

SUCRE&FARINA

Revista de la Federación Gremial y Empresarial de Panadería y Pastelería de la Comunidad Valenciana

PREVENCIÓN

**El calor de siempre
ya no es el mismo**

REPORTAJE

**Forn Begoña
en Estivella**

ACTUALIDAD

**I Concurso Nacional
de Nuevas Promesas
de la Panadería**





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



663 24 53 24

ATENCIÓN COMERCIAL

639 53 25 96



Fermentación controlada



Abatidores profesionales



Cortadoras de pan



Divisoras de masa



Fermentadoras de masa madre



Batidoras planetarias



Amasadoras reforzadas



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



Equipamiento integral para tu negocio



Hornos de pisos



Hornos rotativos



Cámaras de fermentación controlada

IRINOX
The Freshness Company

JAC

ÜLCHER

mondial forni

SEMI

LOGIUDICE
PART OF TP FOOD GROUP



DEMOSTRACIÓN PERSONALIZADA GRATUITA

Sumario

EDITORIAL			
MIGUEL BENLLOCH SÁNCHEZ	05		
ACTUALIDAD			
GRADUACIÓN DE LA PROMOCIÓN 2024-2026 DEL GRADO MEDIO DE TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	06		
REPORTAJE			
FORN BEGOÑA, EN ESTIVELLA	10		
ACTUALIDAD			
FEGREPPA IMPULSA EL I CONCURSO NACIONAL DE NUEVAS PROMESAS DE LA PANADERÍA EN GASTRONOMIA 2026	18		
ACTUALIDAD			
SOSTENIBILIDAD Y SECTOR ALIMENTARIO	20		
ACTUALIDAD			
FEGREPPA RENUEVA SU ALIANZA CON STELLANTIS & YOU	21		
PREVENCIÓN			
EL CALOR DE SIEMPRE YA NO ES EL MISMO	22		
LABORAL			
BASE MÍNIMA PARA AUTÓNOMOS SOCIETARIOS Y AUTÓNOMOS COLABORADORES 2026	25		
FORMACIÓN			
LA FORMACIÓN COMO HERRAMIENTA DE MEJORA CONTÍNUA	26		
JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS			
GRAN ÉXITO DEL GRADO MEDIO "TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA"	30		
ACTUALIDAD			
EL CONCURSO DE PIEZA ARTÍSTICA DE CHOCOLATE EN À PUNT	32		
FORMACIÓN			
NUESTRA APUESTA POR LA INTERNACIONALIZACIÓN	33		
GABINETE TÉCNICO			
MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN BÉTERA	36		
ACTUALIDAD			
FEGREPPA PARTICIPA EN LA ASAMBLEA GENERAL DE UMIVALE ACTIVA	37		
COCAS DE SANT JOAN	38		
TABLÓN DE ANUNCIOS	39		
RECETA			
ENSAIMADA DE CHOCOLATE	41		

SUCRE & FARINA

Federación Gremial y Empresarial de Panadería y Pastelería de la Comunidad Valenciana.

PRESIDENTE
Miguel Benlloch Sánchez

SECRETARIA GENERAL
Beatriz Gimeno

EDITA
Fegreppa-Sumipan, S.L.

COORDINACIÓN
Beatriz Gimeno
Vanessa Puentes
Fátima Montoliu

REDACCIÓN & FOTOGRAFÍA
FEGREPPA
Rai Villalba

DISEÑO & MAQUETACIÓN
M^a Isabel Sacristán

IMPRESIÓN
Gráficas Alcañiz, S.L.

DEPÓSITO LEGAL
V-977-2012

COLABORADORES ESPECIALES
Beatriz Gimeno, Fátima Montoliu, Helena García, Inmaculada Martínez, Ana Zulueta, Ana Cebrián y José Sirvent



Steel
inox

PROYECTOS A MEDIDA

DISEÑO • FABRICACIÓN • INSTALACIÓN

➤ Solicita tu proyecto

www.steel-inox.com

@steelinox_group



EDITORIAL



FEGREPPA

FEDERACIÓN GREMIAL Y EMPRESARIAL DE PANADERÍA
Y PASTELERÍA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Editorial

MIGUEL BENLLOCH SÁNCHEZ

Estimados/as socios/as:

Cada nueva edición de nuestra revista refleja el dinamismo de nuestra organización, que continúa creciendo gracias al compromiso de las personas que forman parte de ella. Este número reúne algunos de los acontecimientos más destacados de estos últimos meses, poniendo en valor el compromiso con el sector, la formación especializada y la colaboración con diferentes entidades como pilares de nuestro trabajo.

En junio celebramos la graduación de nuestros alumnos, un momento especialmente emotivo que reconoce el trabajo, la dedicación y la ilusión de quienes han completado una etapa fundamental en su desarrollo profesional. Su éxito es también una motivación para seguir ofreciendo una formación de calidad y convertirnos en un referente como centro de formación. Es nuestro firme propósito seguir ilusionando a nuevas generaciones para poder contar en el futuro con ese relevo generacional tan necesario.

Este compromiso con los futuros profesionales se potencia también con el 1er Campeonato de Nuevas Promesas de la Panadería que se celebrará en la próxima feria Gastrónoma y sobre el que llevamos meses trabajando para poder celebrar con éxito un concurso que reconozca el talento en el mundo de la panadería y bollería. En la misma línea hemos celebrado también nuestro "III Concurso de Piezas Artísticas de Chocolate" que exponemos en el Centro de Artesanía y que este año ha cubierto la televisión pública valenciana, A punt, lo que nos permite acercar al gran público el valor de los oficios gastronómicos y artesanales.

Sin duda, seguimos apostando por la formación continua como herramienta imprescindible para afrontar los retos de un entorno en constante evolución. Al mismo tiempo, reforzamos nuestra estrategia de internacionalización, creando nuevas oportunidades de aprendizaje, intercambio y crecimiento que enriquecen tanto a nuestro alumnado como a nuestro equipo.

La colaboración con entidades y organizaciones también ocupa un lugar destacado en esta edición. Compartimos la reunión mantenida con Umivale, en la que abordamos aspectos relacionados con la prevención y la salud laboral, así como el encuentro dedicado a la sostenibilidad, donde seguimos avanzando en iniciativas que contribuyen a construir una organización más responsable y comprometida con el entorno.

La actualidad también nos invita a prestar atención a cuestiones que afectan directamente a empresas y profesionales. Analizamos las novedades relacionadas con la base mínima de cotización de los trabajadores autónomos y ofrecemos información sobre el estrés térmico, una realidad cada vez más presente durante los meses de verano y frente a la que resulta esencial adoptar medidas preventivas.

Y, como no podía ser de otra manera en estas fechas, dedicamos un espacio a una de las tradiciones más representativas de nuestra gastronomía: las cocas de San Juan, símbolo de celebración, creatividad y cultura culinaria, que cada año reúnen tradición e innovación en nuestros obradores.

Esperamos que esta edición resulte de interés y sirva para seguir compartiendo conocimientos, experiencias y proyectos que nos impulsan a avanzar juntos. Como presidente y compañero quiero agradecerlos a todos los asociados que, con su dedicación diaria, continúan construyendo un futuro lleno de oportunidades. ■



SUCRE & FARINA

El Centro de Formación de Fegreppa celebra la graduación de la **promoción 2024-2026** del Grado Medio de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería



El pasado 19 de junio, el **Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana** acogió una de las citas más especiales del calendario de la Escuela de Fegreppa: la graduación del alumnado de **Grado Medio**. Un acto cargado de emoción que puso el broche final a dos años de formación, esfuerzo y aprendizaje.

por **FEGREPPA**

Como ya es tradición, familiares, amigos, profesorado y representantes de la Federación acompañaron al alumnado en una ceremonia que simboliza el final de una etapa y el comienzo de una nueva trayectoria profesional vinculada al sector de la panadería y la pastelería.

El acto estuvo presidido por el **presidente de Fegreppa, Miguel Benlloch**; la **secretaria general de la Federación, Beatriz Gimeno**; y el **director gerente del Centro**

de Artesanía de la Comunitat Valenciana, Miquel Cremades, que quiso acompañar un año más a la comunidad educativa en una jornada tan significativa.

Dos años de aprendizaje y crecimiento

La ceremonia contó con las intervenciones del presidente de Fegreppa, la directora de la Escuela, **Ana Zulueta**, y el director del Centro de Artesanía, quienes





destacaron la importancia de la formación especializada para garantizar el futuro del sector y felicitaron al alumnado por el trabajo realizado durante estos dos años.

También tomaron la palabra la profesora y tutora del grupo **María Sanz** y el profesor **José Sirvent**, que compartieron algunas reflexiones sobre la experiencia vivida junto a los estudiantes, siendo los dos docentes que pasan más horas de taller con ellos. Después fue el turno de cuatro representantes del alumnado, que recordaron momentos compartidos en las aulas y los obradores, agradecieron el apoyo recibido por parte de docentes y familias y pusieron en valor los vínculos creados durante esta etapa.

Las intervenciones estuvieron marcadas por la emoción y por el orgullo de haber completado una formación que permitirá a los graduados incorporarse al mercado laboral con una sólida preparación técnica y práctica.

Imposición de becas y reconocimiento al talento

Uno de los momentos más esperados de la tarde fue la imposición de becas al alumnado, símbolo del esfuerzo y la dedicación demostrados a lo largo de todo el ciclo formativo.

