Julio · Agosto · Septiembre 2023 Nº 85

# SUCRE&FARINA

Revista de la Federación Gremial y Empresarial de Panadería y Pastelería de la Provincia de Valencia

ACTUALIDAD

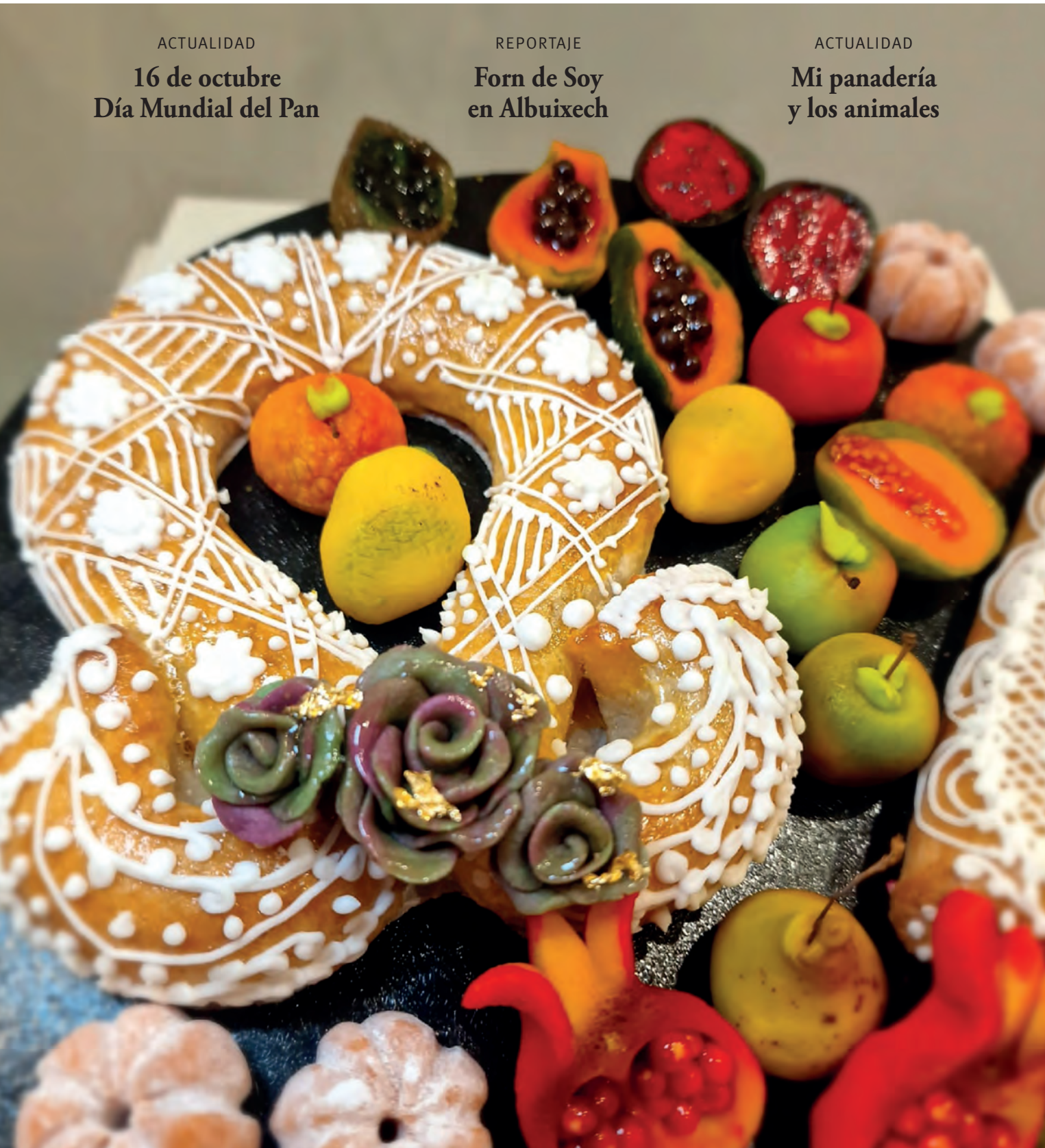
**16 de octubre Día Mundial del Pan**

REPORTAJE

**Forn de Soy en Albuixech**

ACTUALIDAD

**Mi panadería y los animales**



bauuman

CC.DIEXPA: Autovía de Madrid A-3, Km. 351
46920 MISLATA (Valencia)
BAUUMAN LAB: C/Convento 72, Pol. Ind. Vereda
46469 BENIPARRELL (Valencia)
Tel. 663245324 - web@bauuman.com - www.bauuman.com

MICÓ FRÍO INDUSTRIAL
C/Convento, 70
Pol. Ind. Vereda, 46469 BENIPARRELL (Valencia)
Tel. 961212036 - info@mico.com.es - www.mico.com.es

Micó
Frío Industrial

663 24 53 24 ATENCIÓN COMERCIAL 639 53 25 96

www.bauuman.com
Los MEJORES PRECIOS están en nuestra web

Equipamiento integral para tu negocio

IRINOX The Freshness Company®
JAC
ÜLCHER
mondial forni
SELMI
LOGIUDICE PART OF TP FOOD GROUP
AHORRO ENERGÉTICO

# Sumario


EDITORIAL

BALTASAR VICENTE MUÑOZ 05

ACTUALIDAD

16 DE OCTUBRE DÍA MUNDIAL DEL PAN 06

ACTUALIDAD

MI PANADERÍA Y LOS ANIMALES DE COMPAÑÍA 08

ACTUALIDAD

FEGREPPA SE UNE AL 45º ANIVERSARIO DE AVACU 11

REPORTAJE

FORN DE SOY EN ALBUIXECH 12

FISCAL

EL CONSELL APRUEBA EL ANTEPROYECTO PARA REDUCIR EL IMPUESTO DE SUCESIONES Y DONACIONES 18

LABORAL

NUEVAS BONIFICACIONES EN LA CONTRATACIÓN DESDE SEPTIEMBRE 2023 20

JURÍDICO

EL PROCEDIMIENTO SANCIONADOR EN EL CONVENIO COLECTIVO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA 22

SANIDAD

AUTORIZACIONES SANITARIAS. LA IMPORTANCIA DE TENER ACTUALIZADO EL REGISTRO SANITARIO 25

FORMACIÓN REGLADA

ARRANCAMOS EL CURSO ESCOLAR 2023-2024 26

FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL 30

RECETA

PETIT FOUR DE MANTEQUILLA 33

TABLÓN DE ANUNCIOS 35



SUCRE & FARINA

Federación Gremial de Panadería y Pastelería de la Provincia de Valencia.

PRESIDENTE
**Baltasar Vicente Muñoz**

SECRETARIA GENERAL
**Beatriz Gimeno**

CONSEJO DE REDACCIÓN
**Enrique Soriano Giner**

EDITA
**Fegreppa-Sumipan, S.L.**

COORDINACIÓN
**Beatriz Gimeno**
**Pilar Doménech**

REDACCIÓN & FOTOGRAFÍA
**FEGREPPA**
**Rai Villalba**
Foto de Portada cortesía de:
**Pastelería El Reyet (Xirivella)**

DISEÑO & MAQUETACIÓN
**Mª Isabel Sacristán**

IMPRESIÓN
**Gráficas Alcañiz, S.L.**

DEPÓSITO LEGAL
**V-977-2012**

COLABORADORES ESPECIALES
**Ana Zulueta, Helena García, Vanessa Puentes, Fátima Montoliu, Manuel Olleta, María Sanz, Joaquina Durá, Francisco Forés, Beatriz Gimeno y Pilar Doménech**

Steel inox

30 1991-2021 ANIVERSARIO

CREAMOS | DISEÑAMOS | FABRICAMOS

DECORAMOS | INSTALAMOS | **PROYECTOS A MEDIDA**

www.steel-inox.com

# Editorial

BALTASAR VICENTE MUÑOZ

Estimados/as asociados/as,

Como Presidente de la Federación que nos une, me complace enormemente dirigirme a vosotros a través de estas páginas para dar inicio a un nuevo número de nuestra revista. Este año, el comienzo del curso escolar en nuestro Centro de Formación ha resultado especialmente alentador. La emoción que sentimos al ver todas las plazas cubiertas y una lista de espera llena de personas interesadas en nuestro oficio nos llena de esperanza.

