



En esta edición:

## Carta de Jean-Pierre Crouzet



## Noticias de la UIB

*Próximas reuniones de la UIB en París (5 de Marzo de 2012)  
- Programa General y Órdenes del día de las Comisiones de Trabajo  
Reunión del Presidium de la UIB en México en Agosto  
Preparativos del Congreso en Munich en Septiembre del 2012*



## Noticias CEBP

*Próxima reunión de la CEBP en París (6 de Marzo de 2012)*



## Noticias CIPAN

*Reunión Alternativa de CIPAN en Montevideo, Uruguay*



## Información de los Socios

*Argentina: Día Mundial del Pan en Tecnópolis  
Suiza busca al mejor maestro de formación  
Irlanda vuelve a la UIB*



## Informe Especial

*Calendario ferial de Panadería-Pastelería actualizado*



## Receta del Mes (de España)

*Pan de Cruz*



*¡Las Comisiones de Trabajo de la UIB no dejan de crecer!*



Todo el contenido de esta Newsletter y mucha más información en  
[www.uibaker.org](http://www.uibaker.org)

# Carta de Jean-Pierre Crouzet

---

*Estimado Sr. Presidente Becker,*

*Queridos colegas y amigos de la Unión Internacional de la Panadería y de la Panadería-Pastelería:*

Es un gran placer para la Confederación Nacional de la Panadería Francesa dar la bienvenida el próximo día 5 de Marzo a los delegados de la UIB para la celebración de sus reuniones de las Comisiones de Trabajo en el marco de la feria Europain.

En las reuniones de las diferentes Comisiones de Trabajo podremos intercambiar y comparar asuntos que preocupan a los panaderos de todo el mundo, cualquiera que sea el país donde desarrollan su oficio, tales como:

- La situación económica de nuestras empresas en un mercado cada vez más competitivo
- La política social frente a nuestros empleados
- Los problemas nutricionales relacionados con el pan
- El fortalecimiento de la colaboración entre nuestras organizaciones patronales nacionales
- La formación profesional
- La organización de los diferentes concursos internacionales
- etc.

No dejen de dar una vuelta por los pasillos de la feria Europain, un evento que se ha convertido en el escaparate global de los conocimientos y las nuevas tendencias en panadería, pastelería y consumo fuera del hogar.

Y para terminar este día, el Sr. Patrice Jacquelin, Presidente de Europain, el Sr. Patrice Mora, Presidente de EKIP, los "Fabricantes de equipos para el sabor", y yo mismo, les invitamos a la celebración de la cena en honor de la UIB en los Salones Boffrand de la Presidencia del Senado, en presencia del Sr. Jean-Pierre Raffarin, ex Primer Ministro de Francia y Vice-Presidente del Senado.



*Jean-Pierre Crouzet*

Presidente de la Confederación Nacional de la Panadería Francesa

# NOTICIAS DE LA UIB

## Próximas reuniones de la UIB en París



**El próximo día 5 de Marzo de 2012, las cuatro Comisiones de Trabajo de la UIB se reunirán en el Salon EUROPA IN de París (Francia)**

*Todas las reuniones tienen lugar en el Parque de Exposiciones Paris Villepinte, Sala 501, Centro de Reuniones 5, Planta baja*

### PROGRAMA GENERAL

- 09:30 – 11:00 Reunión de la Comisión “Economía y Política Social”
- 11:15 – 12:45 Reunión de la Comisión “Marketing y Publicidad”
- 13:00 – 14:00 Almuerzo
- 14:15 – 15:45 Reunión de la Comisión “Formación Profesional”
- 16:00 – 17:30 Reunión de la Comisión “Organización”
- 19:30 **Cena de gala en honor de la UIB en el Senado de Francia.**  
(Recuerden llevar su tarjeta personal de invitación y un documento de identidad)



