de simplificación de trámites; la ampliación de plazo de vigencia de los registros y la renovación de los registros por declaraciones juradas, un conjunto de medidas que facilitan la vida a estas empresas para crecer y desarrollarse.

Algunas de las medidas propuestas para las mipymes son:

- Un modelo de aporte tributario que elimina las rigideces actuales que tiene el sistema
- Una plataforma unificada de BPS y DGI
- Una plataforma de servicios empresariales
- La reducción de costos en habilitación y certificación de productos

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



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**

“Infelices” e “inocente”: Sindicatos industriales chocan duramente con Oddone por los subsidios

MONTEVIDEO (Uypress)- La Confederación de Sindicatos Industriales (CSI) calificó de “infelices” los dichos del ministro y de “inocente” pensar el desarrollo sin subsidios mientras otros países protegen su industria.

La Confederación de Sindicatos Industriales (CSI) salió al cruce del ministro de Economía y Finanzas, Gabriel Oddone, luego de que afirmara que “el país que da subsidios se terminó”, y advirtió que prescindir de esas herramientas significaría colocar a la industria uruguaya en desventaja frente a competidores internacionales que cuentan con un fuerte respaldo de sus Estados.

La organización sindical calificó de “infelices” las declaraciones del ministro y sostuvo que tanto esas expresiones como otras decisiones adoptadas desde el Ministerio de Economía y Finanzas se contradicen con una estrategia nacional de desarrollo. La polémica se originó durante una actividad de Uruguay XXI, donde Oddone planteó que el papel del Estado no consiste en asegurar determinado tipo de cambio ni conceder subsidios específicos a los sectores

productivos. En ese contexto afirmó que “el país que da subsidios se terminó” y reclamó empresarios capaces de reaccionar rápidamente y aprovechar las oportunidades que ofrecen los mercados internacionales.

La CSI respondió que esa visión contrasta con las políticas aplicadas por buena parte de las economías desarrolladas.

Según la confederación, en Uruguay existen miles de puestos de trabajo que dependen en buena medida de subsidios o exoneraciones tributarias, una realidad que no sería excepcional sino comparable con las políticas adoptadas por países que buscan preservar y desarrollar sus industrias nacionales.

Subsidios sí, pero con contrapartidas

La organización sindical aclaró que su posición no implica de-

fender subsidios indiscriminados. A juicio de la CSI, los apoyos públicos y las exoneraciones tributarias no deben funcionar como un “cheque en blanco”, sino estar sujetos a contrapartidas claramente establecidas y mecanismos que permitan controlar su cumplimiento.

La confederación cuestionó particularmente que compañías beneficiadas por esos instrumentos puedan abandonar posteriormente el país o incumplir las normas nacionales pese a haber recibido apoyo estatal. De esta manera, la diferencia con Oddone no pasa únicamente por mantener o eliminar subsidios, sino también por el papel que debe desempeñar el Estado en la política industrial.

Mientras el ministro pone el énfasis en la capacidad empresarial para competir y conquistar mercados sin depender de apoyos estatales, los sindicatos con-



sideran que Uruguay no puede renunciar unilateralmente a instrumentos que sus principales competidores continúan utilizando.

“Sería algo muy inocente”

En uno de los pasajes más duros de su respuesta, la Confederación sostuvo que sería “muy inocente” pensar en una política de desarrollo que prescindiera de los subsidios.

El gremio señaló que, al mismo tiempo que Oddone pronunciaba sus declaraciones, otros países continuaban aplicando exoneraciones, subsidios, medidas paraarancelarias y diferentes mecanismos destinados a defender sus economías y sectores productivos.

Para los sindicatos industriales, existe por tanto una contradicción entre reclamar a las empresas uruguayas que compitan sin

esos instrumentos y aceptar que deban enfrentarse en los mercados internacionales con compañías respaldadas por políticas estatales.

La CSI mencionó expresamente la competencia proveniente de países como China, Brasil y Corea del Sur, cuyas industrias cuentan con distintas formas de apoyo público.

Una advertencia sobre el empleo industrial

La confederación llevó finalmente la discusión desde el terreno de la política económica hasta sus posibles consecuencias sobre el empleo.

Según la organización, afirmar que llegó el momento de terminar con los subsidios “no es neutral”, porque detrás de esa definición existen sectores industriales y trabajadores cuyos puestos dependen de la capaci-

dad de las empresas nacionales para competir con productos extranjeros.

La CSI dirigió entonces su mensaje directamente al ministro y sostuvo que los destinatarios concretos de esa política son los trabajadores de industrias que deben competir contra productos fabricados con apoyo estatal en otras partes del mundo.

El enfrentamiento abre así una discusión más amplia dentro del propio oficialismo y del movimiento sindical sobre qué política industrial debería desarrollar Uruguay: una estrategia centrada en competitividad, apertura de mercados e iniciativa empresarial, como plantea Oddone, o una política en la que el Estado conserve instrumentos de apoyo y protección para sectores productivos considerados estratégicos.

En ese punto se concentra el cuestionamiento de la Confederación: los sindicatos no plantean que los subsidios sean permanentes ni incondicionales, sino que consideran un error descartarlos como herramienta precisamente cuando las principales economías con las que Uruguay debe competir continúan utilizándolos para defender sus industrias.

Foto: Mauricio Zina / adhocFOTOS
Fuente: UyPress - Agencia Uruguaya de Noticias (www.uypress.net)

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



JUNTOS COMPRA-
MOS MEJOR

La Industria Panaderil

CIPU - Setiembre - 2026

ACEITUNAS

- 12012 ACEITUNAS VERDE AROS balde 5kg
- 12023 ACEITUNAS VERDE DESC. balde 5k
- 12033 ACEITUNAS VERDE DESC.bolsa 5kg
- 12036 ACEITUNAS NEGRA AROS balde 5kg
- 12137 ACEITUNAS VERDE AROS bolsa 5kg
- 12142 ACEITUNAS VERDES IND. 1KG.
- 12143 ACEITUNAS VERDES SIN CAROZO 1KG.



