

CIPU



Entrevista:
Cra. María Elvira Domínguez
“El pan es
mágico”



Hacete socio.



Cañuelas

Premezcla Pan de Sandwich

MIGA BLANCA Y ALVÉOLOS HOMOGÉNEOS

- ▶ PRACTICIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PANES DE MOLDE.
- ▶ SE LOGRA UNA FETA UNIFORME, DEBIDO A UN PROCESO ESTANDARIZADO.
- ▶ PERMITE LOGRAR UN PRODUCTO DE GRAN SABOR, SUAVIDAD Y EXCELENTE NIVEL DE FRESCURA POR VARIOS DÍAS, CON UN CORRECTO ENVASADO.



SOLICITE ASESORAMIENTO
TÉCNICO O VENDEDOR POR EL:

0800 8496

Mendoza 2325, Montevideo.
www.molinocanuelas.com



La mejor calidad

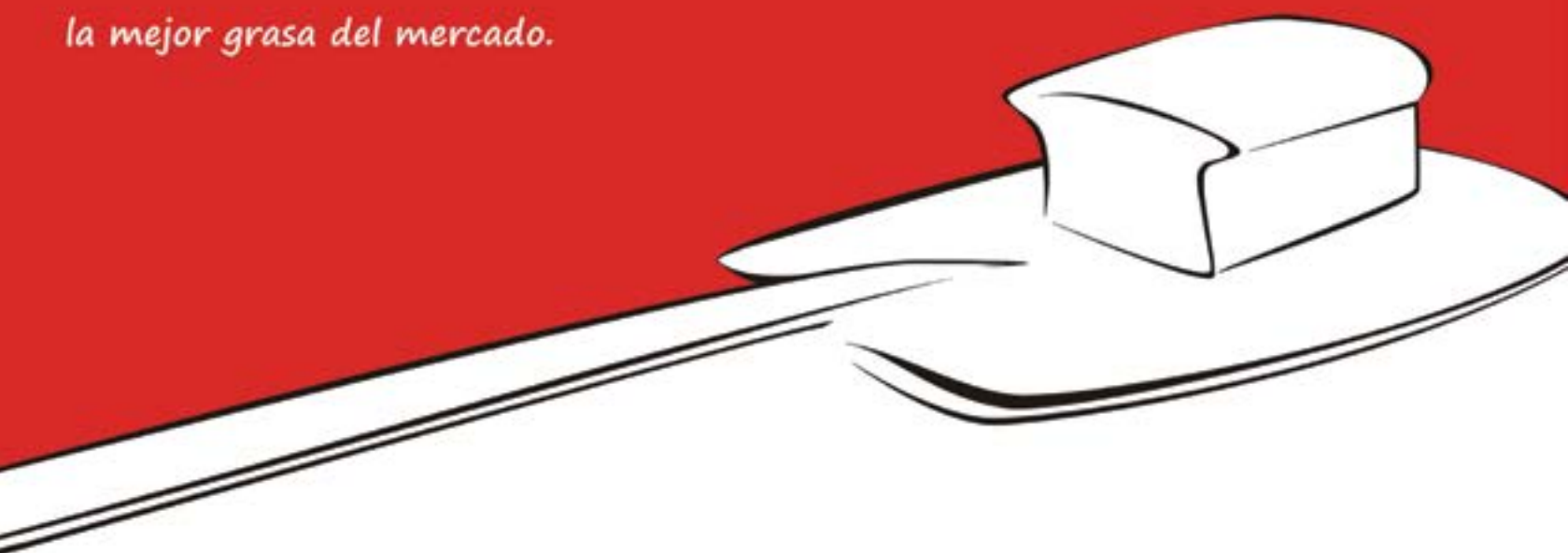
comienza desde la materia prima.

Por eso, en ONDIL trabajamos

con un excelente proceso industrial

que nos permite ofrecerle

la mejor grasa del mercado.



A tu servicio



Conocé los servicios
a los que acceden
nuestros socios

Administrativos:

Trámites y gestiones ante organismos como el BPS, DGI, IM, MTSS, Dirección Nacional de Bomberos, entre otros. Gestión de habilitaciones municipales sin costo.

Profesionales:

asesoramiento jurídico y de arquitectura. Para los socios de Montevideo: representación jurídica, laborales y asistencia al Ministerio de Trabajo social. Realización de planos y traslado de su panadería a costos mínimos. Por una cuota adicional, llevar su contabilidad y pagar sueldos.

Hacete socio.



nimiento contable,
ura.
e video brindamos
en juicios
en audiencias del
in costo.

cuadrículas de
uy convenientes.
, CIPU le puede
y liquidación de

Almacén de materias primas:
mediante diversos convenios y
alianzas con importantes empresas,
logramos una mejora sustancial en
los precios para el socio. Juntos
compramos mejor.

Instituto Tecnológico del Pan:
Importantes descuentos en cursos por
ser socio.

**Asesoramiento integral en sanidad
alimentaria.**



AZÚCAR ES AZUCARLITO

100% NATURAL



Distribuye: SAMU
Tel.: 203 3353 - Telefax: 200 5228
ventas@samu.com.uy

Sumario



9	Editorial
11	Autoridades
12 - 17	Nota central. Entrevista Cra. Ma. Elvira Domínguez
18	Repaso histórico
20 - 21	Promoción compras
22 - 26	Gremiales
29 - 32	Recetario
34	Eventos
35 - 36	Actualidad
39	Convenios
42 - 43	Economía
44 - 45	Laboral
48 - 49	Jurídica
51 a 53	Artículo técnico.
54 - 56	El pan en el mundo
58	Pan para el alma

PERSONAL DE LA INSTITUCIÓN

Gerente: Jorge Aguirrezabalaga

Profesionales:

Abogado Consultor: Dr. Alfredo Arce
Abogado / Procurador: Dr. Enrique Crespo
Contador: Álvaro Couto / Santiago Martínez
Arquitecta: Claudia Colistro

Director ITP: Ing. Agr. Hugo Tihista

Funcionarios: Daniel Becker, Norma Acevedo, Carlos Leal, Lylian Garce, Verónica Centurión, Ma. Elena Cruz, Rossmarie Yemini, Gisella Adamo, Diego Delfino, Rocio Liberman, Ma. de los Angeles Correa, Diego Astegiano, Alex Vaz, Marcia Cordini, Federico Asunción, Martín Ferraro, Lilián Guerra, Pablo Barbisán, Lilián Chagas, Juan Peña, Fabián Camacho, Laura Jurisich.

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.



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

Redactor Responsable: Jorge Aguirrezabalaga
Marketing y Comunicación: Laura Jurisich
Diseño Gráfico y Armado: Laura Jurisich
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
Inscrito en el Tomo 11 Folio 140
Edición amparada Decreto 218/96

Conaprole
**Cream
CHEESE**
ORIGINAL



Sorprendé

De suave textura y fácil unción; un queso blanco y cremoso, con la capacidad de ser una sugerencia al paladar o el protagonista de una preparación. Apetitoso pero sutil, ligero, Cream Cheese puede incorporarse en recetas de todos los momentos del día. Con la calidad distintiva Conaprole, en una presentación acorde a las necesidades de los establecimientos más exigentes.

sac@conaprole.com.uy / 0800 1936 / 2924 7171 interno 2362



Tristes recuerdos



Noticias provenientes de Venezuela nos indican que el gobierno de dicho país ha declarado lo que llama “la guerra del pan”, en razón de las supuestas maniobras que estarían haciendo los panaderos, lo que fomenta la escasez de pan.

Al respecto, el gobierno dice que busca que el 90% de la harina que vende a precio subsidiado a las panaderías, se utilice para la elaboración de pan y no para otros productos panificados que tienen un precio mayor por no estar regulados.

Por su parte, desde la Federación Venezolana de Industriales de Panificación y Afines (FEVIPAN), se manifiesta que de las 120.000 toneladas de trigo mensuales que son necesarias para cubrir la demanda del mercado, solamente se están entregando 30.000.

Con el propósito de que la harina que es entregada por el gobierno, se destine a elaborar pan, se salió a inspeccionar las panaderías a través de la Superintendencia Nacional para la Defensa de los Derechos Socioeconómicos (Sundde), con el apoyo de policías, militares y civiles uniformados (milicianos).

El procedimiento ha llevado a que se expropiaran panaderías (hasta el momento se informa que han sido dos los establecimientos expropiados), así como que se ha detenido a varios panaderos. Incluso la propia Sundde publicó un video en las redes sociales mostrando una inspección sorpresa en un establecimiento, en la cual el superintendente amenaza al comprobar que no había pan, diciendo “Aquí va a salir una persona detenida”, procediendo luego la policía a arrestar a los encargados de la panadería.

Más allá de la solidaridad que debemos manifestar con los panaderos venezolanos, la que se ha hecho pública además a través

de los comunicados que emitiera la Unión Internacional de la Panadería y Pastelería (UIBC) y la Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN), vuelven a nuestra memoria muy tristes recuerdos de la situación que atravesaron los panaderos uruguayos, por varios años, pero fundamentalmente en el año 1975.

Hoy quedan muy pocos panaderos en actividad que debieron enfrentar aquella situación, por lo que quizás la gran mayoría ni siquiera tenga conocimiento de esos hechos. Pero, sin lugar a dudas fueron de los hechos más lamentables, si no el más lamentable, de la historia del sector.

En aquel 1975, el Consejo Nacional de Subsistencias –organismo encargado del contralor-, a cuyo frente se encontraba un coronel del ejército, llevaba a cabo las inspecciones con el apoyo de militares y por el sólo hecho de no encontrarse pan tarifado de los obligatorios (todos los productos estaban tarifados) en una panadería, aún cuando se tuviera pan en el horno a punto de salir, se encapuchaba al dueño y se lo enviaba al hoy derruido Cilindro Municipal. Y ni hablar de lo que pasaron los dirigentes del Centro de Panaderos de entonces, algunos de los cuales fueron sacados de sus propios hogares a punta de ametralladora y llevados a cuarteles sin que nadie, ni siquiera su propia familia, supiera por varios días donde se encontraba.

Por eso y si bien existen algunas diferencias entre la situación que hoy viven los panaderos venezolanos y aquella que soportaron los panaderos uruguayos, el momento que están atravesando y reiteramos, más allá de la solidaridad que podemos transmitir, nos hace recordar con profunda tristeza lo vivido y que lamentablemente es parte de la historia del mundo. Y si no recordemos el antiguo dicho de los romanos: “Al pueblo, pan y circo”.

O-tentic

Puratos
Reliable partners in innovation

MASA MADRE NATURAL,
AUTENTICO PAN SIN ADITIVOS.



Pan artesanal con el sabor y aroma
de los tiempos en que había tiempo.