Nuestra incansable dedicación y pasión por impartir conocimientos a las nuevas generaciones constituyen la base de nuestro futuro. Sin embargo, es crucial reconocer que un relevo generacional relevante no garantiza la vitalidad de nuestra profesión. La clave para un futuro sólido y próspero, reside en mantener altos estándares de calidad en todos los niveles de producción, y en una evolución que trascienda la simple transmisión de técnicas y conocimientos.

Esta combinación de tradición y progreso es clave para mantener nuestra relevancia y liderazgo en el mundo de la panadería y pastelería. Por eso, nuestra habilidad para adaptarnos a las cambiantes demandas del mercado sin sacrificar la calidad y autenticidad que nos define es determinante. La satisfacción del cliente nos debe impulsar a una mejora continua, a la innovación y al perfeccionamiento diario de nuestro oficio.

En este proceso de avance no debemos olvidar nuestras raíces. Recordar y honrar la riqueza de nuestras tradiciones configura nuestra identidad. Recientemente hemos celebrado dos fechas muy significativas en nuestro calendario: el Día de la Comunidad Valenciana y el Día Mundial del Pan. Estas celebraciones nos ofrecen la oportunidad de reflexionar sobre nuestra identidad y el papel que desempeñamos como panaderos y pasteleros. Durante el **Día de la Comunidad Valenciana**, conmemoramos y celebramos nuestras raíces; mientras que en el **Día Mundial del Pan**, resaltamos la trascendencia universal de este producto. Estos eventos refuerzan nuestro compromiso con la preservación de la tradición y resaltan nuestra presencia en el panorama de la panadería y pastelería.

Nos espera la **Feria Mediterránea Gastrónoma**, un escenario idóneo para compartir conocimientos, descubrir tendencias y fortalecer nuestros lazos. Nuestro deseo es que la panadería y pastelería artesana continúen expandiéndose y evolucionando, ofreciendo productos de calidad que satisfagan a nuestros consumidores y rindan homenaje a nuestra rica historia. Que los próximos encuentros nos inspiren a todos a seguir colaborando en la construcción de un futuro próspero para nuestra comunidad. ■

# 16 de octubre
# DÍA MUNDIAL DEL PAN

**El 16 de octubre es el Día Mundial del Pan y desde FEGREPPA hemos querido celebrarlo contando con la presencia de un gran profesional panadero como es Xavier Barriga, que cuenta con más de 30 establecimientos de su marca "Turris" en Barcelona y con 2 establecimientos en Madrid, sin perder un ápice de sus valores artesanos y de calidad.**

***por FEGREPPA***

Xavier Barriga
de "Turris"

**Xavier** impartió una charla sobre la panadería actual y de futuro a panaderos consolidados y estudiantes de nuestro Centro de Formación Profesional, que escuchaban atentos a este panadero de nacimiento, que hoy en día cuenta con un equipo de 420 personas.

Durante la charla se destacaron varias cosas importantes que, como empresas de panadería, debemos tener en cuenta para sostenernos en un entorno como el actual, pero también de cara a un futuro. Sobre todo, la de hacer equipos. Es necesario instaurar procesos que permitan a los trabajadores desempeñar su oficio en **horarios diurnos**, con entradas al puesto de trabajo sobre las 6 a.m. y conciliar su vida personal y profesional.

También, **delegar tareas** a las que no llegamos solos y que pueden ser mejor desempeñadas por otros profesionales: asesorías laborales, expertos en marketing, posicionamiento digital...

Importantísimo por otro lado, no descuidar en absoluto al personal de ventas y motivarles para que saquen siempre la mejor sonrisa. Y por supuesto, tener una **buenísima predisposición y organización de la empresa**, más allá de hacer buenos productos.

De izquierda a derecha, Beatriz Gimeno, Baltasar Vicente y Ana Zulueta

Centro de Artesanía

**Xavier** destacó que son parámetros que aplican a todos, grandes y pequeños y que muchas veces pensamos que son cosas de gigantes, pero a nuestro modo y en nuestras circunstancias son más que aplicables a los pequeños.

Fue destacable una lista de **15 valores** que nos compartió Xavier y que son la máxima de Turris, apertura tras apertura y que sirven a cualquier oficio:

- MOTIVACIÓN
- CONFIANZA
- VALENTÍA
- ESFUERZO
- RESPETO
- HONESTIDAD
- HUMILDAD
- SACRIFICIO
- CREATIVIDAD
- CONSTANCIA
- COMPAÑERISMO
- IMAGINACIÓN
- PASIÓN
- EDUCACIÓN
- CULTURA

Durante la tarde del 16 y del 17 **Xavier** impartió un curso de aplicación del frío a los procesos de panadería. Una técnica más que común y que nos permite, gracias a la temperatura, controlar nuestras masas. Hacerlo bien requiere de conocimiento, preparación e inversión, pero la rentabilidad que se extrae tanto económica como personal es enorme.

**La formación profesional y la cultura del pan son dos pilares fundamentales para este sector y sin duda potenciarlos y promoverlos es una de las máximas de esta Entidad,** por lo que seguimos adelante y orgullosos de poder seguir promoviendo todos estos valores y que el sector avance en positivo.

# Mi Panadería y los animales (de compañía)

*por MANUEL OLLETA*
*Departamento Jurídico de Fegreppa*

**La reciente entrada en vigor de la Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales, unido a la tendencia social de personalizar a nuestras mascotas hasta el punto de tratarlos como a un prójimo más, ha producido diversas confusiones a nivel de calle, sobre la entrada de animales en los comercios.**

A ello hay que añadir que la concurrencia de diversa normativa, no toda ella coincidente con la nueva ley, desorientan, aún más, tanto al ciudadano de a pie como al técnico.

Me voy a referir en **primer lugar** a la **posibilidad de entrada de animales en una panadería.** **La nueva Ley 7/2023 establece en su artículo 29 que trata sobre el acceso con animales de compañía a medios de transporte, establecimientos y espacios públicos** establece, en su punto 2 que *"Los establecimientos públicos y privados, alojamientos hoteleros, restaurantes, bares y en general cualesquiera otros en los que se consuman bebidas y comidas, podrán facilitar la entrada de animales de compañía que no constituyan un riesgo para las personas, otros animales y las cosas, a zonas no destinadas a la elaboración, almacenamiento o manipulación de alimentos, sin perjuicio de lo dispuesto en la normativa sobre salud pública, o de las ordenanzas municipales o normativa específica.*

***En caso de no admitir la entrada y estancia del animal deberán mostrar un distintivo que lo indique, visible desde el exterior del establecimiento"***, por lo que parece que deja en manos del propietario del local la posibilidad de acceso a su negocio con animales, siempre que no entren a la zona de cocina, obrador o almacén o despensa, pero resulta evidente que en un bar, cafetería o restaurante se "manipula" producto de alimentación.

Podría entenderse, de la redacción de este artículo 29, que un perro u otra mascota podría entrar a la zona de ventas de una panadería o pastelería. Sin embargo, la ***normativa específica*** recogida en el ***Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por***

***menor*** establece en su amplio artículo 14, referido al acceso de animales a los establecimientos de comercio al por menor, que ***1. Está prohibido*** *el acceso de cualquier animal a las* ***zonas*** *de los establecimientos de comercio al por menor donde se* ***preparen, manipulen o almacenen alimentos****, sin perjuicio de que el propietario del establecimiento pueda prohibir su acceso a otras zonas de uso exclusivo del personal de los establecimientos. Asimismo,* ***está prohibido el acceso de animales a los lugares de venta de alimentos (tales como*** *supermercados, mercados,* ***comercios de alimentación,*** *etc.), salvo en el caso de los perros de asistencia y los de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, en el cumplimiento de sus funciones y bajo la supervisión de su responsable.*

En su apartado 2 establece que "***En las zonas*** *de los establecimientos de hostelería y restauración* ***donde únicamente se sirven alimentos*** *(tales como comedores, terrazas, exterior de las barras, etc.), el operador del establecimiento* ***puede permitir el acceso de animales domésticos****, siempre que se cumplan los siguientes requisitos, sin perjuicio de otra normativa que les resulte de aplicación:*

*a) Informar a los dueños o responsables de los animales de los requisitos de acceso.*