ADITIVOS

- 11301 ADITIVO SUPERPAN (30 DOSIS)
- 11302 ADITIVO SUPERPAN PLUS caja 10
- 11303 SUPERPAN FRESCURA 5 kg.
- 11304 SUPERPAN EXTRA FRESH 2 kg.
- 11310 GLUTEN 10 KG.
- 11330 EXTRACTO DE MALTA X 5 KG.
- 11511 ADITIVO FRESHPAN 1 KG.



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

- 10115 AZUCAR CAJA SACHET
- 10121 AZUCAR MASCABO 500grs.
- 10126 AZUCAR BOLSA 25 KG. D
- 10127 AZUCAR IND. 25 kg.
- 11950 AZUCAR IMPALPABLE "Hornex" 5 KG
- 11951 AZUCAR IMPALPABLE "Pontevedra" 5 kg
- 12119 FECULA DE MAIZ 25KG.
- 12120 FECULA DE MAIZ 5KG.
- 12205 STEVIA 1 A 11 kg.

AZUCAR
MASCABO 500 grs.

\$ 99

cod. 10121

AZUCAR
IMPALPABLE 5 kg

\$ 285

cod. 11951



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

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.

- 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



PAN DE AJOFELI BAGUETTE
BIZCOCHOS PAN INTEGRAL MINONES
PAN DE MANTECA CATALAN PAN CASERO
CAÑON ROSCA MARSELLÉS
PAN CASERO PAN DE PANCHE
TORTUGA MINONES PORTENO
CATALAN PAN CASERO ROSCA DE CHICHARRONES
PAN DE AJOFELI BAGUETTE
BIZCOCHOS PAN INTEGRAL MINONES
PAN DE MANTECA CATALAN PAN CASERO
CAÑON ROSCA MARSELLÉS

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

JUNTOS COMPRA-
MOS MEJOR

La Industria Panaderil

CIPU - Setiembre - 2026

.27

COBERTURAS - CHOCOLATES - GRANAS

- 11725 GRANA DE CHOCOLATE 500 grs.
- 11756 CARAT COVERLUX SEMIAMARGO 800grs
- 11768 PURATOS CARAT COVER BCO 3.3 kg
- 11769 PURATOS CARAT COVER ALF 3.3 kg
- 11892 CHIPS HARALD 2,100 kg.
- 11894 COBERTURA HARALD 1 kg.
- 11899 COBERTURA HARALD BCA. 1 kg
- 11913 CONFITES CHOCOLATE (lentejas) 1 kg
- 12060 CACAO EN POLVO 5 kg.
- 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 COMPRA-
MOS MEJOR

La Industria Panaderil

INTENSO SABOR

CON LA MEJOR

VAINILLA

DEL MERCADO



¡Nos encanta
crear sabores!



0800 6666

CHIAVETTA
¡Pasión por el Sabor Artesanal!

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



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 incluido.

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
\$ 759
cod. 10525

JUNTOS COMPRA-
MOS MEJOR

La Industria Panaderil

CIPU - Setiembre - 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



PULPA LIST
CRITAL 5 kg
\$ 850
cod. 12192

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



¿Podrá el chocolate cultivado desencadenar la próxima revolución alimentaria?

Chocolate en un biorreactor: UC Davis y la empresa de tecnología alimentaria California Cultured quieren reinventar el cacao



Investigadores de la Universidad de California en Davis trabajan con California Cultured, una empresa de tecnología alimentaria con sede en Sacramento, para que el chocolate siga siendo asequible y sostenible cultivando el dulce favorito de todos directamente a partir de células vegetales.

Según un informe de 2024 de la Asociación Nacional de Confiteros, el 65% de los consumidores estadounidenses consumen chocolate como un capricho

asequible, lo que supone 21.400 millones de dólares en ventas de confitería. Para 2029, se prevé que las ventas de chocolate en EE.UU. alcancen los 37.600 millones de dólares.

Sin embargo, el cacao, la planta que nos da el cacao, está disminuyendo rápidamente. El calor excesivo, las lluvias irregulares, las sequías prolongadas y las inundaciones relacionadas con el cambio climático ya han provocado importantes pérdidas de cosechas de cacao en Costa de Marfil,

el principal productor mundial de cacao en grano. Los agricultores están viendo cómo disminuyen los rendimientos, mueren los árboles y, en algunos casos, se pierde toda la cosecha. Un estudio realizado en 2025 prevé que hasta el 50% de las actuales zonas de cultivo de cacao en Costa de Marfil podrían dejar de ser aptas para 2060 debido a los cambios en los patrones de temperatura y precipitaciones.

Aunque los datos puedan saber amargos a los amantes del cho-

colate, es posible que los científicos acaben de encontrar una solución: el chocolate cultivado. Steve Lang, vicepresidente de ciencia y tecnología de California Cultured, cree que el chocolate cultivado en biorreactores podría algún día competir con el auténtico sin la deforestación, el trabajo infantil y la vulnerabilidad climática que asolan el cultivo del cacao.

Con subvenciones de la National Science Foundation y BioMADE, los científicos de California Cultured y UC Davis Karen McDonald, Somen Nandi, David Block, Harishankar Manikantan, Boon-Ling Yeo y Juliana de Moura-Bell pretenden reducir los costes del chocolate cultivado. En concreto, los laboratorios de UC Davis trabajarán con California Cultured para optimizar las geometrías y operaciones de los biorreactores prototipo con el fin de reducir costes.

El auge de los alimentos celulares

Mientras sigue arremolinándose el debate en torno a la carne cultivada y las proteínas de origen vegetal, está surgiendo una tecnología diferente: el cultivo de células vegetales en suspensión.

Los cultivos celulares de plantas pueden producir células comestibles -pensemos en el chocolate, el café, las bayas o incluso los embriones de nuez- sin los riesgos para la tierra, el agua o el clima de la agricultura tradicional. También pueden generar pigmentos, aromas, edulcorantes y proteínas químicamente idénticos a los de las plantas cultivadas.

El año pasado, en una charla organizada por el iCAMP (Integrative Center for Alternative Meat and Protein), McDonald, distinguida profesora emérita del Departamento de Ingeniería Química, argumentó que esta biotecnología de décadas de antigüedad podría convertirse en una de las plataformas de producción más versátiles de la agricultura celular.

¿Qué son los cultivos de células vegetales?