La ceremonia sirvió también para reconocer el talento y la creatividad de los estudiantes a través de la entrega de los premios del III Concurso de Chocolate Valrhona, una iniciativa que fomenta la innovación y la

excelencia técnica entre el alumnado a la hora de realizar piezas artísticas de chocolate y que este año tuvo como temática "El Mar".

En la categoría del jurado profesional el premio fue para las alumnas: **Indra Sander** y **Chelsea Wainsztein**. Mientras que en la categoría del jurado popular el premio fue para las alumnas: **María Martín** y **Kateryna Lypka**.

Formar a los profesionales del futuro

Con esta nueva promoción, la Escuela de Fegreppa continúa cumpliendo su principal misión: formar a los profesionales que garantizarán el relevo generacional y el futuro de la panadería, la pastelería y la confitería en la Comunitat Valenciana.

La graduación representa mucho más que la finalización de unos estudios. Es el resultado de cientos de horas de aprendizaje, práctica y superación personal. Un camino que ahora continúa en obradores, pastelerías y empresas del sector, donde los nuevos titulados tendrán la oportunidad de poner en práctica todo lo aprendido.

Desde Fegreppa queremos felicitar a todo el alumnado por este importante logro y desearles el mayor de los éxitos en la nueva etapa que ahora comienza. El sector necesita profesionales comprometidos, preparados y apasionados por su oficio. Y esta promoción ha demostrado estar preparada para asumir ese reto. ■



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!



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

mtscore



FORN BEGOÑA *en Estivella*

“La tradición no consiste en hacer siempre lo mismo, sino en conservar la esencia mientras avanzas”

por FEGREPPA

De todas las entrevistas que hemos hecho para *Sucre & Farina*, esta es una de esas conversaciones en las que resulta difícil distinguir dónde acaba el negocio y dónde empieza la familia. Sentadas en la misma cocina que durante años fue el corazón de la vivienda familiar —y donde todavía hoy elaboran la crema pastelera que aprendieron de su abuela—, Begoña y Rosa recuerdan una vida entera compartida entre hornos, masas y clientes.

Dos hermanas tan distintas como complementarias, que llevan más de tres décadas trabajando codo con codo, apoyándose en las fortalezas de la otra y construyendo un proyecto común que ha sabido evolucionar sin perder sus raíces.



Mientras hablan, las anécdotas se suceden entre risas y aparece una y otra vez el nombre de Valentina, la nieta de Begoña que revoluciona el obrador cada vez que se pone su pequeño “*babero de treballar*”. Y es que en el Forn Begoña, las sonrisas van por cuenta de la casa.

S&F: Para entender vuestra historia hay que remontarse décadas atrás, y a un molino de harina.

ByR: Efectivamente, el origen de todo lo encontramos en el molino que era propiedad de nuestro bisabuelo, a partir del cual construyó dos hornos, uno para cada hijo. Con el paso de las generaciones, uno de ellos acabó cerrando; pero este siguió funcionando gracias a nuestras tías y a nuestro padre, que aunque durante una etapa trabajó en otros sectores, terminó regresando al negocio familiar.

S&F: Pero vosotras no estabais destinadas a continuar la tradición

ByR: Para nada. Nosotras enfocamos nuestra formación y nuestros primeros trabajos en otros sectores y la verdad es que nunca pensamos que acabaríamos dedicándonos

a esto. La decisión la tomamos cuando nuestras tías se fueron haciendo mayores y nuestro padre volvió al horno. En aquel momento, yo, Begoña, no tenía un trabajo estable y decidí incorporarme. Mi hermana Rosa llegó poco después y, casi sin darnos cuenta, nos encontramos al frente del negocio.

S&F: ¿Recordáis aquellos primeros años?

ByR: Perfectamente, porque cuando llegamos no teníamos ni idea del oficio. Aprendimos mucho observando a nuestras tías, pero sobre todo formándonos. Empezamos a asistir a cursos, a visitar otros obradores, a conocer productos nuevos y a probar cosas. Íbamos recogiendo ideas de aquí y de allá y poco a poco fuimos construyendo nuestra propia manera de trabajar.



S&F: ¿Cuál ha sido el papel de FEGREPPA en ese proceso formativo?

ByR: La Federación ha sido, y sigue siendo, fundamental en nuestra casa. La mayoría de los cursos que hemos hecho han sido en el Centro de Formación, donde hemos encontrado siempre los fundamentos técnicos para luego poder hacer nuestras elaboraciones en el horno. Si a eso le añadimos los servicios de laboral, fiscal, prevención, jurídico... la labor de acompañamiento global de FEGREPPA en nuestro día a día es imprescindible.

Aprender sin perder las raíces

A diferencia de otras sagas familiares donde el relevo se produce de forma natural desde la infancia, en el caso del Forn Begoña la transmisión de conocimientos tuvo que producirse a contrarreloj. Aquellas dos hermanas que llegaron sin experiencia fueron adquiriendo oficio con los años, pero siempre con una premisa clara: conservar aquello que había convertido al horno en un referente para varias generaciones de vecinos.

S&F: Comparando el horno de hace 35 años con el actual, ¿dónde se nota más vuestra aportación?

ByR: Sobre todo en la capacidad de adaptación. Hemos ido evolucionando al mismo ritmo que lo hacía la clientela. Han aparecido nuevos productos, nuevas tendencias y nuevas formas de consumir. Hoy trabajamos elaboraciones que hace treinta años ni existían; pero siempre con una idea a la que no renunciamos: la esencia tenía que ser la misma.

S&F: ¿Qué significa exactamente mantener esa esencia?

ByR: Significa que hay muchas cosas que pueden condicionar la evolución de un negocio como el nuestro con el paso del tiempo: el mercado, las costumbres, las circunstancias familiares y profesionales... pero siempre hemos tenido claro que hay cosas que no se tocan, que forman parte de nuestra naturaleza, de nuestro ADN, y que son los productos tradicionales que seguimos elaborando exactamente igual que se hacían antes.

"Hemos ido evolucionando al ritmo de la clientela, porque han aparecido nuevos productos, nuevas tendencias y nuevas formas de consumir"



S&F: ¿Cuáles son esos productos?

ByR: Son muchos, pero hay uno especialmente importante en nuestra historia: la crema pastelera. La hacemos de manera totalmente artesanal, con nuestra olla, con los ingredientes y procesos exactamente iguales que utilizaba nuestra abuela. Si alguien entrara a la cocina cuando la estamos elaborando, y no supiera en qué año estamos, no podría diferenciar si son los tiempos de posguerra de nuestra abuela o el boom de la inteligencia artificial de hoy en día: los aperos, las materias primas y la manera de cocinarla es exactamente la misma.

"Nos gusta probar cosas nuevas, pero siempre desde una base muy artesanal y manteniendo aquello que nos ha definido durante todos estos años"

Una receta que es su verdadera embajadora

ByR: La **crema pastelera** es, sin lugar a dudas, una de las joyas del Forn Begoña. Pero esta crema no juega sola: su perfecta combinación con un hojaldre elaborado con el mismo cuidado ha convertido al Hojaldre Estivella en el gran emblema de la casa. Hasta el punto de que son muchos los clientes que se desplazan expresamente hasta la localidad para comprarlo. Así, este dulce se ha convertido en el mejor embajador del horno y en el producto que más ha contribuido a llevar el nombre del Forn Begoña mucho más allá de los límites de Estivella.

S&F: ¿Cómo surge el Hojaldre Estivella?

ByR: Es un producto que ya existía cuando llegamos: lo hacían nuestras tías y antes nuestras abuelas. Nosotras lo hemos mantenido porque funciona exactamente igual que entonces. Y lejos de la tentación de reinventarlo, lo que hemos hecho es velar porque se respete al máximo el proceso de elaboración y los ingredientes que la componen. Cuando tienes una joya, lo que tienes que hacer es conservarla y protegerla.

S&F: ¿Es la crema pastelera la clave del Hojaldre Estivella?

ByR: Nosotras estamos convencidas de que sí. Por eso la hacemos como toda la vida, poco a poco y de manera manual, sin utilizar preparados ni mezclas artificiales. Y eso la gente lo percibe, lo sabemos porque nos lo dicen: da igual que sea en una torta de hojaldre, en un brazo de gitano, en una banda de fruta o en cualquier otro producto que lleve crema. Siempre nos transmiten lo mismo, que tiene un sabor diferente.

S&F: Leyendo las reseñas y opiniones de clientes, llama la atención la cantidad de gente que asegura desplazarse expresamente hasta Estivella para comprarla.

ByR: Sí, eso ocurre continuamente. Hay mucha gente que viene directamente a por la torta de hojaldre. Y lo



curioso es que nosotros nunca hemos hecho grandes campañas de promoción. La publicidad la ha hecho siempre el propio producto. Hay veces que viene gente que nos conoce porque alguien les regaló una torta hace años, y desde entonces viene adrede a comprar aquí.

Adaptarse sin renunciar a lo de siempre

La historia del Forn Begoña durante estas tres décadas y media también puede contarse a través de la evolución de los gustos y de las costumbres de los consumidores. A las elaboraciones tradicionales que han acompañado al horno durante generaciones se han ido sumando nuevas propuestas que responden a tendencias más recientes, ampliando así una oferta cada vez más diversa.

