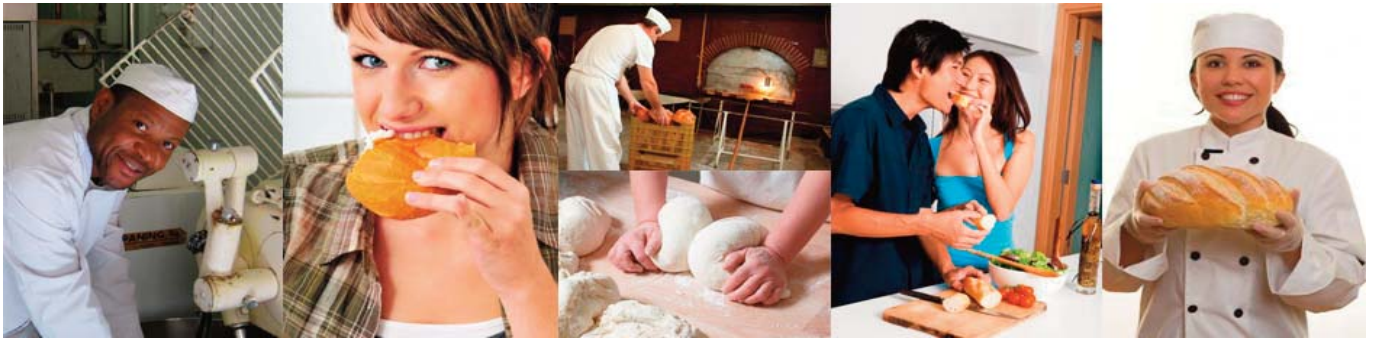




# UIB NEWSLETTER NO. 9

Octubre 2010



## Carta de Antonio Arias, CIPAN



Hablar de la Industria Panificadora en América, es hablar de artesanía, tradición, olor, sabor y variedad.

Hoy en día se puede decir que hay un gran intercambio de variedades y fórmulas en todos nuestros países, por ejemplo en México se cuenta con una de las mayores variedades de pan en el mundo, donde se adoptan cada día nuevos sabores, formas y texturas.

La Panificación nos llegó de Europa, y poco a poco la asimilamos, la hicimos nuestra y el ingenio ha ido mas allá, desarrollando infinidad de formas, mezclándole los sabores, frutas y sabores típicos de cada región haciendo cada día mas rica nuestra variedad.

Sin embargo en casi toda América los consumos Per Cápita no son muy altos ya que existe una gran costumbre de consumos de productos derivados del maíz, siendo estos productos, importantes competidores hacia el consumo del pan.

Por otro lado, la situación económica financiera,

como en el resto del mundo, no está por demás decir que es igual de complicada hoy en día, no permitiendo modernizarnos y en muchos de los casos pagando impuestos excesivos, competimos con mercados de economía informal y la inseguridad que hoy día nos está afectando mucho, no obstante, la Industria Panificadora sigue trabajando fuerte, capacitando y creando nuevos empleos. Mas, sin embargo, Brasil y Argentina están haciendo un excelente trabajo, incrementando sus consumos, teniendo un buen precio al público y una estupenda relación con las autoridades y han conseguido todo esto gracias a la Gran Unión que existe entre sus agremiados.

No debemos olvidar que el Pan y la Salud van de la mano, los buenos hábitos de vida, el ejercicio y la sana alimentación son un factor muy importante para que no se dejen de consumir nuestros productos, es el futuro de nuestra industria. Tenemos todos un gran reto, el de combatir la obesidad, ya que poco a poco y con los nuevos hábitos de vida y costumbres se ha ido apoderando de nuestras poblaciones.

¡Una buena comida siempre va acompañada de un Buen Pan!

## Elecciones Presidium y Auditores

Durante el Congreso de la UIB en Poznan (Polonia), se reeligió por unanimidad, para los próximos dos años, el Presidium de la UIB y los dos nuevos Auditores: Günther KOERFFER de Suecia y Michalis MOUSIOS de Grecia.