Aunque la extracción de proteínas de plantas enteras, el cultivo de células animales y la fermentación de hongos y levaduras suelen ser las principales vías de producción de proteínas alternativas y carne cultivada, los cultivos de células vegetales en biorreactores desempeñan un papel cada vez más importante en la producción sostenible de alimentos e ingredientes alimentarios clave.

El método se basa en células vegetales desdiferenciadas (así como en tejidos más organizados, como embriones vegetales e incluso pequeñas plantas acuáticas enteras, como la lenteja de agua) que pueden cultivarse en medios líquidos, utilizando ingredientes sencillos como sacarosa, sales, vitaminas y hormonas vegetales. A diferencia de las plantas enteras, estas células no necesitan luz solar. Crecen en la oscuridad, metabolizando azúcar, y pueden reproducirse indefinidamente.

“Se mantienen con hormonas reguladoras del crecimiento vegetal”, explica McDonald. Como las células crecen en entornos

estériles y controlados, están aisladas de la sequía, las plagas, los metales pesados y otros riesgos agrícolas, y proporcionan un producto seguro para los alimentos. También evitan las ineficiencias de los cultivos de campo, como desechar los tallos, las hojas o las raíces.

Retos científicos

A pesar de los avances tecnológicos, este campo se enfrenta a varios retos importantes. La compra y el funcionamiento de los biorreactores tradicionales son prohibitivos para los productos alimentarios. California Cultured ha desarrollado biorreactores alternativos de bajo coste adaptados específicamente al cultivo de células vegetales. La experiencia en cultivo de células vegetales de UC Davis contribuirá a validar los diseños de prototipos, mejorar las técnicas de limpieza y esterilización y evaluar los avances en viabilidad comercial.

Un trabajo reciente de California Cultured ha demostrado la prueba de concepto del cultivo de células de Theobromo cacao **en nuevos biorreactores** a gran escala (1600 L). Los investigadores también trabajan en el desarrollo de medios de cultivo aptos para alimentos, la mejora de la productividad de las cepas y la comprensión de las propiedades sensoriales y nutricionales de las células vegetales cultivadas. Lang prevé que la producción comercial de cacao en polvo comience a principios de 2027 para satisfacer el primer pedido de una empresa chocolatera.

Fuente: www.yumda.com

RAMÓN GARRIGA: de sus éxitos con la música a la masa madre

La Industria Panaderil

CIPU - Setiembre - 2026

Ramón Garriga cambió los escenarios de la música pop por el calor de los hornos, convirtiéndose en uno de los **máximos** referentes de la panadería artesanal en el mundo de habla hispana. Su historia es la prueba de que la pasión no se destruye, sino que se transforma: de hacer bailar a miles de personas con melodías electrónicas a enseñarle a millones cómo elaborar el mejor pan.

El Pasado Pop: El Ritmo de “El Símbolo”

Antes de ser conocido mundialmente como **Gluten Morgen**, Ramón Garriga combinaba acordes y ritmos electrónicos. Durante los años 90 y principios de los 2000, formó parte como tecladista y productor de **El Símbolo**, una de las bandas de pop y música bailable más exitosas de Argentina y América Latina.

Con giras internacionales y éxitos que sonaban en todas las radios Garriga experimentó la adrenalina del espectáculo. Según el mismo Garriga cuenta en una entrevista publicada en el diario La Nación, “Un día me pongo a silbar la canción de La Cucaracha y se me ocurre hacer



una versión bailable”. Vaya uno a saber cómo, y con qué dioses del azar involucrados, el tema se vuelve un hit en Europa, bajo el nombre de “La Cuca-marcha”, con discos de oro y platino en Alemania, Suiza y Austria. La canción se convierte —consta en Wikipedia— en la producción argentina de mayor ascenso en la historia de los rankings musicales europeos.

En 1994 crean un nuevo éxito “No te preocupes”, el que explota en el programa de Marcelo Tinelli en su programa “Ritmo de la Noche”.

Sin embargo, detrás de las luces

y el sonido, siempre existió en él una curiosidad latente por la gastronomía y los procesos creativos manuales. La música requería precisión, ritmo y paciencia; tres cualidades que, años más tarde, transferiría por completo a su próximo gran amor: el pan.

Su descubrimiento de la masa madre

La transición no ocurrió de la noche a la mañana. Tras alejarse de los grandes escenarios musicales, Garriga comenzó a explorar la cocina de forma autodidacta. Fue el descubrimiento de la **masa madre**, lo que cambió su vida para siempre.

Fascinado por la alquimia de la fermentación y los microorganismos vivos, empezó a hornear en su casa. Lo que comenzó como un pasatiempo se transformó en una obsesión saludable. En un mercado dominado por el pan industrial y rápido, Ramón decidió rescatar las técnicas antiguas: fermentaciones largas, harinas de alta calidad y un profundo respeto por los tiempos de la naturaleza.

El Fenómeno Actual: Gluten Morgen

Hoy en día, Ramón Garriga es una verdadera estrella de las redes sociales bajo el pseudónimo de **Gluten Morgen**. Con una estética muy cuidada, un tono di-

vertido y un lenguaje accesible, logró democratizar la panadería artesanal.

Sus Pilares Actuales:

- **Divulgador en Redes:** Suma millones de seguidores en plataformas como YouTube e Instagram, donde enseña desde cómo alimentar una masa madre hasta cómo lograr la corteza perfecta.
- **Autor de Libros:** Ha publicado obras dedicadas a la panadería que se convirtieron en manuales de consulta obligatorios.
- **Laboratorio de Pan:** Desarrolla talleres, consultorías y colaboraciones con panaderías de todo el mundo, pro-

moviendo el uso de harinas orgánicas y procesos conscientes.

- **Gluten Morgen TV:** Su canal de videos es una enciclopedia audiovisual gratuita para cualquiera que quiera perderle el miedo al horno.

Una Filosofía de Vida

Para Ramón Garriga, el pan no es solo alimento; es un proceso que invita a desacelerar en un mundo que va demasiado rápido. Al igual que una buena canción, un buen pan necesita estructura, equilibrio y el toque único de su creador. Dejó los teclados, pero sigue creando arte; esta vez, con las manos en la masa.