S&F: En estos 35 años habéis visto cambiar mucho los gustos de la clientela.

ByR: Muchísimo. La gente sigue buscando muchos de los productos de siempre, pero también aparecen nuevas tendencias y nuevas demandas. Nosotros intentamos estar atentos a todo eso e incorporar aquello que creemos que encaja con nuestra manera de trabajar.

Siempre que viajamos o visitamos otros sitios nos fijamos mucho en los productos que hacen otros compañeros. Probamos cosas nuevas y después intentamos adaptarlas a nuestro estilo

¿Qué productos representan mejor esa evolución?

ByR: Ahora trabajamos nuevas elaboraciones con pistacho, Lotus, Oreo, Kinder o diferentes rellenos que hace años ni existían. También hacemos tartas de queso individuales, nuevas variedades de trenzas y otros productos que responden a tendencias actuales.

S&F: Pero sin abandonar las elaboraciones tradicionales que os han acompañado durante décadas...

ByR: Eso nunca. Nosotros seguimos haciendo las recetas que hemos heredado de nuestras tías y de nuestras abuelas. Las tortas tradicionales, las cocas, la crema pastelera de siempre o muchos de los productos que forman parte de nuestra historia continúan teniendo un papel importante en el horno.

S&F: ¿Cómo se consigue equilibrar tradición e innovación?

ByR: Escuchando a la clientela y observando cómo evolucionan los gustos, pero sin perder nuestra identidad. Nos gusta probar cosas nuevas, pero siempre desde una base muy artesanal y manteniendo aquello que nos ha definido durante todos estos años.

S&F: También han cambiado algunas costumbres de consumo.

ByR: Sí. Antes era habitual comprar para varios días o planificar determinadas celebraciones de una manera diferente. Hoy las compras son más frecuentes y la gente busca productos recién elaborados. Son cambios que forman parte de la evolución de la sociedad y a los que todos los hornos hemos tenido que adaptarnos.

S&F: ¿Y esos cambios también se reflejan en un producto tan básico como el pan?

ByR: Por supuesto. En el pan, los hábitos han cambiado mucho. Antes era habitual que las familias compraran varias barras para varios días o que el bocadillo formara parte de la rutina diaria de prácticamente todo el mundo. Hoy solo se consume recién hecho y los hábitos de alimentación son mucho más variados. Aun así, también vemos que quien busca pan artesano lo valora cada vez más: pregunta por las harinas, por la elaboración o por los tiempos de fermentación.

La importancia del equipo

Detrás de cada producto hay un equipo reducido que asume tareas muy diversas. Una estructura familiar donde cada persona tiene sus responsabilidades, pero donde todos son capaces de echar una mano cuando hace falta. En el obrador, nunca falta una sonrisa.

S&F: ¿Quién forma actualmente el equipo del Forn Begoña?

Begoña y Rosa: Estamos nosotras dos, mi marido Jose (Begoña), que es quien se encarga del pan, nuestra prima Dori, que lleva más de veinticinco años trabajando aquí, y el joven Gonzalo, que se incorporó hace unos años y tiene una fuerza y una ilusión que nos contagia a todos. Somos pocos, pero muy estables.

S&F: ¿Cómo os repartís el trabajo?

Begoña y Rosa: Aunque todos hacemos un poco de todo, cada uno tiene sus funciones más definidas. Con los años cada persona va especializándose en determinadas elaboraciones o tareas, pero si alguien falta los demás pueden asumir perfectamente su trabajo.



S&F: Da la sensación de que sigue siendo una empresa muy familiar.

ByR: Totalmente. Siempre lo ha sido. De hecho, buena parte de nuestra vida ha transcurrido dentro del horno. Aquí hemos pasado muchísimas horas, aquí han crecido nuestros hijos y aquí hemos compartido gran parte de nuestra historia familiar.

Más allá del pan y de la pastelería

Si hace décadas un horno podía vivir únicamente de la venta de pan y dulces, hoy la realidad es muy distinta. En el Forn Begoña han encontrado nuevas oportunidades en la elaboración de productos salados, encargos personalizados y servicios de catering para celebraciones y eventos.

S&F: La sensación es que vuestro negocio va mucho más allá del concepto tradicional de horno.

ByR: Sí, porque hemos ido incorporando muchas líneas de trabajo nuevas. El salado tiene hoy un peso importante para nosotros.



S&F: ¿Qué tipo de elaboraciones son las más demandadas?

ByR: Las cocas siguen siendo una de nuestras especialidades. Empezamos con las tradicionales de tomate o cebolla y hoy trabajamos muchas variedades diferentes. También hacemos focaccias, cocas de verduras, de embutido, de bacon, carbonara, barbacoa y otras combinaciones que hemos ido incorporando con el tiempo. Y una de las estrellas de la casa es el pan de sobrasada que inventó mi padre.

S&F: Además habéis desarrollado una importante actividad de catering.

ByR: Sí. Empezó poco a poco y ahora forma parte importante de nuestro trabajo. Preparamos encargos para cumpleaños, jubilaciones, celebraciones familiares, reuniones de empresas y todo tipo de eventos.

S&F: ¿Cómo funciona ese servicio?

ByR: Normalmente la gente nos explica qué tipo de celebración va a hacer y nosotros les ayudamos a diseñar



"No sabemos qué hará Valentina el día de mañana. Lo importante es verla crecer feliz. Porque nos da vida. Vida de verdad"

la propuesta. No es lo mismo una comida sentada que un cóctel informal. También influye mucho el presupuesto. A partir de ahí les proponemos diferentes opciones.

S&F: ¿Qué tipo de productos suelen incluir esos encargos?

ByR: Mucho salado: cocas, croissants rellenos, quiches, mini brioches, brazos de salmón, bocadillos y diferentes elaboraciones que preparamos expresamente para cada evento. Intentamos adaptarnos a lo que necesita cada cliente.

El papel de la creatividad

Lejos de acomodarse en fórmulas que ya funcionan, Begoña, pero sobre todo Rosa, no paran de mirar tendencias, visitando otros establecimientos y buscando nuevas ideas. Una inquietud que se refleja especialmente en sus trabajos personalizados.

S&F: Las tartas y hojaldres personalizados son otra de vuestras señas de identidad.

ByR: Sí, y además es una parte del trabajo que disfrutamos mucho. Nos gusta hacer cosas diferentes y adaptarnos a lo que nos pide cada cliente.

¿De dónde salen muchas de esas ideas?

ByR: Sobre todo de observar. Siempre que viajamos o visitamos otros sitios nos fijamos mucho en los productos que hacen otros compañeros. Probamos cosas nuevas y después intentamos adaptarlas a nuestro estilo.

S&F: Eso exige seguir aprendiendo tras 35 años de experiencia.

ByR: Claro. Este oficio nunca deja de enseñarte. Siempre aparecen técnicas, tendencias o ideas diferentes. Si pierdes la curiosidad, te quedas atrás.

S&F: Y quizás esa sea una de las claves para mantenerse tantos años.

ByR: Probablemente sí. Hay que respetar la tradición, pero también mantener la ilusión por seguir creando y mejorando cada día.

Un horno, una vida

Durante la conversación aparecen constantemente referencias a padres, tías, hijos, nueras, primos y abuelos. No es casualidad. Para Begoña y Rosa, el horno nunca ha sido únicamente un negocio. Ha sido también el escenario donde ha transcurrido buena parte de su vida familiar.

S&F: Escuchándoos hablar, da la sensación de que el horno ha sido mucho más que un lugar de trabajo.

ByR: Es que realmente ha sido nuestra casa durante muchísimos años. Hemos pasado aquí prácticamente toda la vida. Nuestros hijos se han criado entre estas paredes,



han venido después del colegio, han comido aquí y han convivido con el trabajo del día a día.

S&F: Habéis llegado a vivir literalmente dentro del horno.

ByR: Sí. Cuando nacieron nuestros hijos pasábamos tantas horas aquí que tuvimos que adaptar espacios para poder atenderlos. Nuestra madre siempre estaba pendiente de ellos y nos ayudaba en todo. Al final, toda la familia formaba parte de la dinámica del horno de una manera o de otra.

S&F: Y esa dimensión familiar sigue muy presente.

ByR: Claro. Seguimos trabajando con familiares y manteniendo un ambiente muy cercano. Cuando llevas tantos años compartiendo trabajo y vida, las relaciones son

diferentes. Esto no es una empresa cualquiera para nosotros.

S&F: Hay una persona de la que habéis hablado varias veces durante esta conversación: Valentina. Da la sensación de que ya forma parte del equipo.

ByR: (Ríen). Sí, la verdad es que nos tiene enamoradas. Le encanta venir al horno y participar en todo lo que puede. Tiene su propio "babero de treballar" y en cuanto llega ya quiere ponerse a ayudarnos.

¿Y qué tareas le gustan más?

ByR: Le encanta sentarse con nosotras cuando estamos preparando las cocas, y vernos trabajar. Siempre está pendiente de lo que hacemos. Para ella es un juego, pero nos hace mucha gracia verla tan implicada.

Quién sabe si algún día ella puede ponerse al frente del negocio, dentro de alguna década....

ByR: Bueno, todavía es muy pequeña para saber qué hará el día de mañana: de momento, lo único que queremos es que disfrute y que siga viniendo con la misma ilusión. Porque nos da vida. Vida de verdad.