P  
R  
E  
S  
I  
D  
I  
U  
M



Peter  
BECKER  
Presidente



Lorenzo  
ALONSO  
Vicepresidente



Boldiszar  
ILONKA  
Vicepresidente



Roberto  
NÚÑEZ  
Vicepresidente



Antonio  
ARIAS  
Sustituto CIPAN



Kaspar  
SUTTER  
Vicepresidente



Christian  
VABRET  
Vicepresidente



Henri  
WAGENER  
Tesorero



José María  
FERNANDEZ DEL VALLADO  
Secretario General

A  
U  
D  
I  
T  
O  
R  
E  
S



Günther  
KOERFFER  
(Auditor)



Michalis  
MOUSIOS  
Auditor

# NOTICIAS DE LA UIB

## La UIB celebró su reunión anual del Congreso en Poznan (Polonia)



En respuesta a la invitación de la Federación Polaca de Panaderos, delegados de Alemania, Dinamarca, Eslovaquia, España, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Israel, Italia, Luxemburgo, Polonia, Suecia, Suiza y CIPAN (en representación de Argentina, Brasil, Chile, México, Paraguay, Perú, Uruguay y Venezuela) se han reunido en Poznan (Polonia), para participar en la reunión anual del Congreso de la Unión Internacional de la Panadería y de la Panadería-Pastelería (UIB). La reunión coincidió con las Ferias BAKEPOL, POLAGRA-TECH, GASTRO TRENDY y POLAGRA FOOD, y se celebró en la MTP.

El Sr. Andrzej SZYDŁOWSKI, de Gdansk, ex presidente de la UIB y de la Federación Polaca de Panaderos, fue galardonado con el primer Premio "Panadero del Año" que la UIB otorga en toda su historia. Este premio fue creado para homenajear, cada año, a un panadero excepcional a nivel mundial, y es el galardón más importante que el sector de la panadería puede ofrecer a un profesional panadero en todo el mundo.

El Congreso confirmó la admisión de las Federaciones Nacionales de Panaderos de Argelia, Australia, Eslovaquia e Israel como nuevos miembros de la UIB.

Se ofreció una visión general sobre la evolución de algunas de las principales cifras económicas del sector, así como un resumen de las actividades de promoción del consumo de pan que se realizan en cada uno de los países miembro, especialmente las destinadas a la celebración del Día Mundial del Pan, el próximo día 16 de Octubre.

Las nuevas reglas para los Concursos Internacionales de Panadería, así como los contenidos del Certificado Profesional Internacional fueron analizados y posteriormente aprobados. Asimismo, se

promoverá en todos los países miembro el Programa Internacional de Intercambio, destinado a permitir que jóvenes panaderos hagan prácticas en panaderías de otros países.

También se acordó que la UIB inicie negociaciones con la Unión Internacional de Confiteros, Pasteleos y Heladeros (UIPCG), con el fin de analizar las posibilidades de trabajar conjuntamente y, eventualmente, convertirse en una única Organización.

La UIB analizó la posibilidad de equipar dos panaderías móviles con el fin de poder proporcionar pan a poblaciones sometidas a situaciones catastróficas, como las producidas por terremotos, tsunamis, etc. Se coordinará a través de las Agencias correspondientes de la ONU.

Asimismo, se aprobó que la primera "Medalla de Honor" de la UIB, destinada a premiar a una persona o una institución que haya destacado en su labor en beneficio de los panaderos de todo el mundo, se conceda al Sr. John DALLI, Comisario de Salud y Política de Consumidores de la Unión Europea. El Sr. DALLI procede de una familia de panaderos de Malta.

Por otra parte, Hans Nadler, de San Antonio (Texas), ha sido galardonado con el Premio "Panadero del Año 2011", que se le entregará el próximo año.

Los miembros actuales del Presidium de la UIB fueron reeligidos por un período de dos años:  
Presidente: Peter Becker (Alemania)  
Vicepresidentes: Lorenzo Alonso (España), Boldizsár Ilonka (Hungría), Kaspar Sutter (Suiza), Christian Vabret (Francia), Roberto Núñez, Sustituto: Antonio Arias (Delegados de CIPAN)  
Tesorero: Henri Wagener (Luxembourg )

A los asistentes se les impartió una conferencia sobre el tema "Garantizar una competencia leal para todas las panaderías", a cargo del Sr. Jaroslaw Fidala, de la Oficina de Allen & Overy en Varsovia. También se les presentó un informe sobre la situación actual del Sector de la Panadería en Polonia, por parte del Sr. Henryk Piesiewicz.