Centro de Industriales Panaderos del Uruguay
Fundado el 30 de junio de 1887

Afiliado a la Cámara Nacional de la Alimentación y
a Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN)
Miembro de la Unión Internacional de la Panadería (UIB)

JUNTA DIRECTIVA

Presidente: Carlos Galoso

Vicepresidente: Daniel Rodríguez

Secretario: Álvaro Pena

Prosecretario: Alfredo Rama

Tesorero: Fernando D'Antonio

Protesorero: Pablo Eiroa

Vocales:

Edison Varela
Daniel Baladán
Jorge Fernández

COMISIÓN DE ARBITRAJE Y PENAS

Presidente: Juan Antonio López

Integrantes: Gustavo Landeira
Albita Cabrera
Hugo Alberto Batista
Fernando Caserta

COMISIÓN FISCAL

Presidente: María Elvira Domínguez

Integrantes: Renán Landeira
Víctor Mónaco

SEDE DEL CENTRO Y DEL
INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL PAN - ITP

Daniel Fernández Crespo 2138
Montevideo - Uruguay - CP11100
Telefax: 2924 5344
e-mail: presidencia@cipu.org.uy
www.cipu.org.uy

Contamos con Servicios Administrativos que lo ayudan con todos los trámites, gestiones y requisitos que su panadería necesita, para que usted pueda dedicarse a su empresa.

También brindamos Consultas y Asistencia Profesional en el área jurídica, contable y de arquitectura, para que el empresario se encuentre asesorado en todos los aspectos de la normativa vigente.

Servicios:

Administrativos

Todo tipo de trámites y gestiones ante organismos como el BPS, DGI, IMM, MTSS, etc. con sólo abonar la cuota social.

Profesionales

Asesoramiento contable, jurídico y del arquitecto sólo por estar afiliado.

Para los socios del departamento de Montevideo representación jurídica en juicios laborales SIN COSTO.


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

Central de Compras Panacén

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 con su preferencia. Juntos compramos mejor.

Consulte por productos y precios al 2924 5344.





“Mi profesión
y hasta el lugar
que ocupo en el
BPS se lo debo a
una panadería”

Entrevista a la Cra. María Elvira Domínguez

La Contadora María Elvira Domínguez es actualmente la directora representante de las empresas en el Banco de Previsión Social.

Comenzando su vida empresarial en la panadería de sus padres, formó sus primeras armas que la llevaron a ser la primera mujer en presidir el Centro de Industriales Panaderos del Uruguay.

Hoy, siendo la voz de las empresas en el BPS, hace una revisión de sus múltiples responsabilidades y evalúa el momento en que de un paso al costado a ese primer amor de la panadería.

En una entrevista que le realizaron hace unos años, y pese a su extensa formación profesional, usted indicó que ante todo, “era panadera”, ¿qué significa para usted identificarse con esta profesión?

En primer lugar, mi profesión y hasta el lugar que ocupó en el BPS se lo debo a una panadería, por lo que lo agradezco cada día. Además, es un oficio muy noble. El pan es un alimento cotidiano que se elabora, casi con los mismos sencillos ingredientes, desde tiempos inmemorables. Aparece en todas las grandes culturas desde el 8000 AC. El pan es mágico.

Por otra parte, alguien podría pensar que es una empresa de escasa complejidad, pero no es así, debemos tener en cuenta que en una panadería tenemos una industria y una empresa de servicios, cada una de ellas con sus peculiaridades y para hacerla aún más compleja, elabora productos perecederos, por lo que el estimar cada día de producción, es un reto que se transforma en arte, luego de años de ensayo y error.

¿Qué rescata de su niñez y de esas primeras armas que forjó en la panadería familiar?

Precisamente, rescato el haber aprendido administración, como un juego.

Desde el embolsado de galletas cuidando de no romper demasiadas, evitar el desperdicio, hasta cobrar en la caja, subida a uno de aquellos cajones de Coca Cola de madera para 6 botellas, pues no me daba la altura, y muchas cosas sencillas que sumadas me permitieron conocer el manejo de la empresa, al punto que a una edad temprana nos independizamos con

mis hermanos, del negocio de nuestros padres.

Ya hace 35 años, que somos socios con mis hermanos y los 3 tuvimos la misma escuela: la panadería.

En la misma nota que mencionaba al principio decía que aprendió más de administración en la panadería junto a su padre que en los libros de reconocidos teóricos, cuénteme más sobre eso.

En nuestro país así como en muchos otros, la enseñanza académica en administración toma como base autores americanos, con un enfoque netamente de gran empresa industrial, que cuando uno lo tiene que llevar a la realidad, se encuentra con que es muy difícil de extrapolar para una mipyme (97.5% de las empresas en Uruguay), pues desde el proceso de planificación hasta el control, se emplean herramientas muy interesantes y útiles, pero que requerirían de expertos profesionales, que no pueden costear estas empresas.

“Me hubiese gustado que se hubiese consolidado una tendencia y más mujeres muy valiosas que trabajan jornadas interminables en sus empresas, que tienen mucho conocimiento para compartir se acercasen a la institución o tuviesen la fortuna de ser convocadas para trabajar en la Junta Directiva”.

¿Qué significó a nivel profesional haber llegado a ser presidenta del Centro de Industriales Panaderos?

Además de un honor en lo personal, en lo profesional, fue un punto de inflexión pues me permitió acceder al ámbito político gremial, y desde allí a la Representación Empresarial en el Directorio del BPS



¿Qué significó a nivel profesional haber llegado a la presidencia del CIPU?

Además de un honor en lo personal, en lo profesional, fue un punto de inflexión pues me permitió acceder al ámbito político gremial, y desde allí a la Representación Empresarial en el Directorio del BPS.



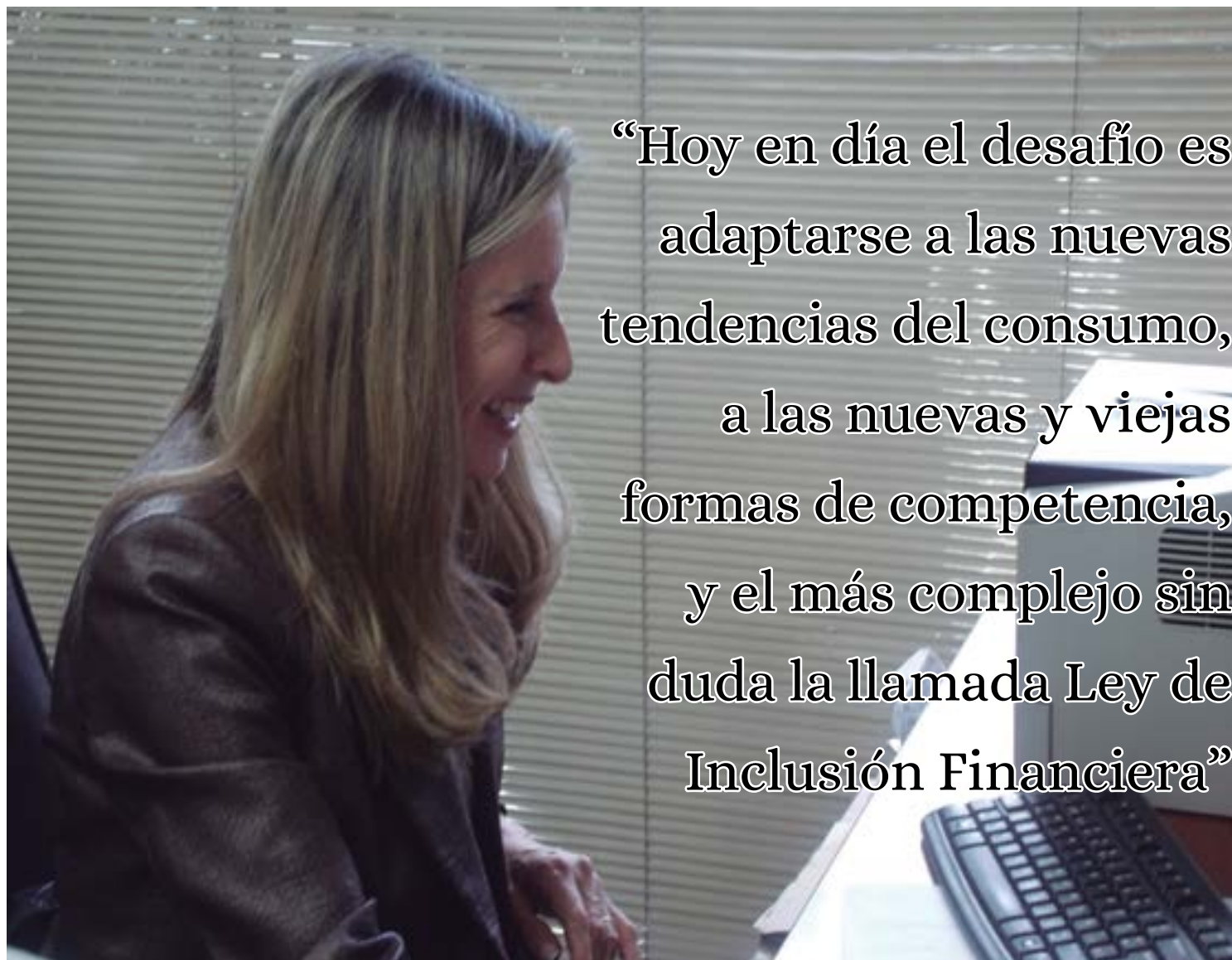
Y a nivel de género? fue la primera mujer en ese puesto... ¿Qué implicó para usted? ¿Considera que marcó alguna tendencia a otras mujeres que se desempeñan en el rubro o en las pequeñas empresas?

Creo que fue un hito pues en 109 años, nunca se había dado esa circunstancia, y eso para mí fue una enorme responsabilidad pero más que por ser mujer, por el hecho de ser Presidenta del CIPU. Vivimos en la década del 90 un momento con brillantes mujeres participando de la Directiva, como Liliana Silva, Isabel Romero, Rosario Pena y ya más cerca en el tiempo Albita Cabrera. Me hubiese gustado que se hubiese consolidado una tendencia y más mujeres muy valiosas que trabajan jornadas interminables en sus empresas, que tienen mucho conocimiento para compartir se acercasen a la institución o tuviesen la fortuna de ser convocadas para trabajar en la Junta Directiva. Lo que creo que ocurre es que sobre ellas recae no solo la tarea operativa de la empresa sino la de gestión y

el hogar, no quedándoles tiempo para dedicar a este espacio de crecimiento personal. Un desperdicio de competencias. Cada Junta debería integrar un número cada vez mayor de mujeres, pues conocen del negocio tanto como los hombres y es otra mirada.

En la actual coyuntura económica cuál considera que es el mayor desafío para las pymes? y para las panaderías en particular?

