CIPU
Año 103
La Industria Panaderil
Octubre 2026
No 1253



PAN DE *LEÓN XIV*

Un homenaje de las panaderías de barrio a la visita del Papa León XIV

Conaprole

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.

RICH'S®

Bettercreme®

¡Atrévete a soñar con Rich's!

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



LIBRE de GLUTEN

Chantilly

Chocolate



¡Escaneá el código y recibí recetas!

FOOD SOLUTIONS

nortesur NS

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

@centrodepanaderosuruguay

#panaderosuruguay

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 siocios del departamento de Montevideo representación jurídica en juicios laborales SIN COSTO.

Realización de planos, cuadrículas, etc. de su panadería a costos muy convenientes. Por una cuota adicional el CIPU le puede llevar su contabilidad y liquidación de sueldos, aproveche toda nuestra experiencia en estos rubros.

Central de Compras

Mediante diversos convenios y alianzas con importantes empresas de plaza, hemos logrado para el socio una mejora sustancial en el precio, en gran parte de los insumos de su empresa. Un sistema que lo sostiene y lo apuntala el propio panadero para su preferencia.
Juntos compramos mejor.

Consulte por productos y precios al 2924 5344

6 Editorial

8 Sociedad

12 Eventos

16 Gremiales

17 Convenios

20 Información

24 **CATALOGO DE PRODUCTOS**

36 Homenaje

38 Tecnología

40 Energía

42 Técnica

46 Laboral

50 Historias Verdaderas

54 Pan para el Alma



Órgano oficial del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay

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

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

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

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

Funcionarios: Norma Acevedo, Carlos Leal, 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 PANADERÍA DE BARRIO: un patrimonio que debemos cuidar

Desde muy temprano, cuando buena parte de la ciudad todavía duerme, hay luces que se encienden, hornos que comienzan a trabajar y manos que amasan, preparan y hornean. Detrás de ese trabajo silencioso hay madrugadas, esfuerzo, conocimiento y una pasión por el oficio que se renueva día tras día. El resultado es mucho más que un producto: es una presencia cotidiana que acompaña la vida de miles de familias.

La panadería de barrio tiene un valor que no siempre se refleja en una venta ni aparece en los balances de una empresa. Está en el saludo de quien entra cada mañana, en la confianza construida durante años, en el consejo del panadero, en el aroma del pan recién hecho y en esas pequeñas conversaciones que convierten una compra habitual en un vínculo humano.

La panadería de barrio no vende solamente pan: construye cercanía, preserva tradiciones y genera comunidad.

En tiempos en que los hábitos de consumo cambian aceleradamente, en que las grandes superficies, las cadenas comerciales y las nuevas modalidades de distribución modifican las reglas del mercado, vale la pena detenernos a pensar qué representa realmente una panadería de barrio y por qué es importante defender su lugar.

Su fortaleza histórica ha sido la proximidad. Conocer al cliente, adaptarse a sus preferencias, ofrecer productos frescos y mantener una relación directa con la gente son atributos que forman parte de su identidad. Pero esa cercanía también implica una responsabilidad: conservar la calidad, cuidar los detalles, innovar cuando sea necesario y comprender que la confianza de los vecinos se construye todos los días.

Sin embargo, sería injusto hablar del valor de la panadería sin reconocer las dificultades que enfrenta el sector. Los costos de producción, la energía, las materias primas, las cargas tributarias y los cambios en el consumo representan desafíos permanentes. A ello se suma, en muchos casos, la dificultad de encontrar personal capacitado y asegurar la continuidad de empresas familiares que han dedicado generaciones enteras a este oficio.

Para que una panadería permanezca abierta y siga cumpliendo su función social, necesita también ser una empresa viable, con capacidad de invertir, modernizarse, formar trabajadores y obtener una rentabilidad razonable.

También es necesario comprender que la tradición no está reñida con la innovación. El respeto por las recetas de siempre puede convivir con nuevos productos, mejores procesos, una presentación renovada y una atención adaptada a las expectativas de los consumidores actuales. El desafío consiste en evolucionar sin perder aquello que hace única a cada panadería: su identidad, su calidad y su vínculo con la comunidad.

En este camino, el propio sector tiene un papel fundamental. Compartir experiencias, profesionalizar la gestión, apostar a

la capacitación, incorporar tecnología y fortalecer las organizaciones que representan a los panaderos son acciones necesarias para afrontar los desafíos presentes y futuros. La unión del sector puede convertir problemas individuales en oportunidades de mejora colectiva.

Pero también es importante que los consumidores comprendan lo que hay detrás de cada producto. El precio importa y sería ingenuo ignorarlo. Sin embargo, el valor de una panadería no debería medirse únicamente por el precio de un kilo de pan o de una docena de bizcochos. También cuentan la frescura, la calidad de los ingredientes, el trabajo de las personas, la atención y el aporte que ese establecimiento realiza a su entorno.

Cada vez que una panadería de barrio cierra sus puertas, no desaparece solamente una empresa. En muchos casos, se pierde una historia familiar, una fuente de trabajo, un espacio de encuentro y una referencia cotidiana para los vecinos. Es una pérdida que merece ser mirada con mayor atención por la sociedad y por quienes tienen responsabilidades en las decisiones económicas y comerciales.

En definitiva, el futuro de la panadería de barrio depende de nuestra capacidad para reconocer su verdadero valor. De los panaderos, que deben seguir apostando a la calidad, la profesionalización y la innovación. De los consumidores, que pueden contribuir con sus decisiones de compra. De las instituciones del sector, que deben representar, capacitar y acompañar. Y de una sociedad que necesita comprender que el comercio de cercanía es parte de su patrimonio cotidiano.



El pan de LEÓN XIV







Como es sabido, el Papa León XIV visitará nuestro país entre el 6 y el 8 de noviembre, en el marco de una gira que abarcará a otros países del área, tales como Argentina y Perú.

Considerando la importancia de la presencia del Sumo Pontífice, por iniciativa del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay, se homenajeará a su Santidad con la creación de lo que se ha denominado “El pan de León XIV”, el que fue presentado a la prensa el lunes 26 de octubre a la hora 18:00 en la sede social









del CIPU, con la presencia del cardenal Daniel Sturla.

Durante la presentación, se procedió a la elaboración en vivo del novel producto, compartiendo los ingredientes y el procedimiento de una receta que reúne tres territorios vinculados con la vida del pontífice.

“Queremos recibir a León XIV con lo que mejor sabemos hacer, un pan elaborado con el cuidado y la dedicación de nuestro oficio. Este producto está en la mesa de las familias uruguayas y tiene un significado que nos une, compartir. Con este homenaje buscamos expresar esa tradición y el espíritu de nuestras panaderías de barrio, para que cada una pueda acercar a su comunidad un motivo de encuentro”, señaló Fernando Jaime, presidente del CIPU.

En cuanto a lo simbólico se eligieron lugares y elementos que tienen que ver con la historia de Robert Francis Prevost. Chicago, su ciudad natal, está representada por el centeno, característico de los panes de raíz centroeuropea. Perú, donde fue obispo de Chiclayo, aporta papa, maíz y quinoa. Uruguay, el país que lo recibe, suma la base del pan francés de las panaderías de barrio y la masa madre o levadura. El Pan con el que se homenajea al Papa adopta la forma del **rondín**, una pieza clásica casi olvidada del oficio panadero, cuyas líneas curvas sugieren un abrazo. La propuesta busca llevar ese símbolo de encuentro a las mesas de las familias uruguayas durante la visita.

A partir de su presentación “El pan de León XIV” estará a la venta en panaderías artesanales de Uruguay.

Recetario / Octubre 2026

Pan de LEÓN XIV



Receta elaborada por
Pedro Kapacevich
y Carlos Varela

DESARROLLO TÉCNICO Y RECETA DEL PAN LEÓN XIV

1. FICHA TÉCNICA ARTESANAL Y FÓRMULA BASE

Base de Cálculo (Total Harinas):	100.0%	(3,000 g)
Harina de Trigo (000 / Fuerza):	70.0%	(2,100 g)
Harina de Centeno:	30.0%	(900 g)
Polenta cocida:	30.0%	(900 g)
Agua Fresca:	50.0%	(1,500 g)
Masa Fermentada / Masa Madre:	30.0%	(900 g)
Puré de Papas en Escamas:	7.0%	(210 g)
Aceite Alto Oleico (o de Oliva):	5.0%	(150 g)
Levadura Prensada Fresca:	5.0%	(150 g)
Sal Fina:	2.0%	(60 g)
Mejorador Panario (opcional):	C/N	
Rebozado Final (Semillas de Quinoa):	C/N	
Total Peso de Masa Base:	**229.0%**	**(6,870 g)**

2. PARÁMETROS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN

Forma y Geometría: Oval o redondo. Armado en bollo, descanso y torneado rústico.

Peso por Pieza (Pastón): 500 gramos

Acabado y Cobertura: Brillado y rebozado exterior con semillas de quinoa pura.

Horneado y Piso: 220°C - 230°C en horno de piso refractario, con abundante inyección de vapor durante 25 a 30 minutos.

3. PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Amasado Inicial e Hidratación: Incorporar en la amasadora las harinas (trigo y centeno), la polenta, el puré de papas en escamas, la masa fermentada, la sal fina, el aceite alto oleico y la totalidad del agua fresca. Mezclar a velocidad lenta durante 5 minutos hasta integrar completamente.

2. Inclusión de Levadura y Desarrollo de Masa: Al pasar a velocidad rápida, agregar la levadura prensada fresca y amasar por 10 minutos adicionales hasta lograr una masa elástica, uniforme y homogénea.

3. Primera Fermentación (En Bloque): Reposar la masa en bloque durante 20 a 30 minutos a temperatura ambiente controlada.

4. División y Preformado: Dividir la masa en pastones del peso deseado (500 gramos o según necesidad). Bolear suavemente y dejar descansar cubierto entre 20 a 30 minutos.

5. Formado y Rebozado: Formar las piezas definitivas (ovales o redondas), humectar/brillar la superficie y rebozar uniformemente en semillas de quinoa pura.

6. Segunda Fermentación (Punto de Horno): Fermentar las piezas formadas durante 45 minutos.

7. Horneado: Inyectar vapor e ingresar las piezas al horno refractario a 220°C - 240°C por 25 a 30 minutos aprox. hasta obtener una corteza firme, crocante y dorada con rebozado crujiente de quinoa.

FLEISCHMANN

Innova 360°

BIENESTAR

NUEVAS PREMEZCLAS FLEISCHMANN INNOVA 360°

SIN CONSERVANTES ARTIFICIALES • FUENTE DE FIBRA ALIMENTARIA • SIN CONSERVANTES ARTIFICIALES



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.