Finalmente se acordó celebrar el próximo Congreso anual en Venecia (Italia), en Octubre de 2011.

Los Delegados de la UIB presentes en Poznan agradecieron al Presidente Stanisław Butka y a todo su equipo de la Federación Polaca de Panaderos la acogida ofrecida en esta hermosa ciudad y la perfecta organización que permitió que esta reunión del Congreso fuese tan eficiente y agradable.

## Hans Nadler, Panadero del Año 2011

El Congreso de la UIB, reunido en Poznan el pasado día 14 de Septiembre de 2010 aprobó, por unanimidad, conceder el Premio "Panadero del Año 2011" a Hans Nadler, de San Antonio, Texas (EE.UU.), ex presidente de la UIB y de la RBA.



El Premio "Panadero del Año" fue creado para homenajear, cada año, a un panadero excepcional a nivel mundial, y es el galardón más importante que el sector de la panadería puede ofrecer a un profesional panadero en todo el mundo. A la edad de 16 años, Hans Nadler comenzó el aprendizaje como pa-

nadero en su Suiza natal. Después de su graduación como Pastelero "Konditor", se fue a los EE.UU. en 1953, donde, durante su servicio militar en San Antonio (Texas), conoció a Minerva. Hans y Minerva se casaron y se fueron a Nueva York, pero finalmente regresaron a San Antonio para iniciar el primer negocio propio: una tienda de panadería, delicatessen y restaurante.

Hasta hoy en día llevan su empresa de forma familiar, sus tres hijos trabajaban en la panadería durante la escuela y la universidad, numerosos sobrinos y sobrinas ganaron parte de su dinero para la universidad trabajando en la panadería. Minerva tiene 3 hermanas que trabajaban en la panadería a la espera del regreso de sus maridos del servicio militar, y 2 hermanos trabajaban también en la panadería después de su servicio en el ejército. Los hijos de amigos y vecinos ganaron, primero como adolescentes, su dinero de bolsillo, y luego, como adultos, su primera experiencia laboral en la panadería. Hans ha sido un miembro muy activo del sector panadero. Fue uno de los fundadores de la Asociación "Greater Southwest Retail Bakers" en 1975 y ha ocupado el cargo de Presidente durante tres mandatos. Hoy en día, continúa como uno de

sus directores. En 1966 se hizo miembro de la RBA (Retail Bakers of America), siendo en 1987 su Presidente Nacional. Actualmente es miembro de su junta directiva y, durante 23 años, ha sido el Director Internacional.



Hans ha representado a la RBA en todos los continentes. Fue Presidente de la Unión Internacional de la Panadería y de la Panadería-Pastelería (UIB) durante 2 mandatos (1998-2002), así como Secretario y Tesorero de la UIB. En la actualidad es Vicepresidente de CIPAN, la Confederación Interamericana de las Industrias de Pan.



Cuando le preguntan a qué atribuye su larga permanencia en el negocio, Hans afirma que todo comenzó con su "Sueño Americano". Él, a cambio, se ha dedicado a dar siempre el mejor servicio a sus clientes en primer lugar, y a producir productos horneados manteniendo siempre una alta calidad. Donde los Nadler "El Cliente siempre es el Rey".



## Programa Internacional de Intercambio

La UIB ofrece a todos los panaderos interesados la posibilidad de incrementar y profundizar sus conocimientos profesionales a través de una estancia en una panadería en el extranjero. Pueden conocer ingredientes diferentes, productos diferentes y formas de trabajar diferentes.

Más información a través de la Secretaría General en Madrid o enviando un email a [admin@uibaker.org](mailto:admin@uibaker.org).

Actualmente disponemos de las siguientes **SOLCITUDES**:

Una pareja de panaderos, con empresa propia en ESPAÑA, busca estancia en una panadería en **ALEMANIA** (preferiblemente BERLIN). Duración de la estancia: 2 semanas, verano 2011.

Un panadero de ESPAÑA con diplomas recientes en panadería y pastelería busca estancia en panadería en **EE.UU.** o **EUROPA**. Duración de la estancia: entre 2 semanas y 2 meses. ¡Disponibilidad inmediata!

