

Líneas equipadas que incluyen todos los elementos de hornos, amasadoras, cabezales, bandejas, ingredientes, harinas... que permiten definir con precisión los productos y el proceso. En definitiva, un gran producto que da soporte a las panaderías en todas sus necesidades.

en origen geográfico y su calidad diferenciada de las materias primas.

Pag 11

ENTREVISTA



José Ángel Pedrosa Rodríguez

"No hemos sabido darle a nuestro oficio el sitio que se merece" dice el presidente de los panaderos jienenses.

Pag 12

REPORTAJE



Programa formativo para nuevas tecnologías
Ideado para una formación especializada que ayuda a mantener el nivel tecnológico y asegurar la calidad en materia de seguridad alimentaria.

Pag 13

Consumo de pan en España en 2012

El Ministerio de Alimentación y Medio Ambiente ha presentado las cifras referentes al consumo de pan en los hogares españoles en 2012 entre los que se incluyen datos genéricos de consumo en España así como desglosados por Comunidades Autónomas.



DE PAN EN PAN

Pan Marmolado

El marmolado de castaña es un pan de capricho diseñado específicamente para dar más belleza a los puntos de venta. Un pan de masa madre con una óptima conservación que mejora con un tostado leve y que realza el sabor del fruto seco.



REPORTAJE

Un paso adelante con el pan

Por primera vez el pan ha estado presente en el XX Congreso Internacional de Nutrición (ICN). Dentro de las actividades marcadas hay que señalar la fusión entre la panadería y la pastelería a nivel mundial dando lugar a la Unión Internacional de panadería y pastelería (UIBC).

Comisión Provincial de Fabricantes
de Jaén

nuestro
 e”

os, fiscales, laborales,
de nuestras manos, se
nte de los panaderos

or final debería ser más exigente
no todos sabemos el pan es un
primordial en la mesa de los
de eso se valen los que quieren
ocio a toda costa. No debemos
e se trata de un producto que
do para ser vendido y consumi-
a y por ello y porque es neces-
uentra en cualquier sitio, y son
los que se preocupan de dónde
mparlo.

panaderos y el sector de la panadería
uro en Jaén?

aro que sí, tenemos que confiar
o va a ir a mejor. Problemas hay
s sectores, no sólo es el nuestro.

igilara y se sancionara a
os que intervienen en los
cesos de fabricación, y
ta, se eliminarían muchos
lemas de competencia”

que el pan ha encontrado el lugar
esponde en la sociedad?

siempre ha tenido el lugar que
onde desde los primeros tiem-
historia. Lo que pasa es que no
emos sido conscientes de ello.
ente cuando más importancia
ado siempre ha sido en épocas
Y esto sólo pasa con las cosas
importantes.

iedad ha cambiado sus hábitos
s ¿Qué cree que debe hacer el
para salir esta situación?

adaptarse a los gustos o exigen-
mercado, ofrecer calidad y dar
a publicidad de nuestro pro-
ro antes de esto creo que debe-
cer un paréntesis en el camino
a observar lo que se demanda,
lo que podamos y no rendirnos
nemos en nuestras manos uno
ncipales productos en la base de
ación.

Iñigo Sola

PROYECTO QBAKE |

Cualificaciones para la industria europea de panadería y bollería.

Programa formativo para nuevas tecnologías



El proyecto QBake (Cualificaciones para la industria europea de panadería y bollería) se enmarca dentro del programa Leonardo da Vinci para el Desarrollo de la Innovación, financiado por la Comisión Europea a través de la Agencia Ejecutiva de Cultura, Educación y Audiovisuales. El principal objetivo del proyecto es desarrollar un programa formativo en tecnologías panaderas para los empleados del sector que tienen escasas oportunidades de mantener actualizados sus conocimientos y competencias.



Tecnologías para la industria panadera

A lo largo de los últimos años, la industria alimentaria ha experimentado un rápido incremento en el uso de nuevas tecnologías y de nuevas materias primas. Estos cambios también implican que las empresas deben formar a sus empleados en el conocimiento y el uso de estas nuevas tecnologías. Este proyecto se ha ideado con el fin de proveer a la industria de panadería y bollería a nivel europeo de una formación

especializada que les ayude a mantener su nivel tecnológico para permanecer competitivas y asegurar la calidad y las estrictas exigencias en materia de seguridad alimentaria.

El proyecto QBake se pone en marcha en febrero del 2012 con una reunión en las instalaciones que el centro tecnológico Ainia tiene en Paterna, (Valencia). En este proyecto participan un total de nueve socios de diferentes países; por parte de Reino Unido participa el Centro Tecnológico Alimentario Campden BRI, por parte de Rumanía IBA (Centro de Investigación y Desarrollo Alimentario), ROMPAN (Asociación de Empleados del Sector Panadero) y GALATI (Cámara de Agricultura), por

parte de Grecia, EFET (la Autoridad Alimentaria griega), SEVT (Federación de Industria Alimentaria Helénica) y HELAFT (Asociación Helénica de Tecnólogos Alimentarios) y por parte de España, participa CEOPAN (Confederación Española de Panadería) apoyando a Ainia en labores de diseminación principalmente.

Las actividades que se han puesto en marcha se concentran en varios paquetes de trabajo, siendo las más destacables el análisis de las necesidades formativas a través de un cuestionario diseñado entre los diferentes socios tecnológicos del proyecto, a partir de las cuales se ha desarrollado un programa formativo junto con los materiales formativos a

impartir. Y por último, el desarrollo e implantación de un curso piloto para validar dicho programa formativo.

El principal objetivo del proyecto es desarrollar un programa formativo en tecnologías panaderas para los empleados del sector, con escasas oportunidades de mantener actualizados sus conocimientos y competencias. Hasta la fecha se está cubriendo las expectativas planteadas al inicio del proyecto, aunque siempre con propuestas de mejora para futuros programas especializados.

En estos momentos, el proyecto se encuentra encarando la recta final, quedando pendiente realizar un seguimiento a los empleados que asistieron al curso piloto sobre la utilidad que el mismo ha tenido en su día a día, cómo han transmitido los conocimientos al resto de empleados, la aplicación de los conocimientos adquiridos.

Las expectativas de futuro son la posibilidad de trasladar la metodología empleada en el proyecto a otros sectores de la industria alimentaria, incluso al sector de panadería de otros países.

Ana de la Fuente



Desmoldeo
de pan
en bandejas

Manipulación
de bandejas
en carros

AUXPAMA

Automatización de
maquinaria y procesos de
panadería

Contacta con nosotros
Telf. 933 830 676
C/ Energía 53.
Pol. Ind. "Les Guixeres"
Badalona (Barcelona)

www.auxpama.net | comercial@auxpama.net