*b) Los animales deberán estar sujetos por una correa, en un trasportín o controlados por otros medios.*

*c) Los animales deberán presentar un comportamiento y estado de higiene adecuados, sin signos evidentes de enfermedad como diarrea, vómitos, presencia de parásitos externos, secreciones anormales o heridas abiertas.*

*d) Se evitará que los animales entren en contacto con el equipo y útiles del local, con el personal del establecimiento, así como con las superficies de las mesas y de la barra y, en caso de contacto, se limpiarán y desinfectarán las zonas afectadas con los materiales adecuados.*

*e) Se les podrá dar de comer o beber utilizando, en todo caso, útiles expresamente diseñados para la alimentación de animales".*

Por ello el citado apartado nos debe de llevar a la conclusión que, como el Real Decreto solo ***permite*** el acceso de animales a las ***zonas donde*** <u>únicamente se sirven alimentos</u> y en una panadería/cafetería o con zona de degustación conviven en un mismo local la zona de ventas con la actividad de hostelería, deberíamos de determinar que ***en una panadería pastelería con actividad de hostelería siempre estará prohibida la entrada de animales.***

En todo caso, el titular del negocio "*informará de si está* ***prohibido el acceso de animales domésticos mediante un cartel visible a la entrada del establecimiento***" y "*Los establecimientos de hostelería y restauración que permitan la presencia de animales domésticos de las personas consumidoras en sus locales deberán contar con útiles de limpieza de uso exclusivo en caso de que los animales orinen, defequen o vomiten".*

En **segundo lugar,** quiero referirme al ***seguro de perros***. El artículo 30 de la Ley de protección de los derechos y el bienestar de los animales de protección

de los derechos y el bienestar de los animales que regula la **tenencia de perros** establece, en su párrafo 3, que ***"En el caso de la tenencia de perros y durante toda la vida del animal, la persona titular deberá contratar y mantener en vigor un seguro de responsabilidad civil por daños a terceros, que incluya en su cobertura a las personas responsables del animal, por un importe de cuantía suficiente para sufragar los posibles gastos derivados, que se establecerá reglamentariamente".***

Este seguro, que hasta ahora se requería exclusivamente para los perros calificados como potencialmente peligrosos, es exigible, con la entrada en vigor de la nueva ley el pasado 29 de septiembre, para todo tipo de perros, desde un chihuahua de bolsillo a un gran danés o un mastín.

El seguro de responsabilidad civil es una póliza que cubre el daño que puede provocar una mascota a terceros. Pueden ser tanto daños materiales o lesiones corporales a otra persona por una mordedura o porque se le enrede en los pies y lo tire al suelo lesionándolo, y cubre tanto la responsabilidad civil del propietario de la mascota como la de un poseedor ocasional, como un paseador de perros.

Hay que tener en cuenta que no solo en caso de mordedura a una persona o a otro perro, sino que se te puede escapar y provocar un accidente o causar daños al destrozar el jardín de un vecino al escarbar. El seguro de responsabilidad civil se haría cargo de la indemnización, siempre que no exista una negligencia por parte de su dueño.

Hasta ahora había algunos seguros de hogar que cubrían la responsabilidad civil de nuestras mascotas, sin embargo, *las aseguradoras recomiendan contratar un seguro específico para animales de compañía* que, además de la responsabilidad civil, suelen cubrir la asistencia veterinaria, la de indemnización frente a pérdida o robo de la mascota, o la defensa jurídica en caso de denuncias en las que pueda estar implicado el animal. Es aconsejable revisar el seguro de hogar, por si alguna de estas coberturas ya se encuentra en él.

El capital asegurado depende de la compañía con la que se contrate el producto y de la raza del perro y cubrirá tanto las lesiones corporales como los daños materiales. En general, éste se sitúa entre los 60.000 euros y los 300.000 euros.

Os recordamos que podéis contrata vuestro seguro a través de FEGREPPA, ya que existen acuerdos con corredurías de seguros que no solo os puede ofrecer un seguro para vuestro negocio de panadería, sino que **os ofrece un seguro para vuestro perro**, para vuestro vehículo, hogar, etc.

Si estáis interesados no dudéis en poneros en contacto con nosotros sin compromiso, para solicitar presupuesto. Para poder daros presupuesto, además de vuestros datos personales será necesario tener a mano la Cartilla del perro (fotos a las hojas donde aparecen todo los dato, raza, nombre, fecha de nacimiento, numero de chip).

Como siempre les advierto, **el presente comentario tiene carácter meramente informativo/orientativo, ya que no se trata de un estudio exhaustivo del tema tratado. Para consulta de cualquier actuación concreta, no dude en ponerse en contacto con la asesoría laboral y jurídica de la Federación**, donde estudiaremos y asesoraremos sobre su caso concreto.

Recientemente nos llegó la triste noticia del fallecimiento de

**Desamparados Sanz**
**madre de los hermanos Agustí**

**Desde la Federación, queremos transmitir nuestro más sincero pésame a toda la familia.**

# Fegreppa se une al 45º Aniversario de AVACU

## Fortaleciendo la unión entre tradición artesanal y protección del consumidor en nuestra comunidad

Fernando Moner Presidente de AVACU junto a Beatriz Gimeno y Baltasar Vicente, Secretaria General y Presidente de Fegreppa

*por FEGREPPA*

**El pasado 5 de octubre, el Edificio del Reloj del Puerto de Valencia acogió la celebración del 45º aniversario de la Asociación Valenciana de Consumidores y Usuarios (AVACU). El evento reunió a más de 200 personas, incluyendo personalidades, representantes de diversos sectores y autoridades públicas, con el propósito de destacar la labor de AVACU en la promoción de los derechos del consumidor en Valencia.**

Distinguidas figuras como el presidente **Carlos Mazón** y la vicepresidenta segunda del Consell, **Susana Camarero**, estuvieron presentes en el acto, reflejando así el apoyo institucional a este tipo de iniciativas. Asimismo, se contó con la participación de distintos gremios y asociaciones, incluyendo nuestra Federación, representada por su presidente, **Baltasar Vicente**, y su secretaria general, **Beatriz Gimeno**. Esta participación subraya la estrecha relación entre la defensa de los derechos del consumidor y los distintos sectores productivos y sociales de la región, todos ellos unidos por valores como la calidad, la tradición y la transparencia.

El evento se enfocó en los logros pasados y en los desafíos futuros, particularmente los relacionados con la digitalización y la globalización. Se hizo hincapié en la importancia de la educación del consumidor, la sostenibilidad, la producción local y la innovación, manteniendo la calidad de los productos regionales. **El 45º aniversario de AVACU, más allá de una celebración, fue un compromiso renovado ante los retos futuros**. Desde nuestra Federación continuaremos defendiendo la integridad de nuestra artesanía, apoyando iniciativas que fortalezcan la confianza del consumidor y contribuyan al enriquecimiento cultural y económico de nuestra comunidad. ■

# "Cada vez hay más jóvenes que consumen productos tradicionales: cuando los prueban, repiten"

# FORN DE SOY

*por FEGREPPA*

**Lo primero que nos llama la atención es el "baile de nombres" del horno que nos trae en esta ocasión a Albuixech. Aunque tradicionalmente se le conocía como Horno San Jerónimo, a día de hoy en el cartel de su fachada pone "Forn de Soy", en honor al apodo por el que se conoce a su dueño,**

## Ramón Ruiz Dolz

**Ese fue el homenaje que sus hijos Paqui y Jose quisieron hacerle cuando hace dos décadas Ramón se jubiló junto a su mujer Paquita, y les pasó el testigo para continuar con un negocio que tiene ya más de 70 años de trayectoria y tres generaciones al frente.**

Nos recibe Paqui, y Jose se une a la conversación un poco más tarde porque está preparando la masa para cocer el pan de la tarde. Un poco más alejado, pero atento a cada frase de sus hijos, está Ramón. A sus 85 años de edad, demuestra que cuando uno es hornero, lo es hasta el final de sus días.