Un joven panadero de ESLOVAQUIA busca estancia en una panadería en el sur de **ALEMANIA** para 2 meses durante el primer semestre de 2011. A cambio, ofrece posibilidad de intercambio en la panadería familiar.



# INFORMACIÓN DE LOS SOCIOS



## Los Panaderos Franceses tienen una nueva Identidad

Francia

### Reconocer un Panadero va a ser pan comido...

Después de la cruz verde de los farmacéuticos y la zanahoria roja de los estancos, los panaderos tienen ahora su insignia para ser reconocidos a distancia



en un abrir y cerrar de ojos. ¿Para qué? Demasiadas personas no son conscientes de que un panadero elige sus materias primas, hace la masa y hornea el pan en su tienda. Y con la presencia de muchos fabricantes industriales en el mercado del pan, el

consumidor está perdido.

Con esta nueva identidad, tendrá un punto de referencia para no confundirse más: El comercio que lleva esta insignia es un Panadero en el sentido de la Ley del 25 de mayo de 1998.

### Es una artesanía



Pocas personas lo saben, pero existe realmente una ley que define las condiciones legales para practicar la profesión del Panadero. En resumen, el panadero:

- selecciona sus ingredientes
- lleva a cabo todos los pasos de fabricación en el punto de venta
- garantiza que sus productos no

pueden, en ningún momento de la producción o de la venta, ser congelados o ultracongelados.

### Mostrar la diferencia

Con esta nueva marca que será usada por toda la industria (panaderos, pero también fabricantes de cereales, molineros, proveedores de equipos), es toda una profesión - más de 33.000 panaderos en Francia - que proclama su diferencia con una competencia industrial cada vez más fuerte. Se trata de defender una de las joyas de la tradición francesa, que es tanto un legado como un futuro.



Australia

## Australia busca Panaderos Cualificados

Australia está sufriendo una escasez de mano de obra cualificada en el sector de la panadería y una disminución en el número de jóvenes que comienzan una formación profesional y prácticas. Todas las regiones de Australia necesitan panaderos, por lo que la Federación Australiana de Panaderos BAA (Baking Associations of Australia) está buscando panaderos del extranjero que deseen emigrar a los diferentes lugares de Australia. Los visados que la BAA está contemplando tienen una duración de dos años o más.

Los miembros de la BAA tienen una gran necesidad

de trabajadores debidamente cualificados, y las panaderías están muy interesadas en emplear a panaderos de otros países. La BAA y su agencia de migración asociada se asegurará de una migración sin problemas para los panaderos que decidan venir a Australia.

Para obtener más información, podéis poneros en contacto directamente con la BAA (bakingadvice@bigpond.com , Tlf: +61 02 4340 2000) o contactar con la Secretaría General de la UIB en Madrid (admin@uibaker.org, Tlf: +34 915 346 996).



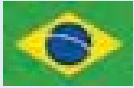
Finlandia

## Jari Elonen, nuevo Presidente de la Federación Finlandesa de Panadería

Jari Elonen, director general de Elonen Oy Leipomo (la Panadería Elonen), asumió el cargo de Presidente de la Federación Finlandesa de Panadería a principios de este año. El nuevo presidente está muy familiarizado con las actividades de la Federación, ya que anteriormente se desempeñó como presidente del consejo y vicepresidente de la junta directiva.

Elonen dice que el anterior presidente, Anders Bonden, dejó una buena base para trabajar, ya que hizo un excelente trabajo como Presidente y era muy querido. Elonen desea encontrar la misma intensidad y el tiempo para realizar la tarea. Además de los asuntos nacionales es necesario cuidar las relaciones internacionales, lo cual Anders hizo de forma admirable. Juntos han visitado ya a sus colegas nórdicos y europeos. Elonen espera ser un Presidente fácilmente accesible y abierto para poder discutir y buscar juntos soluciones a los problemas. Él cree que, al final, los problemas son similares en las panaderías en todo el mundo y de todos los tamaños, y por lo tanto podemos trabajar juntos para hacerles frente.