Hoy en día el desafío es adaptarse a las nuevas tendencias del consumo, a las nuevas y viejas formas de competencia, y el más complejo sin duda la llamada Ley de Inclusión Financiera, que en el fondo es una forma muy clara de direccionamiento hacia la concentración del consumo en las grandes superficies. Por un lado, los elevados costos de las tarjetas (peaje bancario) y por otro el menosprecio del tiempo de los pequeños empresarios obligándolos a deambular por los bancos, cuando apenas tienen en ocasiones tiempo para una siesta, SON MIPYMES



“Hoy en día el desafío es adaptarse a las nuevas tendencias del consumo, a las nuevas y viejas formas de competencia, y el más complejo sin duda la llamada Ley de Inclusión Financiera”

En el año en que CIPU celebra su 130 aniversario
Repasamos algunas historias que fueron noticia

PASÓ POR LAS HOJAS DE LA INDUSTRIA PANADERIL

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL URUGUAY

Mussolini, poeta del pan

La Industria Panaderil publicó un poema escrito por el mismo Benito Mussolini, en honor al pan:

AMAD EL PAN

Corazón de la casa,
Perfume de la mesa,
Alegria del hogar.

RESPETAD EL PAN

Sudor de nuestra frente,
Orgullo de labor,
Poema de sacrificio.

HONRAD EL PAN

Gloria de los campos,
Buen olor de la tierra,
Fiesta de la vida.

NO DESPERDIAR EL PAN

Riqueza de la patria,
El más suave don de Dios,
La más santa recompensa
Del trabajo humano,
(Nº138, Abril de 1938)

El tamaño del pan chico

El 23 de agosto de 1950, se había aprobado un decreto que establecía la obligatoriedad de que el kilo de pan chico no podía integrarse por más de 18 unidades. Esto generaba en la práctica enormes dificultades a los panaderos ya que ni aplicando las técnicas más avanzadas era posible asegurar el peso de las piezas de pan. Ante la gran cantidad de sanciones recibidas por los industriales panaderos por no cumplir con la normativa, el Centro solicitó al Poder Ejecutivo la flexibilización de la misma (Nº 359, abril de 1952)

Viejo! a qué nos sabés quién me atendió en la panadería!

Sonia Braga fue panadera. Se llamaba "Panadería Ancora". Ella tenía 8 años, cuando junto a sus hermanos y su madre - su padre había fallecido- se pusieron al hombro el funcionamiento de la panadería de su propiedad. La actriz brasileña Sonia Braga así recordó parte de su infancia en una panadería de San Pablo. "Mi madre trabajando, la falta de harina, yo saliendo de un colegio de monjas yendo a un colegio mixto... mi madre conducía un jeep para ir a buscar la harina y hacer pan". (Nº731, abril de 1983)

(Imagen satírica)



LANZAMIENTO MUNDIAL EN URUGUAY
ForExport II BIO Pellet
 ECONOMÍA & ECOLOGÍA

INCREÍBLE!
ecoCCIÓN
 INTELIGENTE

**EMPRESAS URUGUAYAS QUE HAN ADQUIRIDO LOS
 PRIMEROS 25 HORNOS ARGENTAL FE II BIO PELLETT**

FÁBRICA DE PASTAS LAS 2 ESTRELLAS
 DIRECCIÓN: SAN MARTÍN 3625 y
 J. BATLLE Y ORDÓÑEZ

PANADERÍA LA LOMA
 DIRECCIÓN: Av. ESPAÑA Y CUBA - MALDONADO

PANADERÍA MICAELA
 DIRECCIÓN: EDUARDO RAÍZ 1943 Y LEZICA

PANADERÍA LA GRAN FLAUTA
 DIRECCIÓN: D.A. LARRAÑAGA (Ex Centenario) 4150

PANADERÍA Y FÁBRICA DE PASTAS EL BUEN GUSTO
 DIRECCIÓN: 25 DE MAYO 214 - TACUAREMBÓ

PANADERÍA DEL CENTRO
 DIRECCIÓN: LAVALLEJA 37 - SALTO

PANADERÍA LALÍN
 DIRECCIÓN: A. RODRÍGUEZ LARRETA 2789 Y YAGUARÍ

VARIEDADES @DULZURA
 DIRECCIÓN: JOAQUIN REQUENA 2310

SUPERMERCADO COVADONGA
 DIRECCIÓN: PROGRESO, CANELONES

PANADERÍA LA AURORA
 DIRECCIÓN: SAN MARTÍN 651, SALTO

SUPERMERCADO ECOMARKET 3
 DIRECCIÓN: SANTA ANA 4108 ESQ. AV. BURGUES

SUPERMERCADO EL TAMBITO
 DIRECCIÓN: AV. 8 DE OCTUBRE 4121

CONFITERÍA LION DÓR
 18 DE JULIO 1981

PANADERÍA SALINAS
 AVENIDA JULIETA - SALINAS

MERCOPAN SALTO
 RIVERA 1096 - SALTO

NARBONA
 RUTA 21 - CARMELO

EMPANADAS EL NOBLE
 Cam. LAS PIEDRITAS - PANDO

EDGAR JOHNNY LÓPEZ
 AGUSTÍN ABREU 2441

SUPERMERCADO BUENAS MIGAS
 Av. TRANSVERSAL LOMAS DE SOLYMAR

SUPERMERCADO EL PASEO
 VICENTE GRUCCI 33, SANTA LUCÍA

SUPERMERCADO EL PASEO
 SEGUNDA UNIDAD

SUPERMERCADO GANDINI
 RUTA 6, km. 23, TOLEDO

GODDARD CATERING GROUP
 MIRLO 71 AEROPUERTO DE CARRASCO

FRAYPAS
 Dr. C. GIAMBRUNO S/NO. FRAY MARCOS

PANADERÍA Y FÁBRICA DE PASTAS EL BUEN GUSTO SEGUNDA UNIDAD



FRANÇOIS PHILIP SOUQUE - CEL. 094 435 341
 MA TÍAS CODINA - CEL. 094 054 717

TECNOLENZ S.A. 8 DE OCTUBRE Y PAN DE AZÚCAR - TEL 2507 0010

WWW.TECNOLENZ.COM.UY

TECNOLENZ@VERA.COM.UY



TECNOLENZ YOUTUBE

FACEBOOK TECNOLENZ S.A.



Tu compra

CIPU estrena su página web y

Entre los meses de marzo y mayo comprando

podés ganar una orden de compra gratuita

¿Cómo participar?

Los socios que se registren como usuario y realicen compras desde la web pueden participar.

Por cada \$1.500 de compra que realices generás una chance.

Al finalizar el mes se realizará el sorteo

Sorteo 28 de abril 2017: orden de compra valor \$ 5.000.-

Sorteo 31 de mayo 2017 orden de compra valor: \$ 10.000.-

Sorteo 30 de junio 2017 orden de compra valor: \$ 15.000.

gratis

lo festeja con ustedes!

orando mediante la página

is.



GRE MIA LES

En esta Sección Gremiales los panaderos industriales de todo el país encontrarán las noticias trascendentes sobre su actividad industrial, comercial y empresarial. Es un espacio donde además se hace una puesta al día de las acciones, reuniones, encuentros y planteos a las autoridades nacionales que de una u otra manera legislan, regulan y fiscalizan la actividad de los panaderos.

MODIFICACIONES EN EL SISTEMA TRIBUTARIO HABILITACIÓN BROMATOLÓGICA

Tal como estaba previsto, el pasado 8 de marzo tuvo lugar en la sala de eventos del CIPU, una charla informativa sobre dos temas de interés general para el sector, el que contó con la presencia de un número importante de asociados.

En primer lugar, el contador Álvaro Couto y el contador Santiago Martínez, realizaron una exposición sobre las modificaciones que ya rigen en el sistema tributario y que van a tener su impacto en las empresas, desarrollando varios aspectos de la normativa, sobre tres impuestos diferentes, pero que son de aplicación en el sector, tales como el Impuesto a la Renta de Actividades Económicas (IRAE), el Impuesto a la Renta de las Personas Físicas (IRPF), y el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Al respecto, se explicó sobre el tratamiento de las pérdidas fiscales de ejercicios anteriores; las deducciones que se venían haciendo de los sueldos fictos patronales en la liquidación del IRAE y que no se podrán seguir deduciendo; la no aplicación del ajuste por inflación; así como las rentas provenientes de entidades unipersonales; las alícuotas de las rentas de categoría I y II y el régimen de deducciones en el IRPF.

Luego de la exposición, los asistentes realizaron varias preguntas, con el propósito de aclarar algunos aspectos, lo que resultó de gran interés para todos.

Seguidamente, la técnica en alimentos María del Pilar Carbonell, ofreció una amplia explicación sobre las nuevas exigencias que

ha incorporado la Intendencia de Montevideo, para tramitar una habilitación del Servicio de Regulación Alimentaria. En ese sentido, se informó sobre la documentación que debe ser presentada al inicio del trámite, aclarándose que no se podrá establecer ningún establecimiento que trabaje con alimentos, si antes no gestionó la habilitación del referido Servicio y presentó la pertinente documentación. De la misma forma, para el caso de la renovación de una habilitación, se deberá cumplir con las nuevas disposiciones que en términos generales abarca lo siguiente:

- Declaración del metraje destinado a la actividad comercial, incluyendo metraje total y declaración explícita de que se ajustará a la reglamentación aplicable.
- Descripción de operaciones y procesos, con diagrama de flujo.
- Croquis mensurado o planos del local con metros cuadrados por áreas y flujo de operaciones.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Procedimiento de trazabilidad.
- Procedimiento de recall (si corresponde).
- Proceso de control de plagas registrado ante el Servicio de Salubridad.
- Nombre del técnico responsable de la empresa (si corresponde).

Cada uno de los puntos fueron desarrollados por Pilar Carbonell y seguidos con atención por todos los presentes, quienes formularon varias preguntas sobre el particular, las que fueron respondidas en cada uno de los casos.



Sobre este tema, se aclaró en cuanto a las gestiones que llevó a cabo el Centro tanto a nivel particular como en conjunto con la Cámara Nacional de la Alimentación, en entrevistas mantenidas con el Director del Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia, Ing. Agr. Marcelo Amado, destacándose que se han detectado situaciones que pueden catalogarse de complejas en algunas panaderías, lo que lleva a que se deban instrumentar otras disposiciones, con el propósito fundamental de que no se encuentre funcionando ningún establecimiento que carezca de la pertinente habilitación.

En el transcurso de las conversaciones se hizo

notar por los representantes del Centro, que si bien se desea que las panaderías se encuentren en las mejores condiciones, con las nuevas disposiciones se generan mayores costos y se está agrandando cada vez más la brecha con los establecimientos informales, tema que -como ya se sabe- preocupa y mucho a las panaderías formales por el impacto que ello tiene en el sector.

En tal sentido, se hizo notar por parte del Ing. Amado, que lo que se pretende con estas disposiciones es que se acelere el trámite, se agilice la obtención de la habilitación y se pueda disponer de mayor tiempo del cuerpo inspectivo para atacar la informalidad.