PROMOCIÓN LANZAMIENTO



APTA PARA FRITURAS IDEAL PARA TODO TIPO DE PANIFICADOS

REFINERÍA DE ÓLEOS URUGUAYA S.A.
MASTER GRAS

**NUEVA GRASA PREMIUM
SÚPER REFINADA ARGENTINA**



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



De dónde son originarios LOS CHURROS



Hay productos que por su popularidad no necesitan presentación y el churro es uno de ellos.

En México los encontramos en cualquier feria, en los mercados, en las vitrinas de pastelerías de colonia y ahora también en cafeterías de especialidad que los sirven rellenos o hasta bañados en chocolate. Es uno de esos antojos que le gustan a varias generaciones. Pero pocas veces nos preguntamos de dónde viene.

Los churros son originarios de España, donde surgieron a partir de una receta china conocida como youtiao.

El youtiao chino, el antecedente del churro

El youtiao es una masa de harina frita, alargada y esponjosa, que en China se consume desde hace siglos como parte del desayuno. Se sirve junto con sopa de arroz o leche de soya y su sabor es salado: sin azúcar, sin canela, sin nada de lo que aso-

ciamos con el churro. La forma tampoco tiene el perfil en estre-lla que conocemos, es más bien un cilindro simple y alargado.

Pero el principio técnico es el mismo: masa de harina que se fríe en aceite caliente, esponja

por dentro y queda crujien-
te por
fuera.

E s e

proceso es el que viajó de Asia a Europa.

Los comerciantes portu-
gueses fueron quienes conocieron el youtiao durante sus viajes a China en el siglo XVI, una época en que Portugal era una de las potencias marítimas más acti-vas del mundo. Lo llevaron de regreso a la península ibérica junto con otras técnicas e ingre-dientes de Asia, y de Portugal la preparación cruzó a España.

De China a España: así nació el churro

Cuando la técnica llegó a Espa-ña, los panaderos no la adopta-ron tal cual. La transformaron por completo. Lo primero que cambiaron fue el sabor: fuera la sal, adentro el azúcar. Después



vino la forma: adoptaron el perfil alargado o la variante en estrella que se hace con churrera de boquilla estriada. Y le añadieron el acompañamiento que lo haría famoso: el chocolate espeso para mojar.



Con esos ajustes, el youtiao salado del desayuno chino se convirtió en el churro dulce español. La fritura quedó igual. Todo lo demás cambió. Y el resultado fue tan bueno que se instaló en la mesa del desayuno popular español por siglos, hasta convertirse en parte de su identidad gastronómica.

¿Por qué se llama «churro»?

El nombre churro proviene de la oveja churra de Castilla y León, por el parecido de su cornamenta con la forma del postre. La oveja churra tiene cuernos largos y ligeramente retorcidos que, vistos de frente, recuerdan mucho a un churro recién salido de la churrera. No es la explicación más glamorosa, pero sí es la más aceptada entre historiadores de la gastronomía española.

Otra versión menos documentada atribuye el nombre a los pastores de esa misma región, que preparaban esta masa frita durante sus jornadas en el campo porque era sencilla de hacer con pocos ingredientes y sin horno. Sea cual sea el origen exacto del término, la oveja churra y el churro quedaron unidos para siempre en la historia de la cocina española.

Cómo llegó el churro a México y Latinoamérica

Los churros llegaron a México y al resto de América durante la época de la Conquista española. Los colonizadores trajeron consigo sus costumbres, sus recetas y sus técnicas de cocina, y el churro fue parte de ese equipaje. En un continente donde el maíz y el cacao dominaban la mesa, el trigo frito con azúcar fue una novedad que se adoptó con rapidez entre quienes tenían acceso a harina de trigo importada.

Con el tiempo, el churro dejó de ser exclusivo de las cocinas coloniales y se fue democratizando. Llegó a los mercados, a las ferias, a los puestos callejeros. Se convirtió en el antojo de todos, sin importar región ni clase social. Y en ese proceso, cada lugar lo fue haciendo suyo.

El churro en México: un alimento querido por todos

El churro es uno de los alimentos fritos más queridos de México y Latinoamérica, disfrutado por igual por niños y adultos. En México tiene un lugar especial: no es solo un postre, es parte de la cultura del antojo callejero y de la tarde en familia. Aparece en ferias populares, en mercados de madrugada y ahora también en pastelerías y cafeterías que lo han reinventado con rellenos y coberturas de mayor valor.

La versión más clásica es la de canela y azúcar, directa y sin complicaciones. Pero las variantes no paran: cajeta, chocolate,

dulce de leche, nata, crema pastelera. Cada quien tiene su favorita, y eso es precisamente lo que hace del churro un producto tan fácil de adaptar al menú de cualquier negocio.

El churro en otros países de Latinoamérica

En Colombia, el churro tiene una variante propia llamada calentao, servida con queso y agua de panela. Es una combinación que mezcla lo dulce con lo salado de una forma muy característica de esa cocina regional, y que se aleja bastante del churro azucarado que conocemos en México, aunque la técnica base sea la misma.

En Argentina, el relleno de dulce de leche es prácticamente un estándar: es difícil encontrar un churro sin él. En Cuba se rellenan con mermelada de guayaba, combinando el dulce tropical con la masa frita. En Uruguay existe incluso una versión salada con queso que, aunque suena poco convencional para quien viene de la tradición mexicana, tiene su propio público.

El churro es de esos productos que se adaptan sin perder su esencia. La masa frita con azúcar es el hilo conductor, y lo demás depende del lugar, del ingrediente disponible y del gusto del panadero. Esa flexibilidad es lo que lo ha mantenido vigente por siglos en contextos tan distintos.

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

AZÚCAR NEGRA: propiedades, tipos y su Impacto en la pastelería artesanal

La Industria Panaderil

CIPU - Setiembre - 2026

.42



El **azúcar negra** es un ingrediente fundamental en la pastelería artesanal debido a sus características únicas. A diferencia del **azúcar blanco**, el azúcar negra contiene una mayor cantidad de **melaza**, lo que le confiere un sabor más profun-

do y una humedad que puede transformar la textura de los productos horneados.

Propiedades del Azúcar Negra

1. Sabor: El azúcar negra aporta un **sabor más robusto**, con

notas de caramelo y toffee, que pueden enriquecer la experiencia gustativa de los postres.

2. Humedad: Su contenido de melaza no solo añade sabor, sino que también proporciona **humedad**, ayudando a mantener los productos frescos por más tiempo.