Fegreppa impulsa el I Concurso Nacional de Nuevas Promesas de la Panadería en Gastronomía 2026



por FEGREPPA

El objetivo es dar visibilidad al talento de los estudiantes y recién titulados y reforzar la profesionalización del sector

No hay duda de que la panadería artesanal vive un momento de transformación. La recuperación del valor del producto bien elaborado, el creciente interés por los procesos tradicionales y la incorporación de nuevas técnicas y conocimientos están dibujando un escenario lleno de oportunidades para las nuevas generaciones de profesionales.

Con el objetivo de apoyar ese relevo generacional y dar visibilidad al talento emergente, **Fegreppa** lidera la puesta

en marcha del **I Concurso Nacional de Nuevas Promesas de la Panadería**, una de las grandes novedades de Gastronomía 2026, que se celebrará del **26 al 28 de octubre en Feria Valencia**. La iniciativa, impulsada por Gastronomía con el apoyo de **Fegreppa**, el **Gremio de Panaderos y Pasteleros de Valencia**, el **Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana** y la colaboración del **Club Richemont España**, nace para poner el foco en quienes representan el futuro del oficio.

El certamen está **dirigido a estudiantes matriculados en el momento de participación en el Grado Medio de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería** o del Grado de Especialización en Panadería y Bollería, así como a los recién titulados en el curso 2025-2026, con menos de un año de experiencia laboral. Más allá de la competición, el concurso pretende convertirse en un escaparate para las escuelas de formación y para el trabajo que realizan diariamente en la preparación de los futuros/as profesionales del sector.

Una competición diseñada para un obrador real

Los participantes deberán enfrentarse a cuatro pruebas que reproducen situaciones habituales de un obrador profesional: panadería, bollería, elaboraciones saladas y presentación de mesa. El jurado valorará tanto la ejecución técnica como aspectos fundamentales para el ejercicio profesional: la organización, la regularidad de las piezas, la limpieza, la presentación o la capacidad de trabajar en equipo.

Entre las elaboraciones previstas figuran panes de masa madre, barras, pataquetas, croissants, panquemados, piezas hojaldradas y empanadillas, propuestas que permitirán evaluar la versatilidad y el nivel técnico de los concursantes, incluyendo piezas tradicionales de la panadería y bollería valenciana.

La formación, clave para garantizar el futuro

Para **Fegreppa**, esta iniciativa representa una nueva oportunidad para reivindicar la importancia de la formación

especializada como herramienta imprescindible para garantizar el futuro del sector. La Federación lleva años apostando por la profesionalización a través de su Centro de Formación, donde cada curso decenas de alumnos se preparan para incorporarse a un oficio que combina tradición, innovación y una elevada especialización técnica.

El concurso comparte precisamente esa filosofía: **reconocer el esfuerzo de quienes están iniciando su trayectoria profesional y demostrar que la panadería y bollería artesanal sigue siendo una profesión con futuro, capaz de atraer talento y generar oportunidades laborales de calidad**.

Un sector unido en una misma dirección

Uno de los aspectos más destacados de esta edición de Gastronomía es la colaboración entre las principales organizaciones representativas de la panadería y la pastelería valenciana. Por primera vez, los diferentes gremios y entidades del sector trabajan conjuntamente para impulsar actividades que contribuyan a prestigiar el oficio y acercarlo a las nuevas generaciones.

Esta unión demuestra que los grandes retos del sector —la formación, la captación de talento y el relevo generacional— requieren una respuesta colectiva. El **I Concurso de Nuevas Promesas de la Panadería** es un ejemplo de ello: una apuesta compartida para reconocer a quienes mañana estarán al frente de nuestros obradores y garantizar que la tradición panadera continúe evolucionando con fuerza y profesionalidad.



Sostenibilidad y sector alimentario: un reto compartido

El pasado 16 de abril, Fegreppa participó en el Foro Valencia Sostenible, impulsado por el Ayuntamiento de València, para abordar el desafío del desperdicio alimentario

por FEGREPPA



Fuente imagen: Foro Valencia Sostenible

La sostenibilidad se ha convertido en uno de los grandes ejes de transformación de la sociedad y de la economía. Cada vez son más las empresas, administraciones y organizaciones que trabajan para encontrar soluciones que permitan compatibilizar la actividad económica con un uso más eficiente de los recursos y una mayor responsabilidad ambiental.

Con este objetivo nació el **Foro Valencia Sostenible**, un espacio de encuentro entre empresas, administraciones públicas, sociedad civil, universidades y medios de comunicación que pretende fomentar el diálogo, la reflexión y la búsqueda de propuestas en torno a los principales desafíos ambientales y sociales de nuestro tiempo. **Fegreppa** participó en este foro a través de **Confecomerc**, formando parte de una de las mesas de trabajo dedicadas al desperdicio alimentario, con el objetivo de fortalecer la red de entidades que desarrollan actividades en este ámbito en València.

Durante la jornada, nuestras técnicas **Ana Zulueta Albelda** y **Fátima Montoliu Arnau** junto con representantes de diferentes sectores compartieron experiencias, inquietudes y posibles líneas de actuación para minimizar el desperdicio de alimentos. El intercambio de conocimientos permitió poner sobre la mesa la importancia de la colaboración entre empresas, asociaciones, administraciones públicas y consumidores para afrontar un reto que requiere soluciones conjuntas.

Como representantes del sector, la Federación valora muy positivamente la participación en este tipo de encuentros, que permiten trasladar la realidad y las necesidades de las empresas de panadería y pastelería, además de conocer distintas iniciativas e identificar oportunidades de colaboración entre las organizaciones participantes.

Fuente imagen: Foro Valencia Sostenible



Fegreppa renueva su alianza con Stellantis & You para impulsar la movilidad de las empresas asociadas



Más ventajas para el día a día de las panaderías y pastelerías

La movilidad es una pieza clave en el funcionamiento diario de cualquier empresa de panadería, pastelería, cafetería o despachos de pan. Desde el reparto de productos hasta los desplazamientos comerciales o la gestión de distintos puntos de venta, disponer de vehículos y servicios adaptados a las necesidades del negocio resulta fundamental para garantizar la eficiencia y la competitividad.

Con el objetivo de seguir ofreciendo soluciones útiles a sus asociados, **Fegreppa** ha renovado su convenio de colaboración con **Stellantis & You**, reforzando una alianza que permitirá a los profesionales del sector acceder a condiciones preferentes en la adquisición y gestión de vehículos, así como en una amplia gama de servicios asociados.

Gracias a este acuerdo, las empresas federadas podrán beneficiarse de ventajas exclusivas en las marcas que integran el Grupo Stellantis, entre ellas **Peugeot, Citroën, Fiat Profesional, Opel, Jeep, Alfa Romeo, DS, Lancia o Leapmotor**. Además de descuentos y condiciones comerciales especiales, el convenio contempla opciones de financiación, leasing y renting diseñadas para facilitar la renovación y ampliación de flotas.



Uno de los aspectos más destacados de esta colaboración es la posibilidad de acceder a soluciones específicas para el sector profesional. Entre ellas se incluyen vehículos transformados o carrozados para reparto, transporte refrigerado y otras necesidades logísticas habituales en panaderías y pastelerías artesanas.

El acuerdo también incorpora ventajas en servicios de mantenimiento y reparación, atención personalizada, prioridad en la postventa y acceso a vehículos de sustitución, contribuyendo a reducir costes y minimizar posibles interrupciones en la actividad diaria de los negocios.

Para **Fegreppa**, esta renovación supone un paso más en su compromiso de ofrecer servicios que aporten valor real a las empresas asociadas. En un contexto cada vez más exigente, la Federación continúa trabajando para facilitar herramientas que ayuden a mejorar la competitividad y el desarrollo de los hornos y pastelerías de la Comunitat Valenciana.

La renovación del convenio tendrá una vigencia inicial de cuatro años, periodo durante el cual ambas entidades seguirán colaborando para acercar estas ventajas al conjunto de profesionales que forman parte de **Fegreppa**. ■

El calor de siempre ya no es el mismo

Cómo el cambio climático está transformando el trabajo en los obradores

Durante décadas, trabajar con calor ha formado parte del oficio de panadero. Los hornos, las fermentadoras y la propia elaboración del pan han hecho que las altas temperaturas se consideraran algo habitual en los obradores.

por **INMACULADA MARTÍNEZ**

Departamento SPM

Sin embargo, la situación ha cambiado. Hoy, al calor generado por la actividad se suma el aumento de las temperaturas exteriores provocado por el cambio climático. Los veranos son más largos, las olas de calor más frecuentes e intensas, y las noches tropicales impiden que los locales se enfríen adecuadamente. Como consecuencia, muchos obradores comienzan la jornada con temperaturas elevadas incluso antes de encender los hornos.

La realidad es clara: el calor de siempre ya no es el mismo

Cuando hace años se hablaba del calor en una panadería, se pensaba únicamente en el horno. Hoy debemos añadir otro factor que cada verano gana protagonismo: las temperaturas extremas del exterior.

En numerosas localidades de la Comunidad Valenciana ya no resulta extraño alcanzar o superar los 40 °C durante varios días consecutivos. Ese calor entra en los establecimientos, calienta paredes, techos y maquinaria y se suma al generado por la propia actividad del obrador. El resultado es una mayor carga térmica para quienes trabajan cada día elaborando pan y productos de pastelería.