**El Palacio de Luxemburgo - Sede del Senado francés y lugar especial para la cena de gala de la UIB.**





# NOTICIAS DE LA UIB

## Órdenes del día para las cuatro Comisiones de Trabajo de la UIB - Lunes, día 5 de Marzo de 2012

### COMISIÓN ECONOMÍA Y ASUNTOS SOCIALES

09:30 – 11:00 horas  
Presidente: Christian Vabret

Orden del día:

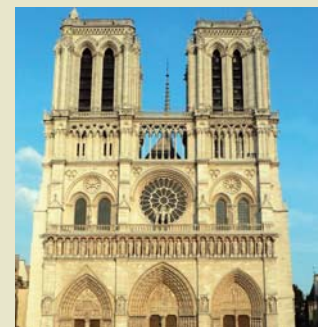
1. Informes de la situación de los sectores de panadería en los países participantes
2. Contenido de sal en el pan
3. Asuntos varios

### COMISIÓN MARKETING Y PUBLICIDAD

11:15 – 12:45 horas  
Presidente: Lorenzo Alonso

Orden del día:

1. Lectura y aprobación del acta de la sesión anterior
2. Preparativos para el Congreso Internacional de Nutrición 2013
3. Revitalización de las actividades del Día Mundial del Pan
4. Discusión sobre proyectos de responsabilidad social
5. Asuntos Varios



### COMISIÓN FORMACIÓN PROFESIONAL

14:15 – 15:45 horas  
Presidente: Kaspar Sutter

Orden del día:

1. Bienvenida e introducción
2. Revisión de la reunión de Comisión en Verona
3. Concursos
  - a) Concurso Internacional de Jóvenes Panaderos (no hay organizador para 2012)
  - b) World Skills 2013
4. Encuesta Formación (propuesta)
5. Preparación Congreso 2012 (presentación formación profesional)
6. Asuntos varios

### COMISIÓN ORGANIZACIÓN

16:00 – 17:30 horas  
Presidente: Boldiszár Ilonka

Orden del día:

1. Aprobación del acta de la sesión anterior en Verona
2. Cuestionario de los nuevos miembros
3. Fortalecer la cooperación de los miembros y de las Comisiones
4. Asuntos varios
  - a. UIB y UIPCG
  - b. Informe del Presidente Becker sobre las negociaciones de los últimos 5 meses
  - c. Certificado para los miembros de la UIB, detalles de la ceremonia y de los diplomas



# NOTICIAS DE LA UIB

## Reunión del Presidium de la UIB en Mexico DF



En el mes de Agosto de 2012, los miembros del Presidium de la UIB se reunirán en la Feria MEXIPAN que se celebra del 22 al 25 de ese mes.

En un principio había sido previsto celebrar también algunas reuniones de Comisiones de Trabajo en el marco de esta importante feria, pero dado el intenso calendario de reuniones que la UIB tiene para este año 2012, el encuentro de México se limita finalmente al Presidium de la UIB. Se esperan encuentros interesantes con los representantes de la gran cantidad de países que

acudirán a la feria Mexipan. Invitamos a los delegados de CIPAN que estén interesados en ver cómo funcionan las Comisiones de la UIB a celebrar -si hay un número suficiente- unas reuniones abiertas con los interesados.



## Preparativos para el Congreso UIB 2012 en Munich

La Secretaría General de la UIB ya está preparando el próximo Congreso de la UIB que se celebrará en Munich (Alemania) del 15 al 18 de Septiembre de 2012.

El PROGRAMA PRELIMINAR de las reuniones y los eventos ya está disponible en [www.uibaker.org](http://www.uibaker.org), así como el FORMULARIO DE RESERVA DE HOTEL:

[http://www.uibaker.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=186](http://www.uibaker.org/index.php?option=com_content&view=article&id=186)

Eventos especiales previstos para el Congreso 2012:

**IBA SUMMIT:** En este foro de primer nivel para tomadores de decisiones de todo el mundo se abordarán los temas de actualidad clave para el sector. IBA Summit es un acto organizado por la Asociación Central de Panaderos Alemanes (Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.) y se celebrará un día antes del inicio de la feria - el 15.09.2012.