**Paqui, empecemos por el principio, ¿nos puedes resumir la trayectoria del horno desde que abrió sus puertas por primera vez hasta la actualidad?**
El horno lo abrieron en 1940 mis abuelos Pepe y Felicidad. Él trabajaba en otro horno y decidió poner su propio negocio familiar en el mismo lugar donde estamos ahora mismo: la calle San Antonio de Albuixech. Ya hacia 1964, mis abuelos se jubilan y el horno pasa a manos de mis padres, Ramón y Paquita, que continúan apostando por el modelo tradicional de horneros en el que el hombre está en la pala y la mujer en el despacho. Y a día de hoy, aunque el horno sigue siendo de mis padres, ya lo gestionamos mi hermano Jose y yo, desde hace unos 20 años.

**¿Y cómo fue vuestro 'aterrizaje'?**
El primero en llegar fue mi hermano Jose, porque el primero en jubilarse fue mi padre, Ramón. Jose le tomó el relevo en la pala, por eso él es el que se encarga de preparar masas y cocer. Poco después se jubiló mi madre, y ahí fue cuando ya me dediqué a tiempo completo al horno; aunque ya colaboraba como autónoma desde hacía tiempo... pero vamos, mi hermano y yo conocemos el negocio desde pequeños porque el horno era nuestra casa.

**Si no me equivoco, tenéis dos hermanos más...**
Sí, ellos son más jóvenes y desde bien pequeños tuvieron claro que querían estudiar y hacer otras cosas, y este negocio es muy vocacional: si te gusta, vas a por todas, pero si no lo ves claro, mejor apuntar a otro sitio.

**Entonces la gestión a día de hoy es cosa vuestra, pero sois más personas trabajando, ¿no?**
Sí, el equipo lo formamos seis personas. Juan y Juanjo son los panaderos que se encargan del pan de la mañana, y mi hermano Jose les toma el relevo para el resto del

FORN
TRADICIONAL

día. Luego tenemos a "dos Montses": una hace sobre todo despacho y otra está más en el obrador. Y yo, Paqui, que intento estar un poco en todo: hago mucho despacho, pero también bastante obrador.

**¿O sea, que elaboráis pan por la mañana y por la tarde? Explicadnos eso mejor...**
Sí, esto es un tema que viene de muchos años atrás: en Albuixech, antiguamente, el pan se hacía por la tarde, básicamente porque aquí la gente era labradora, se iban muy temprano a trabajar en la agricultura y la costumbre era comprar el pan al volver, ya por la tarde. Con ese pan merendaban y cenaban y se hacían el bocadillo para irse al día siguiente de madrugada otra vez. El ritmo era diferente al de ahora.

**¿Y qué cambió para que se empezara a hacer pan por la mañana?**
Pues esto puede ser como la metáfora del huevo y la gallina, hay un cambio en nuestra organización pero también hay un cambio de costumbre de la clientela. En realidad, nosotros empezamos a hacer pan de mañana a raíz de que se instalara Makro en el pueblo y nos encargaran suministrarles el pan de la cafetería-restaurante. Eso hizo que cambiáramos la organización de trabajo: y una vez ya teníamos que servir a Makro, hacíamos un poco más de pan para la venta para el público. Este tiempo coincidió con que poco a poco la gente iba trabajando menos en la agricultura y teniendo otros trabajos con horarios diferentes, y cada vez había más venta por la mañana.

*"Elaboramos pan por la mañana y por la tarde, y así nuestra clientela lo puede consumir recién hecho casi en cualquier momento del día"*

**Y esa tendencia se habrá ido consolidando...**
Sí, y nuestra respuesta a día de hoy es una fórmula híbrida: ahora se vende más pan de mañana que de tarde, pero nosotros seguimos cociendo después de comer para mantener ese servicio y que la gente que quiera pan recién hecho para merendar y cenar, pueda tenerlo recién elaborado, que no es lo mismo que tenerlo recién cocido.

**Claro, porque muchos hipermercados presumen de tener pan recién salido del horno, pero son masas congeladas que lo único que hacen es cocerlas**
Efectivamente, pero nuestro caso no lo hacemos para plantar cara a los hipermercados, sino por dar un servicio al pueblo, porque en realidad en Albuixech no hay grandes superficies como en Valencia o en otros pueblos más grandes. Sí que hay

un supermercado que ahora vende pan, pero creo en Albuixech somos más del comercio tradicional, ese que mima los productos, que atiende con cariño, que se adapta a las necesidades de su clientela. Y lo que venden en los supermercados, con todos los respetos, yo no le llamaría pan. Es otro producto, que puede tener un público concreto, pero pan, como se ha hecho toda la vida, no es.

**Y habrá quien lo confunda, pero en general la gente no es tonta...**
Por supuesto. Al final en nuestros hábitos de consumo influyen muchas cosas, y en momentos determinados, por circunstancias tienes que acoplarte a otras cosas y comprar en grandes superficies.

DULMONT
PRODUCTOS DE OBRADOR
Las mejores marcas a los mejores precios.
¡A su servicio!
LAZENTRAL.eu
LESAFFRE
CSM INGREDIENTS
CALLEBAUT
BRAUN
CHOCOVIC
AB MAURI
RAM
El Castillo
CORMAN
DULCES MONTES
Dawn
Distribuidores de materia prima, y utillaje para panadería, pastelería y restauración.
PRÉSIDENT Profesional
Galbani
Quescrem
PHILADELPHIA
ARTEOVO
FRUITS ROUGES &Co.
elPOZO
osuna almendras
deKora
Hillbo
hida
SOC CHEF
Cafés GARRIGA 1850
Cydonia Conservas
Confiletas
THIOLAT PACKAGING
Abaco
BAYOGAR
Juver
Kelmy
Teléfono de pedidos 961509161 dulmont@dulmont.com

Pero en realidad a todos nos gusta la calidad, y de hecho, aquí viene gente de otros pueblos que busca ese plus que dan los productos elaborados de manera natural, con ingredientes como los que podemos tener todos en casa. Pero sobre todo, buscan un servicio: alguien que te escuche, que sepa tus preferencias, que se acople a tus necesidades... eso solo lo tiene el comercio de proximidad.

**¿Y qué productos crees que en vuestro caso son los que marcan la diferencia?**
A mí, personalmente, me gustan mucho los **pastissets de boniato**, intento ser muy fiel a la receta original que elaboraban ya mis abuelos. También la **coca de pasas y nueces, panquemao, la coca de molles, el rollo de calabaza, el rollo de anís...**
Y en salado, quizás lo más emblemático es la **coca salà**, que no es la tradicional de sal y aceite: aquí se hace seca, crujiente, más parecida a la masa de rosquilleta. De hecho, la gente se la co-me durante todo el año, pero especialmente en fiestas, en las que es costumbre merendar esta coca.

**¿Y si te tuvieras que quedar con uno?**
La coca de llanda y la coca de calabaza cuando es temporada. Además, cuando voy a otros hornos, siempre me fijo en las cocas: enseguida se ve cuando va a estar buena, solo por el aspecto que tiene. Es un producto sencillo, pero no fácil. A veces confundimos conceptos, y muchas veces lo más sencillo es lo que más cuesta convertirlo en un producto especial.

*"En Albuixech somos muy del comercio tradicional, ese que mima los productos, que atiende con cariño y que se adapta a las necesidades de su clientela"*

**Siempre insistís en que utilizáis las mismas recetas de vuestros abuelos, pero seguro que hay algún producto que le hayáis dado un toque diferente...**
Sí, quizás el mejor ejemplo es la **coca de molles**. Mi abuela la elaboraba a partir de la masa de panquemao, y según me contaba ella misma, se solía comer cuando venían del campo de recoger patatas: al llegar a casa, partían las patatas por la mitad para torrarlas, y las acompañaban con la coca de molles; y luego, en las casas con más poder adquisitivo, les ponían almendra. Pues bien, una vez en el horno, nos quedamos sin masa de panquemao e hicimos la prueba de ponerles hojaldre, y el resultado nos gustó mucho porque además hacía que aguantara más días en perfectas condiciones para comerla. Durante un tiempo estuvimos haciendo de los dos tipos: la coca tradicional y la variante con hojaldre. Pero desde hace años ya hacemos directamente la de hojaldre, siendo además uno de nuestros productos estrella.