DIA MUNDIAL DEL PAN



Teniendo en cuenta que el 16 de octubre se celebra el "Día Mundial del Pan" y el "Día del Industrial Panadero", el Centro de Industriales Panaderos del Uruguay promovió una reunión en el Palacio Legislativo, reuniendo allí a legisladores, a referentes de la Comisión del Patrimonio y a integrantes del sector, acto que se llevó a cabo el miércoles 14 de octubre en el Salón de Eventos Especiales, con un panel de oradores, una fotogalería y una exposición de panes del Uruguay. El encuentro cerró con una recepción en el Salón de los Pasos Perdidos.

Participaron el profesor Marcel Suárez, de la Comisión del Patrimonio Cultural de la Nación; los diputados Carlos Reyes (Frente Amplio) y Pedro Jisdonian (Partido Nacional); Álvaro Pena, presidente de la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN), y Fernando Jaime, presidente del CIPU. El intercambio abordó el lugar del pan en la identidad nacional, el peso económico del sector, la formación de nuevas generaciones y el compromiso social de las panaderías.

Más de 1.500 panaderías sostienen 14.000 empleos directos en todo el país

Se destacó en la oportunidad, que cada uruguayo consume entre 50 y 62 kilos de pan al año, y la venta de pan representa el 2% del PBI. Es un mercado fragmentado, sostenido sobre todo por pequeñas empresas artesanales que mueven la economía de cada barrio. Más de 1.500 establecimientos que generan 14.000 puestos de trabajo directos en todo el país.

"En cada panadería de barrio hay trabajadores, familias y un oficio que se transmite de generación en generación. Defender la panadería uruguaya es defender nuestra identidad y preservar nuestra historia. Por eso necesitamos formar a nuestros jóvenes, acercarlos al oficio y abrirles las puertas de nuestras panaderías", señaló Fernando Jaime, presidente del CIPU.

Una gremial con 139 años de historia que apuesta a la formación

Asimismo, se hizo referencia a

lo que representa la institución, fundada en 1887, la que reúne a panaderías de Montevideo y del interior, y forma a nuevas generaciones en el Instituto Tecnológico del Pan (ITP).

El sector busca permanentemente estar actualizado y ve oportunidades, tal como sucede por ejemplo con los panes integrales y con fibra, en la revalorización de los clásicos como la masa madre y en formatos nuevos como la venta digital y los congelados.

La gremial también impulsa el Campeonato de Pan Dulce, que se creó en 2024, y Un Pan Dulce de Esperanza, que junto a la Fundación Pérez Scremini cumplió en 2025 su séptima edición en apoyo al tratamiento del cáncer infantil y adolescente.

Palabras pronunciadas por el diputado Pedro Jisdonian en sesión de la Cámara de Diputados del 6 de octubre de 2026

Reproducimos a continuación la versión taquigráfica de lo manifestado por el diputado Pedro Jisdonian en el ámbito de la Cámara de Representantes, en alusión a la conmemoración del "Día Mundial del Pan":

"Si hay un alimento que ha acompañado a la humanidad desde sus orígenes y que al mismo tiempo forma parte de la vida cotidiana de millones de personas, es el pan.

El próximo 16 de octubre se conmemora el Día Mundial del Pan, una fecha que nos brinda la oportunidad de reconocer la im-

















portancia de uno de los alimentos más antiguos y esenciales de la humanidad, pero también de homenajear a quienes, generación tras generación, han mantenido vivo el oficio de la panadería.

El pan fue uno de los primeros alimentos procesados por el ser humano y el oficio de panadero se encuentra entre los primeros de toda nuestra historia. Desde las antiguas civilizaciones hasta nuestros días, su elaboración ha sido transmitida de generación en generación, conservando conocimientos, técnicas y tradiciones que forman parte de la identidad de los pueblos. En Uruguay, esta tradición tiene una historia muy profunda. En este año, además, adquiere un significado especial al cumplirse 139 años de la creación del Centro de Industriales Panaderos de Uruguay, CIPU, al que aprovecho a saludar en la persona de su actual presidente, Fernando Jaime, y de toda la Directiva presente en el palco oficial. Esta institución, durante casi un siglo y medio, ha acompañado y representado al sector, siendo parte fundamental de la historia de la panadería uruguaya.

Hablar de panadería artesanal es hablar de trabajo, esfuerzo, familia y tradición; es hablar de esas panaderías de barrio, del aroma del pan recién horneado y de trabajadores que comienzan su jornada cuando todavía no ha amanecido, para que este alimento llegue diariamente a todas nuestras mesas. Por ese



motivo, entendemos que resulta necesario preservar y reconocer que es un patrimonio cultural.

En ese sentido, se ha presentado ante el Ministerio de Educación y Cultura una iniciativa para que la panadería artesanal uruguaya sea declarada patrimonio cultural y material, reconociendo no solamente sus productos, sino también los conocimientos, técnicas, prácticas y saberes que forman parte de este oficio y que han sido transmitidos, como decíamos hoy, generación tras generación. Esta iniciativa busca que esta tradición profundamente arraigada en nuestra sociedad pueda ser protegida y valorada como parte de nuestra identidad nacional, asegurando que estos conocimientos continúen llegando a las futuras generaciones.

Existe, además, un motivo especial de orgullo para nuestro país. Uruguay detenta, actualmente, la Vicepresidencia de la Unión Internacional de Panaderos y Pasteleros -entidad que representa a la panadería a nivel mundial-, ocupada por nuestro compatriota, Álvaro Pena, quien se encuentra en el palco oficial; aprovecho para saludarlo y felicitarlo por ocupar la Presidencia de la Confederación Interamericana de la Industria del Pan.

Asimismo, Uruguay también formó parte de la Canainppa, reafirmando su compromiso y participación internacional en el sector. Este hecho histórico demuestra que, más allá de nuestras dimensiones, Uruguay tiene una presencia y una voz reconocida internacionalmente en un sector que forma parte de nuestra cultura y de nuestra vida cotidiana.

El pan está presente en nuestras mesas y en nuestros hogares, pero detrás de cada pieza existe mucho más que harina, sal, agua y levadura; existe un saber que se aprende con los años, una cultura de trabajo y una tradición que ha pasado de padres a hijos y de maestros a aprendices. Por eso, este 16 de octubre queremos rendir homenaje a todos los panaderos y trabajadores de nuestro país, a todas sus familias y a quienes durante tantos años han mantenido viva esta noble profesión.

Queremos también reconocer los 139 años del CIPU, destacar el lugar que Uruguay ocupa hoy en el ámbito internacional y reafirmar nuestro compromiso para que la panadería artesanal uruguaya sea reconocida como patrimonio cultural y material, porque el pan es mucho más que un alimento: es historia, es trabajo, es tradición y es parte de nuestra identidad.

Solicito que la versión taquigráfica de mis palabras sea enviada al Ministerio de Educación y Cultura; al Centro de Industriales Panaderos del Uruguay; a la UIBC (Unión Internacional de Boulangerie); a la Cámara de Industrias del Uruguay; a la Confederación de Cámaras Empresariales; a la Cámara Industrial de Alimentos, y a las instituciones vinculadas a la panadería artesanal de nuestro país."

Industriales alertan por más cierres y apuntan contra la ley de Competitividad

MONTEVIDEO (Uypress)- La Cámara de Industrias pidió eliminar el artículo 140 del proyecto del gobierno y advirtió que facilitar importaciones sin reducir los costos locales puede acelerar cierres y pérdida de producción.



La Cámara de Industrias del Uruguay (CIU) lanzó una fuerte advertencia al Parlamento sobre el proyecto de Ley de Competitividad y Reducción del Costo de Vida que impulsa el gobierno. La gremial sostuvo que una de sus disposiciones puede agravar los problemas que enfrenta la producción nacional y pidió directamente eliminar o separar del proyecto el artículo 140, según informa diario El País.

El vicepresidente de la CIU, Ruben Donnángelo, planteó ante la Comisión de Hacienda de Diputados que la situación industrial requiere respuestas inmediatas y advirtió que, de mantenerse las actuales condiciones, continuarán produciéndose cierres. Según la gremial, algunas empresas incluso evalúan adelantar el cierre de operaciones o líneas de producción si la disposición es aprobada.

El centro de la controversia es el artículo 140, que crea un procedimiento simplificado para los denominados importadores subsiguientes. La iniciativa permitiría que, después de transcurrido un año desde el primer registro de un producto sometido a controles técnicos o sanitarios, otros importadores puedan registrarlo mediante un mecanismo más sencillo.

La CIU cuestiona que esa apertura se realice sin atacar previamente lo que considera el problema fundamental de la industria uruguaya: los elevados costos de producir en el país.

En el documento presentado al Parlamento, los industriales sostienen que reducir las barreras y costos para los bienes importados sin resolver las dificultades competitivas de la producción nacional generaría una competencia que califican de “asimétrica”.

La preocupación apunta especialmente a Argentina y Brasil. La gremial teme que empresas de esos mercados puedan colocar en Uruguay excedentes de producción a precios difíciles de enfrentar para fabricantes locales que soportan una estructura de costos diferente.

El planteo aparece además en momentos en que distintas ramas industriales atraviesan dificultades. En los últimos meses, Fábricas Nacionales de Cerveza cerró su planta de Minas y analiza inversiones y cambios para mantener producción en Uruguay, mientras la planta de Cervecería y Maltería Paysandú también ha enfrentado paralizaciones vinculadas a problemas de competitividad.

La discusión enfrenta así dos objetivos del proyecto: abaratar productos y ampliar la competencia para los consumidores, por un lado, y evitar que esa apertura profundice las dificultades de la industria nacional, por otro.

La CIU reclama que el artículo 140 sea retirado o discutido separadamente y que antes se adopten medidas sobre los costos que afectan a las empresas locales. Su advertencia al Parlamento resume la gravedad con la que observa el escenario: para los industriales, los tiempos necesarios para resolver los problemas de competitividad pueden llegar demasiado tarde para algunas empresas.

Fuente: UyPress – Agencia Uruguaya de Noticias (www.uypress.net)
Foto: Javier Calvelo / adhocFOTOS

RIOGAS
El calor de un pueblo

APROVECHÁ ESTOS DESCUENTOS

$200

DE DESCUENTO EN LA RECARGA DE 13 KG

$600

DE DESCUENTO EN LA RECARGA DE 45 KG



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

1710


TEMPORADA DE
GRANOS Y SEMILLAS
PURATOS TE ACOMPAÑA EN
UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE
puratos
Food Innovation for Good
Seguinos en:
@PuratosUruguay
@Puratosuy
Puratos Uruguay
Web: www.puratos.com.uy | Teléfono: 0800-7500







imprimex
industria gráfica desde 1978



Barros Blancos - Vega Helguera - Tel.: 228 899 99 - Canelones | www.imprimex.com.uy

Nuevo sistema de facilidades para regularizar adeudos ante el BPS

El Poder Ejecutivo aprobó un decreto por el que se reglamenta la ley 20.504 que establece un nuevo sistema de facilidades para las empresas, para regularizar adeudos ante el Banco de Previsión Social.