Entrega de la MEDALLA DE HONOR de la UIB al señor John Dalli, Miembro del Parlamento Europeo.

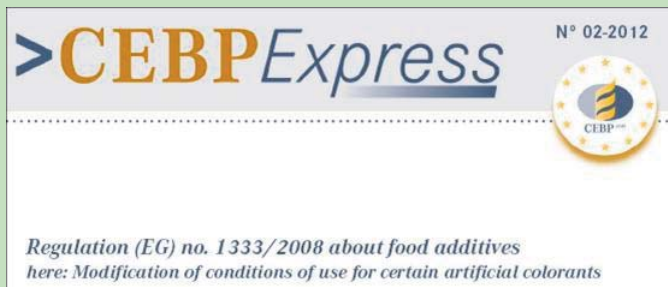
Entrega de la distinción PANADERO MUNDIAL DEL AÑO 2012 al Sr. Andreu Llargués de España.



## Próxima reunión de la CEBP en París (6 de Marzo de 2012)

El próximo día 06 de Marzo, en el marco del Parlamento y la Asamblea General, previstas para los días 12 y 13 de Junio respectivamente. La Junta Directiva de la CEBP se reúne 3 ó 4 veces al año y actualmente se ocupa de diversos temas tales como "el contenido máximo de cadmio en los alimentos", "la necesidad tecnológica de las enzimas alimenticios" o "el desarrollo actual de la ingeniería genética y de la alimentación".

El próximo día 06 de Marzo, en el marco del Salón Europain, el comité técnico de la CEBP, que se ocupa de desarrollar un nuevo concepto de la CEBP, se reunirá de nuevo. Este Comité se compone de los Secretarios Generales de las Asociaciones Nacionales de Panadería de Alemania, Francia, Dinamarca y España. Posteriormente, la Junta Directiva de la CEBP se reunirá para debatir sobre temas operativos y para preparar a la próxima Noche



## NOTICIAS CIPAN



### Reunión Alternativa de CIPAN en Uruguay

La Confederación Interamericana de la Industria del Pan (CIPAN) se reunió los pasados días 4 y 5 de Noviembre en Montevideo, Uruguay, para llevar un extenso programa de actividades. Durante las actividades que se llevaron a cabo, los representantes de las asociaciones de industriales panaderos de Latinoamérica pudieron conocer el Centro de Panaderos del Uruguay (CIPU) y visitar el museo de la alimentación.

Durante los dos días de trabajo, se trataron los siguientes temas:

- Campañas de promoción del pan y rebaja del agregado de sal en el pan
- Calidad y costo de las materias primas
- Mano de obra (formación y capacitación, dificultades para la obtención de mano de obra cualificada)
- Competencias nacionales e internacionales
- Panadero del Año CIPAN, cuya distinción cayó en el Ing. Antonio Arias Ordóñez
- Reunión de la UIB
- Informe financiero
- Plan de inclusión de nuevos miembros.
- Próximo congreso en México
- Exposición de cada uno de los participantes sobre la situación del sector en su país



Los anfitriones Uruguayos se desvivieron en atenciones, coronando las jornadas con el excelente final de fiesta en una estancia en las cercanías de Montevideo.





# INFORMACIÓN DE LOS SOCIOS



## Irlanda vuelve a la UIB

Irlanda

El Presidente y el Secretario General de la UIB se reunieron los días 30 y 31 de enero de 2012 en Dublín con la junta directiva de la FCBA, la Asociación Panadera de Irlanda. A la reunión, en la cual se trataron en profundidad temas actuales como el contenido de la sal en el pan, asistieron también el Sr. Christian Vabret de Francia, así como los señores Andrzej Szydłowski y Henryk Piesiewicz de Polonia.

Asimismo, los asistentes tuvieron la oportunidad de visitar la panadería McCloskey's en la localidad de Drogheda, cerca de la capital irlandesa.