Cuando el exterior entra en el obrador

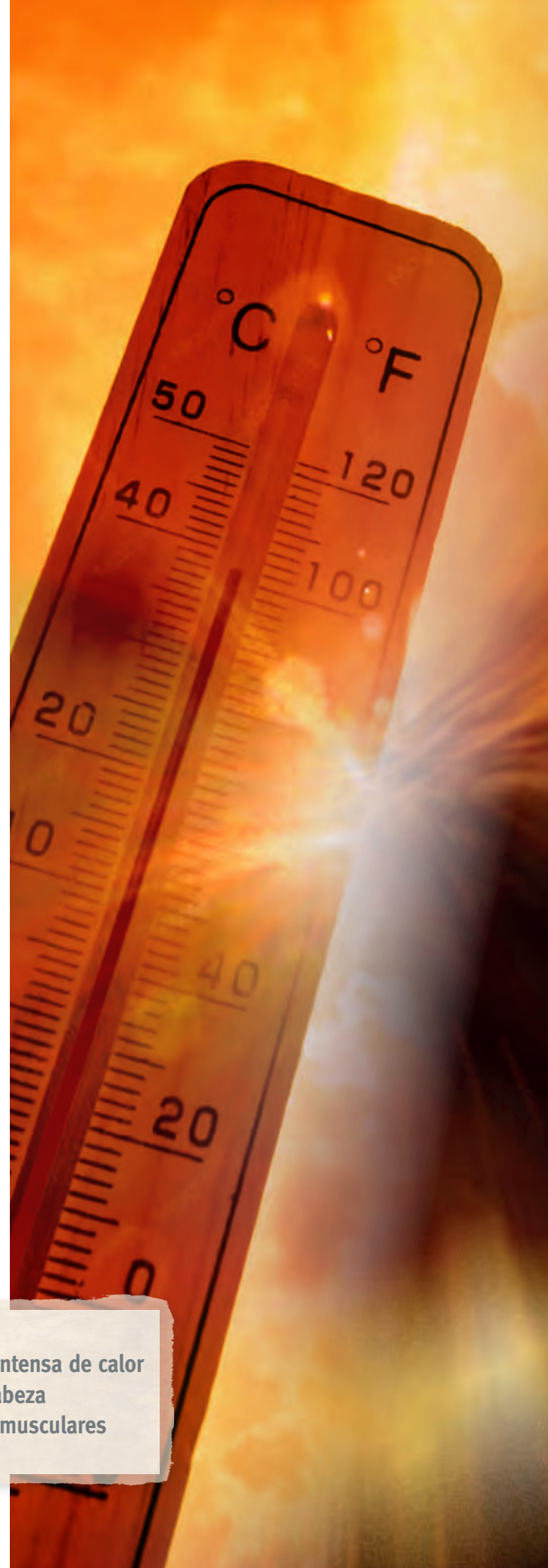
El organismo humano dispone de mecanismos para regular su temperatura corporal mediante la sudoración y la circulación sanguínea. Sin embargo, cuando la exposición al calor es intensa o prolongada, estos mecanismos pueden resultar insuficientes.

ES ENTONCES CUANDO APARECE EL ESTRÉS TÉRMICO

El estrés térmico se produce cuando el cuerpo acumula más calor del que es capaz de eliminar. Aunque muchas personas asocian este riesgo a trabajos realizados al aire libre, la realidad es que también puede presentarse en espacios interiores, especialmente en aquellos donde existen fuentes permanentes de calor como ocurre en los obradores.

Los primeros síntomas suelen ser:

- Sudoración excesiva
- Sensación intensa de calor
- Fatiga y cansancio
- Dolor de cabeza
- Mareos
- Calambres musculares
- Disminución de la concentración



Si la exposición continúa, pueden aparecer situaciones mucho más graves como el agotamiento por calor o el golpe de calor, una emergencia médica que puede poner en peligro la vida de la persona afectada.

El calor también provoca accidentes

A menudo se piensa únicamente en los efectos del calor sobre la salud, pero existe otra consecuencia igual de importante: el aumento del riesgo de accidente.

En un obrador, una pequeña pérdida de concentración puede tener consecuencias importantes. Manipular bandejas calientes, trabajar con cuchillas, utilizar amasadoras o mover cargas pesadas requiere atención constante.

Cuando aumenta la temperatura ambiental, aumenta la fatiga física y mental, disminuye la capacidad de atención y se incrementan los errores humanos.

MÁS CALOR = MÁS FATIGA = MÁS RIESGO DE ACCIDENTE

Por ello, el calor debe considerarse no solo un problema de confort, sino un auténtico riesgo laboral.

¿Por qué los obradores son especialmente vulnerables?

En una panadería coinciden varios factores que favorecen la aparición del estrés térmico:

- Hornos y equipos que generan calor de forma continua.
- Temperaturas exteriores cada vez más elevadas.
- Trabajo físico y manipulación de cargas.
- Espacios donde el calor puede acumularse.
- Jornadas intensas y periodos prolongados de actividad.

Todo ello provoca que la carga térmica soportada por los trabajadores sea cada vez mayor.

¿Qué podemos hacer?

La prevención no siempre requiere grandes inversiones. En muchos casos las medidas más eficaces son también las más sencillas:

- Mantener agua fresca disponible y fomentar la hidratación frecuente.
- Mejorar la ventilación y la renovación del aire.
- Organizar las tareas más exigentes en las horas menos calurosas.
- Realizar pausas periódicas en zonas más frescas.
- Utilizar ropa ligera y transpirable.
- Informar y formar a los trabajadores para reconocer los síntomas de alerta.

Asimismo, debe prestarse especial atención a los trabajadores especialmente sensibles, como personas mayores, embarazadas o trabajadores con determinadas patologías.

Adaptarse es una necesidad

Las altas temperaturas han dejado de ser un episodio puntual para convertirse en una realidad cada vez más frecuente. La adaptación al cambio climático ya no es una previsión de futuro; es una necesidad presente. Proteger a quienes trabajan en los obradores no es solo una obligación legal. Es una inversión en salud, seguridad, productividad y sostenibilidad. Porque detrás de cada barra de pan, de cada pastel y de cada elaboración artesanal hay personas.

EL CALOR SEGUIRÁ FORMANDO PARTE DEL OFICIO.

LO QUE DEBE CAMBIAR ES NUESTRA FORMA DE AFRONTARLO. ■



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 conseguir los 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
Correo electrónico: secretaria@fegreppa.com · WWW.FEGREPPA.ES

LABORAL

Base mínima para autónomos societarios y autónomos colaboradores 2026

por **HELENA GARCÍA**
Departamento Laboral

La Orden PJC/297/2026 de 30 de marzo, por la que se desarrollan las normas legales de **cotización a la Seguridad Social**, ha fijado la base de cotización mínima para determinados colectivos de trabajadores autónomos, introduciendo un cambio relevante que afectará especialmente a los autónomos societarios y a los familiares colaboradores.

La base mínima de cotización con efectos **desde el 01 de enero de 2026** para estos tipos de autónomos no podrá situarse por debajo de los **1.424,40 euros mensuales**.

¿A quién afecta esta medida?

La nueva regulación se aplica a dos grupos concretos:

- Autónomos societarios
- Familiares colaboradores del autónomo

Regularización: posibles pagos adicionales

Durante 2026, los autónomos tienen la opción de seguir cotizando de forma provisional por una base mínima de 1.000 euros mensuales (la vigente en 2025) con una cuota a pagar de 315 euros al mes. Sin embargo, cuando la Seguridad Social realice la regularización anual del año 2026 (en el año 2028), la base definitiva **no podrá ser inferior a 1.424,40 euros**, cuya cuota correspondiente sería de **448,68 euros mensuales**.

Esto implica que, si un autónomo ha cotizado por la base provisional inferior, en la regularización posterior

se reclamará la diferencia de cuotas, debiendo abonar la diferencia en un único pago, siendo ésta considerable (133,65 euros mensuales).

Sin cambios automáticos: decisión voluntaria

Es importante destacar que no habrá una actualización automática por parte de la TGSS de la base de cotización durante 2026, ni tampoco efectos retroactivos inmediatos.

Por tanto, los autónomos tienen dos opciones:

1. **Mantener su base actual** y asumir un posible pago posterior en la regularización
2. **Aumentar voluntariamente su base durante el año**, dentro de los plazos legales (bimensualmente) para evitar ajustes futuros o reducirlos al máximo, puesto que el incremento se ha aprobado el último día del mes de marzo con efectos retroactivos, por lo que estos autónomos sí que tendrán bases a regularizar de los meses anteriores.

† DESCANSEN EN PAZ †

Nos ha llegado la triste noticia del fallecimiento de

D. Rafael Tronchoni García

A los 92 años de edad, panadero de Picassent y padre de Adoración quien regenta el horno en la actualidad

D. Eleuterio Matamoros Moreno

Panadero durante muchos años de la localidad de Moncada y una persona muy conocida en esta localidad

Desde Fegreppa, nuestras más sinceras condolencias a todos sus familiares y amigos

La formación como herramienta de mejora continua

Dentro de las líneas importantes de esta Federación, está la de la formación, tanto la de las futuras generaciones como la de nuestros ya profesionales.