En su parte resolutiva, el citado decreto establece:

Artículo 1º.- (Financiación de aportes personales).- El régimen de facilidades de pago previsto en el artículo 2º de la Ley que se reglamenta, comprende las deudas por concepto de tributos personales por empleados dependientes, cuyo hecho generador hubiese acaecido hasta el mes de cargo junio de 2026. A estos efectos se reputarán incluidos los aportes al Fondo Nacional de Salud, los tributos por cargas salariales del Aporte Unificado a la Construcción y los tributos patronales por servicios bonificados.

Artículo 2º.- (Financiación de aportes patronales).- El régimen de facilidades de pago previsto en el artículo 3º de la Ley que se reglamenta, relativo a obligaciones patronales por dependientes y la totalidad de obligaciones por no dependientes, comprende las deudas por concepto de tributos patronales, incluyendo los aportes al Fondo Nacional de Salud, cuyo hecho generador hubiese acaecido hasta el mes de cargo junio de 2026.

Artículo 3º.- (Aportación rural).- Para la aportación rural establecida por Ley Nº 15.852, de 24 de diciembre de 1986, se considerarán comprendidas las obligaciones devengadas hasta el segundo cuatrimestre del año 2026.

Artículo 4º.- (Régimen de cuotas).- Exhortase al Banco de Previsión Social a establecer un régimen de cuotas en proporción a los meses de cargo incluidos en las facilidades de pago para lo cual podrá considerar el tipo y condición de la empresa suscriptora a los efectos de establecer la referida proporción de cuotas. Las cuotas, en moneda nacional o Unidades Reajustables según corresponda, podrán ser mensuales y consecutivas, excepto en los convenios de contribuyentes rurales, en cuyos casos podrán ser cuatrimestrales y consecutivas. Los vencimientos de las cuotas de convenio se podrán producir en las mismas fechas que las correspondientes a las obligaciones corrientes.

Artículo 5º.- (Adeudos incluidos).- Solo se admitirá la celebración de convenios cuando ello signifique la regularización total de los adeudos del contribuyente correspondientes al período considerado por la Ley que se reglamenta.

Artículo 6º.- (Situación contributiva al momento de la suscripción).- A los efectos dispuestos en el artículo 4º de la Ley que se reglamenta, la empresa suscriptora deberá haber abonado las tres (3) obligaciones corrientes previas inmediatas a la firma, que hayan sido devengadas con posterioridad a la vigencia de la Ley.

Artículo 7º.- (Convenios caducos suscritos al amparo de leyes especiales).- Los contribuyentes podrán solicitar la reliquidación de los convenios de facilidades de pago suscritos al amparo de leyes especiales, que a la fecha de promulgación de la Ley que se reglamenta se encuentren caducos, a efectos de la inclusión de los saldos en las facilidades que se reglamentan. A tales efectos, el número de cuotas que se otorgue no podrá superar el saldo que resulte de restar, al máximo de cuotas que autoriza la Ley que se reglamenta, la cantidad de cuotas canceladas por el convenio anterior.

Artículo 8º.- (Convenios suscritos al amparo del Código Tributario).- Los contribuyentes podrán solicitar la reliquidación de los convenios suscritos al amparo del Código Tributario, a efectos de la inclusión de los saldos en las facilidades que se reglamentan. A tales efectos, el número de cuotas que se otorgue no podrá superar el saldo que resulte de restar, al máximo de cuotas que autoriza la Ley que se reglamenta, la cantidad de cuotas canceladas por el convenio anterior.

Artículo 9º.- (Rentabilidad máxima del mercado de AFAP).- En sustitución de las multas y recargos, se deberá pagar el importe que surja de aplicar a los aportes personales de los dependientes impagos referidos en el inciso primero del artículo 3º de la Ley que se reglamenta, la rentabilidad máxima del mercado de las Administradoras de Fondos de Ahorro Previsional indistintamente del subfondo que se tratare, que se hubiera generado entre la fecha de la obligación original y la del convenio. La rentabilidad a considerar para la sustitución de multas y recargos no podrá ser inferior a cero. A los efectos referidos en el inciso anterior, la obligación original se convertirá a unidades reajustables del mes en que fue exigible y sobre esta base se aplicará la rentabilidad referida. El monto resultante será pagadero en hasta setenta y dos (72) cuotas mensuales calculadas en Unidades Reajustables, con un interés del dos por ciento (2%) anual, hasta la extinción total de la obligación.

Artículo 10°.- (Caducidad).- Los convenios suscritos con el Banco de Previsión Social al amparo de los regímenes de facilidades que se reglamentan, caducarán por la falta de pago dentro del plazo de dos (2) meses contados a partir del vencimiento de la primera cuota impaga. La caducidad de uno de los convenios importará la caída total de las facilidades otorgadas. En los casos de cuotas cuatrimestrales, los convenios caducarán por el atraso en un cuatrimestre y la caducidad se considerará producida al vencimiento del siguiente cuatrimestre, de mantenerse la omisión de pago.

Artículo 11°.- (Garantías).- El Banco de Previsión Social podrá exigir la constitución de garantías reales o personales suficientes, como condición previa a la suscripción del convenio, en aquellos casos en que, a juicio de ésta, exista riesgo para la percepción del crédito. Se reputará existente dicho riesgo cuando, en el convenio que se suscriba, se incluyan adeudos que formaban parte de convenios anteriores caducados por incumplimiento.

Artículo 12°.- (Micro y pequeña empresa).- La categorización como micro y pequeña empresa, conforme a los términos previstos en el artículo 1º del Decreto Nº 153/019, de 3 de junio de 2019, así como su condición de actividad, debe verificarse a la fecha de promulgación de la Ley.

Artículo 13°.- (Período de gracia para empresas activas).- Respecto de los adeudos comprendidos en el artículo 3º de la Ley que se reglamenta, las micro y pequeñas empresas en actividad podrán optar por un período de gracia de seis (6) meses desde la suscripción del convenio para iniciar el pago de las cuotas correspondientes.

Advertencia a comercios alimentarios por comunicaciones fraudulentas

La Intendencia de Montevideo alerta a comercios del sector alimentario sobre comunicaciones fraudulentas que solicitan pagos de dinero vinculados a inspecciones, denuncias, habilitaciones o permisos de funcionamiento.

Ante la reiteración de casos, la Intendencia de Montevideo recuerda que ningún funcionario del Servicio de Regulación Alimentaria solicita dinero, transferencias o pagos directos a los establecimientos bajo ningún concepto.

Asimismo, se informa que:

- El personal del Servicio de Regulación Alimentaria no utiliza WhatsApp para solicitar pagos ni para exigir la regularización de situaciones
- Los trámites y pagos correspondientes se realizan exclusivamente a través de los canales oficiales de la Intendencia de Montevideo.
- Ante una inspección, el responsable del establecimiento puede solicitar al funcionario actuante su carné identificatorio.
- Si se establece contacto telefónico, este se realizará a través de canales institucionales.

¿Qué hacer ante una comunicación sospechosa?

Ante una llamada, mensaje o comunicación que genere dudas sobre su autenticidad, se recomienda no realizar ningún pago ni proporcionar información bancaria o datos sensibles de la empresa y verificar previamente la situación con el Servicio de Regulación Alimentaria.

Las situaciones sospechosas pueden ser comunicadas al:

- Servicio de Regulación Alimentaria
- Teléfono: 1950 4462
- Correo electrónico: regulacion.alimentaria@imm.gub.uy

Asimismo, **se recomienda realizar la correspondiente denuncia** ante la seccional policial.



Gobierno baja el límite al efectivo y aplicará multas de hasta 25%

MONTEVIDEO (Uypress)- El Ejecutivo reglamentó los nuevos topes para pagos en efectivo. La DGI podrá multar a quienes incumplan y compradores y vendedores responderán solidariamente.



El gobierno reglamentó las nuevas restricciones para el uso de dinero en efectivo en Uruguay y estableció los límites, excepciones y sanciones que regirán para las operaciones alcanzadas por la normativa.

El Poder Ejecutivo aprobó el decreto 238/026, que reglamenta la ley aprobada este año y fija como regla general un máximo de **200.000 unidades indexadas (UI)** para pagos en efectivo, equivalentes actualmente a unos **$ 1,1 millones o US$ 33.000**.

La normativa establece además que podrá abonarse en efectivo hasta el 5% del valor total de la operación cuando corresponda, siempre dentro de los límites establecidos legalmente.

Las restricciones alcanzan a operaciones y negocios jurídicos cualquiera sea la naturaleza de quienes participen. La reglamentación representa un nuevo endurecimiento de los controles sobre la utilización de efectivo, uno de los instrumentos incluidos en la política oficial de prevención del lavado de activos.

Una multa del 25%

El incumplimiento puede resultar costoso. Quienes realicen pagos mediante mecanismos distintos de los admitidos serán sancionados con una multa equivalente al **25% del monto abonado o percibido irregularmente**.

La sanción tendrá un piso de

1.000 UI -unos $ 6.654 a valores actuales- y ese mínimo aumentará a 10.000 UI en caso de reincidencia. La responsabilidad será solidaria entre las partes. Esto significa que tanto quien paga como quien recibe el dinero podrá quedar alcanzado por la infracción.

La Dirección General Impositiva (DGI) será responsable de aplicar las sanciones y tendrá facultades para solicitar información a las entidades administradoras de los medios de pago. A efectos de la reglamentación, se considera efectivo tanto el papel moneda como las monedas metálicas, nacionales o extranjeras.

Operaciones que quedan exceptuadas

El decreto establece una serie de excepciones. Los límites no se aplicarán cuando una de las partes sea una institución de intermediación financiera, una emisora de dinero electrónico o determinadas entidades reguladas por el Banco Central que presten servicios financieros de cambio, crédito o transferencias. También quedan exceptuadas las operaciones realizadas entre los casinos habilitados y sus clientes. La lista comprende además determinadas operaciones inmobiliarias, entre ellas las enajenaciones por expropiación y las vinculadas con programas habitacionales del Ministerio de Vivienda y Ordenamiento Territorial cuando el precio se integre mediante préstamos o subsidios de esa cartera.

También se prevén excepciones para determinadas empresas cuya actividad principal sea otorgar préstamos en dinero y estén vinculadas con las entidades financieras contempladas por la reglamentación.