La UIB se alegra mucho de que la Federación Irlandesa pudo confirmar su decisión de volver a ser miembro activo de la UIB a partir de este año 2012.

Desde nuestra Unión Internacional queremos expresar nuestro agradecimiento por este encuentro informativo y exitoso y muy especialmente por la hospitalidad y calurosa bienvenida de los anfitriones irlandeses.



## Un pan contra el hambre en el mundo

Suiza

Por quinta vez consecutiva, las panaderías en toda Suiza ofrecerán, entre el 22 de Febrero (miércoles de ceniza) y el 8 de Abril (domingo de Resurrección), el "Pan para compartir", una aportación concreta a la lucha contra el hambre en el mundo.

En los últimos años, más de 300 panaderías con 580 puntos de venta, han añadido el "Pan para compartir" a su oferta de productos. Con su participación en esta campaña apoyan la lucha contra el hambre en el mundo. Por cada unidad de estos pequeños panes especiales, decorados con una banderita, que vendan hasta finales de la Semana Santa, las panaderías pagan 50 céntimos a este programa de fines benéficos.

### *Un proyecto, muchos resultados*

Los Panaderos que participan en el programa, lo hacen en solidaridad con los pueblos pobres y con el objetivo de recaudar fondos para financiar proyectos. La receta de pan es opcional, puede incluso ser un pan existente, pero se ruega que sea un pan fácilmente divisible en cuatro o más partes. "Este proyecto tiene mucho impacto en Suiza", explica Antonio Hautle, director del Programa. "Abre debates sobre el tema del hambre y promueve el diálogo y la concienciación entre los residentes de los barrios y en los pueblos. Y no hay que olvidar que este tipo de actividades es lo que distingue a una panadería o una pequeña tienda de comestibles de los supermercados impersonales."



# INFORMACIÓN DE LOS SOCIOS

---



Suiza

## Suiza busca al mejor Maestro de Formación Profesional en Panadería-Pastelería

El sector de la panadería-pastelería en Suiza buscará, por segunda vez, al mejor Maestro de Formación del año 2012, junto con otras profesiones del sector de la alimentación. Para ello piden a los estudiantes en formación profesional que apunten a sus jefes.

Un proveedor del sector de la alimentación y la revista "Gastrojournal" premiarán a los mejores Maestros de Formación de los cuatro sectores panadería-pastelería, carnicería, cocina y restauración.

A los ganadores de cada categoría se les otorga el "Premio Portador de Futuro" y, como reconocimiento por su dedicación a la promoción de jóvenes talentos, reciben un premio de 10.000 francos. También el alumnos que lo había propuesto se lleva un premio en especie por valor de 5.000 francos suizos (aprox. 4.140 € / \$5.360 USD).

Los estudiantes que creen que sus maestros deberían ganar este premio por su capacitación, motivación, creatividad y personalidad, están invitados a registrarles en la página web [www.zukunftstraeger.ch](http://www.zukunftstraeger.ch).



Argentina

## DÍA MUNDIAL DEL PAN Y EL DÍA DEL INDUSTRIAL PANADERO EN TECNÓPOLIS

En un marco sin precedentes, como el que otorgaron las calles de Tecnópolis en Villa Martelli se celebraron el Día Mundial del Pan y el Día del Industrial Panadero Argentino

Coincidiendo el Día Mundial de la Alimentación con el Día Mundial del Pan (16 de Octubre) por así haberse resuelto hace algunos años por la Unión Internacional de Panaderías y a la vez a días de la fecha conmemorativa del día del Industrial Panadero Argentino (10 de octubre), se llevó a cabo el día 14 de octubre en Tecnópolis, dicha celebración.

sigue en la página siguiente...





# INFORMACIÓN DE LOS SOCIOS



Argentina

## Continuación: DÍA MUNDIAL DEL PAN EN TECNÓPOLIS

En el marco de un día primaveral (casi de verano) se repartieron unas quince mil porciones (entre medias lunas, panes, budines y pan dulce) que hicieron las delicias de los asistentes a la enorme Feria de Tecnópolis.