ARANCELES QUE COBRAN LOS EMISORES DE TARJETAS

Varias gestiones se han venido cumpliendo desde tiempo atrás con autoridades del Ministerio de Economía y Finanzas, por los aranceles que cobran los emisores de las tarjetas de crédito y de débito y ticket alimentación. Fundamentalmente, en éste último es donde se aprecia un arancel que se considera excesivo, ya que por el sistema financiero que se maneja, se encontraría dentro de un sistema similar al de la tarjeta de débito, pero con un arancel muy superior. O sea, un servicio financiero que ya tiene en su poder el dinero para acreditarse a cada uno de los tarjeta habientes, lo que no genera ningún riesgo de no pago.

Evidentemente, con la entrada en vigencia de la ley de inclusión financiera, las ventas a través de medios electrónicos comenzaron a crecer y con ello comenzó a crecer también la preocupación de los pequeños empresarios, que deben introducirse en el sistema so pena de quedar fuera del mercado, o deben acompañarlo, pero evidentemente con mayores costos.

Esto motivó que varias gremiales del interior del país promovieran una reunión con gremiales de la Capital, para considerar los pasos a seguir, en el entendido de que no se ha obtenido ninguna respuesta satisfactoria hasta el momento, de parte de las autoridades. La reunión convocada en el Centro Comercial e Industrial de Florida, se llevó a cabo el sábado 18 de marzo, arribándose a las siguientes conclusiones:

1. Apoyar los proyectos de ley que senadores y diputados retomarán en los próximos días, con relación a los aranceles de las tarjetas de crédito y de débito y promover el diálogo con las Comisiones de Trabajo y con el Ministerio de Economía y Finanzas, para que atiendan este tema en pro de la defensa

del pequeño empresario.

2. Continuar con las denuncias y planteos necesarios sobre la dudosa constitucionalidad de los artículos 35, 39 y 64 de la Ley de Inclusión Financiera y la posición dominante en el mercado de las empresas emisoras de tarjetas, facilitada por la puesta en marcha de la mencionada Ley.

3. Dar apoyo a la iniciativa de los Centros Comerciales nucleados en CRECE de hacer un plebiscito para impugnar la Ley de Inclusión Financiera.

4. Reiterar la plataforma reivindicativa de los siguientes puntos:

a) Limitar los aranceles en: 0,5% débito y 1,5% crédito.

b) Reducción del plazo de pago: débito instantáneo y crédito máximo una semana.

c) Transparencia sobre los costos y condiciones: información de acceso público.

d) Igualdad de aranceles y plazos en el mercado: (máximo gap 0,5%).

e) No discriminación del efectivo: la libertad del comerciante a promover la transacción en efectivo.

f) No permitir las campañas de los medios electrónicos de pagos que direccionan al mercado hacia determinado sector o punto de venta.

g) Retenciones a cuenta del pago de impuestos derivadas de beneficios fiscales (disminución de puntos de IVA) para el consumidor.

h) Obligación de aceptar por parte de los proveedores CEDE, la cesión directa de cobro de las ventas realizadas con medios electrónicos por parte del comercio minorista, con costo del arancel a cargo del mayorista.

PROYECTO UruTrigo

La Mesa Nacional del Trigo, de la que participa e integra el CIPU, ha venido trabajando para poder llevar a cabo un proyecto de investigación con el propósito de que se mejore la calidad del trigo que se cultiva en nuestro país. En ese sentido, luego de varias reuniones con los organismos involucrados en el tema y del trabajo que demandó la confección del proyecto, se procuró su financiación, presentándose ante la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII).

Finalmente, por resolución del citado organismo, fue aprobado el proyecto “Estrategias para viabilizar el trigo uruguayo mediante la mejora de su calidad (UruTrigo)”, presentado por el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), Facultad de Agronomía-UdelaR, Asociación de Comerciantes de Granos, OPYPA, Comisión Gremial de Molinos y la Cámara Uruguaya de Semillas, por lo que el 70% del mismo será

financiado por la ANII.

Dentro de los trabajos a desarrollar se encuentran:

- Caracterización de variedades de trigo en relación a DON.
- Predicción anticipada de calidad del trigo producido en la zafra.
- Caracterización de las variedades de trigo en relación a la fuerza panadera.

Debemos de tener en cuenta la importancia de esta iniciativa, ya que la calidad del trigo que se cultiva en nuestro país, tiene una incidencia muy importante en la principal materia prima del sector, como lo es la harina. Por ello, felicitamos a todos quienes han venido trabajando en el proyecto y esperamos que con el trabajo a desarrollar se logren los objetivos propuestos.

**REGIONAL SUR**
SOCIEDAD ANÓNIMA
IMPORTACIÓN - EXPORTACIÓN - REPRESENTACIÓN

La mejor calidad - precio en productos a granel que asegurarán sus ventas y la satisfacción de sus clientes.

Consulte nuestras Ofertas mensuales



Nueces Peladas, Almendras, Pasas de uvas rubias y negras, Fruta picada, Cerezas, Ciruelas con y sin carozo, Maní, Coco Rallado, Maní con Chocolate, Pastillas de colores, Chispas de Chocolate y más!



**REGIONAL SUR**
REGULADA
Dámaso A. Larrañaga 3624
Tel. 2506 11 49
www.regionalsur.com.uy
CosechaDoradaUruguay

VENTA EN SUPERMERCADOS – AUTOSERVICE – MAYORISTAS – DISTRIBUIDORES – ALMACENES

Deleítá a tus
clientes con
exquisitos
Muffins

Elaborado con ingredientes



LA EVOLUCION DEL HOMBRE
ES LA EVOLUCION DEL PAN

SUPERPAN PLUS®

IMPORTADAS DE DINAMARCA INCORPORAMOS A
SUPERPAN®
LAS ULTIMAS INNOVACIONES DE
NOVOZYMES®
LIDER MUNDIAL EN ENZIMAS INDUSTRIALES

MEJORADOR COMPLETO PARA PAN FRANCES
DE ULTIMA TECNOLOGIA

200 GRAMOS POR BOLSA DE FARINA DE 25 KILOS
ENVASES DE 10 KILOS

DE VENTA EXCLUSIVA EN



CIPU

TELEFONO DE PEDIDOS
2924 5344

Nuevo sitio web!

RECETARIO



Pan de queso

(tipo brasileño)





Este pan es muy particular por estar hecho con harina de mandioca y tener una elaboración sencilla y rápida. Se consume mucho en el país norteco pero también en buena parte de Argentina y países de la región. Se consume recién horneado pues es como mejor se aprecia su sabor y textura.

Ingredientes

	%	g
Fécula de mandioca	100	500
Leche	60	300
Aceite	30	150
Sal	1,5	7,5
Huevos	20	100
Queso rallado fino	50	250
TOTAL:	261,5	1.307

Procedimiento:

- Llevar al fuego la leche con el aceite y la sal.
- Luego de hervir retirar del fuego e incorporar la mezcla a la fécula de mandioca.
- Trabajar con cuchara de madera hasta mezclar bien.
- Agregar los huevos de a uno e ir integrándolos a la masa.
- Terminar de uniformizar la masa trabajándola manualmente hasta que quede homogénea.
- Peser bollos de 40 a 50 gramos y darles forma esférica con las manos.
- Estibar en latas aceitadas y enharinadas o utilizar papel de horno.
- Cocinar directamente, sin ningún descanso, a 180°C durante 20 minutos.
- Los panes deben quedar de color muy suave, con corteza quebradiza y frecuentemente con grietas.

Comentarios y sugerencias

- Puede consumirse frío o caliente, aunque lo usual es consumirlos cuando todavía no se han enfriado.
- Es un producto muy sabroso debido principalmente a su contenido en queso y al horneado.
- El interior es muy elástico y suele tener un alveolado producido principalmente por el vapor interior durante la cocción y la presencia del huevo y el almidón.
- Es típico su interior pues da la impresión de estar crudo cuando en realidad es el comportamiento normal de sus ingredientes lo que produce estando el producto perfectamente cocido.

RECETARIO



Tarta de limón

Receta aportada por Gabriela Beracochea,
docente del ITP



RECETARIO



CIPU



Receta aportada por
Gabriela Beracochea,
docente del ITP

Ingredientes

Masa quebrada:

- 300gr de harina
- 100 gr azúcar impalpable
- 175gr de manteca
- 3 yemas.
- Vainilla, c/n

Procedimiento:

- Poner en bol la harina, azúcar y manteca en trozos pequeños, bien fría.
- Mover con paleta hasta hacer un arenado.
- Incorporar las yemas con la vainilla.
- Estirar bien fina y forrar una tartera, enfriar y cocinar hasta dorar.
- Enfriar.
- Cubrir si se desea con una capa fina de chocolate blanco cobertura en el interior para dar más firmeza a la tarta a medida que pasan las horas en contacto con el relleno.

Relleno:

- Jugo de limón: 110 g
- Azúcar 260 g
- Manteca 350 g
- Huevos 260 g

Procedimiento:

- Mezclar en bol, el jugo, azúcar y huevos
- Fundir la manteca y caliente, poco a poco volcar sobre la mezcla
- Bien mezclado, volcar en cacerola, y cocinar revolviendo hasta que espese.
- Alrededor de 2 minutos
- Tamizar.
- Volcar tibio dentro de la tarta y enfriar.
- Hacer un merengue italiano o suizo y decorar.

SZASZ

**Fabricante e importador de maquinaria
para la industria alimentaria**

SERVICE Y REPARACIONES

Restaurantes - Panaderías - Rotiserías - Caterings - Carnicerías



COMBINADOS CUTTER
Para picar, triturar, emulsionar ya amasar.



BRAHER
Cortadoras de fiambres Corona 350
Cortadoras de milanesas Mb350 inox



BIZERBA
Cortadoras de fiambre automatizadas



ELOMA
Hornos combi-vapor



TRITURADORES - GAMA MINI



ALTO SHAAM
Asadores de pollos, hornos baja temperatura y mantenedores.



IMPERIAL
Freidoras, Hornos
y Cocinas Industriales



VICTORINOX

BIRO

ALTO-SHAAM.

BIZERBA

Munkfors

FREUND

robot & coupe

BKI

METRO

IMPERIAL

DEMARLE

KOMET

eloma

Maquinarias Industriales SA

Carabelas 3413 - CP: 11700 - Montevideo, Uruguay

Tel./Fax: (598) 22001620 - 2231663 - E-mail: info@szasz.com.uy - Web: www.szasz.com.uy

✓ 28 de abril - Rosario Argentina

Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN) REUNIÓN ALTERNA EN ROSARIO, ARGENTINA

La Confederación Interamericana de la Industria del Pan, se reunirá el próximo 28 de abril en la ciudad de Rosario, Argentina, con el propósito de analizar básicamente el proyecto de actividades e intercambio de información que puede ayudar a tomar ejemplos y/o acciones que se desarrollan en los diferentes países que la integran, entre los que se encuentra Uruguay representado por el CIPU.