3. Color: Aporta un **color más oscuro** a las masas y glaseados, lo que puede ser atractivo en ciertas preparaciones, como galletas y pasteles.

Tipos de Azúcar Negra

Existen varios tipos de azúcar negra, cada uno con sus características distintivas:

- **Azúcar Demerara:** Tiene cristales más grandes y un sabor menos intenso que otros tipos de azúcar negra. Ideal para espolvorear sobre productos horneados o en recetas donde se busca un toque crujiente y decorativo.
- **Azúcar Muscovado:** Este tipo es más húmedo y tiene un sabor más fuerte gracias a su alto contenido de melaza. Perfecto para recetas de bizcochos y galletas que requieren un sabor más profundo.
- **Azúcar Turbinado:** Similar al demerara pero ligeramente más procesado, con un color ámbar claro. Suele usarse en la cobertura de productos horneados.

Impacto en la Pastelería Artesanal

El uso de azúcar negra en la pastelería artesanal puede ser decisivo en el resultado final de las recetas. Su capacidad para retener la **humedad** y mejorar la textura de los productos es un factor a tener en cuenta. Además, a nivel estético, su color intenso puede contribuir a la presentación visual de las creaciones.

Cuando se compara con el azúcar blanco, el azúcar negra ofrece no solo un perfil de sabor más

interesante, sino que también puede influir en la **nutrición**. A menudo, se considera que el azúcar negra es una opción más saludable, aunque su consumo debe ser moderado.

En conclusión, el análisis detallado de las propiedades y tipos de azúcar negra revela su importancia en la pastelería artesanal. La elección del tipo adecuado según la receta y el efecto deseado puede marcar una gran diferencia en el resultado final, lo que hace de este ingrediente un favorito entre los pasteleros creativos.

Propiedades Nutricionales del Azúcar Negra

El **azúcar negro** se destaca por contener un mayor nivel de **minerales y nutrientes** en comparación con el azúcar blanco. Esto se debe a su proceso de producción, que conserva una parte de la melaza. Entre los minerales presentes se encuentran el **calcio**, el **potasio** y el **hierro**, que aportan beneficios adicionales a quien lo consume. Sin embargo, es importante mencionar que, aunque tiene más nutrientes, sigue siendo un tipo de azúcar y su consumo debe ser moderado. Esto lo convierte en una opción más atractiva para quienes buscan endulzar sus recetas de forma un poco más saludable.

Usos Culinarios y Sabor del Azúcar Negra

En el ámbito de la **pastelería**, el azúcar negra tiene un perfil de sabor único que le otorga a los postres un matiz más **caramelizado** y profundo. Ideal

para preparar **galletas**, **pasteles** y **salsas**, su uso puede variar dependiendo del resultado deseado. Por ejemplo, en combinación con chocolate, potencia los sabores y crea una experiencia sensorial más rica. Sin embargo, es crucial tener en cuenta que su humedad puede afectar ciertas texturas en recetas donde se requiere una consistencia más seca, como en la elaboración de merengues o pasteles muy esponjosos.

Comparativa de Azúcar Negra vs. Otros Tipos de Azúcar

Cuando se compara el azúcar negra con otros tipos de azúcar, como el **azúcar blanco** y el **azúcar moreno**, se pueden observar varias diferencias. El azúcar moreno, por ejemplo, suele estar mezclado con melaza, pero generalmente es menos nutritivo que el azúcar negra debido a su menor contenido mineral. Por otro lado, el azúcar blanco carece de nutrientes y tiene un sabor más neutro. La elección entre estos azúcares dependerá del tipo de receta y del perfil de sabor que se desee lograr. Si se busca un sabor más robusto y un aporte nutricional ligeramente superior, el azúcar negra se posiciona como una opción superior.

¿Cuáles son las principales diferencias entre el azúcar negro y el azúcar blanco en pastelería?

Las principales diferencias entre el **azúcar negro** y el **azúcar blanco** en pastelería radican en su composición y sabor. El azúcar negra contiene **melaza**, lo que le aporta un sabor más **caramelizado** y un color

más oscuro, ideal para recetas como galletas y pasteles donde se busca profundidad de sabor. Por otro lado, el azúcar blanco es más **refinado** y tiene un sabor más neutro, lo que lo hace versátil para una variedad de preparaciones. Además, el azúcar negra puede retener más **humedad**, lo que influye en la textura final de los productos horneados.

¿Qué beneficios aporta el uso de azúcar negra en la elaboración de postres en comparación con otros tipos de azúcares?

El uso de **azúcar negra** en la elaboración de postres aporta varios beneficios en comparación con otros tipos de azúcares. En primer lugar, su contenido de **melaza** proporciona un sabor más profundo y caramelizado, lo que enriquece el perfil de sabor de los postres. Además, la **humedad** que contiene ayuda a mantener la textura de los productos horneados, evitando que se sequen. Por último,

el **valor nutricional** del azúcar negra es ligeramente superior, ya que conserva algunos minerales y antioxidantes presentes en la melaza.

¿Cómo afecta la textura y el sabor de los productos de pastelería al utilizar azúcar negra en lugar de azúcar refinada?

El uso de **azúcar negra** en lugar de **azúcar refinada** afecta significativamente tanto la **textura** como el **sabor** de los productos de pastelería. La azúcar negra, que contiene melaza, aporta una **humedad** adicional, resultando en un producto más **tierno** y con una miga más **suave**. En cuanto al sabor, su perfil más **rico** y **caramelizado** contrasta con el dulzor más neutro del azúcar refinada, lo que puede enriquecer el **resultado final** y darle un toque más **profundo** a las preparaciones.

En conclusión, el uso de **azúcar negra** en la pastelería no solo aporta un **sabor**

único y **profundo** a los productos finales, sino que también añade un valor nutricional que puede ser beneficioso para quienes buscan alternativas más saludables. Al compararlo con otros tipos de azúcares, es evidente que su **complejidad** en el sabor y su capacidad para realzar otros ingredientes lo convierten en una opción destacada para los pasteleros. Sin embargo, es importante equilibrar su uso con el conocimiento de los **instrumentos** adecuados que permitan manejar su textura y humectación. Así, el **azúcar negra** se posiciona como un aliado esencial en la búsqueda por crear **delicias** que no solo sean atractivas al paladar, sino que también resalten la calidad de los ingredientes utilizados en cada receta. Con un enfoque consciente y creativo, este ingrediente puede transformar nuestras preparaciones en verdaderas obras de arte culinarias.