Acompañando a su vez al Ministerio de Salud que en dicha ocasión se sumó a los festejos alimenticios, promoviendo una dieta saludable y también el consumo del Menos Sal + Vida. Se contó así con el acompañamiento del Chef Martiniano Molina que desplegó en su escenario recetas saludables y la presentación musical de la extraordinaria artista Carolina Herrero, fueron un marco excepcional e inesperado.

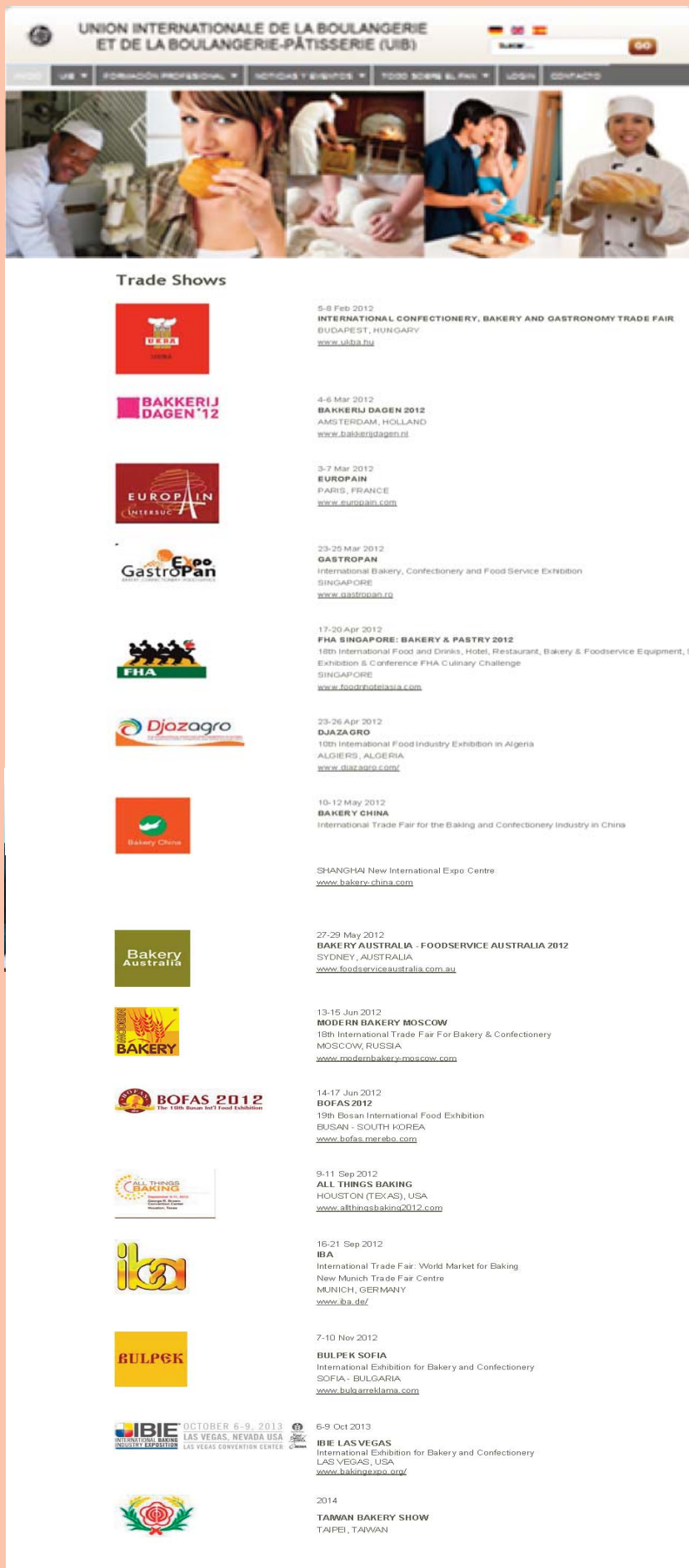
Hasta los componentes de la ya famosa "Fuerza Bruta", se tomaron un tiempito para saborear las deliciosas piezas, sumándose así también al festejo.