Como ejemplo, la presidencia del organismo (Brasil) ha hecho llegar los siguientes ítems:

- ¿Qué acciones y campañas de marketing se desarrollan en cada país para promover el pan o para informar a la población acerca de los mitos y falsedades?
- ¿Qué fiestas se conectan con el pan? Ejemplo: pan de muertos en México.
- ¿Cuál es el típico pan de cada país?
- ¿Cómo se celebra el Día Mundial del Pan en cada país?
- ¿Cuál es el promedio de consumo de pan en cada país?
- ¿Cuál es el precio del pan en cada país?
- ¿Cuál es la relación de las asociaciones de panadería con sus gobiernos (subsidios, programas de desarrollo de recursos humanos, financiación, etc.)?
- ¿Cuáles son los requisitos de salud y seguridad para los trabajadores que están siendo determinados por la legislación de cada país?
- ¿Hay requisitos de calificación profesional para realizar la función de panadero o pastelero?
- ¿La entidad tiene cursos o escuela de formación profesional? ¿Cuáles son los cursos?
- ¿Cómo es la situación económica y política del país y cómo ha influido en la panadería?

El tratamiento de estos puntos, así como la implementación que puede hacerse de ellos y su difusión, será el tema central de la referida reunión.

✓ 26 al 29 de abril - Rosario - Argentina

Asociación de Industriales Panaderos de Rosario, Argentina 2º ENCUENTRO LATINOAMERICANO DE LA INDUSTRIA DEL PAN

En el marco de la Feria Internacional del Alimento de Rosario (FIAR), que se llevará a cabo del 26 al 29 de abril en la ciudad de Rosario, Argentina, se realizará el 2º Encuentro Latinoamericano de la Industria del Pan.

La FIAR es un evento que se viene consolidando en la ciudad desde hace 19 años, lo que permite que hoy se afirme como la feria de la alimentación del Mercosur. En todas sus ediciones este foro convocó a más de 260.000 visitantes y alrededor de 6.000 expositores.

En el año 2015 se llevó a cabo el 1º Encuentro de la panadería latinoamericana, generando importantes lazos con los países del área, con la finalidad de estrechar vínculos y otorgarle mayor fuerza al sector-

El Encuentro cuenta además con una instancia, en la que los países presentes realizan una demostración de algún producto panificado típico, actividad de la que participa Uruguay.

En el presente año, la Feria acogerá también la Reunión Alternativa de la CIPAN, la que como se ha dicho se llevará a cabo el 28 de abril.

Gobierno hace énfasis en reducir los niveles de evasión impositiva

Varios jerarcas lo plantearon aunque Director de Rentas no la considera alta.



El director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto (OPP), Álvaro García, dijo al ser consultado sobre posibles cambios impositivos que “lo primero que hay que hacer es cobrar todos los impuestos que hay”. Señaló que “hay mucha tela para cortar” respecto a la evasión del Impuesto a la Renta de las Actividades Empresariales (IRAE), que ubicó encima del 40% y sostuvo que “se puede ir más allá” en los controles.

Las declaraciones del jerarca llegan en momentos que algunos sectores del Frente Amplio impulsan a nivel interno una discusión tributaria y surgen propuestas para aumentar impuestos. A su vez, coinciden con dichos recientes del vicepresidente Raúl Sendic, que al referirse al déficit fiscal también puso el foco en la evasión. Ambos citaron un informe del Departamento de Estudios Económico-Tributarios de la Dirección

General Impositiva (DGI) que estimó la evasión potencial del IRAE en 44,7% para el bienio 2012-2013 (último estudio realizado). Esto indicaría que en 2016 hubo unos US\$ 667,8 millones que el fisco dejó de cobrar por dicho tributo, al tomar la recaudación anual del IRAE que ascendió a US\$ 1.494 millones.

“Lo primero que deben perseguir los impuestos es un objetivo de justicia y por eso todos los deben pagar”, expresó García entrevistado en el programa Quién es Quién transmitido por Diamante FM y TNU.

En una línea similar, Sendic había dicho días atrás que el gobierno tiene “la posibilidad de fortalecer el ingreso a través de los mecanismos de recaudación” porque “hoy hay un nivel de evasión en algunas áreas” al que calificó de “importante”. Mencionó el IRAE y también la informalidad existente “en algunos departamentos de frontera” donde “hay un porcentaje importante de contrabando de combustible, de casi un 20% en relación al consumo en el país”.

El vicepresidente subrayó que “no son necesarios más impuestos” sino que los que hay “se cobren” porque se está discutiendo “sobre cambios en impuestos que pueden llegar a recaudar mucho menos”.

Interrogado sobre el tema, el director de Rentas, Joaquín Serra, expresó ayer en radio Sarandí que “la cifra de 40% (de evasión) parece muy alta pero es un resultado bastante bueno para las potestades y facultades que hoy tiene la DGI comparado en términos históricos”. Agregó que a nivel internacional “administraciones tributarias con más recursos y más facultades de investigación tienen en el IRAE una evasión del orden del 30%”. Serra también explicó que si una empresa “oculta \$ 100 de ventas, termina evadiendo un 25% de IVA pero en el IRAE representa casi un 66%, porque la mecánica de cálculo es diferente”.

Gasto.

Acerca del nivel de déficit fiscal —está en 3,7% del PIB en doce meses a enero y en 2016 fue el mayor en 27 años— García dijo que es un problema “coyuntural” que puede resolverse en el corto plazo.

Sobre las medidas que se implementan para reducir los gastos, el jerarca explicó que existen egresos como las pasividades o los salarios de los funcionarios públicos sobre los que no se puede incidir. “El gasto es afectable pero no en niveles del 100% sino del 30%”, detalló. Las áreas prioritarias a atacar son los gastos por misiones oficiales en el exterior y los sueldos elevados de directores de empresas paraestatales o sociedades anónimas propiedad de empresas públicas.

Una segunda reforma tributaria y la regla fiscal.

“Yo creo que no para este período de gobierno, pero nos va a escuchar hablar cada vez más de la necesidad de pensar en una reforma tributaria de segunda generación”, expresó Álvaro García. Entre los posibles cambios a implementar, mencionó aumentar la tasa del Impuesto al Patrimonio o incorporar un tributo a las herencias para combatir la acumulación de riqueza. También aclaró que cualquier variante debe hacerse “de manera justificada y con los números arriba de la mesa”.

Asimismo, consultado sobre la adopción de una regla fiscal que limite el gasto del gobierno, señaló que lo que se ha elegido “como regla fiscal es el tope de deuda”. Igualmente, se mostró abierto a discutir algún mecanismo de tope fiscal “que no le ate las manos” al gobierno.

Extraído del diario “El País”



MARUBY S.A.

(Huevo cáscara)

Avda. Gral Flores 2228 Tel.: 2203 6184*

email: prodhin@prodhin.com.uy

Exija calidad, Exija seguridad, Exija Prodhin

www.prodhin.com.uy

FANAPRHU S.A.

(Ovoproductos Pasteurizados)

Cno. Colman 5126 Tel.: 2320 0323

email: fanaprhu@prodhin.com.uy

La casa del panadero

**¡PROMOCIÓN
LANZAMIENTO!**

Horno Roto Pellet
único con computadora
programable y quemador
diseñado en Alemania
que permite un ahorro
aproximado del 60%
sobre el gas o gasoil.

REPRESENTANTE EXCLUSIVO  DE ITALIA



Varios tamaños
Para carros de 40x60, 45x70, 60x80, 70x90 y 80x100

Horno Rotativo a gas/gasoil
y eléctrico varios modelos
convectores a gas y eléctricos
de 3,4,5,6 y 10 bandejas



Sobadora
varios tamaños



Laminadora
modelos automáticos
y manuales



Multidrop Polin
para una y dos masas



Amasadora de espiral
varios modelos



Batidora Planetaria
varios tamaños

Estamos conectados

Seguinos en Facebook



Nuevo sitio web
chiavetta.com.uy
con todos los sabores y colores



"Necesita agregar una nota cítrica láctea o cremosa a su producto? Desarrollamos su sabor a medida!"

MÁS DE MEDIO SIGLO CREANDO SABORES, COLORES Y AROMAS



Est. en 1961



LLÁMENOS QUE CON GUSTO ENCONTRAREMOS ESE SABOR ESPECIAL QUE NECESITA **0800 6666** www.chiavetta.com.uy



ASOCIACION ESPAÑOLA
Primera en Salud

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA 1ª DE SOCORROS MUTUOS

Con el convenio suscrito con la Asociación Española, los asociados del CIPU ya afiliados o que se afilien a dicha mutualista, gozan de los siguientes beneficios:

- * Cuota mensual bonificada.
- * 6 órdenes para especialista, urgencia, emergencia y domicilio, sin costo.
- * 12 recetas anuales con el 50% de bonificación (abona timbre profesional).

* CONSULTE POR PLAN FAMILIA ACOMPAÑANTES



RECORSEV RECOLECCIÓN DE RESIDUOS

Servicio que en forma obligatoria deben tener contratado las panaderías, por disposición de la Intendencia de Montevideo.

Contratando este servicio como socio del CIPU, obtiene un 40% de descuento.

Contacto Marcos Coitiño: 094871453

SERVICIO DE EMERGENCIA MÉDICA-ÁREA PROTEGIDA

El Consejo de Salarios de las panaderías dispone la obligatoriedad de tener contratado un servicio de emergencia médica, a través de lo que se denomina "Área Protegida". El Centro mantiene un convenio con SEMM, a través del cual los asociados acceden a dicho servicio con una cuota mensual bonificada pudiendo además beneficiarse también afiliando personalmente al socio y familiares directos.



APOYO TÉCNICO

El Instituto Tecnológico del Pan brinda a los socios del CIPU todo el apoyo técnico que necesiten.

Para ello se ha instrumentado un servicio de consultas, con el objetivo de que sus inquietudes sean respondidas de la mejor manera a través del Ing. Agr. Hugo Tihista, Director del ITP.

Si su consulta requiere que el técnico concorra a la panadería para observar la elaboración, también podrá contar con ello.

No dude en consultar. La calidad del producto es el mayor valor de nuestras empresas y no debemos perderlo.

Las consultas pueden realizarse personalmente (previa coordinación de entrevista) o en forma telefónica.

Con mucho gusto lo atenderemos.



*Productos de calidad garantizada
por la más avanzada tecnología*

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

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



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



Atención a clientes:

St. Fernando Alvarez: 099342815 - St. Walter Castro: 099342814 - St. Carlos Arneja: 099342813

St. Enrique Amorín: 099632941 - St. Andrés Pérez: 099632942 - St. Mario Correa: 099720263

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

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

Sin espacio para más gasto pese a mejora de la economía, dice CPA

Economistas privados advierten que sigue latente el riesgo de perder el grado inversor

Aunque la economía crece más de lo esperado, en la próxima Rendición de Cuentas no hay espacio fiscal para “grandes innovaciones”. Ese fue uno de los mensajes centrales manejados por la consultora CPA Ferrere en sus tradicionales jornadas de coyuntura económica para sus clientes.

Otro de los mensajes hizo hincapié en que si bien el gobierno tomó medidas en 2016 para tratar de mejorar los resultados de las cuentas públicas, todavía resultan insuficientes para tener la seguridad de que el país mantendrá la calificación de grado inversor.