Registros podrán impedir una inscripción definitiva

La normativa incorpora además controles sobre las operaciones que deben ser inscriptas en registros públicos. Los registros no inscribirán definitivamente aquellos negocios que incumplan los topes o no identifiquen adecuadamente los medios utilizados para efectuar los pagos.

Deberán constar datos como el número identificatorio del medio de pago, el importe, la institución de la que proceden los fondos y, cuando corresponda, la identificación del emisor y del receptor. La obligación alcanza tanto al instrumento de la operación como a la minuta registral.

También se busca impedir que los límites sean eludidos mediante el fraccionamiento de una misma operación: para determinar el máximo permitido se sumarán todos los pagos efectuados.

Qué pasa con las operaciones anteriores

El nuevo régimen se aplica a los pagos realizados desde el **20 de abril de 2026** correspondientes a operaciones celebradas desde esa misma fecha. Las operaciones anteriores podrán quedar exceptuadas siempre que pueda acreditarse fehacientemente cuándo fueron realizadas.

El decreto procura de esta manera evitar que la nueva reglamentación afecte negocios jurídicos celebrados antes de que comenzara a regir el cambio legal. Para determinados pagos anteriores al 20 de abril que excedan los nuevos límites se estableció un período de regularización: deberán adquirir fecha cierta antes del 31 de diciembre de este año.

En operaciones realizadas en moneda extranjera, los montos se convertirán tomando la cotización interbancaria billete correspondiente al último día hábil anterior.

También habrá información para la Senaclaft

El decreto incorpora otro mecanismo de control. Cuando la Dirección General de Registros detecte un incumplimiento deberá comunicarlo a la Secretaría Nacional para la Lucha contra el Lavado de Activos y el Financiamiento del Terrorismo (Senaclaft).

El cambio reglamentario termina así de poner en funcionamiento una modificación significativa respecto del régimen que rigió durante los últimos años.

Desde ahora, las operaciones alcanzadas por la ley tendrán **menos margen para realizarse con billetes, mayores obligaciones de identificación del origen de los pagos y una sanción equivalente a la cuarta parte del dinero utilizado irregularmente**.

Fuente: UyPress – Agencia Uruguaya de Noticias (www.uypress.net)
Foto: Pablo Vignali / adhocFOTOS

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.

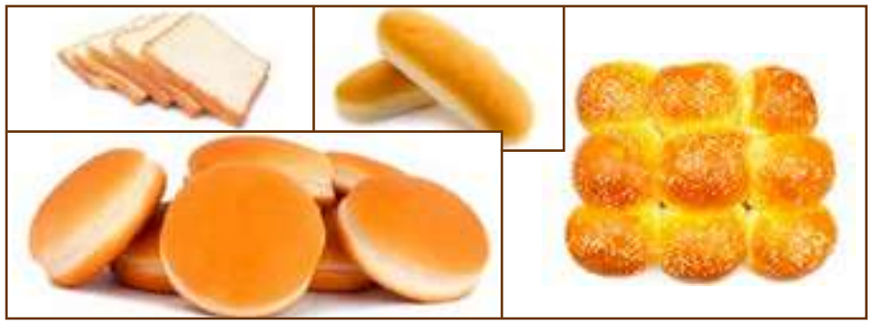
Dosis 150g a 200g por bolsa de 25Kg. – Cajas x 10 kg.



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.



NutriGold URUGUAY S.A.
www.nutrigold.com.uy

DE VENTA EXCLUSIVA EN
CIPU
TELÉFONO DE PEDIDOS
2924 5344



CATALOGO DE PRODUCTOS

JUNTOS COMPRAMOS MEJOR

TODAS LAS IMÁGENES MOSTRADAS SON SÓLO PARA FINES ILUSTRATIVOS Y PUEDEN NO SER LA REPRESENTACIÓN EXACTA DEL PRODUCTO. TODOS LOS PRODUCTOS SUJETOS AL STOCK.

ACEITES

10113 ACEITE FRITADOR 5 LTS

11869 ACEITE FRITADOR SARANDI 5 lt.

11870 ACEITE OPTIMO 5 lt.

12001 ACEITE DE SOJA 900cc

11868 ACEITE OPTIMO 900 CC

11872 ACEITE LIZA ALGODÓN 14.5 KG

12003 ACEITE FRITOMAC Alto Rendimiento 10lts.

12005 ACEITE ARROZ ALGODON «Fiorella» 5 litros



ACEITE FRITOMAC 10 LTS
$ 1060
cod. 12003

ACEITUNAS

12012 ACEITUNAS VERDE AROS balde 5kg

12023 ACEITUNAS VERDE DESC. balde 5k

12033 ACEITUNAS VERDE DESC.bolsa 5kg

12036 ACEITUNAS NEGRA AROS balde 5kg

12137 ACEITUNAS VERDE AROS bolsa 5kg

12142 ACEITUNAS VERDES IND. 1KG.

12143 ACEITUNAS VERDES SIN CAROZO 1KG.



ADITIVOS

11301 ADITIVO SUPERPAN (30 DOSIS)

11302 ADITIVO SUPERPAN PLUS caja 10

11303 SUPERPAN FRESCURA 5 kg.

11304 SUPERPAN EXTRA FRESH 2 kg.

11310 GLUTEN 10 KG.

11330 EXTRACTO DE MALTA X 5 KG.

11511 ADITIVO FRESHPAN 1 KG.



ADITIVO FRESHPAN 1kg
$ 270
cod. 11511

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

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 Nº 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
12119	FECULA DE MAIZ 25KG.
12120	FECULA DE MAIZ 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 icluído.

Consulte los precios en
www.cipu.org.uy

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



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

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 Tirolesa" 5 kg
11908	**JALEA DE DAMASCO 5 kg**
11912	MIEL "LA ROMANA" 5 kg.
11971	DULCE MEMBR. 4 kg. "DOÑA ELVIRA"
11972	DULCE DE MEM 4 kg. "LOS NIETITOS"



ENLATADOS



11822	ANANA EN ALMIBAR 850 grs.
11828	ARVEJAS 2.500 grs
12035	ARVEJAS 300 grs.
11826	CEREZA VERDE AL MARRASQUINO COSECHA DORADA 2.8 kg
11825	CEREZAS ROJAS AL MARRASQUINO COSECHA DORADA2.8 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 icluído.

Consulte los precios en **www.cipu.org.uy**

ESENCIAS Y COLORANTES

12017	AGAR - AGAR 1/4 kg.
12020	AGUA DE AZAHAR 1 LT.
12052	BETACAROTENO COLOVIT 3
11882	BICARBONATO DE AMONIO 1 kg.
12087	COLOR AMARILLO 1 LT.
12376	COLOR AMARILLO Chiavetta 1lt
12089	COLOR ROJO 1 LT.
12374	COLOR ROJO PUNZO Chiavetta 1lt
12375	COLORAN.CARAMELO Chiavetta 1lt
12092	COLORANTE CARAMELO 1 LT.
12109	ESENCIA ANIS 1LT.
12113	ESENCIA MANTECA (CONFITROL 1LT
12114	ESENCIA PAN DULCE
12116	ESENCIA VAINILLA 1LT.
12117	ESENCIA VAINILLA AROM 1 LT.
12127	GELATINA S/SABOR 1 kg.
12301	VAINILLA CREMA Chiavetta 1lt





ESPECIES Y CONDIMENTOS



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

FRUTOS DEL MAR



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 icluído.

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



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



PELLETS

POR PALET 90 bolsas 15 kg — $ 199
Retirando en nuestra SEDE

BOLSA 15 KG — $ 220
Retirando en nuestra SEDE

BOLSA 15 KG — $ 240
Colocada en su PANADERIA (Montevideo)



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.



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.



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

molino CAÑUELAS

08008496 - info@molca.com.uy

FEVIPAN homenajeó a Álvaro Pena, presidente de la CIPAN

En el pasado mes de setiembre, se llevó a cabo en Valencia, Venezuela, la Expo FEVIPAN 2026, oportunidad en la que fue homenajeado el presidente de la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN), Álvaro Pena, actual vicepresidente del Centro de Industriales Panaderos del Uruguay (CIPU).

En efecto, en el marco del citado evento, la Federación Venezolana de Industriales de la Panificación y Afines (FEVIPAN), a través de su presidente, Tomás Ramos, le otorgó a Álvaro Pena la prestigiosa distinción **"Primer Ganso Mayor Internacional"**.

Este homenaje fue concedido en mérito a:

- Su destacada ***trayectoria internacional*** en el rubro alimentario.
- Su firme compromiso con la ***integración del sector panadero*** en toda la región.
- Su constante cercanía y apoyo hacia las entidades y los profesionales de la panificación y la pastelería en las Américas.

Al recibir tal distinción, Álvaro Pena destacó: "Para mí es un gran honor recibir este reconocimiento en Venezuela, de parte de una Federación que ha demostrado compromiso, trabajo y una enorme capacidad para mantener unido al sector".



Entrega de premios y discurso institucional

Además de ser homenajeado, Pena participó de manera activa en la agenda oficial del evento:

- Premio al Mejor Pastelero de las Américas: junto al presidente de FEVIPAN, Tomás Ramos, Pena entregó formalmente este galardón otorgado por la CIPAN, al reconocido maestro pastelero venezolano Emerson Freitez.
- Mensaje de resiliencia: A su vez, durante el acto inaugural, ofreció un emotivo discurso destacando la labor del empresariado y de los trabajadores de las panaderías venezolanas a quienes calificó como un "ejemplo de resiliencia para toda América" por su capacidad de superación ante las dificultades, recordando el valor de un gremio que se levanta antes que el sol para alimentar al mundo.
- Competencia infantil: La competencia infantil de FEVIPAN fue uno de los momentos especiales de la Expo, reuniendo a pequeños talentos que sorprendieron al público con sus habilidades, creatividad y concentración. Fue así que Álvaro Pena participó de la entrega de los premios otorgados a quienes obtuvieron los tres primeros lugares en la competencia, así como de los certificados de participación que se dio a cada uno de los participantes.

INEFOP

¿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 formacion 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

itp CIPU

www.cipu.org.uy 095 398 974 itp@cipu.org.uy

Estudian cómo prolongar la vida útil de panificados desde la microbiología

Este es un problema importante para la industra alimentaria que se traduce en desperdicios y pérdidas económicas sustentables. Es por ello que se realizan búsquedas constantes de nuevos modos para aumentar la durabilidad de los alimentos. Esta investigación se enmarca en el concepto de bioprotección, una estrategia que propone el uso de microorganismos benéficos o sus compuestos antimicrobianos como herramienta natural para inhibir el crecimiento de patógenos y microorganismos alteradores en los alimentos, mejorando su seguridad y estabilidad durante el almacenamiento.