Miles de jóvenes y niños de escuelas de todo el país, por la tarde temprano y los adultos más tarde se llevaron conjuntamente con el sabor de nuestros productos folletos explicativos del porqué del festejo y del sentido de la FAIPA y de la PANADERÍA ARGENTINA.

Con la promesa flotando de ampliar el festejo a varios días y con un salón especial que rememore también la historia del Pan y la Panadería Argentina, para el 2012, nos fuimos, cansados de cuerpo pero rebotantes del alma y con el sabor dulce del deber cumplido.



# INFORME ESPECIAL



The screenshot shows the website of the Union Internationale de la Boulangerie (UIB). At the top, there is a navigation menu with options like 'HOME', 'UIB', 'FORMACIÓN PROFESIONAL', 'NOTICIAS Y EVENTOS', 'TODO SOBRE EL PAIN', 'LOGIN', and 'CONTACTO'. Below the menu is a banner image featuring several people in a bakery setting. The main content area is titled 'Trade Shows' and lists various international trade fairs with their dates, locations, and websites.

Logo	Date	Event Name	Location	Website
	5-8 Feb 2012	INTERNATIONAL CONFECTIONERY, BAKERY AND GASTRONOMY TRADE FAIR	BUDAPEST, HUNGARY	<a href="http://www.uiba.hu">www.uiba.hu</a>
	4-6 Mar 2012	BAKKERIJ DAGEN 2012	AMS TERDAM, HOLLAND	<a href="http://www.bakkerijdagen.nl">www.bakkerijdagen.nl</a>
	3-7 Mar 2012	EUROPAIN	PARIS, FRANCE	<a href="http://www.europain.com">www.europain.com</a>
	23-25 Mar 2012	GASTROPAN	SINGAPORE	<a href="http://www.gastropan.sg">www.gastropan.sg</a>
	17-20 Apr 2012	FHA SINGAPORE: BAKERY & PASTRY 2012	SINGAPORE	<a href="http://www.foodserviceasia.com">www.foodserviceasia.com</a>
	23-26 Apr 2012	DJAZAGRO	ALGERIA	<a href="http://www.djazagro.com">www.djazagro.com</a>
	10-12 May 2012	BAKERY CHINA	SHANGHAI, CHINA	<a href="http://www.bakery.china.com">www.bakery.china.com</a>
	27-29 May 2012	BAKERY AUSTRALIA - FOODSERVICE AUSTRALIA 2012	SYDNEY, AUSTRALIA	<a href="http://www.foodserviceaustralia.com.au">www.foodserviceaustralia.com.au</a>
	13-15 Jun 2012	MODERN BAKERY MOSCOW	MOSCOW, RUSSIA	<a href="http://www.modernbakery-moscow.com">www.modernbakery-moscow.com</a>
	14-17 Jun 2012	BOFAS 2012	BUSAN, SOUTH KOREA	<a href="http://www.bofas.merexo.com">www.bofas.merexo.com</a>
	9-11 Sep 2012	ALL THINGS BAKING	HOUSTON (TEXAS), USA	<a href="http://www.allthingsbaking2012.com">www.allthingsbaking2012.com</a>
	16-21 Sep 2012	IBA	MUNICH, GERMANY	<a href="http://www.iba.de/">www.iba.de/</a>
	7-10 Nov 2012	BULPEK SOFIA	SOFIA, BULGARIA	<a href="http://www.bulgarrebama.com">www.bulgarrebama.com</a>
	6-9 Oct 2013	IBIE LAS VEGAS	LAS VEGAS, NEVADA USA	<a href="http://www.bakingshow.org/">www.bakingshow.org/</a>
	2014	TAWAN BAKERY SHOW	TAIPEI, TAIWAN	