Fuente: www.pasteleriamarianohernandez.es





*Productos de calidad garantizada
por la más avanzada tecnología*

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

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



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



Atención personalizada: 4342 3333/ 099 342 021

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

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

  @molinossanjoseuruguay

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

TURQUÍA: el país que más pan consume en el mundo

La Industria Panaderil

CIPU - Setiembre - 2026

El pan pide es un pan plano tradicional de Turquía, a menudo llamado la “pizza turca”. Tiene forma ovalada o de barca, bordes suaves y se hornea con o sin rellenos como carne picada, queso o verduras, decorado con semillas

Turquía es, desde hace décadas, el país con mayor consumo de pan per cápita del mundo. El pan no solo es un alimento básico en la dieta diaria, sino que constituye la base del primer nivel de la pirámide nutricional. Sin embargo, su presencia en muchas dietas ha ido disminuyendo progresivamente debido a la creencia de que su consumo contribuye al aumento de peso.

A pesar de ello, para muchos consumidores turcos, el pan sigue siendo un producto indispensable. Afirman que puede combinarse con todo y que es algo “primordial”, hasta el punto de que “no se puede tomar el té o hacer una merienda (‘una once’) sin pan”. Aunque el origen del pan se remonta a tiempos prehistóricos, cuando era apenas una mezcla rústica de harina y

agua, el uso de levadura data de hace más de 4.000 años en el antiguo Egipto, y desde entonces ha acompañado el devenir de muchas civilizaciones.

Contrastes globales

El consumo de pan varía considerablemente de un país a otro. En general, los países asiáticos presentan los niveles más bajos





de consumo per cápita. Gigantes como China o Japón apenas registran cifras significativas: Japón consume alrededor de 22 kg por persona al año, y China solo 6 kg, lo que convierte al pan en un alimento casi anecdótico dentro de la cesta de la compra. En estas culturas, el arroz cumple el papel central en la dieta diaria, desplazando al pan a un segundo plano, aunque existen variedades autóctonas de pan tradicionales.

En contraste, Alemania es uno de los países europeos con mayor variedad y consumo de productos de panadería y bollería. El consumidor alemán promedio ingiere anualmente unos 57 kg de pan y panecillos, casi 15 kg de bollería y alrededor de 3 kg de productos derivados de panadería, lo que coloca al país entre los más paneros del mundo occidental.

El récord turco

A pesar de la sencillez de su composición —harina, agua, sal y levadura—, el pan ha dado lugar a miles de variantes regionales. Y si hablamos de consumo, Turquía lidera el ranking mundial: en promedio, un ciudadano turco consume aproximada-

mente 140 kg de pan al año, una cifra que lo sitúa por encima de cualquier otro país.

En el año 2000, Turquía batió récords con un consumo per cápita de 199,6 kg de pan al año, muy por delante de Estados Unidos (178 kg), Alemania (175 kg), Serbia (135 kg) y Bulgaria (133 kg). Esta marca fue registrada incluso en el Libro Guinness de los Récords.

Se estima que un turco consume anualmente más de tres veces su propio peso corporal en pan. Esto no solo se debe al apego cultural, sino también al hecho de que Turquía es uno de los principales productores de pan del mundo: sus panaderías y obradores producen unas 8.000 toneladas diarias, destinadas casi en su totalidad al consumo interno.

¿Por qué tanto pan?

En Turquía, comer pan es algo tan cotidiano que no necesita explicación. Se consume en el desayuno, el almuerzo, la merienda y la cena. Es el acompañante perfecto para casi cualquier plato, y se considera un alimento diario imprescindible. En muchas casas

turcas, tirar pan se considera un pecado, y en las zonas rurales, incluso se recoge del suelo con respeto si cae.

Comparativa a nivel europeo (kilos por persona/año)

- Turquía:140 kg
 - Serbia y Montenegro: 98 kg
 - Bulgaria:95 kg
 - Ucrania:89 kg
 - Grecia, Dinamarca, Irlanda, Polonia:.....70 kg
 - Holanda, Hungría: 60 kg
 - Alemania:.....57 kg
 - Luxemburgo:.....55 kg
 - Francia, Portugal:50 kg
 - Bélgica:.....47 kg
 - Austria:46 kg
 - Italia: 44 kg
 - Reino Unido:.....38 kg
 - España:.....32 kg
- (aproximadamente)

Los datos de consumo per cápita citados aquí provienen de estudios y registros de instituciones alimentarias y estadísticas hasta el año 2000-2020, según fuentes como la FAO y Eurostat. Turquía sigue siendo el líder mundial, aunque las cifras anuales pueden variar ligeramente.

En los últimos años, se ha detectado una leve disminución en el consumo de pan en Turquía, especialmente en las zonas urbanas, debido a cambios en los hábitos alimentarios, la preocupación por el peso y el auge de dietas sin gluten o bajas en carbohidratos. Sin embargo, el pan sigue siendo el rey de la mesa turca.

*Fuente: La Belleza de Turquía-
Serhan O. Kocaman (www.facebook.com)*

ACUERDOS VOLUNTARIOS: MTSS actualiza el procedimiento y unifica criterios en todo el país

El Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS) actualizó el procedimiento para la celebración de acuerdos voluntarios, estableciendo un trámite uniforme para todo el país e incorporando nuevas precisiones sobre la documentación que deberá presentarse para iniciar la gestión. La resolución busca unificar los criterios de actuación en todas las oficinas del Ministerio y brindar mayor claridad y seguridad jurídica a trabajadores y empleadores.

Los acuerdos voluntarios constituyen un mecanismo mediante el cual trabajador y empleador, de común acuerdo y con la intervención del MTSS, pueden documentar el pago de la liquidación final por egreso o de créditos laborales correspondientes a períodos cerrados. El trámite aplica a acuerdos por **montos iguales o superiores a 50 Unidades Reajustables (UR)**, conforme a la normativa vigente. Uno de los principales cambios refiere a la documentación requerida para iniciar la gestión. Antes de la celebración del acuerdo, la persona trabajadora deberá concurrir a una instancia

previa con los profesionales del MTSS presentando la **liquidación confeccionada por el empleador** y, cuando corresponda, los últimos doce recibos de sueldo. En caso de no contar con esa documentación, el Ministerio informará las limitaciones que ello puede generar para el cálculo de determinados rubros variables.