**¿Y qué tipo de clientela consume estos dulces más tradicionales?**
Los hay de todas las edades, y cada vez llegan más a la gente joven. Al principio parece que no les llame la atención, pero cuando los prueban, repiten. Y te voy a poner un ejemplo: tengo una sobrina que es profesora y un día llevó al cole almendrados y rollitos anís para compartirlo con los compañeros. Pues ahora no hay semana que no venga alguno a comprar porque les gustaron mucho. Yo siempre digo que una bandeja de dulces de horno variados le da mil vueltas a cualquier caja de bombones, sea la marca que sea. Son artesanos, hay muchas variantes para cada uno de los gustos, y casi siempre más baratos.

*"Una bandeja de dulces variados le da mil vueltas a cualquier caja de bombones. Son artesanos, hay muchas variantes para cada uno de los gustos, y casi siempre más baratos"*

**Y si a esa bandeja tradicional le sumas alguna elaboración diferente, la ecuación es casi perfecta. ¿Cómo hacéis para ir actualizando vuestras elaboraciones y seguir sorprendiendo a la clientela?**
Este oficio es un aprendizaje continuo, y en este sentido, el **Centro de Formación de Fegreppa** da un gran servicio, de hecho nuestra compañera Montse ha hecho varios cursos allí. A poco que te guste el oficio, y que encuentres buenos profesores que te enseñen cosas nuevas, puedes estar siempre reciclándote, y eso es muy enriquecedor, tanto en el plano profesional como en el personal.

Yo disfruto yendo a las jornadas que organiza la Federación con primeras figuras de la panadería, como **José Roldán**: les veo trabajar, escucho sus consejos... y más allá de lo que puedas luego aplicar en tu día a día, te sirven para ampliar mucho la visión de tu trabajo.

**Y en cuanto a la forma de trabajar, también habréis ido actualizándola...**
Sí, desde que entramos mi hermano y yo, cada año cambiábamos una máquina con los beneficios de ese ejercicio. Así poco a poco fuimos renovando el obrador sin hacer una gran obra, pero adaptándolo a los nuevos tiempos. Desde los elementos de seguridad hasta la cámara de fermentación controlada, que nos permite que los panaderos tengan más flexibilidad a la hora de preparar las masas.

**¿Y cuál ha sido la última inversión?**
El aire acondicionado, que lo pusimos el año pasado. Era algo que teníamos pendiente desde hace tiempo porque la zona del obrador se pone a unas temperaturas muy altas, sobre todo en verano; y este año, cuando estábamos haciendo unas pequeñas obras de mantenimiento, surgió la posibilidad de instalarlo, y en una semana estaba puesto.

**¿Y no afecta a los productos?**
No, porque lo primero que hicimos es pensar muy bien en qué zona sale el aire directo para evitar que vaya directamente a las materias primas. Así que lo tenemos separado de la zona de trabajo, pero cuando lo encendemos, la temperatura ambiente es mucho más soportable. Como mucho, puede hacer que alguna vez se alargue un poquito el tiempo de fermentación, pero es muy poco relevante.

**Para acabar, un mensaje a las nuevas generaciones: ¿qué consejo daríais a alguien que os dijera que se está planteando dedicarse a la panadería y la pastelería?**
Que es una profesión que tienes que amar si quieres dedicarte a ella. Que no lo vean solo como un negocio, y les aconsejaría que conocieran por dentro el día a día de un horno. Porque esto no es solo elaborar y vender. Es gestionar proveedores, pasar inspecciones de todo tipo, hacer equipo con los trabajadores, adaptarte a mil imprevistos que hay cada día... Y con una clientela a la que le tienes que ofrecer la máxima calidad, porque son ellos los que te eligen vienen a tu casa a comprar tus productos. Esa responsabilidad de dar lo mejor de ti mismo todos los días, estés bien o estés mal, hay quien lo puede vivir como una carga si no ama este trabajo. Pero si te gusta, es un oficio maravilloso. ■

## Novedades previstas en el impuesto de sucesiones y donaciones

# El CONSELL aprueba el anteproyecto para reducir el impuesto de sucesiones y donaciones

*por JOAQUINA DURÁ Y FRANCISCO FORÉS*
*Departamento Fiscal de Fegreppa*

**Los valencianos estamos de enhorabuena, el Pleno del Consell del Gobierno Valenciano ha aprobado el anteproyecto de ley que bonifica el impuesto de sucesiones y donaciones en un 99% sobre la cuota de la cantidad donada para los residentes de la Comunidad Valenciana.**

Esta medida beneficiará a los valencianos en todos aquellos actos gravados por impuestos desde el 8 de mayo de 2023 dentro del núcleo familiar, entiende que en dicho grupo entran los pertenecientes a los ascendentes y descendentes de I y II grado, padres sean naturales o adoptantes, hijos sean naturales o adoptados y cónyuge, esta nueva bonificación se aplicará tanto entre donantes vivos o por fallecimiento de los donantes.

En el caso de donantes vivos la adquisición por donación u otros actos lucrativos se amplía a nietos y abuelos.

En lo referente a las transmisiones por donación las personas con discapacidad igual o superior al 65% y al 33% seguirán gozando de la misma bonificación que hasta ahora mantenían.

Este anteproyecto adelanta ciertos aspectos en el caso de que ambos, el donante y beneficiario, realicen dicho acto en vida.

Según lo publicado por el gabinete de comunicación de la Generalitat Valenciana que en su página web **https://comunica.gva.es** nos adelanta que en las transmisiones inter vivos serán aplicables a la base imponible diversas reducciones, en concreto para los casos en los que el adquirente sea menor de 21 años se aplicará una reducción de 100.000€, más 8.000€ por cada año menos de 21 que tenga la persona donataria, sin que la reducción pueda exceder de 156.000€. Por otra parte en el caso de adquirente de 21 o más años una reducción de 100.000€.

En las adquisiciones por personas con discapacidad física o sensorial igual o superior al 33% se aplica una reducción de 120.000€, si fuera la discapacidad física o sensorial de un 65%, y con discapacidad psíquica con un grado de discapacidad igual o superior al 33%, se aplicará una reducción de 240.000€.

No obstante lo anteriormente expuesto es un adelanto de la modificación de la Ley 13/1997, **los pormenores los conoceremos una vez sea publicada la modificación en el Boletín Oficial de la Comunidad Valenciana donde conoceremos cada detalle de las nuevas modificaciones y la afección en cada caso particular así como excepciones**, la ley actual la podemos consultar **https://hisenda.gva.es/es/web/tributos/legislacio**.

Esto por supuesto se limita a el impuesto de Sucesiones y transmisiones que reduce esa "doble tributación" del 1% al 0.1%, no exime de otros impuestos como el del patrimonio que también es autonómico, exento en nuestra comunidad autónoma hasta 500.000€, de IRPF como impuesto estatal y Ibi como municipal, en cada caso existen varios baremos y tributaciones dependiendo del tipo de bien que se adquiera inmueble, negocio, participación social o dinerario y son muchas las posibles combinaciones.

En definitiva, **son buenas noticias, pero estamos a la expectativa de su publicación definitiva y ver en cada uno de los casos en que queda la carga tributaria.** ■

# Nuevas BONIFICACIONES en la Contratación desde septiembre 2023

*por HELENA GARCÍA*
*Departamento Laboral de Fegreppa*

**El 1 de septiembre entraron en vigor una serie de nuevas bonificaciones a las que se podrán acoger las empresas que contraten. Lo harán en virtud del Real Decreto-ley 1/2023, de 10 de enero, de medidas urgentes en materia de incentivos a la contratación laboral y mejora de la protección social de las personas artistas.**

Estas nuevas bonificaciones tienen como objetivo favorecer la contratación de personas desempleadas, poniendo especial interés en las personas más vulnerables, así como incentivar la contratación indefinida para contribuir al mantenimiento de empleo estable.

## TIPOS DE CONTRATOS BONIFICADOS

### ▲ Bonificaciones a la contratación indefinida

- Personas desempleadas de larga duración: 110€ al mes durante 3 años.
- Personas desempleadas de larga duración mayores de 45 años: 128€ al mes durante 3 años.
- Mujeres desempleadas de larga duración: 128€ al mes durante 3 años.
- Personas jóvenes menores de 30 años con baja cualificación beneficiarias del Sistema Nacional de Garantía Juvenil: 275€ al mes durante 3 años.
- Personas con capacidad intelectual límite: 128€ al mes durante 4 años.
- Personas trabajadoras readmitidos tras haber cesado en la empresa por incapacidad permanente total o absoluta: 138€ al mes durante 2 años.
- Personas mayores de 55 años con incapacidad permanente reincorporadas a su empresa en otra categoría: 138€ al mes durante 2 años.
- Personas mayores de 55 años que recuperen su capacidad y pudieran ser contratadas por otra empresa: 138€ al mes durante 2 años.
- Mujeres víctimas de violencia de género y de violencia sexual: 128€ al mes durante 4 años.
- Personas en situación de exclusión social en general: 128€ al mes durante 4 años.