## Calendario de Ferias Profesionales del Sector Panadería-Pastelería en el año 2012

El Calendario actualizado de Ferias Profesionales del Sector de la Panadería-Pastelería ya está disponible en la página web de la UIB --> NOTICIAS Y EVENTOS --> FERIAS

Enlace directo:  
[http://www.uibaker.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=253](http://www.uibaker.org/index.php?option=com_content&view=article&id=253)

# RECETA DEL MES

## PAN DE CRUZ



*Gracias a ASEMPAN, la Escuela de Panadería en Madrid (España), por esta receta.*

*Pan originario de Castilla-La Mancha, concretamente de Ciudad Real. Esta especialidad se elabora a partir de una masa candéal, tiene una gran conservación y es ideal para acompañar los quesos y vinos manchegos.*

### Composición de la masa

1000 gr	Harina media fuerza
450 ml	Agua
200 gr	Masa madre
20 gr	Levadura
18 gr	Sal



### Proceso de elaboración

*Amasar y refinar hasta conseguir una masa de consistencia dura y tenaz.*

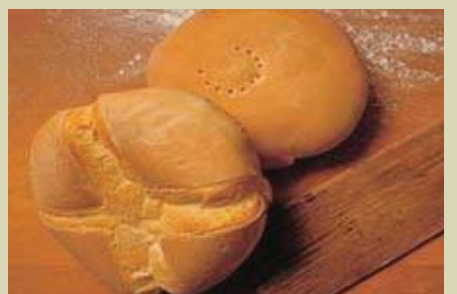
*Dividir piezas de 750 gr y después bolear cerrando bien la bola.*

*Aplanar la bola. Los extremos deben quedar más bajos que el centro, imitando la forma de un sombrero.*

*Fermentar a temperatura y humedad ambiente, y aunque debe entrar al horno ligeramente acortado, hay que prestar atención a las corrientes de aire.*

*Diez minutos antes de cocer, tallar una cruz. Colocar la pieza en la pala con la cruz hacia abajo y pinchar la parte superior para que no reviente por los laterales.*

*Hornear sin vapor a 200° C durante 40 minutos.*





# ¡Las Comisiones de Trabajo de la UIB no dejan de crecer!

Nos alegramos mucho de poder informar que las Comisiones de Trabajo de la UIB están llevando a cabo un trabajo cada vez más activo. No solo se están realizando nuevas encuestas entre los miembros de nuestra Unión, también se apuntan cada vez más países que quieren formar parte y trabajar de forma activa en nuestra misión internacional. Las cuatro Comisiones de Trabajo de la UIB tienen ahora los siguientes miembros:

 **Comisión “Economía y Asuntos Sociales”**

**MIEMBROS**

-  AUT
-  ESP
-  FRA
-  NLD
-  POL

  
Presidente: Christian Vabret (FRA)



 **Comisión “Formación Profesional”**

**MIEMBROS**

-  CHE
-  CHN
-  CIPAN
-  DNK
-  DZA
-  ESP
-  FRA
-  NLD
-  SWE
-  TUR

  
Presidente: Kaspar Sutter (CHE)



 **Comisión “Marketing y Relaciones Públicas”**

**MIEMBROS**

-  BRA
-  ESP
-  FRA
-  GRE
-  ITA
-  POL

  
Presidente: Lorenzo Alonso (ESP)



 **Comisión “Organización”**

**MIEMBROS**

-  FIN
-  HUN
-  ITA
-  LUX
-  SWE

  
Presidente: Boldizsár Ilonka (HUN)



## RECORDATORIOS

### FECHAS A RECORDAR

5 de Marzo de 2012 - Reuniones de las Comisiones de Trabajo de la UIB en París - EUROPAIN

19-22 Agosto de 2012 - Reunión del Presidium en México DF - MEXIPAN

15-18 Septiembre de 2012 - Congreso UIB en Munich (Alemania) - IBA

13-16 Septiembre de 2013 - Congreso UIB en Granada (España) - ICN International Congress of Nutrition