Las personas trabajadoras del servicio doméstico y los asistentes personales del Sistema Nacional Integrado de Cuidados quedan exceptuados de la obligación de presentar la liquidación confeccionada por el empleador. En esos casos, si la liquidación no es aportada por el empleador, el MTSS confeccionará la correspondiente para posibilitar la celebración del acuerdo voluntario.

La resolución dispone además que el acuerdo podrá celebrarse en la oficina correspondiente al lugar donde se desarrolló la

relación laboral o al domicilio del empleador, a elección de la persona trabajadora. Excepcionalmente, y de común acuerdo entre las partes, podrá realizarse en otra oficina del MTSS.

Asimismo, establece que el acta consignará únicamente los rubros cuya liquidación y pago sean objeto del acuerdo y determina las modalidades de pago admitidas: efectivo, transferencia bancaria, cheque, letra de cambio o giros efectuados a través de bancos o casas bancarias. La resolución también aprueba un modelo único de acta que será utilizado en todas las dependencias del Ministerio. Las personas interesadas pueden consultar los requisitos, la documentación necesaria, la normativa aplicable y solicitar agenda a través del trámite **Acuerdos voluntarios**, disponible en el portal del Estado.

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 recibí recetas!



LAS FIBRAS en panificación

Por el Ing. Agr. Hugo R. Tihista

Comentamos hoy algunos puntos de interés relacionados con las fibras, como ingredientes en creciente demanda por cierta parte de la población. Los efectos benéficos que produce en la salud el aporte de fibra alimentaria a través de los alimentos han sido fuertemente estudiados desde hace tiempo y es tema de permanente investigación. También lo es el desarrollo de fuentes de fibra alternativas y de alimentos que la contengan.

Qué es la fibra dietética o alimentaria

La fibra alimentaria o dietética está constituida por un conjunto de compuestos naturales de las plantas comestibles, que no son digeridos ni absorbidos en el tracto digestivo humano y que pueden experimentar una fermentación parcial o total en el intestino grueso.

Pueden provenir de diversidad de vegetales, como los cereales, algunos árboles, plantas de pequeño porte, algas, etc. Algunas son conocidas y utilizadas desde hace largo tiempo mientras que otras son de descubrimiento

más reciente.

Con la predisposición a consumir productos más saludables, incluso las mismas pautas sobre merienda saludable para la población escolar, por ejemplo, tienen en cuenta el aporte de fibras en la dieta. Por este motivo, es relevante para el panadero tener en cuenta al menos las bases de su utilización. Habitualmente se asocia la fibra a la presencia de salvado o de harina integral en los productos, sin embargo el concepto es más amplio ya que existen otras fuentes de fibra que es útil conocer, así como sus efectos en el organismo.

Tipos y beneficios de la fibra

Hay básicamente dos tipos de fibra alimentaria: la **fibra insoluble** y la **fibra soluble**. Ambas tienen mayoritariamente efectos beneficiosos para la salud, aunque su forma de actuar es diferente en cada caso. Ambos tipos están presente en los vegetales en general: la insoluble por ejemplo, forma parte de las cubiertas de los granos de cereales, es decir del salvado, mientras que la soluble está más repartida, formando parte de las

paredes y membranas celulares.

La fibra insoluble comprende principalmente a la celulosa, algunas hemicelulosas, la lignina y algunos almidones resistentes, mientras que la fibra soluble está representada por las pectinas, gomas, mucílagos y ciertas hemicelulosas. Y a pesar de que todos los vegetales –o sus partes– contienen ambos tipos, en algunas partes de ellos predomina una clase específica de fibra, constituyéndose en fuente importante de la misma. De esta manera es posible hacer prevalecer el tipo de fibra deseado empleando el ingrediente adecuado.

Es un hecho que el ingrediente más utilizado en panificación como aporte de fibra es el salvado de trigo, y no es costumbre el uso de otras fuentes alternativas, al menos en la panificación artesanal de nuestro país, esto trae como consecuencia que las empresas que suministran ingredientes a las panaderías no incorporan generalmente a su catálogo este tipo de ingredientes. Sin embargo hay que saber que las fibras (distintas al salvado) son utilizadas en pani-

ficación desde hace décadas, en muchos países y es cuestión de tiempo que la demanda comience a crecer por nuestra región impulsada por la tendencia a lo saludable.

En cuanto a la forma en que la fibra produce algunos de sus efectos positivos mencionaremos brevemente que al favorecer la secreción de ácidos biliares segregados por el hígado, éste órgano se ve obligado a retirar de la sangre el colesterol para fabricar nuevos ácidos biliares. Por este motivo es que disminuye el colesterol total y el LDL (colesterol “malo”) en la sangre.

Fibra	Insoluble	Celulosa Lignina Hemicelulosas Otros beta-glucanos Almidón resistente	● Mejora el tránsito intestinal y reduce el estreñimiento ● Función antioxidante (lignina) ● Aumenta el bolo fecal y las deposiciones ● Reduce la presión intra-colon previniendo la diverticulosis ● Aumenta la excreción de Sodio, Magnesio, Zinc, Calcio y Hierro ● Controla la obesidad (producen sensación de saciedad)
	Soluble	Pectinas Mucílagos Gomas Algunas Hemicelulosas	● Enlentece el vaciamiento del estómago ● Aumenta la sensación de saciedad ● Aumenta excreción de ácidos biliares obligando al hígado a retirar colesterol de la sangre para formar nuevos ácidos biliares, lo que disminuye el colesterol total y el LDL (colesterol “malo”) ● Disminuye la absorción de glucosa y de grasas (puede mejorar el control de la glucemia) ● Son fermentables en el colon

Productos de panadería y confitería ricos en fibra:

¿De qué ingredientes puede disponer el panadero para fabricar productos con fibra? Si se piensa exclusivamente en el salvado o la harina integral las posibilidades ya son conocidas, aunque frecuentemente bastante limitadas: pan integral que puede o no incorporar pasas u otro ingrediente, algún pan de molde de similar composición y poco más. Sin embargo se pueden incorporar unos cuantos ingredientes más que aportan fibras a los productos de panadería e incluso de confitería.