Durante el primer semestre del año se han ofertado una serie de formaciones habiendo tenido especial acogida los cursos de iniciación, denotando el interés que hay por la panadería y pastelería por un público tanto amateur como ya profesional que, aunque lleve años trabajando en el sector, llega a nuestra escuela con esa necesidad de que le expliquen las cosas y entender bien los procesos.

por ANA ZULUETA
Directora del Centro de Formación

El enfoque además en los cursos tipo masterclass, como el impartido por José Roldán, incluye no sólo el desarrollo de recetas, si no la importancia de organizar bien los procesos, valorar su rentabilidad y aprovechar al máximo cualquier tipo de merma, estando en la línea de reducción del desperdicio alimentario.



Curso de iniciación a la pastelería

Del 21 al 30 de abril, se realizó una nueva edición del curso de Iniciación a la Pastelería, siendo el curso más demandado en nuestra escuela, ya que tiene un carácter eminentemente práctico y permite adquirir una base sólida para la ejecución de recetas de pastelería, teniendo una excelente acogida convocatoria tras convocatoria.

Durante las diferentes sesiones, los alumnos trabajaron aspectos esenciales como la elaboración de masas, cremas, rellenos, acabados y presentaciones, adquiriendo los conocimientos necesarios para desarrollar una amplia variedad de productos de pastelería.



Además del aprendizaje técnico, el curso destacó por el excelente ambiente generado entre los participantes, que compartieron experiencias, inquietudes y su pasión por un oficio que combina precisión, creatividad y dedicación. Algo que también se llevan de la participación en los cursos.

Masterclass de Bollería de vitrina por José Roldán

Durante el 27 y 28 de abril volvimos a contar con la presencia del maestro **José Roldán**, uno de los profesionales más reconocidos del panorama panadero nacional e internacional, para impartir un curso de Bollería de vitrina.

El curso tuvo muchísima aceptación, asistiendo 16 profesionales que profundizaron en las técnicas fundamentales para la elaboración de productos de bollería hojaldrada y brioche de alta calidad, prestando especial atención a aquellos aspectos que permiten crear una vitrina atractiva, variada y rentable para el negocio.

Se abordaron cuestiones claves como la selección de materias primas, el amasado, la fermentación, las técnicas de laminado, el formado de



piezas, la cocción y los acabados, combinando explicaciones técnicas con una importante carga práctica.

Entre las elaboraciones realizadas destacaron clásicos de la bollería internacional como el *croissant*, el *pain au chocolat*, el *pain suisse* o la *jurassienne*, además de diferentes propuestas orientadas a optimizar los procesos productivos sin renunciar a la calidad final del producto.

La presencia de **José Roldán** volvió a despertar un gran interés entre los profesionales del sector, que

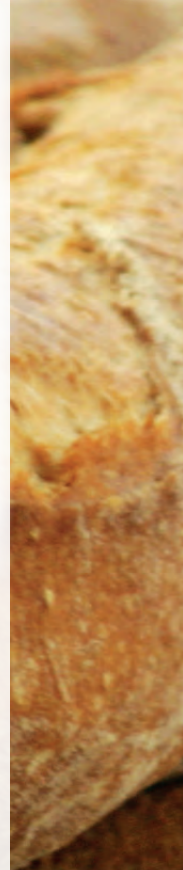


pudieron conocer de primera mano los métodos de trabajo y la experiencia de uno de los grandes referentes actuales de la panadería artesana.

Curso de iniciación a la bollería hojaldrada y fermentada

Durante dos semanas de mayo se celebró el curso de “Iniciación a la Bollería Hojaldrada y Fermentada”, una propuesta formativa con muy buena acogida, ya que la bollería es hoy por hoy uno de los productos más demandados y apreciados por los consumidores, que además aprecian su origen tradicional, por lo que contó con 10 alumnos matriculados.

La formación se estructuró en dos bloques complementarios. El primero estuvo dedicado a la bollería laminada, donde los asistentes descubrieron los fundamentos del laminado, los procesos de elaboración y el trabajo de masas para la creación de productos tan emblemáticos como el *croissant*, las *napolitanas* o las *trenzas*, además de diferentes rellenos y acabados artesanales.



Del 6 al 9 de julio se ha impartido el curso de **snacks salados** que incluye galletas, cocas, quiches, empanadillas y otros pequeños bocados que además se han adaptado a veganos, haciendo elaboraciones sin gluten, sin lácteos, etc. Este curso totalmente novedoso ha permitido que los participantes hayan disfrutado muchísimo con este tipo de recetas y ampliado su catálogo de cara a la demanda de los consumidores.

Les agradecemos que, si a la lectura de este artículo están interesados en alguno de estos cursos o quieren proponer alguna formación, envíen un correo electrónico a centroformacion@fegreppa.com o llamen al 620 660 034 ya que desde el Centro de Formación trabajamos para diseñar los cursos en base a la demanda.



La segunda parte del curso se centró en las masas fermentadas, profundizando en aspectos como la selección de materias primas, los tiempos de fermentación y las técnicas de formado y cocción. Durante las sesiones se elaboraron productos como *brioche*, *roll de canela*, *babka* y diferentes bollos rellenos.

Cursos de verano: éxito de la panadería y los snacks salados

En el mes de julio también se ha propuesto una amplia oferta formativa con dos cursos de pastelería, uno de panadería y uno de snacks salados, habiendo recaído el éxito en estos dos últimos.

Así, se ha desarrollado el curso de iniciación a la panadería, del 29 de junio al 2 de julio, que ha sido un éxito ya que ha permitido desarrollar las bases de la panadería con un carácter muy actual, utilizando los prefermentos, masas madres, y técnicas como la *bassinages*, *autólisis*, *thagzhon* e incluso las fermentaciones controladas.



GRAN ÉXITO del Grado Medio “Técnico en Panadería, Repostería y Confitería” en su jornada de puertas abiertas y preinscripción



por ANA ZULUETA

Directora del Centro de Formación

Elegir una profesión es una de las decisiones más importantes en la vida de cualquier persona. Con el objetivo de acercar la realidad del sector a futuros estudiantes y sus familias, el **Centro de Formación de Fegreppa** celebró una nueva **Jornada de Puertas Abiertas** en sus instalaciones, una cita que permitió conocer de primera mano la formación que ofrece el centro y las oportunidades laborales que brinda la profesión.

Durante la jornada, más de una treintena de asistentes pudieron descubrir en detalle el programa académico y recorrer las instalaciones para conocer los obradores, las aulas y los espacios donde se desarrolla la actividad formativa diaria y resolver dudas sobre la titulación.

Esta actividad permitió además mostrar la realidad de un sector que demanda profesionales cualificados y que ofrece amplias posibilidades de desarrollo laboral. Una profesión ligada a la tradición, pero que al mismo tiempo incorpora innovación, creatividad, tecnología y una constante evolución en los procesos productivos.

Formación conectada con la realidad del sector

Uno de los aspectos que más interés despertó entre los asistentes fue el estrecho vínculo que existe entre la Escuela y las empresas del sector. Al formar parte de una federación empresarial, el alumnado mantiene un contacto directo con la realidad profesional desde el inicio de su formación, facilitando así su incorporación al mercado laboral. Los estudiantes participan activamente en los eventos que se organizan desde la institución como el día del pan, la Feria Gastrónoma, el concurso de chocolate... y realizan 500 horas de formación en empresa, desarrollando parte del currículum académico en el entorno laboral.

Esta conexión con los obradores y empresas asociadas permite que la enseñanza responda a las necesidades reales de la profesión y que los estudiantes conozcan de primera mano el funcionamiento de las empresas donde, en muchos casos, desarrollarán posteriormente sus prácticas o iniciarán su carrera profesional.

Mucho más que aprender un oficio

La panadería, la pastelería y la confitería son profesiones que combinan conocimiento técnico, creatividad, precisión y capacidad de innovación. Cada elaboración es el resultado de un proceso en el que intervienen materias primas, técnicas de fermentación, control de procesos y una continua búsqueda de la excelencia.

Por ello, la formación especializada se ha convertido en una herramienta fundamental para garantizar el futuro del sector y asegurar el relevo generacional que necesitan los obradores artesanos.

Apostando por las nuevas generaciones

La Jornada de Puertas Abiertas forma parte del compromiso de Fegreppa con la promoción de la profesión y la captación de nuevos estudiantes.

Nuestro centro se ha consolidado como uno de los referentes formativos del sector en la Comunitat Valenciana, contribuyendo cada año a formar a esas personas que constituirán el relevo generacional que necesita el sector.



Repercusión en las solicitudes de matrícula

Gracias a la jornada de puertas abiertas, además de la profesión, las personas interesadas descubren un centro que está a la vanguardia en cuanto a dotación de maquinaria y recursos para el desarrollo de las clases, así como un profesorado altamente cualificado y especializado en las materias. Esto, repercute muy positivamente en las solicitudes de matrícula, que este año se han duplicado respecto a otros años. Un éxito que celebramos y que esperamos dote al tejido empresarial de profesionales altamente comprometidos y preparados. ■



El Concurso de Pieza Artística de Chocolate en À Punt

El Concurso de Pieza Artística de Chocolate en colaboración con **Valrhona**, en el que participó el alumnado de segundo curso del Grado Medio de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, también fue protagonista en la **televisión autonómica valenciana, À Punt**.

por FEGREPPA

El pasado 20 de marzo, el programa **La Via Verda de À Punt** emitió un reportaje dedicado a este certamen formativo, en el que se pudo conocer de cerca el trabajo que realiza el alumnado en la elaboración de sus figuras artísticas de chocolate.