Durante el encuentro, el economista Alfonso Capurro sostuvo que si bien en 2016 el déficit fiscal equivalente a 4% del Producto Interno Bruto (PIB) fue menor a lo previsto –el gobierno esperaba 4,3%–, la deuda neta tuvo un peor desempeño y se ubicó en 43,5% del PIB (esto en base a proyecciones con datos del tercer trimestre de 2016). Desde el punto de vista de la sostenibilidad fiscal esa es la variable más relevante que miran las calificadoras y los mercados. En la última Rendición de Cuentas, el gobierno esperaba

que en 2016 la deuda se ubicara en 40,5% del PIB. Capurro también remarcó que no necesariamente porque la economía crece más de lo esperado hay disponibilidad para gastar.



“No deberíamos todavía tomar las señales positivas (de la región) como una señal de que lo peor ya pasó”, dijo Oddone.

“Cuando el escenario macro cambia no todos los efectos sobre el resultado fiscal son positivos. Si la economía crece más eso genera más recaudación, pero también crecen más los salarios y eso hace que las pasividades crezcan más rápido”, apuntó. Además, destacó que si bien el resultado global de las cuentas públicas se estabilizó relativamente en los últimos tres años, el resultado de Gobierno Central-BPS “viene empeorando”.

“Seguramente algunos grupos políticos van a decir que si la economía crece más entonces hay que cumplir con el programa de gobierno. Desde el punto de vista macro no hay espacio fiscal, aunque hayan mejorado las perspectivas de crecimiento”, aseguró. El experto indicó que de acuerdo a las proyecciones actuales no se cumplirían las metas fiscales que el gobierno trazó en la última Rendición de Cuentas y que serán necesarios “nuevos esfuerzos” para alcanzar esas metas.

Por su parte, el economista y socio de CPA Ferrere, Gabriel Oddone expresó que las perspectivas para la economía uruguaya de cara a los próximos 18 meses “lucen mejor”, tanto por las condiciones del escenario externo como por algunas acciones que ya tomó la política económica.

No obstante, aclaró que todavía “se está lejos” de poder decir que Uruguay ha recuperado la senda de crecimiento y que se volverán a registrar tasas de expansión del PIB como las observadas en la última década. Las proyecciones apuntan a que la economía crecerá en torno a 1,2% en 2017 y 2% en 2018.

Medidas todavía no alcanzan

“Este es un año bueno en el sentido que es menos malo de lo que hubiéramos imaginado hace un año, pero es un año donde sigue siendo la precaución un elemento clave. La economía no va a crecer mucho, tenemos un problema de precios relativos y una situación fiscal que merecería ser atacada con más intensidad de lo que va a ser atacada”, sostuvo Oddone durante su exposición.

Según dijo, el gobierno demostró ser “sensible” al problema fiscal en 2016, pero recaló que lo hecho todavía es “insuficiente” para estabilizar el ratio deuda pública/PIB y para “estar seguros de que no hay ningún riesgo de perder el grado inversor”.

“Todavía falta algo de suerte. Esto es que la región nos ayude más y al mismo tiempo mucha prudencia fiscal

en lo que queda. No hay espacio fiscal para grandes innovaciones en esta Rendición de Cuentas”, insistió.

“La sensación que uno tiene es que el gobierno ha hecho todo lo necesario para mantener credibilidad sobre el compromiso con la estabilidad macro, pero sin tensionar en exceso la situación política interna”, consideró.

Por otro lado, Capurro apuntó a que el resultado de las empresas públicas “defendió el grado inversor en 2016”, pero erosionó la competitividad.

UTE y ANTEL reportaron dividendos por 0,6% del PIB (el doble que en años anteriores). En el caso de ANCAP sobresale el no traslado a precios de la caída del petróleo. De acuerdo con el informe de Paridad de Precios de Importación de Ursea, si se toma como referencia al gasoil, el sector productivo enfrentó un sobre costo de US\$ 360 millones en un año.

Además, la consultora indicó que Uruguay está inmerso en “una trampa” de competitividad: resulta competitivo en la región pero sigue perdiendo terreno frente a mercados extraregionales. Según se indicó, la salida de esa “trampa” vendrá por un cambio en la tendencia global del dólar y no por decisiones de política monetaria o fiscal.

Gobierno preguntó por tasas

En la ronda de preguntas, el director de la Unidad de Gestión de la Deuda del Ministerio de Economía y Finanzas, Hernán Kamil, consultó sobre en qué medida el hecho que la inflación ingrese dentro del rango meta podría ayudar a anclar las expectativas de los agentes y reflejarse en la evolución de las tasas de interés.

Oddone respondió que si fuera creíble que la inflación converge al rango meta y permanece dentro, eso mejoraría las expectativas y tendría efecto perdurable. “El problema es que los analistas entendemos que la convergencia al rango meta es un fenómeno transitorio y relativamente circunstancial. Tengo la impresión de que no va a haber un compromiso firme para llevar la inflación a 5% (centro del rango meta)”, indicó.

En febrero, la inflación se ubicó en 7,09% ayudada por la caída del dólar y un descenso en el precio de las frutas y verduras. Para el cierre de 2017 se espera que la suba de precios se ubique en 8,7%. Eso contempla una apreciación de 10% para el billete verde en el transcurso del año.

Extraído del diario “El Observador”

Piquetes: una regulación impropia

Por Guillermo Dutra

Desde que el actual partido de Gobierno decidió regular la Negociación Colectiva —Ley 18.566 de septiembre de 2009—, los uruguayos asistimos paralizados en torno al debate —internacionalmente más que resuelto— sobre si los piquetes en los lugares de trabajo forman parte o no del derecho de huelga que desde 1948 el país les reconoce a sus trabajadores.

Si bien el respectivo proyecto de ley en su versión original reconocía tal extensión, esta a último momento fue excluida y no por ello arriesgó su posterior aprobación en el Parlamento.

Sin embargo, colateralmente el Poder Ejecutivo derogó la normativa que desde hacía más de 40 años se aplicaba a los piquetes resultado de reclamos sindicales y estableció un régimen diferente a través del Decreto 165/06. Como era de esperar, tal salvoconducto tuvo su inmediato eco en la sede de la OIT en Ginebra gracias a una queja presentada por los empresarios.

Desde entonces, marchas y contra marchas —que durante ocho años han involucrado al gobierno, cámaras empresariales y la central sindical— sumaron poco valor agregado al respectivo dictamen del Comité de Libertad Sindical emitido en 2010. Este, como era de esperar, siendo coherente a la Declaración Universal de Derechos Humanos y los Derechos Fundamentales del Trabajo, bien alineado fue además con el capítulo de los “Derechos, deberes y garantías” que prevé nuestra máxima Carta Magna: “Los habitantes de la República tienen derecho a ser protegidos en el goce de su vida, honor, libertad, seguridad, trabajo y propiedad. Nadie puede ser privado de estos derechos sino conforme a las leyes que se establecieron por razones de interés general”.

El citado dictamen de la OIT dispuso para Uruguay “que el ejercicio del derecho de huelga y la

ocupación del lugar del trabajo deben respetar la libertad de trabajo de los no huelguistas, así como el derecho de la dirección de la empresa de penetrar en las instalaciones de la misma”. Dadas las condiciones actuales, el Comité pidió además al Gobierno que vele por el respeto de estos principios tanto en las normas reglamentarias como en la práctica.

La sustentabilidad de tal veredicto no sólo se apoya en los Convenios Internacionales que el país ratificó hace décadas, sino que también fue consecuente con los consensos alcanzados entre la Comisión de Expertos en Aplicación de Convenios y Recomendaciones y el Comité de Libertad Sindical —ambas instancias de gran prestigio, autoridad y credibilidad en una organización internacional de carácter universal como es la OIT—. Tal aquiescencia fue sistematizada en 1998 por Guernicón, Otero y Guido como los “Principios de la OIT del Derecho de Huelga.” A partir de esta idónea aproximación, expresamente se señala que: “Las restricciones a los piquetes de huelga deberían limitarse a los casos en que dejen de ser pacíficos y tales piquetes no deben impedir el ejercicio de la libertad de trabajo por los no huelguistas”.

Escrito con fuego está que en un Estado de Derecho “el derecho de uno se termina cuando empieza el de los demás” y que es tarea fundamental de aquel tutelar la plena vigencia de los derechos humanos, entre otros: el de la

libertad de trabajar y el de propiedad. Como bien señala el Prof. Carlos Delpiazzi: “El hoy del Estado de Derecho se caracteriza por las notas de democrático y social, en que no sólo se respetan sino que se garantizan los derechos fundamentales —todos— en equilibrio entre sí.” Definitivamente, en un contexto de conflictividad laboral, los titulares del derecho al trabajo no sólo son quienes adhieren a la protesta, sino también el empleador y demás trabajadores que no están de acuerdo con las medidas gremiales. Según este autor, estos derechos de amplio espectro solo admiten ser limitados mediante ley que persiga el bien común y no exclusivamente el interés de una parte del colectivo social.

Parte de la experiencia internacional comparada quedó registrada en una reunión tripartita especialmente convocada por la OIT en febrero de 2015 para analizar el derecho de huelga; modalidades y prácticas de acción del derecho. Allí se analizó la organización de piquetes y en términos generales, se dejó constancia de que algunos países establecen reglas orientadas a evitar los actos de violencia y asegurar la protección del derecho al trabajo y la propiedad,

mientras que otros restringen o prohíben establecer piquetes o la ocupación de los lugares de trabajo.

En todo caso, mientras los empresarios solicitan en Ginebra que retiren del freezer su queja —y que allí quedó congelada en razón del infructífero interregno pactado con el gobierno— vale considerar la preocupación del Ministro de Trabajo sobre los inevitables efectos que traería aparejado no acatar el dictamen de la OIT.

La “injusta” consecuencia para Uruguay de pasar a integrar una lista negra internacional —en lo que a los piquetes se refiere— tiene una concreta y rápida manera de evitarse. El Poder Ejecutivo —que ese mismo Ministro integra— con criterio muy pragmático, podría derogar el Decreto 165/06 y retomar la reglamentación que otrora nos permitió pacíficamente resolver estas situaciones; a su vez, el Poder Judicial tendría menos cargada su agenda y se les evitaría asumir más riesgos a los inversores que el Gobierno tanto dice buscar.

Extraído del suplemento “Economía & Mercado” del diario “El País”





Si usted no elabora pan de molde en su panadería, no pierda la oportunidad de comercializar este producto tan demandado por los consumidores. A pedido de algunos socios, muy pronto el CIPU comenzará a comercializar Pan Americano y Pan Integral para venta exclusiva en panaderías.

¡No dude en consultar!