- Personas en situación de exclusión social para el primer contrato tras la finalización de un contrato con una empresa de inserción: 147€ al mes durante un período máximo de 12 meses ampliable por 3 años más por una cuantía de 12€ al mes.
- Víctimas del terrorismo: 128€ al mes durante 4 años.

## Bonificaciones a la contratación temporal

- Personas desempleadas para sustitución de autónomos de baja por riesgo durante el embarazo, riesgo en la lactancia, nacimiento o cuidado del menor lactante: 366€ al mes durante el periodo de sustitución.
- Personas desempleadas **menores de 30 años** en desempleo para sustituir a una persona de baja por riesgo durante el embarazo, riesgo en la lactancia, nacimiento o cuidado del menor lactante: 366€ al mes durante el periodo de sustitución.
- Personas desempleadas con discapacidad para sustitución de trabajadores con discapacidad que tengan suspendido su contrato de trabajo por incapacidad temporal: 366€ al mes durante el periodo de sustitución.

## Bonificaciones en contratos formativos (contratos de formación en alternancia)

- Contratación de formación en alternancia: 91€ al mes, durante su vigencia e incluidas sus prórrogas y 28€ al mes en las cuotas de la persona trabajadora.
- Se establece también el importe de 1,50€ por alumno/hora de tutoría por los costes derivados de la tutorización de las personas trabajadoras. Para el caso de empresas con menos de 50 trabajadores, la bonificación será de 2€ por alumno/hora de tutoría.

**Para que las empresas puedan ser beneficiarias de las bonificaciones e incentivos en la contratación**, se han establecido nuevas condiciones especialmente vinculadas al mantenimiento de empleo. **Será obligado cumplir los siguientes requisitos**:

- Hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y de Seguridad Social
- No haber sido inhabilitado para obtener subvenciones y ayudas públicas y para gozar de beneficios e incentivos fiscales o de la Seguridad Social.
- No haber sido excluido de acceso a ayudas, subvenciones, bonificaciones por la comisión de infracciones graves o muy graves establecidas en la LISOS (Ley de Infracciones y Sanciones en el orden Social).
- Mantener a la persona destinataria del incentivo al menos tres años des de la fecha de inicio del contrato indefinido o transformación en indefinido. A efectos de medir el mantenimiento de empleo no se tendrían en cuenta las extinciones por causas objetivas, despidos disciplinarios no declarados o reconocidos improcedentes, despidos colectivos, dimisión, jubilación, muerte, incapacidad, resolución del período de prueba, expiración del contrato de formativo, fin de llamamiento del contrato fijo discontinuo y contratos de discapacitados de centros especiales que pasen a ser contratadas por una empresa. En caso de que se incumpla el mantenimiento de empleo, la empresa deberá devolver todos los beneficios aplicados en las cuotas, con recargo e intereses de demora. ■

# El procedimiento sancionador en el Convenio Colectivo de Panadería y Pastelería

*por MANUEL OLLETA*
*Departamento Jurídico de Fegreppa*

El artículo 15 del *Convenio colectivo de panadería y pastelería de la Comunitat Valenciana* establece que ***"La organización y dirección técnica, práctica de la actividad laboral, es facultad de la dirección de la empresa"***. De igual manera el artículo 20.1 del Estatuto de los Trabajadores: ***"El trabajador estará obligado a realizar el trabajo convenido bajo la dirección del empresario o persona en quien este delegue"***. En consecuencia, **el empresario es quien deberá imponer las directrices a sus trabajadores, los cuales, dentro de los límites de lo legal y razonable, deberán obedecer las órdenes dadas por el empresario con respecto a la realización del trabajo**.

Derivado de dicha facultad, y ante incumplimientos de las personas trabajadoras de estas órdenes, **el empresario tiene la potestad disciplinaria para imponer sanciones que pueden acarrear incluso el despido disciplinario en las de mayor gravedad.**

Las faltas y sanciones al trabajador son los incumplimientos de las obligaciones laborales y las penalizaciones por los mismos que las empresas pueden imponer a sus empleados, en ejercicio de su potestad disciplinaria.

En cuanto al aspecto sancionador se refiere, si bien el Estatuto de los Trabajadores debe de prevalecer en cuanto a jerarquía normativa, se aplica el Convenio Colectivo del sector en cuanto aclara y concreta la genérica regulación del Estatuto y no contradiga lo que en él se establece.

Resulta importante el saber medir las actuaciones de los trabajadores, de tal manera que no es necesario imponer sanciones a la más mínima incorrección, pero hay que saber no dejar pasar por alto lo que podrían parecer pequeñas indisciplinas o faltas que, a la larga, se van convirtiendo en costumbre y luego cuesta mucho corregir.

Nuestro Convenio Colectivo comienza la regulación del régimen disciplinario en su artículo 51, en el que describe el procedimiento a seguir.

En el artículo 52 pormenoriza las infracciones y faltas que se gradúan o clasifican atendiendo a su importancia y circunstancias concurrentes, como la trascendencia y repercusión en la marcha del trabajo o, incluso en la relación interpersonal entre trabajadores y empresario o entre los propios trabajadores.

Las clasifica en ***leves*** (a modo de ejemplo, faltar un día al trabajo o menos de tres faltas de puntualidad en un mes o pequeñas desobediencias o descuidos en el trabajo), ***graves*** (faltas de asistencia o puntualidad en mayor número, abandono del puesto de trabajo, incumplimiento de diversas obligaciones laborales, desobediencia a las órdenes del empresario y superiores, riñas o discusiones en el trabajo o acumulación de tres faltas leves en el periodo de un trimestre) y ***muy graves*** (faltas de asistencia o puntualidad de muy larga duración, indisciplina grave, fraude, robo de documentos, daños en enseres, maquinaria e instalaciones,

malos tratos, acoso laboral o sexual, entre otras).

Las citadas faltas e infracciones llevan aparejada, según sea su gravedad, la **sanción correspondiente**, recogida en el artículo 54 del Convenio del sector:

**a) Por faltas leves**
– Amonestación verbal.
– Amonestación escrita.

**b) Por faltas graves**
– Suspensión de empleo y sueldo de uno a siete días.

**c) Por faltas muy graves**
– Suspensión de empleo y sueldo de ocho a treinta y cinco días.
– Despido

Para la aplicación de las sanciones que anteceden se tendrá en cuenta el mayor o menor grado de responsabilidad de quien comete la falta, su Grupo o Nivel profesional, y la repercusión del hecho en las demás personas trabajadoras y en la empresa.

Las sanciones que puedan imponerse, se entienden sin perjuicio de pasar el tanto de culpa a los tribunales, cuando la falta cometida pueda constituir delito o dar cuenta a las autoridades gubernativas si procediese.

El artículo 53 establece los plazos de prescripción y, textualmente, dice que ***"Las faltas leves prescribirán a los diez días, las graves, a los veinte días, y las muy graves, a los sesenta días a partir de la fecha en que la empresa tenga conocimiento cabal, pleno y exacto de los hechos, y en todo caso, a los seis meses de haberse cometido".***

Como empresarios, debéis intentar valorar cuando una falta debe de dejarse pasar con una simple advertencia verbal o cuando debe de ser sancionada con la máxima severidad permitida por la normativa vigente.

Hay que tener también en cuenta que dejar de sancionar una falta que se repite, puede llevar a una situación de disgusto que vaya erosionando la relación laboral, hasta el punto de hacerla inviable y, en ese momento, quizá la empresa ya no tenga argumentos para resolver el contrato.

Por último, hay que tener en cuenta que si en la empresa existe representación sindical, en primer lugar hay que comunicar a la representación de los trabajadores cualquier falta que conlleve sanción y, en segundo lugar, para imponer una sanción grave o muy grave al representante de los trabajadores en la empresa, hay que incoar un expediente sancionador contradictorio, de conformidad con lo previsto en los artículos 55 y 68 de La Ley del Estatuto de los Trabajadores y el artículo 51 del Convenio Colectivo de Panadería y Pastelería de la Comunidad Valenciana.