Brasil

# AIPAN, la Asociación de Industriales de Panadería y Pastelería de São Paulo y el IDPC - Instituto para el Desarrollo de la Panadería y Pastelería celebran FIPAN 2010 en São Paulo

Del 20 al 23 de Julio se llevó a cabo la 17ª edición de FIPAN - Feria Internacional de la Panificación, Confeitería y del Comercio Minorista Independiente de



Alimentos que, de nuevo, rompió todos los récords anteriores en número de visitantes y volumen de negocios: Tuvo 56.000 visitantes - y más del 90 % de ellos pertenecientes al mercado de la panificación y confitería - y, por lo tanto, muy interesados en conocer las más recientes versiones de equipos, máquinas insumos y las últimas noticias del sector. Esta gran cantidad de público visitante resultó en el récord de volumen de negocios.



Entre los visitantes de FIPAN 2010, estuvieron presentes alrededor de un millar de ciudades de todos los estados de Brasil, además de tener 45 países

visitantes, lo que estableció de manera definitiva, el carácter internacional de FIPAN, con expositores de tres continentes.

Otro acontecimiento muy importante de FIPAN 2010 fue la inauguración de la Escuela Móvil de Panadería y Pastelería, que va a enseñar nuevas técnicas y nuevos productos de panadería y confitería en las ciudades satélites y en los barrios en las afueras de São Paulo.

La Escuela Móvil de Panadería está montada sobre un chasis de 15 metros de longitud. También tiene una unidad que se abre y cuando

abierta crea un espacio adicional de 8 metros de largo y 2 metros de ancho. La superficie total, con el avance abierto, tiene 60 m<sup>2</sup>. Está equipada con una panadería con todo lo necesario para producir panes y pasteles en las clases prácticas. También tiene equipos audiovisuales para conferencias y clases teóricas, con capacidad para 25 estudiantes sentados en sus pupitres.



La inauguración de la Escuela Móvil de Panadería y Pastelería fue la realización de un sueño de la actual junta directiva de las



entidades representativas de la industria panadera de São Paulo, presididas por el Sr. José Antero Pereira, y debe dar una gran contribución a la reducción de la escasez de mano de obra cualificada del sector, que tiene un déficit de cerca de 10.000 trabajadores.

Uno de los eventos más a destacar en FIPAN 2010 fue el final de la Primer Copa Paulista de Panadería y Confeitería, con los finalistas de seis ciudades en el Estado de São Paulo, compitiendo en dos categorías: panes rellenos (funcionales o no) y tortas y pasteles. El propósito de este concurso es fortalecer la industria panadera y confitera de São Paulo en su conjunto y estimular la creatividad de los profesionales.



# “RECETA DEL MES”

## Pan de los Dos Castillos de Weinheim



*Agradecemos a la Federación Alemana el envío de esta receta.*

### Masa madre de centeno (TA 180)

2.000 gr de harina de centeno, tipo 997/1150  
1.600 gr de agua  
100 gr de iniciador de leudado  
Total: 3.600 gr de masa de centeno  
(sin iniciador de leudado)

*Mezclar todo y amasar durante 3 minutos en primera marcha.*

*Temperatura de la masa: 28°C, bajando hasta 23°C, tiempo de reposo: 16 – 24 horas*

### Masa de crecimiento

500 gr de harina de trigo integral / mediano  
500 gr de copos de avena  
500 gr de semillas de girasol  
1.200 gr de semillas de calabaza  
2.700 gr de agua 70-80°C  
Total: 5.400 gr de masa de crecimiento

*Dejar crecer durante al menos 3 horas.*



### Masa de pan

4.000 gr de harina de trigo, tipo 550  
1.500 gr de harina de trigo, tipo 1050  
1.500 gr de harina de centeno, tipo 1150  
3.600 gr de masa madre de centeno  
5.400 gr de masa de crecimiento  
50 gr de malta tostada  
200 gr de levadura  
230 gr de sal  
aprox. 3.200 gr de agua  
Total: 19.680 gr de masa

*Amasar con amasadora de espiral:*

*2 minutos en primera marcha  
4 minutos en segunda marcha*

*Temperatura de la masa: 26° C.  
Tiempo de reposo: 15 minutos*

### Procesamiento:

*Utilizar 580 gramos de masa para cada hogaza de pan. Las hogazas se forman en bola, se les pasa encima una brocha con agua y se vuelcan en una mezcla de granos. A continuación, se colocan en el aparato de recuperación que, previamente, se ha espolvoreado bien con harina de patata.*