María Itatí Amieva, es licenciada en Nutrición y actualmente realiza su tesis doctoral en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el Laboratorio de Microbiología Ambiental del Instituto de Química de San Luis (INQUISAL) de doble dependencia UNSL/Conicet. Su trabajo se enfoca en estudiar la valoración de metabolitos microbianos como potenciales aditivos alimentarios. El estudio busca prolongar la vida útil de los productos de panificación a través de la selección de microorganismos con actividad antifúngica y la caracterización parcial de las sustancias responsables de inhibir a los hongos que atacan a los panificados**. *«Buscamos aportar una alternativa innovadora, eficaz y natural frente a los conservantes químicos convencionales, contribuyendo al desarrollo de soluciones sostenibles para la conservación de productos de panadería»*, explicó.**

Inicio y justificación. Los estudios comenzaron en abril del año 2022, empleando herramientas metodológicas de rutina en microbiología. El pan es uno de los alimentos básicos más importantes a nivel mundial y constituye un componente fundamental de la dieta diaria en diversas culturas. Sin embargo, su naturaleza perecedera lo hace susceptible a diversos procesos de deterioro físico, químico, sensorial y especialmente, microbiológico durante el almacenamiento. Entre los principales agentes responsables de su descomposición se encuentran los hongos, cuya proliferación compromete la calidad del producto y puede representar un riesgo para la salud del consumidor.

El deterioro microbiano del pan no solo implica una pérdida en términos de seguridad alimentaria, sino que también genera un alto volumen de desperdicio y pérdidas económicas significativas para la industria y los consumidores. Además, la posible presencia de toxinas fúngicas como consecuencia de la contaminación en cereales y productos derivados, sigue siendo un desafío crítico para el sector. Frente a este panorama, el uso de conservantes químicos ha comenzado a ser cuestionado debido a sus posibles efectos adversos y a la creciente demanda por alimentos más naturales, lo que impulsa la búsqueda de alternativas de etiqueta limpia.

«En este contexto, la presente investigación se centra en la selección de microorganismos con actividad antifúngica y en la caracterización parcial de las sustancias responsables de dicha actividad, con el objetivo de prolongar la vida útil de los productos de panificación. Este trabajo se enmarca en el concepto de bioprotección, una estrategia que propone el uso de microorganismos benéficos o sus compuestos antimicrobianos como herramienta natural para inhibir el crecimiento de patógenos y microorganismos alteradores en los alimentos, mejorando su seguridad y estabilidad durante el almacenamiento», especificó la científica.

En laboratorio. Bajo la dirección de la Dra. Liliana Villegas, se inició el trabajo aislando seis (6) cepas de hongos filamentosos provenientes de distintos productos de panificación. Tras numerosos ensayos para evaluar la sensibilidad de estos hongos frente a diversos microorganis-

mos, aquellos presentes en una bebida fermentada demostraron una destacada actividad antifúngica. Posteriormente, se evaluó la eficacia de un extracto vegetal que María Itatí produjo en el Laboratorio de Microbiología Ambiental con el Mgtr. Claudio Delfini, obteniendo resultados positivos.

«Realicé ensayos combinando ambos agentes antifúngicos, comprobando que su acción conjunta potencia significativamente la actividad inhibidora frente a los hongos, superando la efectividad observada cuando se aplican por separado, teniendo en cuenta que la investigación sigue en proceso», contó María Itatí y remarcó que los resultados obtenidos son altamente prometedores y abren nuevas posibilidades para el desarrollo de estrategias de conservación más naturales y eficaces.

Aporte social. Este trabajo ofrece múltiples beneficios para diversos sectores de la sociedad, especialmente en el contexto actual, donde la pérdida y el desperdicio de alimentos representan un problema global urgente. Se estima que cada año se pierden más de 1.300 millones de toneladas de alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción agropecuaria hasta el consumo en los hogares. Un cuarto de esta pérdida se atribuye al deterioro ocasionado por microorganismos, como los hongos. En este escenario, el desarrollo de métodos innovadores para prevenir el deterioro fúngico resulta sumamente atractivo tanto para los consumidores como para los productores. Por un lado, se reducirían las pérdidas económicas derivadas del descarte de productos afectados; por otro, los consumidores verían una mejora en la calidad y durabilidad de los alimentos que adquieren, impactando positivamente en su economía familiar.

Además del beneficio económico, los hallazgos de esta investigación aportan significativamente a la salud pública. Muchos hongos que contaminan los alimentos producen micotoxinas, compuestos tóxicos resistentes a altas temperaturas, que no se eliminan durante la cocción. Estas toxinas pueden provocar graves consecuencias para la salud humana, incluyendo daños hepáticos y renales, inmunosupresión, alteraciones hormonales y efectos cancerígenos. ***«Cada vez más estudios alertarían sobre posibles efectos adversos asociados al uso de aditivos sintéticos en la conservación de alimentos, entre ellos resistencia a la insulina, obesidad, diabetes, alteraciones neurológicas y potenciales efectos cancerígenos. En contraposición, el uso de extractos naturales como agentes conservantes podría ofrecer una alternativa más segura e inocua, lo que representaría un avance significativo hacia una producción alimentaria más saludable».***

Datos

Los resultados obtenidos en esta investigación constituyen un importante avance en la preservación de productos farináceos, con beneficios concretos para la salud de la población, la sostenibilidad del sistema alimentario y la competitividad de la industria, al mejorar su imagen, reducir costos y responder eficazmente a las nuevas exigencias del mercado.

Fuente: Universidad Nacional de San Luis (www.noticias.unsl.edu.ar)





LÍNEA DE ASISTENCIA para la Eficiencia Energética (LAEE) 2026

El Ministerio de Industria, Energía y Minería, comunica que se encuentra abierta la convocatoria 2026 a la Línea de Asistencia para la Eficiencia Energética (LAEE) para postularse y obtener apoyo económico y técnico para la realización de diagnósticos energéticos a cargo de una empresa de servicios energéticos (ESCO) registrada en el MIEM.

Instituciones convocantes

- Ministerio de Industria, Energía y Minería

Pueden postularse diagnósticos energéticos de cualquier sector de actividad y tamaño. Sin perjuicio de ello, esta convocatoria incentiva en particular:

- **Diagnósticos energéticos con foco en la descarbonización de usos térmicos** (vapor, agua caliente, calor directo, etc.), que propongan alternativas de sustitución (total o parcial) de equipos a fuentes fósiles por equipos a biomasa autóctona sostenible o eléctricos de alta eficiencia y el aprovechamiento de calores residuales, valorándose la propuesta de incorporación de tecnología nacional, y
- **La postulación de diagnósticos agrupados en entre 3 a 10 entidades postulantes con características similares y/o por región,** para potenciar el trabajo colaborativo y que los/las postulantes compartan sus experiencias, resultados de los diagnósticos, barreras, objetivos, aprendizajes y posibles sinergias.

Los montos y porcentajes máximos a reembolsar por cada diagnóstico, según el tipo de postulante, se indican en las bases de la convocatoria.

Período de postulación

Desde la fecha de apertura de la convocatoria (10/09/2026) hasta el 31/03/2027; o hasta que se agoten los fondos disponibles para esta convocatoria (lo que ocurra primero).
El MIEM evalúa las postulaciones y reserva los fondos a medida que las recibe.

Requisitos para postularse y selección de la ESCO

El postulante debe presentarse acompañado por una **ESCO registrada en el MIEM** que haya seleccionado para realizar el diagnóstico energético. Los interesados pueden seleccionar cualquiera de las empresas ESCO registradas en el MIEM. Pero, para facilitar la búsqueda y selección de estas, se pone a disposición una Lista corta de empresas ESCO que manifestaron interés en realizar diagnósticos en el marco de la LAEE 2026.

Los diagnósticos energéticos deben realizarse acorde a los requisitos establecidos en las bases de la convocatoria y deben ser aprobados por los técnicos evaluadores del MIEM.

Bases y más información:

Ministerio de Industria, Energía y Minería (https://www.gub.uy/ministerio-industria-energia-mineria/comunicacion/convocatorias/linea-asistencia-para-eficiencia-energetica-laee-2026)

Postulaciones:

Por Trámites en línea: https://www.gub.uy/tramites/linea-asistencia-eficiencia-energetica-laee

Consultas:

daee@miem.gub.uy

MOLINOS SAN JOSE S.A.

GARANTIA DE CALIDAD

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

LSQA

IQNet

qualityaustria SYSTEM CERTIFIED ISO 9001:2015 No.17273/0

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/

El papel del agua en la masa

Por el Ing. Agr. Hugo R. Tihista

Aunque habitualmente no se le presta la atención que merece, el agua es el segundo ingrediente en importancia que se utiliza para la elaboración de panificados y como tal, merece que conozcamos cuál es su papel en la fabricación de los distintos géneros que se ofrecen en la panadería.

Luego de la harina, el agua es, por lejos, el más necesario de los componentes de una masa. Nos referiremos aquí estrictamente a las funciones tecnológicas de este elemento en las masas.

Características del agua considerada

Vale realizar una aclaración inicial en relación a las características del agua: en los procesos de panificación deben utilizarse aguas apropiadas. En tal sentido, diremos brevemente que debe ser potable, con los aspectos microbiológicos debidamente controlados. Además, para el caso de utilizar agua extraída directamente de pozos, esta debe ser analizada regularmente de acuerdo a las normas vigentes.

Es necesario saber que otros aspectos del agua como ser su composición, el contenido de sustancias disueltas en ella o su pH (grado de acidez o alcalinidad) son todos asuntos que inciden directamente en el proceso de elaboración ya que confieren a la masa características diferentes según sea el caso. La incidencia de estos parámetros es motivo de análisis en el tema amasado.

Reguladora de la temperatura final de la masa

Se conoce bien la incidencia que tiene la temperatura de la masa al final del amasado en el comportamiento posterior de ésta, siendo necesario por tanto prevenir este punto antes del amasado. En este sentido, la forma más sencilla de hacerlo es variando convenientemente la temperatura del agua para obtener una masa con la temperatura ideal (24 a 25°C en la gran mayoría de los casos). Esta es entonces una primera función del agua a enumerar. En tal sentido deberemos utilizar agua muy fría o hielo en condiciones de mucho calor, o agua templada en la situación opuesta. Un cálculo ajustado muy utilizado en forma práctica es el empleo de la Temperatura Base, valor asociado al tipo de amasadora.

Hidratación de la harina y sus componentes

Los ingredientes secos (harinas, sal, azúcar, aditivos, etc.) contienen numerosos componentes funcionales que sólo pueden actuar si se encuentran en un medio acuoso. El amasado pone en contacto a estos componentes con el agua, iniciándose entonces una compleja serie de reacciones que tiene como resultado final la formación de una masa que es capaz de generar y retener gases dentro de sí, siendo esta la base misma de la panificación actual.