El reportaje mostró el proceso creativo, el trabajo técnico que hay detrás de cada pieza y el esfuerzo que supone transformar el chocolate en auténticas esculturas.



à Punt

WEB · RÀDIO · TELEVISIÓ

Además, permitió dar visibilidad al concurso y al trabajo formativo que se desarrolla desde **Fegreppa** para impulsar nuevas vocaciones dentro del sector de la panadería, pastelería y confitería artesanal.

Una oportunidad para acercar al gran público el talento del alumnado y poner en valor la **formación y el oficio** a través de la televisión pública valenciana.



Nuestra apuesta por la INTERNACIONALIZACIÓN

La participación en **programas Erasmus+** forma parte de la apuesta de Fegreppa por una **formación abierta, conectada con Europa** y en constante evolución. Las experiencias internacionales permiten incorporar nuevas perspectivas, enriquecer la práctica docente y reforzar la calidad de la enseñanza que recibe el alumnado del centro.

por ANA ZULUETA

Directora del Centro de Formación

Dentro de esta gran línea que es la internacionalización contamos con tres actividades: la movilidad de nuestro alumnado, la movilidad de nuestro profesorado y la recepción de visitantes de otros países.

MOVILIDAD DEL ALUMNADO Perugia, ciudad de acogida de nuestros estudiantes

Durante el presente curso escolar, tres alumnas y un alumno del Grado Medio han podido disfrutar de una beca de un mes en Perugia (Italia) dentro del convenio que tenemos para el desarrollo del proyecto KA121-VET-10666D35. Durante su estancia, que cubre los gastos de desplazamiento, alojamiento y parte de la manutención,



el alumnado ha realizado un periodo de prácticas en un hotel de cuatro estrellas de la localidad, donde han podido ver los servicios de desayuno y desarrollar postres para el servicio de comidas. Algo que forma parte también de la profesión y que se incluye en su currículum académico. Una experiencia tremendamente positiva en la que, además, viven multitud de experiencias personales y que para muchos supone también una primera oportunidad de visitar otros países.

El feedback del alumnado ha sido más que sobresaliente, al haber tenido una experiencia totalmente inmersiva y haberse podido integrar como parte de la plantilla de una empresa real, desarrollando habilidades muy diferentes a las que habían visto en España.



MOVILIDAD DEL PROFESORADO Oporto y Peñafiel como modelos educativos

La formación de calidad se construye a través de la curiosidad, el intercambio de experiencias y la voluntad de aprender de quienes trabajan cada día con los mismos retos en otros lugares de Europa.

Con esta filosofía, la profesora María Sanz participó durante el mes de mayo en una movilidad **Erasmus+** en Oporto (Portugal), una experiencia de **job shadowing** o aprendizaje por observación que reunió a docentes de distintos centros públicos educativos valencianos: IES Lluís Simarro (3), IES Serpis (1), CIFPP Ciudad del Aprendiz (1), IES Serra Perenxisa (1) e IES María Enríquez (1) con el objetivo de desplazarse hasta el país vecino para conocer nuevas metodologías de trabajo y compartir buenas prácticas formativas. Este intercambio es gracias a la participación de la Federación en el marco del proyecto KA121-VET-839C1A6A.

Durante cinco días, los participantes tuvieron la oportunidad de conocer en detalle dos centros educativos de la localidad de Peñafiel y una asociación empresarial (similar a la nuestra) donde se impartía la formación profesional de peluquería y estética, así como formación de adultos de la rama sanitaria. Más allá de las diferencias culturales y académicas, la experiencia permitió comprobar que la formación profesional comparte desafíos comunes en

toda Europa: preparar a los estudiantes para un mercado laboral en constante evolución, incorporar nuevas herramientas pedagógicas y reforzar el vínculo entre formación y empresa.

Para nuestra docente, la estancia supuso una valiosa oportunidad para intercambiar conocimientos con profesionales de otros países, contrastar diferentes enfoques educativos y reflexionar sobre aquellos aspectos que pueden contribuir a enriquecer la formación que reciben los alumnos de nuestro centro de formación. Pero también para conocer a otros compañeros docentes con los que compartió experiencia y de los que se llevó muchos aprendizajes para seguir mejorando en la educación de nuestro país.



RECEPCIÓN DE PROFESORADO DE OTROS PAÍSES Compartir para mejorar

Uno de los aspectos más enriquecedores de este tipo de movilizaciones es el contacto con docentes procedentes de distintas especialidades y realidades profesionales. Así, nuestro centro también ha sido receptor de otros profesores de diferentes países como Italia, Bélgica y Hungría, que nos han ido visitando a lo largo del presente curso escolar.

Estas visitas nos han permitido intercambiar buenas prácticas y situaciones que se dan en la formación profesional de los diferentes ámbitos, y si algo han valorado muy positivamente nuestros homólogos extranjeros, es la implicación que tiene la empresa valenciana con la formación de los futuros profesionales. Como Federación siempre defendemos que al representar a las empresas del sector y tener escuela propia, es más sencillo cuadrar perfiles académicos con situaciones empresariales. Fruto de este acierto, muchos estudiantes reciben ofertas de contratación cuando acaba su periodo de formación en empresa.

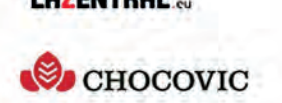


El futuro es internacional

Con todo lo vivido, está en el ánimo de esta casa seguir en este camino. El alumnado valora muy positivamente la oportunidad de disfrutar de estas becas y prueba de ello es la mayor demanda en las matriculaciones. Todas estas experiencias no han hecho más que reforzar nuestras ganas de seguir mejorando y ofreciendo posibilidades de ampliación de contactos y proyectos para esta asociación. ■



Las mejores marcas a
los mejores precios.
¡A su servicio!



Distribuidores de materia prima, y utillaje para panadería, pastelería y restauración.



Teléfono de pedidos 961509161 dulmont@dulmont.com

Manipulador de Alimentos en Bétera

Profesionales de la panadería y pastelería refuerzan su formación con un curso de manipulador de alimentos

por FÁTIMA MONTOLIU

Dpto. Gabinete Técnico

Como ya sabéis, las empresas alimentarias deben de formar a todos sus trabajadores y trabajadoras en manipulación de alimentos, estableciendo planes de formación específica para la actividad y puesto de trabajo que desarrollen en la empresa.

Tal y como indica la "Guía de prácticas correctas de higiene del sector de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería", el personal tiene que recibir una **formación adecuada y continua** para poder comprender y aplicar las normas en materia de **higiene y seguridad alimentaria**, teniendo en cuenta su responsabilidad para asegurar la salud de los consumidores.

Desde el departamento de Gabinete Técnico, junto con el Centro de Formación de **Fegreppa**, ofrecemos distintos cursos para que podáis recibir tanto una formación básica de manipulador de alimentos del sector de harinas y derivados, como diferentes temarios más especializados, garantizando así el aprendizaje y actualización de los manipuladores.

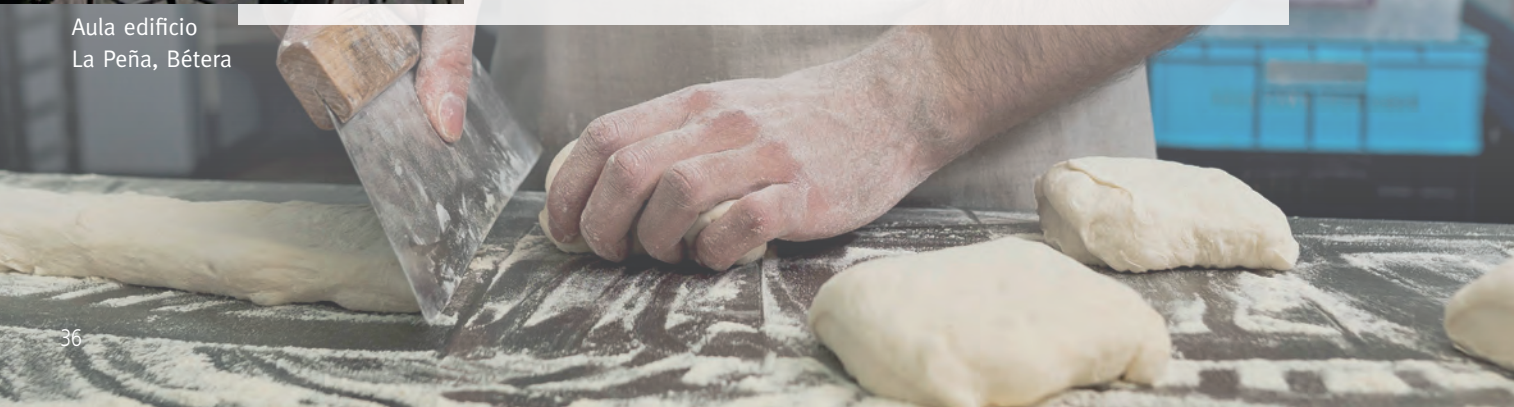
El pasado mes de abril, nuestra técnica **Fátima Montoliu** se desplazó a la localidad de Bétera, concretamente al edificio La Peña, para impartir el temario de "**Limpieza y desinfección**" a todos los profesionales del sector de panadería y pastelería de dicha población y alrededores que pudieron asistir, poniendo así al día su formación en materia de manipulador de alimentos.