Ejemplo de ingredientes que aportan fibras pueden ser: cereales distintos al trigo, como harina integral de centeno, avena laminada, harina de avena (la avena aporta cantidad importante de fibra), harina de cebada, harina de soba (trigo sarraçeno), harina de maíz, harina de soja, salvado de avena, granos

enteros de diversos cereales (girasol, lino, mijo, cebada, sésamo, amaranto, chía, etc. etc.

También se puede utilizar harinas de varias leguminosas como la soja y la lenteja, entre otras, y por supuesto una buena fuente de fibras se encuentra en las frutas y hortalizas. Muchas de ellas son ricas en pectinas (componente esencial de las jaleas). Las naranjas y otros cítricos contribuyen con fibras especialmente si se las emplea procesadas, incluyendo la cáscara (nunca las semillas) y son además una buena fuente de vitaminas, minerales y antioxidantes.

Las posibilidades entonces, se amplían considerablemente.

Es claro que para la aplicación de estos ingredientes en productos concretos se requiere

información tanto de la receta como del procedimiento de elaboración, y también se necesitará realizar algunas pruebas. Para esta tarea el lector debe saber que puede contar con el apoyo del ITP que lo orientará en el uso de estos ingredientes.

Por otra parte, es necesario saber que la incorporación de fibras a través de estos ingredientes no solo queda restringida a los panes, sino que pueden formar parte de facturas e incluso de productos de confitería (bizcochuelos, budines, magdalenas, etc.) lo que constituye también una “novedad” para los clientes, que colabora además con su salud y por tanto puede ser motivo de promociones de la empresa que la diferenciará en relación a otras y por tanto aportará a una mayor competitividad.

El Papa León XIV recibe a Ángel Ruiz Sánchez, Estrella de Oro de la panadería 2024

La panadería española ha vivido uno de los momentos más significativos de su historia reciente con la recepción de Ángel Ruiz Sánchez, distinguido con el galardón Estrella de Oro de la Panadería 2024, por Su Santidad el Papa León XIV durante su visita oficial a España.



CIPU - Setiembre - 2026

El encuentro ha tenido lugar en la Nunciatura Apostólica, en un ambiente de cercanía y cordialidad, y supone un reconocimiento al trabajo, la dedicación y la contribución social de miles de profesionales que cada día mantienen vivo uno de los oficios más antiguos y esenciales de nuestra sociedad.

La recepción adquiere una especial relevancia por el profundo simbolismo que el pan posee dentro de la tradición cristiana y de la cultura universal. Desde hace siglos, el pan representa valores como el trabajo, el esfuerzo, la solidaridad, la fraternidad y el encuentro entre las personas. Un alimento esencial que ha acompañado a generaciones enteras y que continúa ocupando un lugar privilegiado en la alimentación y en la vida cotidiana de millones de familias.

Durante la audiencia, Ruiz Sánchez ha tenido la oportunidad de **compartir con el Santo Padre la realidad actual del sector panadero español**, destacando el esfuerzo que realizan diariamente miles de profesionales para mantener la calidad, preservar la tradición y responder a las nuevas demandas de los consumidores.

Un reconocimiento al oficio panadero español en una audiencia celebrada en la Nunciatura Apostólica

La distinción **Estrella de Oro de la Panadería 2024**, considerada uno de los máximos reconocimientos profesionales del sector, premió la trayectoria de Ángel Ruiz Sánchez, su compromiso con la excelencia y su contribución al prestigio de la panadería artesana española. Desde entonces, se ha convertido en una de las figuras más represen-

tativas del oficio y en un referente para las nuevas generaciones de panaderos.

Para Ruiz Sánchez, la recepción por parte de Su Santidad supone un **acontecimiento extraordinario tanto en el ámbito profesional como personal**. “Jamás imaginé que mi trayectoria como panadero pudiera llevarme a vivir un momento como este. He sentido una enorme emoción al poder saludar al Santo Padre y compartir con él la realidad de nuestro oficio”, ha declarado tras el encuentro.

Durante la conversación mantenida con el Papa León XIV, Ruiz Sánchez ha trasladado la **importancia de preservar los oficios tradicionales** y de seguir apoyando a las pequeñas y medianas empresas que forman parte del tejido económico y social de numerosas localidades españolas. “Le he transmitido al Santo

Padre la importancia de preservar los oficios tradicionales, de apoyar a los pequeños obradores y de seguir apostando por la calidad y la formación de las nuevas generaciones de panaderos. Nuestro sector tiene mucho futuro porque combina tradición, innovación y una enorme vocación de servicio.”

El propio Ruiz Sánchez quiso resumir el significado de esta experiencia con una reflexión que conecta directamente con la esencia de la profesión: “*Cuando uno entra en un obrador aprende que el pan se hace con harina, agua y sal, pero también con paciencia, respeto y dedicación. Esos son valores universales que trascienden cualquier frontera y que hoy he tenido el privilegio de compartir con el Santo Padre.*”

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



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

MADRE HEROICA



Un día, Thomás Alva Edison llegó a casa y le dio un papel a su madre y le dijo:

“Mi maestro me dio esta nota y me dijo que solo se la diera a mi madre”.

Los ojos de su madre estaban llenos de lágrimas cuando leyó la carta. En voz alta la leyó a su hijo:

“Su hijo es un genio, esta escuela es muy pequeña para él y no tenemos buenos maestros para enseñarle, por favor enséñele usted”.

Muchos años después la madre de Edison falleció, y él llegó a ser uno de los más grandes inventores del siglo. Un día, estaba mirando algunas cosas viejas de la familia. Repentinamente vio un papel doblado en el marco de un dibujo en el escritorio, lo tomó y lo abrió. En el papel estaba escrito:

“Su hijo está mentalmente enfermo y no podemos permitirle que venga más a la escuela”.

Edison lloró por horas, y luego escribió en su diario:

“Thomas Alva Edison fue un niño mentalmente enfermo, pero por una madre heroica se convirtió en el genio del siglo”.



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**

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**