

Fecha: 26-11-2021
 Medio: Publímometro
 Supl.: Publímometro
 Tipo: Actualidad
 Título: **AUTORIDADES DEL TRABAJO Y ECONOMÍA JUNTO AL GREMIO PANADERO PREMIAN A LA MEJOR MARRAQUETA DE SANTIAGO**

Pág.: 20
 Cm2: 380,7

Tiraje: 84.334
 Lectoría: 382.227
 Favorabilidad: No Definida

BUSINESS publímometro

WWW.PUBLIMETRO.CL

AUTORIDADES DEL TRABAJO Y ECONOMÍA JUNTO AL GREMIO PANADERO PREMIAN A LA MEJOR MARRAQUETA DE SANTIAGO

EL DÍA DE AYER SE REALIZÓ LA PREMIACIÓN 2020-2021 QUE ELIGE A LA MEJOR MARRAQUETA DE LA REGIÓN METROPOLITANA, RESULTANDO GANADORA LA PANADERÍA "OLIMPIA" DE LA COMUNA DE INDEPENDENCIA. EL SEGUNDO LUGAR LO OBTUVO LA PANADERÍA OBERENA, DE LA GRANJA, Y EL TERCERO PANADERÍA NACIMIENTO DE INDEPENDENCIA.

ADemás, SE ENTREGARON DIPLOMAS QUE CERTIFICAN LA CAPACITACIÓN QUE REALIZARON EMPRESAS DEL RUBRO PARA TRABAJAR DE FORMA MÁS SUSTENTABLE.

Con la presencia del ministro de Economía Lucas Palacios, el Subsecretario del Trabajo, Fernando Arab y el Gerente de Sercotec, Bruno Trisotti, el gremio de las panaderías tradicionales entregó el galardón entre los finalistas de la competencia.

Tras casi dos años de arduo trabajo, en que se suspendieron los encuentros gremiales, la Asociación Gremial de Industriales del Pan, Indupan A.G. decidió llevar a cabo la final de la décima versión del tradicional concurso La Mejor Marraqueta.

Al respecto, el Subsecretario del Trabajo, Fernando Arab, señaló que *"este sector no ha paralizado durante la pandemia, dando trabajo a miles de personas en nuestro país, por lo que este reconocimiento va para todos quienes hacen del rubro panadero su fuente laboral"*.

La jornada se desarrolló con la recepción y presentación de muestras de las diez panaderías que llegaron a la final del concurso y que se impusieron entre casi un centenar de empresas concursantes. Estas fueron Panificadora Pérez Hermanos, de Buin; Panadería Nueva Santa Teresa, de Independencia; Panificadora Nacimiento, de Independencia; Panadería Olimpia, de Independencia; Panificadora La Campana, de Santiago Centro; Panadería México, de San Bernardo; Panadería México El Bosque; Panificadora San Manuel, de Maipú; Panificadora California, de Lo Prado; y Productos Oberena, de La Granja.

Como en otras ocasiones, ellas tuvieron que demostrar sus habilidades panaderas, entregando muestra de marraquetas constituidas sólo por unidades de entre 90 y 100 gramos. Además, éstas debieron estar reducidas en sodio y –como corresponde a la receta tradicional- carecer de materia grasa en su formulación. El jurado evaluó detalles como: volumen, color, brillo, crocancia, espesor de la corteza, sabor y estructura de la miga.

Los productos fueron analizados por un jurado integrado por 5 directores del gremio, además de 2 jurados invitados y representantes del mundo gastronómico, los chefs Alvaro Barrientos y Paula Larenas.

La empresa ganadora recibió un furgón OKM, además una gran copa y regalos de marcas proveedoras de la industria.

En la ceremonia de premiación, Sofofa entregó diplomas de reconocimiento a las diez finalistas. El ministro Palacios entregó la Copa, el Subsecretario Arab premió a los maestros panaderos y al segundo lugar. Asimismo, esta autoridad entregó la distinción del maestro panadero del año, por elaborar la marraqueta ganadora. El director nacional de Sercotec, en tanto, premió el tercer lugar.

Juan Mendiburu, presidente de INDUPAN, explicó que "este concurso, que nace el 2011, nos permite premiar y mantener vigente la calidad de la marraqueta tradicional. Se trata del pan más consumido por los chilenos y que nos enorgullece. Está en las mesas de todo el país, en todos los sectores sociales y para todas las ocasiones. Nos preocupa, como industria mantener los procesos artesanos de este pan. Por eso trabajamos cada día. Y hoy, con la calidad de las muestras de los 10 finalistas, hemos comprobado que la calidad se mantiene".

En la ocasión, además, se anunció el desarrollo del concurso **El Mejor Pan de Pascua**, que este año se lleva a cabo por primera vez con patrocinio del gremio, y que ejecuta el Centro de Aromas y Sabores del Dictuc de la Universidad Católica. Y en forma paralela, se anunciaron los primeros resultados del proyecto de **Electromovilidad** de Inacap Osorno, que busca dar los primeros pasos para el uso de furgones eléctricos de reparto en el gremio panificador.

La directora Regional de Sercotec, Olga Catenacci, hizo entrega de diplomas que certifican la capacitación que realizaron 20 panaderías y/o pastelerías, para trabajar de forma más sustentables, sobre todo en manejo de residuos sólidos y el uso de energía.

Para reconocer el esfuerzo que las industrias han realizado en pandemia, Indupan entregó premios a los **Mejores del 2020-2021**.



- Premio al Industrial Panadero de Mayor aporte a la Industria, JESÚS ARGUINARENA ELORGA
- Premio al Inmigrante Español Destacado en la Industria, ÁLVARO BARJA GÓMEZ
- Premio al Mayor Aporte Gremial, JOSÉ CARREÑO FRAILE
- Premio al Empresario de Mayor Desarrollo, JOSÉ YÁNEZ ROMERO
- Premio a la empresaria Destacada de la Industria, MARÍA ANGELA SAN JUAN FLÓREZ
- Premio a la Trayectoria en la Industria, DOMINGO CASTAÑO

Durante la actividad se realizó el lanzamiento de la campaña Me Gusta el Pan, que busca crear una comunidad nacional en defensa y promoción del pan artesano y chileno. La idea es que, a través de RRSS, personajes conocidos y el público en general, destaquen las bondades del pan y cuenten historias en torno a este producto. También se buscará educar en torno a las variedades de panes, sus usos, la forma de conservarlo y elaborarlo.

En la actividad, se efectuó un homenaje a los trabajadores del rubro, fallecidos durante la pandemia.