Como ya sabéis, además de la formación presencial contamos con la modalidad de formación online que permanece siempre abierta, por lo que las personas que prefieran formarse a distancia, sólo tienen que ponerse en contacto con el Centro de Formación para realizar el curso que necesiten de manera telemática.

Para más información, no dudéis en contactar con nosotros en el teléfono 620 660 034 ■



Aula edificio
La Peña, Bétera



Fegreppa participa en la Asamblea General de Umivale Activa

Fegreppa estuvo presente en la Asamblea General Ordinaria de Umivale Activa, celebrada el pasado 3 de julio en Valencia, reafirmando así su compromiso como empresa mutualista y su implicación en los órganos de participación de la mutua.

por FEGREPPA



En representación de la Federación asistieron la secretaria general, **Beatriz Gimeno**, y la responsable del departamento laboral, **Helena García**, quienes pudieron conocer de primera mano el balance de gestión correspondiente al ejercicio 2025, así como las principales líneas de actuación y los presupuestos previstos para 2027.

Durante la sesión se aprobaron las cuentas anuales y la gestión de la entidad, que cerró 2025 con unos ingresos de 1.825 millones de euros, un crecimiento del 13 % respecto al ejercicio anterior, dando cobertura a cerca de 107.500 empresas mutualistas y más de 1,7 millones de personas trabajadoras protegidas.

Desde Fegreppa queremos agradecer la invitación y la atención recibida por parte de **Amelia Piqueras**, gestora de Umivale Activa, cuya cercanía y colaboración contribuyen a mantener una relación fluida entre ambas entidades en beneficio de las empresas asociadas a nuestra Federación.





COCAS de SANT JOAN

por FEGREPPA

Las **cocas de Sant Joan** forman parte de la tradición gastronómica de la Comunitat Valenciana. Dulces o saladas, sencillas o más elaboradas, son protagonistas de reuniones familiares, cenas al aire libre y celebraciones durante la noche más mágica del año. Más allá de su sabor, representan el vínculo entre la artesanía panadera y las costumbres que se transmiten de generación en generación.

Coca de Sant Joan tradicional

La coca de Sant Joan dulce es una de las elaboraciones más características de estas fechas. Su origen está ligado a la celebración del solsticio de verano y a las antiguas fiestas populares que daban la bienvenida a la nueva estación.

Se elabora a partir de una masa enriquecida, ligera y aromática, similar a la de un brioche, que combina harina de trigo, azúcar, huevos, aceite o mantequilla y levadura. Tras el amasado y los tiempos de fermentación necesarios, la masa se decora tradicionalmente con frutas

confitadas, piñones y azúcar, aunque cada obrador conserva sus propias recetas y matices. Su aspecto colorido y festivo la convierte en una de las imágenes más reconocibles de la noche de Sant Joan.

Coca de crema y fruta

La incorporación de la innovación y la creatividad de los hornos artesanos, ha permitido que la coca de Sant Joan evolucione manteniendo intacta su esencia. Una de las versiones más apreciadas es la elaborada con crema pastelera y fruta fresca de temporada.

Sobre una base tierna y esponjosa se dispone una capa de crema y una selección de frutas que aportan frescura, color y sabor. Cerezas, higos, melocotones o fresas son algunos de los ingredientes que pueden encontrarse en estas elaboraciones, que reflejan la riqueza de los productos estivales. Cada coca se convierte así en una pieza única donde tradición y creatividad se dan la mano.

Coca salada de Sant Joan

Las celebraciones de Sant Joan también tienen su versión salada. En muchas localidades valencianas, las cocas saladas ocupan un lugar destacado en las cenas familiares y encuentros populares que acompañan a las hogueras y verbenas.

Elaboradas sobre masas ligeras y crujientes, admiten una gran variedad de ingredientes, desde verduras y hortalizas hasta embutidos, quesos o pescados. Especial mención merece la tradicional **“Coca amb tonyina”** alicantina, estrechamente vinculada a la celebración de **“Les Fogueres de Sant Joan”**. Estas elaboraciones ponen de manifiesto la versatilidad de la panadería artesanal valenciana y la capacidad de nuestros profesionales para mantener vivas recetas que forman parte de la identidad gastronómica de nuestro territorio. ■

TABLÓN de Anuncios

SE TRASPASA HORNO

por jubilación
en LIRIA
C/ Duque de Liria,
esquina Abriat Cantó,
Contactar de 08:00 a 14:00
96 279 23 70

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 TRASPASA HORNO PASTELERÍA

en Bétera
Contacto: Juan José
675 059 322

SE VENDE MAQUINARIA Y UTILLAJE

Para obrador
por cierre de horno.
Contactar en el teléfono:
686 221 615

Alquiler con derecho a compra HORNO "LES ESCALETES"

Horno/panadería/pastelería en el
Perelló. Alta facturación durante todo
el año con incrementos en fines de
semana y periodos vacacionales.
Idealista: <http://Share.google.CwOIEgZuVwX4nDdKz>
Contacto: 687 914 681

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 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 O ALQUILA HORNO EN ALDAYA

Por jubilación.
Preguntar por José
Antonio: 658 569 399

SE ALQUILA LOCAL de PANADERÍA-PASTELERÍA

Por jubilación.
Centro de Carlet.
Interesados:
647 745 299

SE VENDE HORNO CON VIVIENDA en Benimuslem

Por jubilación. Actualmente en
activo. Totalmente equipado,
maquinaria actualizada y listo
para empezar a trabajar.
Contacto Emilio:
630 023 884

SE TRASPASA / SE VENDE O ALQUILA

Horno en Gandía
por jubilación
Preguntar por Amparo:
96 287 98 80

TRASPASO o VENTA de HORNO CAFETERÍA

Muy buen funcionamiento,
en población cercana a
Valencia.
Contacto:
722 667 979

SE TRASPASA PASTELERÍA, TARTERÍA CAFETERÍA Y PANADERÍA

en VALENCIA.
Por enfermedad. Negocio muy
rentable en funcionamiento.
C/ Pintor Vilar, 1.
Llamar por las mañanas
96 362 85 66

SE VENDE OBRADOR

en Paterna CON LICENCIA
Nave de 410m2, pero con licencia
de 142,40m2. Zona de venta
al público habilitada. Posibilidad
de vender con furgoneta Toyota
Proace City nueva con uso
de solo 3 meses, 1000km.
Contacto: Manuel
669 875 199

GAMA STELLANTIS PROFESIONAL

EXPERIENCIA Y PROFESIONALIDAD AL SERVICIO DE FEGREPPA



UN VERDADERO PROFESIONAL NUNCA DEJA DE SER LO
FIAT - OPEL - PEUGEOT - CITROËN

GAMA STELLANTIS PROFESIONAL, EL MEJOR SOCIO
PARA AFRONTAR TUS PROXIMOS RETOS

STELLANTIS &you
SALES & SERVICES



SU ASESOR PERSONAL PARA FEGREPPA



Salvador Sanchis

685013945

salvador.sanchissoler@stellantis.com

STELLANTIS &you
SALES & SERVICES

STELLANTIS &YOU VALENCIA
AVDA.TRES CRUCES, 38 Y 52 (AVENIDA DEL AUTOMÓVIL)
963 707 100

STELLANTIS
ANDYOU.COM

RECETA

Ensaimada de Chocolate

JOSÉ SIRVENT

Profesor del Centro de Formación



Ensaimada de Chocolate

INGREDIENTES

- 600 gr Harina W300
 - 50 gr Manteca de cerdo - Tª ambiente
 - 125 gr Azúcar blanco
 - 3 gr Sal fina
 - 150 gr Huevo fresco
 - 185 gr Agua
 - 15 gr Levadura fresca
 - 30 gr Pepitas de chocolate por ensaimada
- C/s Manteca de cerdo para extender



ELABORACIÓN

1. Amasar la harina con la manteca, el azúcar, la levadura, los huevos, el agua y la sal.
2. Dar mucha elasticidad (tiene que quedar una masa muy fina), son unos 30 minutos de amasado aproximadamente.
3. Reposar 15 minutos en bloque, dividir en piezas de 100 gr y bolear. Dejar reposar 90 minutos.
4. Extender muy fino, poner unos 35 gr de manteca, extender, añadir las pepitas de chocolate y enrollar.
5. Fermentar 8 horas aprox. a 15-20 °C.
6. Cocer a 170 °C.






TPV TÁCTIL para PANADERÍAS

CON CAJÓN CASHLOGY POS-2023





- ✓ **Sistema de cobro automático** que agiliza el proceso de pago
- ✓ **Software actualizado y adaptado** a las necesidades del sector de panadería y pastelería
- ✓ **Gestión rápida e intuitiva**, selección de productos por familias, combos, arqueo, cocina y más

ESPECIALIZADOS EN PANADERÍAS



963 168 061

www.mercabalanza.es

INFO@MERCABALANZA.ES



FEGREPPA

FEDERACIÓN GREMIAL Y EMPRESARIAL DE PANADERÍA
Y PASTELERÍA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

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
Correo electrónico: secretaria@fegreppa.com · WWW.FEGREPPA.ES