### Cocción:

*Fermentación final: aprox. 45 minutos en cámara de fermentación, humedad relativa de ambiente de 72° C. Antes de introducir en el horno, los panes se pueden cortar como se muestra en la foto. Temperatura del horno: 240° C bajando a 200° C. Inyección de vapor: normal. Tiempo de cocción: aprox. 45-50 minutos. Al principio con el extractor cerrado, abrir después de 2 minutos y volver a cerrar después de otros 5 minutos. Según el color de corteza deseado, el extractor se puede volver a abrir poco antes de descargar.*

*Cantidad total de harinas: 10.000 gr.  
Proporciones de mezcla: 60% de trigo - 35% de centeno - 5% de avena*

# NOTICIAS DE LA CEBP



## Reunión del Comité Ejecutivo y la Asamblea General de la CEBP en Bruselas, los días 12 y 13 de Octubre de 2010

CEBP, la Confederación Europea de Organizaciones Nacionales de Panadería y Pastelería, celebró su Asamblea General anual en Bruselas, el día 13 de Octubre de 2010.

El día antes, como en años anteriores, los panaderos y pasteleros europeos ofrecieron una recepción, en honor de los miembros del Parlamento Europeo, bajo el patrocinio del Dr. Peter Liese, MPE. En la misma, se presentarán productos típicos de panadería y pastelería de cada país, para realzar la importancia del pan en la Union Europea. El acto fue presidido por la MPE Renate Sommer, de Alemania, y contó con la presencia de la MPE Pilar Ayuso, de España.



La Asamblea General modificó los Estatutos, estableció una revisión de las cuotas para todos los miembros y aprobó las cuentas anuales. Finalmente, se eligió el nuevo Comité Ejecutivo para los próximos tres años: Presidente: Henri Wagener (Luxemburgo); Vicepresidentes: Jean-Pierre Crouzet (Francia) y Peter Becker (Alemania); Vocales: Carsten Wickmann (Dinamarca) y José María Fernández del Vallado (España). Asimismo se eligieron como Auditores a Theo Volkeri y Harry Housmans, ambos de Holanda.

El nuevo Comité Ejecutivo decidió nombrar a Amin Werner, Secretario General de la Federación Alemana, como nuevo Secretario General de la CEBP, a partir del 1 de Enero de 2011, en sustitución del Dr. Eberhardt Groebel, que ha decidido jubilarse. Asimismo, se nombró a Jacques Linster, de Luxemburgo, como representante autorizado responsable de las finanzas de la CEBP. (retire) (appoint) (authorised representative).

Todos los presentes agradecieron su extraordinaria labor en la CEBP al Dr. Groebel quien entregó una memoria muy completa de las actividades realizadas hasta la fecha.

[www.uibaker.org](http://www.uibaker.org)



## Novedades en la página web de la UIB

“Para tener Energía - Come PAN cinco veces al Día”

Con este y otros carteles, México fomenta el consumo del Pan. Podéis conocer las campañas promocionales de otros países (Alemania, Austria, España, Italia, Suiza) en:

[www.uibaker.org](http://www.uibaker.org) > Noticias y Eventos > Campañas Promocionales

## RECORDATORIOS

Enviadnos material sobre las Actividades Promocionales para el Día Mundial del Pan y otros eventos nacionales y regionales de vuestra Federación (folletos, carteles, anuncios) para intercambiar la información entre los países de la UIB.

Preguntad las Panaderías Miembro de vuestras Federaciones si están dispuestos a participar en el Programa Internacional de Intercambio de la UIB. Actualmente, tenemos tres solicitudes de intercambio.

¡Esperamos vuestras contribuciones para la sección “Noticias de los Socios”!

Las próximas “Recetas del Mes” deben ser remitidas por  
GRECIA (Fecha límite: 15 de Octubre de 2010)  
HUNGRÍA (Fecha límite: 15 de Noviembre de 2010)  
ITALIA (Fecha límite: 15 de Diciembre de 2010)

### FECHAS A RECORDAR

Presidium y Comisiones de Trabajo:  
24 - 28 de Marzo de 2011, en Madrid (España)  
Congreso, Octubre 2011 en Venecia (Italia)  
Congreso 2012 en Munich (Alemania)