Consígalo también en nuestra página web!

elaboraciones
para el
día de la madre



Consulte fechas y bonificaciones para socios!

itp@cipu.org.uy
2924 5344 Int 6



Registro de pensiones alimenticias a cargo del banco de previsión social

Con la finalidad de asegurar el cumplimiento del servicio de pensiones alimenticias decretadas u homologadas judicialmente, que tienen como destinatarios niños, niñas, adolescentes, mayores de edad incapaces, y jóvenes mayores de dieciocho años y menores de veintiuno que no tengan medios de vida propios y suficientes para su congrua y decente sustentación, la ley n° 19.480, crea un registro a cargo del Banco de Previsión Social.

Este nuevo registro, tiene una importancia considerable en las relaciones de trabajo, ya que se prevé una comunicación triangular entre el Juzgado de Familia donde se radicó el trámite de pensión alimenticia, el B.P.S y la empresa donde trabaja el obligado que tiene que cumplir con dicha pensión.

El juicio de alimentos, es un juicio sumario, cuya sentencia estimatoria, condena a la prestación de alimentos. Es un proceso de carácter provisional, ya que, su resultado puede ser modificado en un proceso posterior, cuando se soliciten acciones de aumento o reducción de pensión.

De acuerdo al Código de la Niñez y de la Adolescencia, las personas obligadas a prestar alimentos, y de acuerdo al orden de preferencia son: 1) padres o, los adoptantes; 2) y en ausencia de éstos por los ascendientes más próximos; 3) el cónyuge respecto a los hijos del otro en cuanto conviva con el beneficiario; 4) el concubino/a, en relación a los hijos del otro integrante de la pareja; 5) los hermanos legítimos o naturales.

Como se dijo, los alimentos podrán ser objeto de modificación, ya sea, aumentándolos o



reduciéndolos, si se modifica las necesidades económicas del deudor o el acreedor del mismo. La fijación de los alimentos, se establecerá de acuerdo a lo que perciba el deudor de los mismos, por su trabajo o capital.

Con esta nueva ley, el Banco de Previsión Social mantendrá un registro de personas obligadas al pago de pensiones alimenticias decretadas u homologadas judicialmente.

Para ello, el Juzgado de Familia que decrete u homologue una pensión alimenticia a favor de los beneficiarios, comunicará al B.P.S el decreto para la inscripción en el registro referido. El contenido de la comunicación, está previsto en la ley: a) nombres y apellidos, cedula de identidad y domicilio del obligado; b) monto de la pensión alimenticia decretada; c) nombre, apellido y domicilio de los beneficiarios; d) nombre, apellido, dirección, cedula de identidad del administrador, y en caso de depósito en cuenta bancaria, identificación de la misma; e) identificación del tribunal, carátula, fecha de resolución y número de expediente.

El Banco de Previsión Social tiene la obligación de mantener actualizado el registro, de acuerdo a la información que pasa las Sedes Judiciales.

También debe comunicar a la empresa donde trabaja como dependiente, socio o titular, la orden judicial de retención, que está obligado el deudor alimentario. Asimismo, el B.P.S debe comunicar a la Sede Judicial en un plazo de cinco días hábiles, que dio cumplimiento de la

notificación antes referida.

En caso que el obligado alimentario se desvincule de la empresa donde trabaja, el B.P.S debe comunicar a la Sede Judicial competente, en un plazo de cinco días hábiles.

Las empresas en las que está vinculado la persona que tiene la obligación de prestar la pensión, deberán informar a la Sede Judicial que así lo solicite, todo lo relativo a los ingresos de aquel.

El empleador o empresario que intencionalmente ocultare total o parcialmente, los ingresos o sueldos del obligado, será considerado incurso en el delito de estafa (art. 61 del Código de la Niñez y la Adolescencia).

La ley establece que, quien presta la pensión alimenticia, está obligado a comunicar a la Sede Judicial donde se tramitó el proceso alimentario, para que a su vez comunique al Banco de Previsión Social, el cese de la obligación, con el fin que opere la baja del registro.

Pensamos que el B.P.S, reglamentará el funcionamiento de este nuevo registro, a los efectos que las empresas puedan tener mayor conocimiento del mismo.

Dr. Alfredo Arce



Dr. Alfredo Arce

- Dr. en Derecho y Ciencias Sociales
- Postgrado especialista en Derecho del Trabajo, UdelaR
- Abogado consultor del CIPU
- Integrante del anuario de jurisprudencia laboral desde 1987

Recordamos a nuestros socios que el servicio de consultas y asesoramiento jurídico está incluido en la cuota social. Además, para los socios de Montevideo brindamos representación jurídica en juicios laborales y asistencia en audiencias del Ministerio de Trabajo SIN COSTO.

INTEGRAL *fumigaciones*

Habilitado por M.S.P, I.M.M e I.M.C
Personal altamente capacitado
Trabajos con garantía escrita
Productos importados, eficaces y seguros
Horarios especiales (nocturno)
Presupuesto sin cargo
Descuento para socios del C.I.P.U.



Montevideo
(2)600 9100*

Canelones
(02) 696 1882

Maldonado
(042) 23 5490

MOLINO NUEVA PALMIRA S.A **MOLINO HARINERO**

Desde 1875
elaborando la materia prima
para las empresas mas exigentes del país.

Eficiencia desde el trigo hasta la harina.



Planta Industrial - Nueva Palmira
C. Cúneo y F. Fontana.
Tel: 45446133 - 45446094

Oficinas - Montevideo
Av. Gral. Rondeau 1908. Ofc 06.
Tel: 29240668 - 29240645
Email: atencionalcliente@mnp.com.uy



Una mirada a la formación de la masa

Escribe: Ing. Agr. Hugo Tihista

El amasado tiene un papel decisivo en la elaboración de las masas con levadura, pues allí se juega gran parte de la calidad a alcanzar en el producto final. Es indiscutible entonces la necesidad de conocer a fondo el modo de hacerlo bien, especialmente cuando es una operación influenciada por distintas variables.

Las operaciones previas

Ya el realizar correctamente las operaciones previas al amasado, como el balanceo de la receta, las previsiones para obtener una masa con la temperatura adecuada y el pesar y medir todos los ingredientes, es el punto de

partida indispensable para un buen resultado. En tal sentido, no hay excusas para desatender cualquiera de estos puntos.

Por ejemplo, se sabe desde hace ya mucho tiempo el efecto que tiene la temperatura de una masa al final del amasado sobre el



comportamiento de la misma en los siguientes pasos: división, armado, fermentación. También se conoce la forma de manejar la temperatura del agua para poder obtener día a día masas a 25°C, que es la temperatura de referencia para un buen desempeño de las mismas. No tomar en cuenta este control porque “se pierde tiempo” equivale a hacerse cargo de los problemas que aparezcan luego en el producto final y por cuya causa se perderá más que tiempo.

Ocurre lo mismo con los demás controles durante todo el proceso de elaboración.

El amasado

En el amasado propiamente dicho, debemos hilar fino: necesitamos una masa bien acondicionada en la que sembrar la levadura y lograr retener luego la mayor cantidad de gas generado durante la fermentación. Contamos para ello con los ingredientes básicos: harina, agua, levadura y sal.

Es interesante y muy gráfico considerar a la harina no como un solo ingrediente sino como un conjunto de componentes individuales que comienzan a interactuar fuertemente a partir del inicio del amasado. En este escenario, la harina deja de ser tal, para ser almidón, proteínas, enzimas, pentosanas, azúcares y otros más.

Pensemos también que el trabajo mecánico del brazo amasador y del perol, sobre la masa en formación, desgrana por así decirlo, las partículas de harina semejantes a pequeños terrones, liberando los mencionados componentes. Paulatinamente se irán separando los microscópicos gránulos que contienen el almidón, se irán disolviendo componentes menores, incluida la sal, y la mayoría de las proteínas con aspecto de pequeñísimas fibras comenzarán el proceso de enlazarse entre sí para formar esa conocida red llamada gluten.

El tiempo de amasado

Formar la mayor cantidad posible de enlaces entre las proteínas, los llamados “puentes disulfuro”, es la aspiración para un amasado perfecto. Este proceso toma su tiempo, el que depende del tipo de amasadora (intensidad de amasado) pero también de la harina que se está

utilizando: harinas fuertes, con alta proteína de buena calidad, requieren más tiempo de amasado que las débiles.

Si por accidente se prolongara demasiado el amasado, los enlaces entre las proteínas comenzarían a romperse progresivamente de forma irreversible, generando cada vez más debilidad en la estructura y haciendo impanificable la masa, por lo cual este es otro factor importante a considerar en su elaboración.

En cuanto a la consistencia de la masa durante el transcurso del amasado, la misma tiene una evolución bien conocida: un período de desarrollo luego del cual se llega a la máxima consistencia (comprende los primeros minutos del amasado); un período de estabilidad en que la consistencia permanece más o menos constante, y un período de debilitamiento en que la consistencia va haciéndose cada vez menor. Una prolongada estabilidad está asociada a harinas de fuerza y de buena calidad; en ellas un amasado importante no genera debilitamiento acentuado, como en el caso de harinas más débiles.

La hidratación

Cada componente, en este complejo entorno es capaz de retener más o menos fuertemente el agua que se ha agregado al amasado de tal manera que prácticamente no queda agua libre en la masa de pan. Las proteínas del gluten retienen el doble de su propio peso en agua, el almidón en cambio, aproximadamente un 30% de su peso. Sin embargo el record de retención de agua es para las pentosanas, que aunque presentes en poca cantidad en la harina (2 a 3%), llegan a absorber de 8 a 10 veces su peso. Los ingredientes disueltos también tienen capacidad de retener agua (azúcares y sal, por ejemplo).

La variedad de productos panificados pueden requerir masas de muy diversa consistencia y ésta se regula fundamentalmente por la cantidad de agua o líquidos en general que se utiliza en el amasado.

Las enzimas en la masa

Es necesario entender el papel de las enzimas en la masa. Estas son proteínas especiales que en el ambiente húmedo de la masa realizan

un trabajo muy específico: dividir o cortar los componentes ya señalados, en “trozos” más pequeños. Cada tipo de enzima actuará sobre un tipo de componente o sustrato.

Así por ejemplo, las amilasas actuarán sobre las largas cadenas de almidón y producirán dextrinas (cadenas más cortas) y finalmente maltosa (azúcar de la que se alimentará la levadura). Otro ejemplo son las proteasas, enzimas que atacan a las proteínas dividiéndolas en unidades más pequeñas y produciendo por tanto un debilitamiento en la estructura del gluten. La función de las enzimas termina en plena cocción, cuando son inactivadas a diferentes temperaturas según de cual se trate.

Obsérvese el efecto dispar de estas dos enzimas tomadas como ejemplo: mientras las amilasas generan alimento para las levaduras (efecto benéfico), las proteasas logran un resultado generalmente indeseable en panificación al actuar sobre las proteínas y debilitar el gluten. No obstante, la presencia de cada enzimas (actividad enzimática) debe estar dentro de ciertos límites para cualquiera de ellas; de lo contrario, los resultados serán perjudiciales para la calidad del producto final. Por ejemplo, un exceso de amilasas produciría tal cantidad de maltosa que no puede ser consumida por la levadura, la masa se tornaría sumamente pegajosa y débil dando lugar a un producto impresentable.