Disolución de componentes solubles

Las recetas incluyen siempre ingredientes solubles que es necesario disolver completamente para que puedan realizar sus funciones debidamente. Es el caso de la sal, los azúcares de cualquier tipo, los componentes de los aditivos o mejoradores y también algunos componentes solubles que posee la harina, como algunas



proteínas, azúcares y pentosanas, entre otros.

El agua con estas sustancias disueltas constituyen la fase líquida de la masa y en ella se disolverá el gas de la fermentación (CO_2) antes de alcanzar los microporos que posteriormente serán los alvéolos de la miga.

Si la disolución no se lleva a cabo debidamente, esos componentes pierden potencial puesto que tendrán una funcionalidad limitada en la masa. Asimismo, pueden causar defectos en la superficie de los productos (manchas).

Inicio de las reacciones bioquímicas en la masa

Probablemente la función principal del agua en la elaboración sea la de conseguir un entorno adecuado para que comiencen a actuar los sistemas enzimáticos presentes en la masa que se está formando.

Recordemos que las enzimas son unas proteínas especiales cuya función es actuar sobre otras sustancias y producir divisiones en ellas, logrando así que se formen nuevos compuestos que a su vez, van modificando las condiciones de la masa con el transcurso del tiempo.

Esta actividad de las enzimas es la que permite por ejemplo obtener azúcares simples a partir de las grandes moléculas de almidón, para que la levadura pueda abastecerse de alimento durante la fermentación.

Numerosos mejoradores actuales contienen a su vez, diferentes enzimas, que realizan su trabajo actuando sobre los compuestos de la masa como las pentosanas, los lípidos, las proteínas y algunos carbohidratos, sumándose a

las complejas reacciones que tienen lugar en el seno de la masa.

La propia fermentación, llevada a cabo por las levaduras y también por la flora natural de la harina (microorganismos que vienen con ella) constituye una cadena de reacciones que implica la actuación de muchas enzimas presentes en el interior de las células.

Todo este complejo mundo que constituye la masa y describimos someramente aquí, es posible únicamente con la presencia del agua en ella.

Regulación de la consistencia de la masa

La dosificación del agua para las diferentes masas tiene el efecto primario de otorgarle determinada consistencia. Por otra parte recordemos que la absorción de agua por parte de los componentes de la harina varía, según de qué componente se trate. Es así que 100 g de almidón absorben, en frío, entre 30 y 40 g de agua; el almidón dañado puede absorber hasta 200 g, al igual que las proteínas formadoras de gluten; las pentosanas en cambio pueden absorber hasta 1500 g de agua.

Con esto queremos significar que durante el amasado, gran parte del agua utilizada queda fuertemente retenida por los mencionados componentes y solo una cantidad reducida de ella queda como agua “libre”.

Esto tiene incidencia directa en la consistencia de la masa: por ejemplo en una masa de pan la totalidad del agua está retenida y por tanto no hay prácticamente agua libre. En masas con menos agua la situación se acentúa, dificultando entonces los procesos de fermentación, que transcurrirán más lentamente, al par que la consistencia será más dura.



En masas con mayor hidratación (sobrehidratadas) la consistencia más blanda otorga un ambiente más favorable para las fermentaciones y los procesos enzimáticos en general, contribuyendo además a una mayor extensibilidad de la masa.

En masas con elementos integrales (harina integral, salvado, granos de cereales, etc.) la dosificación del agua se vuelve más crítica, puesto que la presencia de los mencionados componentes perjudica la correcta retención del gas de la fermentación y con una consistencia demasiado firme se tiende a comportar excesivamente tenaz y probablemente el producto quede con volumen reducido. En caso de una consistencia demasiado blanda, la masa tiende a debilitarse produciendo defectos en los productos.

Regulación del alveolado y la textura de la miga

Otro efecto directamente ligado a la dosis de agua utilizada es el tipo de alveolado que se obtiene en cada caso. Así, las masas sostenidas o duras producen migas blancas con alveolado muy fino y las masas con alto contenido de agua proporcionan migas con alveolado irregular y de color no tan blanco (propias de los panes franceses originales o de la ciabbata italiana, por ejemplo).

El efecto en la textura de la miga es también conocido: masas sostenidas dan migas muy suaves y algodonosas, de conservación limitada en contraposición a las masas muy hidratadas, que dan migas más firmes, de textura elástica y gomosa, con mayor conservación.

El agua en los procesos de congelación y descongelación de panificados

Los procesos que implican congelación provocan en los productos cambios profundos debidos en gran medida a la modificación en el estado del agua en su interior. Así, el frío negativo obliga a las moléculas

de agua a formar cristales, quedando de esta manera, no disponible para ningún otro proceso y produciéndose por tanto una deshidratación interior.

Esto ocurre en el seno de la masa, en la fase líquida mencionada antes, pero también en el interior de las células de levadura, cuyo contenido en agua es elevado (70%) y necesario para cumplir las funciones que sostienen su vida.

Por otra parte, además de esta deshidratación, la formación de cristales en el interior de las células puede ocasionar daño físico a éstas produciendo muerte de levaduras con la consecuente pérdida de poder fermentativo de la masa y la aparición de sustancias que tienden a debilitarla en las etapas posteriores de la elaboración.

Modificación de la estructura de la red proteica

La red de gluten formada durante el amasado que es soporte de una importante cantidad de agua retenida por ella, también se ve alterada en procesos de congelación debido a la formación de cristales de hielo que generan rupturas en dicha red, alterando el comportamiento reológico de la masa.

El contenido de agua en el producto terminado

Una vez horneado el producto parte del agua utilizada en el amasado se ha evaporado, constituyendo lo que se denomina merma por cocción. Sin embargo buena parte de la misma permanece en el producto final aunque repartida de manera desigual considerando la corteza y la miga. Es así que el contenido de agua (humedad) en la corteza oscila entre un 6 y un 12% aproximadamente, mientras que en la miga el valor puede situarse entre el 35 y cerca del 50%, dependiendo del tipo de producto.

De esta manera intentamos transmitir la importancia que el agua tiene como ingrediente relevante en los productos que a diario elaboramos y cuyas funciones principales suelen pasar desapercibidas para el panadero.



Seguridad y salud en el trabajo: avances y desafíos de la prevención

“Estamos hablando de la vida de la gente y eso nos obliga a repensar cómo se organiza el trabajo”, sostuvo el ministro de Trabajo y Seguridad Social, Juan Castillo, en el marco del conversatorio “Seguridad y salud en el trabajo, entre los avances y las cuentas pendientes”, organizado por el Observatorio de Salud de CINVE.

La actividad, desarrollada el pasado 28 de setiembre en el Centro de Capacitación de UTE, reunió a representantes del ámbito laboral para abordar los avances y desafíos en la materia. Durante la jornada, la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social (IGTSS) presentó sus líneas estratégicas centradas en fortalecer el análisis de datos basados en evidencia, orientar la fiscalización preventiva y ampliar su presencia territorial en todo el país.

El cierre del encuentro contó además con la participación del presidente del Banco de Seguros del Estado (BSE), Marcos Otheguy, y el director de UTE, José Luis Pereira.

La subinspectora general del Trabajo y la Seguridad Social, Andrea Bouret, presentó las principales líneas de trabajo impulsadas por la IGTSS en materia de seguridad y salud laboral, a partir del Compromiso Nacional por la Vida, la Salud y la Seguridad en el Trabajo.

Bouret señaló cuatro ejes de trabajo: democratizar la información, fortalecer la presencia en todo el territorio nacional, abordar la seguridad y salud en el trabajo como un derecho fundamental y adoptar decisiones basadas en evidencia.
En este marco, destacó el despliegue territorial que viene realizando la Inspección, con inspectores y abogados, para conocer las realidades y problemáticas específicas de cada departamento y orientar las actuaciones de acuerdo con esas características.

La estrategia también incorpora una mayor dimensión preventiva. Además de las actuaciones originadas en denuncias, la Inspección desarrolla controles de oficio y operativos específicos, incluyendo acciones vinculadas con la prevención del acoso y la violencia en el trabajo y el cumplimiento de las obligaciones de capacitación y elaboración de protocolos.

La IGTSS también viene desarrollando talleres y actividades de capacitación en distintos departamentos sobre seguridad, salud y derechos laborales, que en determinados sectores se complementan con operativos inspectivos.



Como ejemplo, Bouret mencionó el trabajo realizado en el sector de la caña de azúcar, que incluyó capacitación específica sobre los riesgos asociados a la actividad antes del comienzo de la cosecha y posteriormente 11 semanas consecutivas de inspecciones. Una metodología similar se aplica en otras actividades productivas.

La subinspectora general destacó además la ampliación de los canales para realizar denuncias ante la Inspección. Actualmente, las personas trabajadoras pueden recurrir a medios digitales, sin necesidad de concurrir presencialmente a una oficina de la IGTSS.

Entre los temas que forman parte de la agenda inspectiva mencionó el trabajo infantil, la trata laboral, los derechos de las personas migrantes, el consumo problemático de alcohol y otras drogas en el ámbito laboral y las condiciones de trabajo vinculadas con el transporte carretero. En particular, destacó la importancia de abordar los accidentes de tránsito vinculados con el trabajo y los efectos del descanso y el sueño en la seguridad de quienes desarrollan tareas de transporte por carretera.

Bouret también remarcó la importancia del diálogo social tripartito y de los ámbitos bipartitos como herramientas de prevención en materia de seguridad y salud laboral, junto con la actualización normativa que viene desarrollando la Inspección.

A continuación, el asesor técnico de la IGTSS, Mathías Cosentino, presentó los avances en el análisis de datos y la generación de información para orientar la toma de decisiones en materia de seguridad y salud en el trabajo.

Uno de los primeros pasos fue estandarizar el uso de indicadores de accidentabilidad, entre ellos el índice de incidencia, que relaciona la cantidad de accidentes laborales con las personas trabajadoras expuestas al riesgo.

A partir de la sistematización de series históricas, la IGTSS desarrolló nuevas herramientas para identificar patrones de accidentabilidad y orientar la planificación inspectiva. Entre ellas se encuentran los denominados

"corredores de accidentes laborales", que permiten identificar períodos y zonas del país en los que pueden registrarse mayores niveles de accidentabilidad.

El análisis presentado sobre la evolución nacional del índice de incidencia entre 2014 y 2025 muestra dos períodos diferenciados. Entre 2014 y 2019 se registró una disminución estadísticamente significativa, con un descenso promedio anual de aproximadamente 5,2% y una reducción acumulada de 23%.

En cambio, entre 2021 y 2024 se observó un aumento estadísticamente significativo, con un crecimiento promedio anual cercano al 5,8% y un incremento acumulado de 18%.