A todo ello hay que añadir que cualquier sanción impuesta es impugnable ante los Juzgados de lo Social, previo intento de conciliación ante el Servicio de Mediación, Arbitraje y Conciliación laboral (SMAC), por lo que el trabajador sancionado puede recurrir a los tribunales para que se le quite la sanción.

En el caso de despido el juzgado puede decretar la improcedencia o nulidad el mismo, obligando a la empresa a readmitir al trabajador o a abonar la indemnización correspondiente.

**Como siempre les advierto, el presente comentario tiene carácter meramente informativo/orientativo, ya que no se trata de un estudio exhaustivo del tema tratado**.

Para consulta de cualquier actuación concreta, no dude en ponerse en contacto con la asesoría laboral y jurídica de la Federación, donde estudiaremos y asesoraremos sobre su caso concreto. ■

# Servicio de contratación de seguros.

La Federación ha llegado a un acuerdo con ***Sepancas Correduría de Seguros*** para la contratación de Seguros de cualquier tipo que necesitéis.

Si tenéis que contratar cualquier seguro o renovar uno ya existente, poneros en contacto primero con FEGREPPA, que intentará conseguiros las mejores coberturas a los precios más competitivos.

***Sepancas*** está especializado en seguros para el sector de panadería, por lo que siempre se adecuará a tus necesidades.

## SEGURO DE INDUSTRIA

- RESPONSABILIDAD CIVIL PARA BARES Y CAFETERIAS
- CONVENIOS COLECTIVOS
- MULTIRIESGO INDUSTRIA

## SEGURO DE PARTICULARES

- HOGAR
- SALUD
- DECESOS
- ACCIDENTES
- VIAJES
- CAZADOR

CONTACTA CON NOSOTROS

Avda. General Avilés, nº 32 bajo, 46015 Valencia · Tlf.: 96 391 82 80 · Fax: 96 392 52 88
Correo electrónico: secretaria@fegreppa.com · WWW.FEGREPPA.ES

## AUTORIZACIONES SANITARIAS

# La importancia de tener actualizado el Registro Sanitario

*por FÁTIMA MONTOLIU y VANESSA PUENTES*
*Gabinete Técnico Fegreppa*

**Todas las empresas y establecimientos alimentarios que se encuentran en la Comunidad Valenciana en los que se manipulan, elaboran, envasan, almacenan o sirvan alimentos, ya sea para su venta al consumidor final o a otros establecimientos, deben de contar con las autorizaciones sanitarias (Registro Sanitario) correspondientes en función de la actividad/es que realizan.**

En nuestro sector las autorizaciones sanitarias más habituales son:

| | | |
|---|---|---|
| 20 | 04 | Elaboración de pan y panes especiales |
| | 05 | Elaboración de productos de pastelería-confitería-bollería-repostería |
| | 06 | Cocción de productos semielaborados de pan y panes especiales |
| | 07 | Cocción de productos semielaborados de pastelería-confitería-bollería-repostería |
| | 08 | Churrería |
| | 09 | Despacho de pan y/o productos de pastelería, bollería y repostería |
| 26 | 01 | Elaboración de comidas para llevar |
| | 02 | Venta de comidas para llevar |
| | 04 | Establecimiento de elaboración de comidas preparadas para su consumo en los mismos |
| 40 | 01 | Minorista polivalente |

Todos los cambios que se produzcan respecto al registro sanitario se deben de comunicar a la Conselleria de Sanidad, mediante una instancia y la tasa administrativa correspondiente. Los cambios más habituales suelen ser:

- cambios de titularidad.
- cambios en la denominación social.
- ampliación o cese de actividad.
- cambios en el domicilio social (bien por traslado de la empresa o por cambio del nombre o número de la calle por parte del Ayuntamiento).

Es importante que reviséis la documentación de la que disponéis para comprobar que vuestro establecimiento tiene todas las autorizaciones necesarias y en caso de que falte alguna poder poner en marcha la tramitación de la misma. Recordaros que las autorizaciones son por establecimiento y no por empresa, es decir, si la empresa tiene un horno y un despacho cada establecimiento tiene que tener su propia autorización (Registro Sanitario).

Actualmente los trámites administrativos se realizan por vía telemática, por lo que cada vez es más necesario que la empresa disponga de la firma digital para todas estas gestiones.

**Desde Federación, podemos ayudaros a realizar estas tramitaciones ya que es un servicio incluido en la cuota de afiliación. Para cualquier duda podéis contactar en el teléfono 620 660 034** ■

# CURSO ESCOLAR 2023-2024

# Arrancamos el curso escolar 2023-2024

## con muchísima ilusión y gran número de jóvenes interesados en la Panadería y Pastelería

*por ANA ZULUETA*
*Directora Pedagógica del Centro de Formación Fegreppa*

**El pasado 11 de septiembre daban comienzo las clases del Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería en nuestro Centro de Formación. Un curso que afrontamos con mucha ilusión y como un nuevo reto al tener ya completa la escuela con un grupo de primero y un grupo de segundo, contando actualmente con un total de 38 alumnos en Formación Profesional Reglada.**

Este año, además, se cubrieron todas las plazas de primero en las adjudicaciones de Consellería y quedaron incluso 15 personas en la lista de espera. Un éxito que es gracias a todos y que nos complace ver cómo hay muchas personas interesadas en aprender el oficio y desarrollar su carrera profesional en este ámbito, algo clave para que el sector pueda seguir teniendo relevo generacional y cubramos aquellas carencias que estamos detectando desde hace años.

Sois muchos los que venís solicitando poder incorporar a vuestros equipos alumnado en prácticas y este año

por fin será posible cuando nuestro alumnado realice las FCT (formación en centros de trabajo) o incluso la FP Dual.

A continuación os explicamos cómo se regulan estas prácticas:

## FCT

Es un módulo que cursan aquellos alumnos que superan los módulos teórico-prácticos que realizan en el Centro y se pueden realizar desde mitad del mes de marzo y hasta el mes de junio. Durante este periodo el alumnado se forma en las empresas donde desempeñan su actividad en el entorno laboral y terminan su aprendizaje junto a los profesionales a razón de entre 6-8 horas diarias en la empresa. Todos aquellos socios interesados en recibir alumnado para la realización de FCT podéis poneros en contacto con la escuela para abrir un listado y ver si hay alumnos y alumnas que puedan realizar las prácticas en vuestros obradores.

## FP DUAL

Es una modalidad que puede cursarse en el caso de los alumnos de 1º en los meses de junio-julio y en 2º desde inicio de curso (siempre que el Centro tenga proyecto autorizado).

En este caso los alumnos combinan las clases lectivas en el centro con horas de formación en el puesto de trabajo. Esta modalidad lleva una pequeña remuneración para el estudiante. Igualmente, los socios interesados en tener alumnos en FP DUAL pueden ponerse en contacto con el Centro para intentar establecer colaboraciones.

A continuación, os dejamos detallada la información de esta última modalidad. Esperamos que este sector siga fuerte con las nuevas generaciones. ■

# El mejor equipo para sus bandejas

## Las cuatro razones que nos distinguen:

-Reduce el tiempo de cocción.
-Mejora la calidad del pan.
-Ahorra costes en su negocio.
-Sus bandejas duran más hornadas.

¡Y éste es el secreto que permite todo esto!

TEXNER®

Pol. Ind. Ctra. Albalat, 47, calle C, nave 14
Apartado 111 - 46600 ALZIRA (Valencia)
Tel. 961 752 413 - Móvil: 629 44 02 55
www.texner.es - info@texner.es

mtscode

# FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL

El programa de FP DUAL combina la formación que se imparte en los Centros de Formación con la formación que recibe el alumnado en la empresa. Se mejoran las competencias profesionales del alumnado y las oportunidades de inserción en el mercado laboral.