Productos como las galletitas, por el contrario, se benefician cuando son fabricados con harinas débiles. Es un caso particular en que la presencia de enzimas debilitadoras como las proteasas en la masa a través del agregado de las mismas como aditivo- puede ser ventajoso

El momento de incorporación de los ingredientes

Aunque sería más sencillo iniciar el amasado con todos los ingredientes incorporados a la vez, esto no resultaría conveniente si se quiere sacar el mejor partido al amasado.

La levadura: conviene agregarla lo más tarde posible aunque con suficiente tiempo para una buena distribución en la masa. La razón es que debemos retrasar el inicio de la fermentación para que no interfiera durante el procesamiento de la masa haciéndola difícil de manejar.

Si se trata de levadura instantánea, se

incorpora al principio, junto con la harina.

Las grasas: deberían agregarse una vez que la harina se haya hidratado, es decir, cuando deje de haber harina seca en la amasadora. Si se agregara al principio, buena parte de las partículas de harina quedarían cubiertas por la grasa impidiendo al agua penetrar en ellas e iniciar la formación de enlaces. Probablemente muchos de ellos no lleguen a formarse y la harina perdería potencial para el buen desarrollo de la masa.

Las masas madre o prefermentaciones: como esponja, reciente, masa fermentada, poolish, etc. pueden agregarse al principio siempre que no hayan tenido un amasado completo ya que, de ser así, estaríamos sobreamasándola, lo cual puede llevar a un debilitamiento y entonces conviene incorporarla a mitad del amasado.

Los elementos integrales y picados: como salvado, frutas picadas, frutos secos, etc. deben incorporarse al final del amasado, utilizando velocidad lenta hasta lograr una completa distribución. De esta manera, no hay interferencia física durante el amasado, para la formación de la estructura glutínica.

La sal: Generalmente se añade al inicio del amasado, aunque puede hacerse cerca del final del mismo. En este último caso hay que tener la precaución de hacerlo con suficiente tiempo para permitir su disolución en la masa. El resultado en uno u otro caso es algo diferente: si el agregado es tardío el desarrollo de la masa se consigue en menos tiempo y se produce un mayor blanqueamiento de la misma.

Otros ingredientes, como huevos, leche (fresca o en polvo), malta, miel, azúcar, gluten, etc. se incorporan desde el inicio del amasado.



Hugo Tihista

- Ingeniero Agrónomo egresado de la UdelaR
- Técnico en panificación
- Director del Instituto Tecnológico del Pan
- Docente de postgrado en Tecnología de cereales y panificación (UCUDAL)
- Asesor técnico en el área de panificación y bollería

Maduro amenaza con expropiar panaderías por supuesta “guerra del pan”

El pan se ha convertido casi en un artículo de lujo en la Venezuela actual de la crisis económica

El gobierno venezolano amenazó con expropiaciones para ganar “la guerra del pan”, un complot que atribuye a los productores para inducir la escasez del producto y generar malestar hacia el presidente Nicolás Maduro.

El vicepresidente de Venezuela, Tareck el Aissami, anunció ayer que a partir de este lunes implementarán una nueva normativa a las panaderías para atacar la “guerra del pan”, que según el Gobierno, es implementada por el gremio panadero para crear escasez y advirtió que si no cumplen serán ocupadas “temporalmente”.

“Todos los días habrá una inspección y la panadería que incumpla esto va a ser ocupada temporalmente por el Gobierno y se la vamos a transferir a los CLAP” (Comités Locales de Abastecimiento y Producción), dijo El Aissami durante el programa del presidente Nicolás Maduro, “Los domingos con Maduro”.

El vicepresidente indicó que el “nuevo instructivo” para atacar la “guerra del pan” contará con “equipos”, integrados por los CLAP, la milicia, la Superintendencia de Precios Justos (Sundde) que se encargarán de inspeccionar a las panaderías y vigilar que “se cumpla con la fabricación del pan”.

“Debemos garantizar que desde las 6.00 (10.00 GMT) hasta el cierre de las panaderías se produzca

pan canilla y también pan francés, incluyendo el pan sobado y también los primeros panes tienen que ser vendidos a más tardar a las 7.00 (11.00 GMT)”, agregó.

Entre otras cosas, el Vicepresidente dijo que “el 90 por ciento de la materia prima” deberá destinarse “a la elaboración del pan en sus diversas presentaciones y el 10 por ciento a cachitos, dulces o cualquier otro derivado del trigo”.

Asimismo, indicó que en cada jornada laboral deberá quedar pan elaborado para el día siguiente y que la venta del mismo “no podrá ser condicionada ni mucho menos emplear () mecanismos ilícitos como el cobro de comisiones por punto de venta”.

Las panaderías además no deberán “tener más de 300 sacos de harina por mes en su inventario” y tampoco se permitirá el “préstamo” de la materia prima entre las panaderías, dijo.

El pasado 12 de febrero Maduro anunció que su Gobierno implementaría un plan para ganar “la guerra del pan” e indicó que con su estrategia busca “acabar con las colas” por pan en todo el país, por las que culpó al gremio panadero al que tildó de “hipócrita, perverso y malvado”.

Extraído de: “www.publimetro.cl”



Foto: AFP

Las informaciones provenientes de Caracas a través de AFP, han mencionado en los últimos días que la Superintendencia Nacional para la Defensa de los Derechos Socioeconómicos (Sundde), acompañada por policías, militares y civiles uniformados (milicianos), ha realizado inspecciones, tras las que fueron detenidos cuatro panaderos y expropiadas dos panaderías en Caracas. Incluso en un recorrido que hizo la propia Agencia noticiosa por varias panaderías, muy pocas tenían pan y en las que había se vendía en forma restringida.

Por su parte, la Federación Venezolana de Industriales de Panificación y Afines (FEVIPAN), indica que se necesitan unas 120.000 toneladas de harina mensuales para cubrir la demanda de las 8.000 panaderías del país y sólo se están entregando 30.000 toneladas.

A su vez, un trabajador de una panadería declaró: “Cuando hay harina, vendemos pan, pero despachan cada 15 o 20 días. Nos dan 20 sacos (de 50 kilos), y en condiciones normales usaríamos ocho diariamente.”

Existe un temor evidente entre los panaderos y se considera que detrás de estas actuaciones hay una mala intención.

Paralelamente, las asociaciones de panaderos tanto a nivel interamericano como mundial, emitieron sendos comunicados en solidaridad con los colegas venezolanos, los que transcribimos a continuación:

La CIPAN - Confederación Interamericana de la Industria del Pan que congrega a las entidades de panadería de las Américas, a través de su presidente, viene a expresar públicamente su solidaridad con los panaderos venezolanos y mostrar su indignación por los hechos denunciados por la prensa de ese país, una clara persecución de esta clase industrial que durante mucho tiempo ha estado luchando para mantener sus negocios y los empleos que generan debido la escasez de materias primas y la crisis económica causada por el gobierno del país. Las recientes medidas anunciadas por el gobierno venezolano afectan injustamente a la clase de los panaderos e incluso hace la situación aún más difícil.

Antero José Pereira

Presidente CIPAN/SAMPAPAO



international union of bakers and confectioners

El Gobierno de Venezuela controlará las panaderías de Caracas. La UIBC se solidariza con sus colegas venezolanos.

Ante las noticias adjuntas aparecidas en diversos medios, en relación con el inicio de inspecciones masivas en las panaderías de Caracas, la UIBC desea hacer pública su solidaridad y apoyo a sus colegas panaderos de la capital y de todo el territorio de Venezuela, que están trabajando desde hace muchos años en una situación de enormes dificultades, provocada por la escasez de materias primas y la gravísima crisis económica que atraviesa el país.

La UIBC quiere solidarizarse asimismo con el pueblo venezolano, víctima de un desabastecimiento cuyas causas no pueden buscarse más que en sus gobernantes.

Nicolás Maduro amenaza con expropiaciones para ganar "guerra del pan" <http://m.pulzo.com/mundo/maduro-declara-guerra-pan/PP227539>

Las nuevas reglas y horarios que deberán respetar las panaderías, según El Aissami <http://www.noticiasaldiayalahora.co/las-nuevas-reglas-y-horarios-que-deberan-respetar-las-panaderias-segun-el-aisami/>

El regimen venezolano amenaza con expropiar panaderías (en inglés): <https://panampost.com/sabrina-martin/2017/03/13/venezuela-regime-threatens-expropriate-bakeries-jeopardizing-bread/>

La UIBC es la Unión Internacional de Panaderos y Pasteleros. Representamos a la comunidad global de panadería y pastelería, que es un sector importante para todas las personas en el mundo. Todo pueblo en todos los continentes come pan y hace pasteles. La variedad de los productos elaborados por los panaderos y pasteleros profesionales es abrumadora y, en general, los ingredientes son muy parecidos. Por otro lado, también los retos, a los que se enfrenta nuestro sector, son similares en muchas partes del mundo. Por eso, la Unión Internacional de Panaderos y Pasteleros apoya a las Asociaciones Nacionales de Panadería y Pastelería y promueve la maravillosa labor de todos los profesionales de la panadería y pastelería en el mundo.

Pan para el Alma

Los globos

Un niño negro contemplaba extasiado al vendedor de globos en la feria del pueblo. El pueblo era pequeño y el vendedor había llegado pocos días atrás, por lo tanto no era una persona conocida...

En pocos días la gente se dio cuenta de que era un excelente vendedor ya que usaba una técnica muy singular que lograba captar la atención de niños y grandes. En un momento soltó un globo rojo y toda la gente, especialmente los potenciales, pequeños clientes, miraron como el globo remontaba vuelo hacia el cielo.

Luego soltó un globo azul, después uno verde, después uno amarillo, uno blanco...

Todos ellos remontaron vuelo al igual que el globo rojo...

El niño negro, sin embargo, miraba fijamente sin desviar su atención, un globo negro que aún sostenía el vendedor en su mano.

Finalmente decidió acercarse y le preguntó al vendedor: Señor, si soltara usted el globo negro. ¿Subiría tan alto como los demás?

El vendedor sonrió comprensivamente al niño, soltó el cordel con que tenía sujeto el globo negro y, mientras éste se elevaba hacia lo alto, dijo: No es el color lo que hace subir, hijo. Es lo que hay adentro.

Extraído de: "www.taringa.net"



**Estamos siempre en la elaboración diaria
de los mejores panificados**



LESAFFRE





Molino Río Uruguay S.A

75 años

*brindando calidad y servicio
junto al industrial*



ISO 9001:2008 REG: 1922/01



ISO 9001:2008 REG: 1688/0

Planta de Producción, Administración y Ventas: Gral. Aguilar 1215

Tel. 2203 5120 - 2203 4740. Departamento de Calidad: int. 5031

Atención Personalizada: 099 664 771

E-mail: mru@molinoriouruguay.com

Visite nuestro sitio web: www.molinoriouruguay.com