Para 2025, la incidencia de los accidentes laborales no continuó con ese crecimiento. De acuerdo con el análisis presentado, el registro efectivo se ubicó aproximadamente 6% por debajo de la incidencia que se habría proyectado de haberse mantenido la tendencia observada entre 2021 y 2024.

Cosentino señaló que estos análisis forman parte de un trabajo orientado a transformar los datos disponibles en herramientas para la planificación inspectiva. "Estamos trabajando en que lo invisible sea visible, yendo al territorio, analizando los datos, trabajando con ciencia y no de forma caprichosa", sostuvo.

Al cerrar el encuentro, el ministro Juan Castillo enfatizó la necesidad de fortalecer la presencia del Estado, la prevención y el diálogo social en materia de seguridad y salud en el trabajo.

Castillo señaló que, antes de asumir el gobierno, se trabajó en la elaboración de un diagnóstico sobre las condiciones laborales del país, que permitió identificar fortalezas, pero también problemas que requerían atención. En ese sentido, mencionó que se registraban cerca de 40.000 siniestros laborales y que, según las mediciones disponibles en ese momento, aproximadamente cada diez días un trabajador o trabajadora perdía la vida a causa de un accidente laboral.

El ministro sostuvo que estos datos no deben naturalizarse y planteó como una de las prioridades de la gestión "recuperar la presencia del Estado, fortalecer la prevención y colocar nuevamente la vida y la salud de los trabajadores en el centro de las políticas laborales".

En ese marco, destacó el Compromiso Nacional por la Vida, la Salud y la Seguridad en el Trabajo como una iniciativa de largo plazo y no como una campaña circunstancial. Señaló que su abordaje requiere articular al Estado con las organizaciones sindicales y empresariales y combinar fiscalización con prevención, formación, participación y diálogo social.

Castillo también destacó el cambio de enfoque de la IGTSS, desde una lógica reactiva hacia una estrategia preventiva, capaz de anticiparse a los riesgos. Como ejemplo, mencionó la aplicación del Convenio 190 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) sobre violencia y acoso, a partir de la cual la Inspección viene impulsando protocolos, medidas preventivas y formación en los lugares de trabajo.

Asimismo, subrayó la importancia de utilizar información y evidencia para orientar las políticas públicas y la fiscalización, identificando dónde se producen los accidentes y cuáles son los sectores con mayores riesgos.

Entre los desafíos pendientes, mencionó la erradicación del trabajo infantil, los riesgos psicosociales, la informalidad, la violencia y el acoso, las enfermedades profesionales, los riesgos tecnológicos, la protección de los derechos fundamentales, los derechos de las personas migrantes y la trata de personas.

En este contexto, el ministro vinculó la seguridad y salud en el trabajo con otros debates de la agenda laboral, entre ellos la reducción del tiempo de trabajo, señalando que esta discusión no refiere únicamente a la cantidad de horas trabajadas, sino también a la salud integral, el descanso, los cuidados, la vida familiar y la calidad de vida.

Por último, concluyó destacando el trabajo conjunto con la Universidad de la República, el Banco de Seguros del Estado, las empresas públicas y sectores empresariales y sindicales para avanzar en mejores condiciones de trabajo y en la prevención de accidentes.

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

La mejor calidad

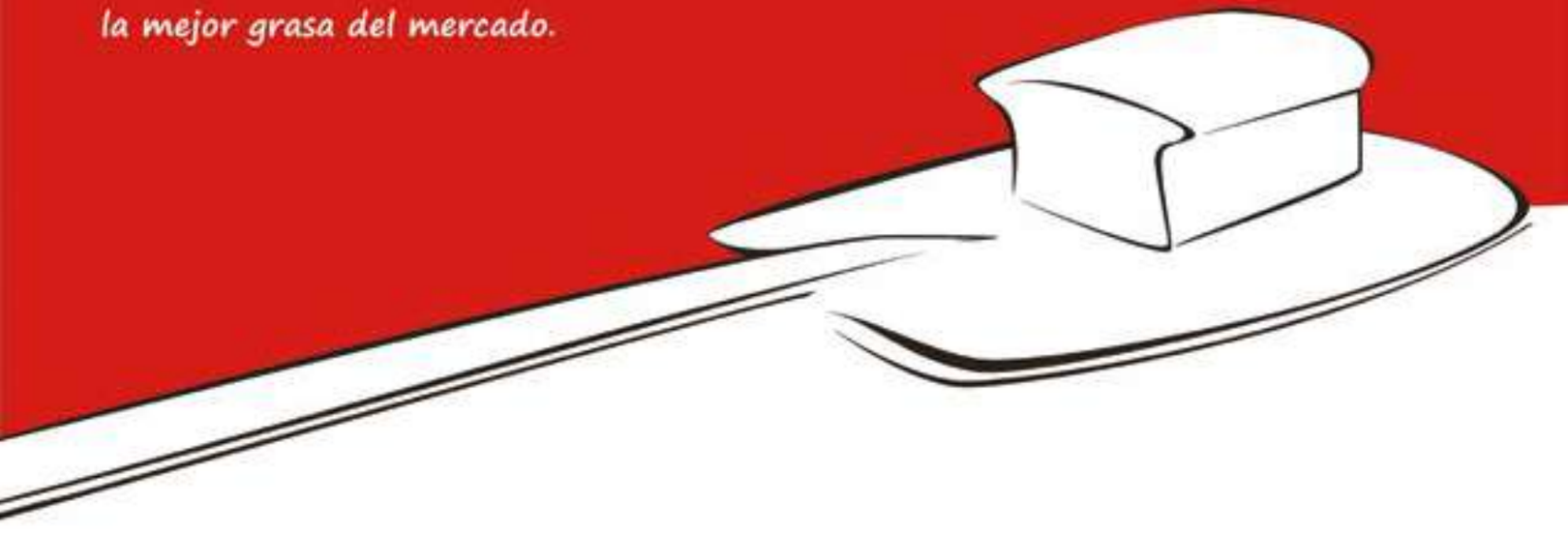
comienza desde la materia prima.

Por eso, en ONDIL trabajamos

con un excelente proceso industrial

que nos permite ofrecerle

la mejor grasa del mercado.



ONDIL

N

GRASA COMESTIBLE

Lima 1181 / Tel.: (598) 2925 1017 / ondil@nirea.com.uy

1943-1950: la creación y los primeros acuerdos (y desacuerdos) en los Consejos de Salarios

Se aprueba la ley que crea los Consejos de Salarios

En noviembre de 1943 es promulgada la ley N° 10.449 que creaba los Consejos de Salarios y que definía el salario mínimo como "aquel que se considera necesario, en relación a las condiciones económicas que imperan en un lugar, para asegurar al trabajador un nivel de vida suficiente, a fin de proveer a la satisfacción de sus necesidades físicas, intelectuales y morales."

Por el artículo 5° de la ley se creaba el Consejo de Salarios, de acuerdo a lo siguiente:

"Créanse los Consejos de Salarios que tendrán por cometido fijar el monto mínimo de los salarios que deben percibir los trabajadores, empleados u obreros del comercio, la industria, oficinas y escritorios de propiedad privada y los servicios públicos no atendidos por el Estado. En cualquier época el Poder Ejecutivo podrá provocar de oficio o a petición de parte, por intermedio del Ministro competente, la constitución de Consejos de Salarios. El derecho de petición a que se refiere el inciso anterior podrá ser ejercido por la tercera parte de los obreros de una industria o comercio registrados en las planillas de trabajo, los patronos y los sindicatos patronales o las agrupaciones obreras con personería jurídica o reconocidas por el Poder Ejecutivo."

Por el artículo 6° se establecían las pautas para definir los grupos de actividad, así como la integración y constitución de los Consejos, diciendo:

"El Poder Ejecutivo clasificará en grupos, las actividades enumeradas en el artículo anterior. Para cada uno de ellos funcionará un Consejo de Salarios constituido por siete miembros: tres designados por el Poder Ejecutivo en Consejo de Ministros, dos por los patronos y dos por los obreros, e igual número de suplentes. El primero de los tres delegados designados por el Poder Ejecutivo actuará como Presidente. El Poder Ejecutivo determinará las medidas tendientes a la constitución e instalación de los Consejos y reglamentará los procedimientos para la elección de los delegados en la siguiente forma: El Instituto Nacional del Trabajo y Servicios Anexados preparará una lista de todos los patronos, empleados y obreros pertenecientes a la industria o comercio o grupos indicados, debiendo los empresarios o patronos proporcionar los datos que se le soliciten por dicho organismo. Sobre ese registro de patronos, empleados y obreros, que debe llevarse rigurosamente al día, se efectuarán las elecciones de delegados. El Poder Ejecutivo determinará con anticipación de veinte días la fecha de la elección de representantes obreros y patronales."

Primera elección de representantes empresariales al Consejo de Salarios de las panaderías

Tal como lo establecía la ley, se llevó a cabo el acto para elegir los representantes empresariales ante el Consejo de Salarios de las panaderías, lo que tuvo lugar el 12 de noviembre de 1944. El gremio presentó una sola lista de candidatos, a través del Centro. bajo el lema "Industria Panaderil", siendo electos, por consiguiente, los señores Miguel H. Cassou y Antonio Rodríguez como titulares y Esteban Pensado y José Ma. Sanjurjo, como suplentes.

A la vez, también fueron electos los representantes de los trabajadores y el Poder Ejecutivo designó a los tres profesionales que actuarían en el citado Consejo.

El Consejo así integrado, tuvo su primera reunión el 8 de marzo de 1945, oportunidad en la que el Director del Instituto Nacional del Trabajo y Servicios Anexados, Esc. Julio Sanguinetti, dio posesión de sus cargos a los representantes del Poder Ejecutivo, de las empresas y de los trabajadores.

Se aprueba el primer laudo del Consejo de Salarios para panaderías

Con fecha 14 de diciembre de 1945, se aprueba el primer laudo consagrado en la órbita del Consejo de Salarios, para el personal de panaderías con planta de elaboración, sucursales y dependencias.

Tal aprobación no contó con el total respaldo de la delegación patronal, la que hizo notar reiteradamente que a los industriales más modestos del gremio les resultaría muy difícil y tal vez imposible mantener sus actividades, al exceder los salarios cierto límite que se considera infranqueable, por entender que incluso los salarios que se vienen abonando requieren de un sacrificio importante. En mérito a esa posición, se pasó a votación y el laudo fue aprobado con el voto de los delegados de los trabajadores y del Poder Ejecutivo, aprobándose, entre otros, los siguientes salarios:

Amasadores o maestros de pala, $ 125; Primer ayudante, $ 105; Ayudante, $ 100; Maestro facturero o repostero, $ 140; Ayudante facturero o repostero, $ 120; Empleado de mostrador, $ 80; Repartidor con vehículo a tracción mecánica, $ 95; Repartidor con vehículo de tracción a sangre, $ 65; Repartidor con triciclo, carrito o canasto, $ 75; Aprendices de plazas bajas, $ 50.