## 1 ¿QUÉ VENTAJAS TIENE PARA MI EMPRESA?

1. Tener a un/a estudiante de Grado Medio para completar su formación adaptándola a las necesidades productivas de la empresa, permite que nos echen una mano mientras aprenden. **Alumnado y empresa encuentran sinergias**.
2. Encontrar **relevo generacional**, si el alumno/a en DUAL se adapta bien a la empresa y queremos formalizar un contrato de trabajo, tenemos ya un conocimiento de esa persona como trabajador/a. Esto contribuye a que la profesión de panadero/pastelero se mantenga y facilita las contrataciones.
3. **Bonificación al 100% de las cuotas empresariales a la S.S.** del alumnado en DUAL.
4. Ser una empresa con **responsabilidad social corporativa**. Convertirse en una empresa formadora, mejora la imagen de la empresa como innovadora y dinámica, y mejora su reputación.

## 2 ¿QUÉ RESPONSABILIDADES TIENE LA EMPRESA?

1. Dar de alta al alumno/a en la Seguridad Social. CUOTA EMPRESARIAL 100% BONIFICADA.
2. Remuneración al alumno, eligiendo entre dos modalidades: BECA o CONTRATO PARA LA FORMACIÓN.
3. Designación de un TUTOR dentro de la empresa.
4. Darle formación y hacer una evaluación teórico-práctica del alumno/a.
5. Estar en contacto con el tutor/a del Centro de Formación.

## COSTE MODALIDAD BECA 3

PRIMER CURSO:

COSTE hora/alumno/a: 3,375 €/hora

SEGUNDO CURSO:

COSTE hora/alumno/a: 4,725 €/hora

## COSTE MODALIDAD CONTRATO PARA LA FORMACIÓN 4

PRIMER CURSO:

COSTE hora/alumno/a: 4,387 €/hora

SEGUNDO CURSO:

COSTE hora/alumno/a: 5,310 €/hora

# ASÍ NOS AYUDAS-VENTAJAS

1. Combinar la formación en el centro educativo y en la empresa, APRENDER HACIENDO.
2. Adecuar la formación a la realidad y a las necesidades de las empresas y la estructura económica de la localidad, zona, comarca, territorio.
3. Mejorar las capacidades y competencias, tanto personales como profesionales y sociales.
4. Aumentar las expectativas de inserción profesional tras obtener un título académico de Formación Profesional.

GAMA
FIAT PROFESSIONAL

5 AÑOS DE GARANTÍA

# EXPERIENCIA Y PROFESIONALIDAD AL SERVICIO DE FEGREPPA

## UN VERDADERO PROFESIONAL NUNCA DEJA DE SERLO

## GAMA FIAT PROFESSIONAL, EL MEJOR SOCIO PARA AFRONTAR TUS PRÓXIMOS RETOS

FIAT PROFESSIONAL

FEGREPPA

SU ASESOR PERSONAL PARA FEGREPPA

**Salvador Sanchís**

685 013 945

salvador.sanchissoler@stellantis.com

STELLANTIS &YOU
SALES & SERVICES

**FIAT STELLANTIS &YOU VALENCIA**
AVDA. TRES CRUCES, 52 (AVENIDA DEL AUTOMÓVIL)
963 707 100

STELLANTIS ANDYOU.COM

# Petit four de mantequilla

**MARÍA SANZ**
*Profesora del Centro de Formación*

# Petit four de mantequilla

- **500 gr de harina floja**
- **330 gr de mantequilla**
- **170 gr de azúcar glass**
- **2 huevos**
- **c/s Sal**
- **c/s esencia de vainilla**

1. Mezclar la mantequilla a temperatura ambiente con la esencia de vainilla y el azúcar glass.
2. Añadir los huevos uno a uno.
3. Añadir la harina y la sal.
4. Mezclarlo todo hasta formar una masa homogénea, pero sin darle trabajo,
5. Colocar en manga con boquilla rizada del número 12 y escudillar en bandeja de horno.
6. Cocer en el horno a 170-180 ºC, con el tiro abierto unos 15-18 minutos.

## RELLENO PARA LAS PASTAS DE TÉ

- **300 gr de cobertura de leche**
- **100 gr de pasta de almendra o praliné**
- **c/s de Ron**

1. Fundir la cobertura.
2. Una vez fundida, (con cuidado no sobrepase los 45ºC y se queme) añadir la pasta de almendras o praliné.
3. Endurecer esta mezcla con un chorrito de ron y así conseguir la textura deseada.
4. Colocar esta mezcla en la manga pastelera y rellenar las pastas.

## GLASEADO FONDANT NEGRO PARA PASTAS

- **200 gr de cobertura negra del 64%**
- **30 gr de mantequilla**
- **c/s de almíbar (tanto, por tanto) (500 gr de azúcar y 0,5 litros de agua)**

1. Realizar un almíbar con el agua y el azúcar y reservar a temperatura ambiente.
2. Fundir la cobertura negra con cuidado para que no sobrepase los 55º C y se queme.
3. Añadir poco a poco el almíbar, trabajándolo con la goma o lengua.
4. Cuando se obtenga la textura deseada, añadir la mantequilla cortada a daditos y pasar el túrmix para asegurarnos la buena homogeneización.
5. Bañar las puntas de las pastas en este glaseado y dejar secar a temperatura ambiente.

# TABLÓN DE ANUNCIOS

**SE VENDE HORNO EN GODELLETA**
Ubicado en zona comercial céntrica. Totalmente equipado y en pleno funcionamiento. Se vende por jubilación.
**Contacto: Araceli 678 595 314**

**SE ALQUILA / TRASPASA HORNO**
En Alfafar, por jubilación. Establecimiento totalmente equipado y en pleno funcionamiento, ubicado en zona bien comunicada.
**Contacto: Juan Carlos 619 419 600**

**SE TRASPASA HORNO**
En carretera principal de **Tabernes Blanques**. Buena zona, negocio rentable en funcionamiento.
**Preguntar por Aguedo 96 185 24 64 655 970 036**

**SE VENDE HORNO PASTELERÍA CAFETERÍA**
En Algemesí, con muy buen funcionamiento. Local de 340 m2 con buena equipación y ubicación
**Contacto: Amparo 663 366 169**

**SE ALQUILA/TRASPASA HORNO** en **Oliva**.
Establecimiento en buena zona con buenas conexiones. Totalmente equipado y muy bien conservado, en pleno rendimiento.
**Contacto: Juan Antonio 699 351 334**

**SE ALQUILA LOCAL** de **PANADERÍA-PASTELERÍA** por jubilación. Centro de **Carlet**.
**Interesados 647 745 299**

**SE TRASPASA O ALQUILA HORNO EN ALDAYA**
Por jubilación.
**Preguntar por José Antonio: 658 569 399**

**SE TRASPASA DESPACHO DE PAN EN XIRIVELLA**
Local en funcionamiento, ubicado en zona de mucho tránsito.
**Interesados contactar: 640 358 919**

**SE ALQUILA / TRASPASA HORNO**
Negocio en funcionamiento, totalmente equipado y actualizado, se traspasa por jubilación. Ubicado en buena zona en Manises.
**Contacto 686 221 615**

**SE TRASPASA HORNO - PASTELERÍA**
en la **Pobla de Vallbona** por jubilación. Negocio con más de 20 años de tradición, muy equipado y en pleno funcionamiento. Ubicado en zona muy concurrida al lado del ambulatorio.
**Interesados: 687 946 024 Andres (horario mañanas)**

**SE TRASPASA CAFETERÍA, PASTELERÍA y PANADERÍA.**
Negocio rentable en funcionamiento. **Oliva** ciudad, céntrico.
**Interesados 96 135 69 84**


LA RELACIÓ QUE RAONA

caixa popular
On toca estar.

Si tens un negoci
o una empresa,
segur que fem bon equip.
*Raonem.*

# Todo lo que una empresa de panadería y pastelería puede necesitar, y mucho más.

- ASESORÍA FISCAL
- ASESORÍA CONTABLE
- ASESORÍA LABORAL
- ASESORÍA JURÍDICA
- LICENCIAS
- SERVICIO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
- CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD
- ADAPTACIÓN A LA LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS
- VALORACIONES Y TASACIONES
- FORMACIÓN CONTINUA
- GABINETE TÉCNICO

CONTACTA CON NOSOTROS

Avda. General Avilés, nº 32 bajo, 46015 Valencia · Tlf.: 96 391 82 80 · Fax: 96 392 52 88
Correo electrónico: secretaria@fegreppa.com · WWW.FEGREPPA.ES