Los nuevos sueldos, debían pagarse a partir del 15 de diciembre de 1945.

Nuevo laudo, contribución del Estado y obligación de entregar un kilo de pan diario a los trabajadores

En oportunidad de aprobarse un nuevo laudo, a través del Consejo de Salarios en setiembre de 1947, se incluye en el mismo, la



obligatoriedad de entregar un kilo de pan diario a todos los trabajadores comprendidos en la escala de salarios aprobada.

Considerando además la retroactividad que se le diera al incremento de salarios, que oscilaba en un 33% sobre los sueldos anteriores, se dispone por el Poder Ejecutivo, una contribución del Estado para compensar a los establecimientos elaboradores de pan con precio de venta al público, por el período que va del 15 de julio de 1947 al 31 de octubre de 1947, La suma dispuesta para ello, ascendía a $ 224.000 y se establecía que la Dirección General de Asuntos Económicos y el Centro de Industriales Panaderos, levantarían las declaraciones juradas de los jornales aplicados directamente a la elaboración y venta del pan y consumo de harina, quedando el Centro encargado de prorratear la suma aportada por el Estado, entre los industriales que se presentaran.

Se definen las categorías laborales en el Consejo de Salarios y se apela el laudo aprobado

En Mayo de 1949, se firmaba un nuevo laudo en la órbita del Consejo de Salarios para las panaderías con planta de elaboración. En la oportunidad, la delegación patronal observó que la efectividad de los aumentos acordados la supeditaba a la siguiente financiación: A) Que se aumentara el precio del pan grande de $ 0,30 a $ 0,35 y el del pan chico de $ 0,34 a $ 0,41 el kilo; B) En su defecto, se rebajara el precio de la harina de $ 0,20 a $ 0,13 el kilo, agregando que en tal caso la patronal renunciaría a la subvención de $



64.000 mensuales que le viene acordando el Estado.

A su vez, en la exposición de motivos para fundamentar el voto, los delegados del Centro manifestaron su disconformidad, indicando que “se sienten sorprendidos por la arbitrariedad e injusticia del laudo en sus fundamentos y en su parte dispositiva. Esa arbitrariedad e injusticia que denuncian con toda energía, resaltan especialmente en dos puntos:

1° Las manifestaciones de los considerandos 4°, 5°, 6° y 7°, acerca de la condición lucrativa que se atribuye a las panaderías.
2° La asignación de retroactividad y los salarios fijados.”
Asimismo, junto al nuevo laudo, se acuerdan las pertinentes definiciones de cada una de las categorías salariales.

Frente a la situación creada, la Asamblea General del gremio dispone apelar el laudo y realizar la siguiente declaración pública:
“A LOS PODERES PÚBLICOS, A LA POBLACIÓN Y AL PERSONAL DE PANADERÍAS”
“La Asamblea General del Centro de Industriales Panaderos de Montevideo, reunida extraordinariamente con el objeto de considerar la situación de la industria panaderil frente a las nuevas erogaciones que impone el laudo dictado recientemente por el Consejo de Salarios respectivo, ha resuelto, por unanimidad, hacer público que el estado de gravísima postración económica por que atraviesa el gremio, le impide, absolutamente, absorber los aumentos de salarios y la retroactividad de tarifas que el referido laudo determina. En consecuencia declara que, no obstante su acendrado respeto por las instituciones y por las leyes y su permanente deseo de contemplar las justas aspiraciones de los obreros para mejorar su condición, se verá

obligado, por factores materiales insuperables, a rehusar el pago de aquellos hasta tanto las autoridades, debidamente compenetradas, como están, de la verdad de las circunstancias expuestas, no arbitren los recursos que permitan solventarlos, sin quebrantos."

Respuesta del Poder Ejecutivo

Dando respuesta a los planteos efectuados, el Poder Ejecutivo, a través de un decreto determina: "Artículo 1°.- Redúcese en dos pesos con diez centésimos ($ 2,10) el precio de los cien (100) kilogramos de trigo que el Estado vende a los molineros, a partir del 15 de junio de 1949."

"Art. 2°.- Redúcese en tres centésimos ($ 0,03) el precio del kilogramo de harina en todas las etapas de su comercialización y en todo el territorio de la República, a partir de la fecha que establece el artículo primero."

"Art. 7°.- Concédese una subvención de sesenta y cuatro mil pesos ($ 64.000,00) mensuales, a partir del 15 de febrero de 1949 hasta el 15 de junio del mismo año, a favor de los industriales panaderos de Montevideo, para cubrir el último laudo del Consejo de Salarios."

Sin embargo esta solución, si bien daba la razón a la exposición de la institución, no cubría el incremento de costos originado por el aumento de los salarios, a lo que se agregaba el atraso en el pago de la subvención, por lo que la Asamblea dispone que no se abone dicho aumento, hasta tanto el Poder Ejecutivo no dé una solución a la grave situación que se atraviesa.

Comunicado de los trabajadores y firma de un acuerdo

Ante ese escenario, los trabajadores hacen llegar al Centro una comunicación, por la que informan que se ha resuelto: "1°) Abstenerse de cobrar el mes de julio, si el mismo no se paga con arreglo a los dispuesto en el laudo; 2°) Otorgar a los industriales panaderos un plazo que vencerá el viernes 12 a las 24 horas, del mes en curso, para que se cumplan los laudos y leyes dictadas para los trabajadores de la industria del pan; 3°) De no ser considerados estos puntos, que son considerados una justa demanda, se declarará la huelga general."

El planteo de los trabajadores es llevado al Congreso de autoridades de las seccionales y se responde que "nuestro gremio no podrá satisfacer, en manera alguna, tanto la retroactividad como los aumentos de sueldos dispuestos por el último laudo del Consejo de Salarios, en mérito a que no cuenta con los recursos necesarios para ello, salvo que el Poder Ejecutivo acceda, a lo que, en tal sentido, le fue reiteradamente solicitado."

Pero, con anterioridad al vencimiento del plazo señalado por los trabajadores, interviene el Ministerio de Industrias, lo que provocó un aplazamiento de las medidas anunciadas, promoviendo la firma de un acuerdo, el que se concreta con fecha 17 de agosto de 1949, de acuerdo a lo siguiente:

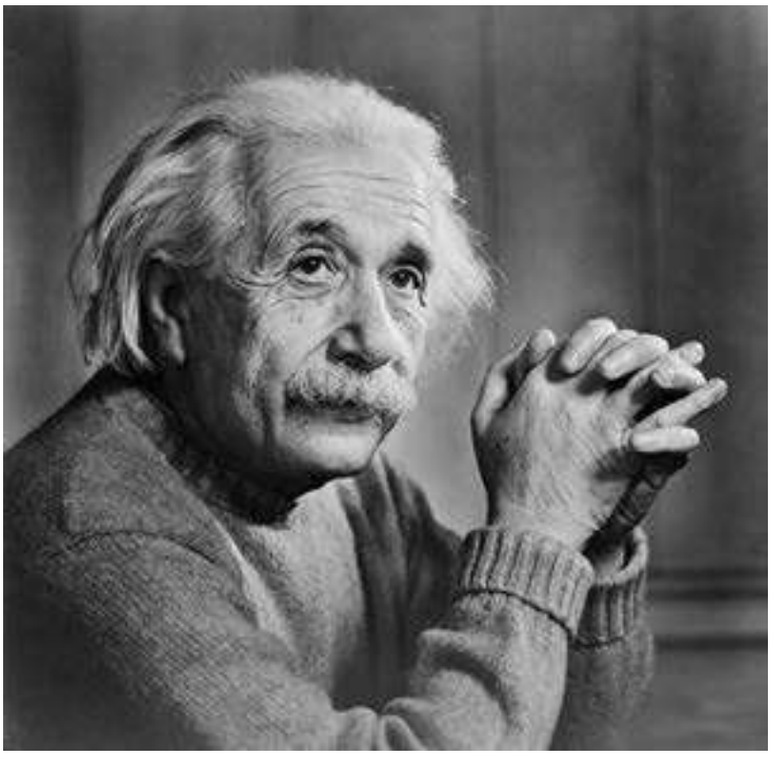
"PRIMERO.- El Centro de Industriales Panaderos de Montevideo recibirá la suma de $ 480.000,00 (cuatrocientos ochenta mil pesos), por concepto de adelanto de las compensaciones establecidas por decreto de fecha 1° de junio de 1949 y sus antecedentes." "SEGUNDO.- El día primero de setiembre próximo a más tardar y de acuerdo a lo convenido, los patronos de panaderías regularizarán los pagos de salarios a sus trabajadores, con sujeción a los laudos en vigencia."

"TERCERO.- Dentro del término de 15 días de la fecha, el Ministerio de Industrias y Trabajo efectuará los estudios correspondientes a la fijación del monto definitivo de las compensaciones a que hace referencia el numeral primero."

"CUARTO.- Los delegados de las organizaciones obreras asistentes, se comprometen a transmitir a sus respectivas asambleas el contenido del presente documento, a fin de dejar sin efecto el paro dispuesto. Los industriales panaderos se comprometen a adelantar a cada obrero, en el correr de la presente semana, el equivalente al sueldo de agosto por el nuevo laudo."

Recién en marzo de 1950, se resuelve un paliativo para la situación que venía atravesando el sector, al declararse libre el precio del pan chico, a la vez que se dispone el pago único de $ 300.000,00 (trescientos mil pesos), para cubrir las diferencias retroactivas resultantes de la aplicación del laudo del Consejo de Salarios para las panaderías de Montevideo. Sin embargo, la libertad del precio del pan chico duró poco, ya que en abril de 1950, se vuelve a tarifar, fijándose el precio de $ 0,35 el kilogramo.

La imaginación y el conocimiento



La imaginación es más importante

que el conocimiento.

El conocimiento es limitado,

mientras que la imaginación rodea el mundo.

El verdadero signo de la inteligencia

no es acumular conocimiento,

sino crear con la imaginación.

Albert Einstein

BAKING WITH LESAFFRE

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

LESAFFRE

094 601 377 Lesaffre_uruguay Lesaffreuruguay

Camino El Gallo y Km 29 de la Ruta 101 – Barros Blancos, Canelones



MRU

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.



LSQA
ISO 9001:2015 REG: 1922/01

IQNet

qualityaustria

Gral. Aguilar 1215 Tel. 2203 5120 - 2203 4740. Atención personalizada: 099 664 771
mru@molinoriouruguay.com | www.molinoriouruguay.com