

VAMOS AL GRANO

VG

El valor de lo
ESENCIAL

CIRCULACIÓN GRATUITA NACIONAL JULIO - SEPTIEMBRE 2022



Grandes sueños grandes sacrificios





INDUSTRIA

6

El misterio del trigo

Una crisis en el mercado de alimentos nunca antes vista, la incertidumbre de su origen y la preocupación del futuro.

10

La harina que compras, un futuro para tu negocio

Los diferentes tipos de harina de trigo: en qué se diferencian y cómo debes usarlos.

8

Pequeños pasos para grandes resultados

Una inversión consciente enfocada en la automatización del mercado.

12

Un lujo irremplazable

Un alimento básico, inalcanzable para muchos.

CULTURA

14

El pan que se hace solo

Una solución eficiente a una nueva tendencia de consumo que pone en riesgo una profesión artesanal.

20

Lo que debes probar

Lo indispensable para cualquier panadero y amante de la repostería más representativa.

16

De lo artesanal a lo comercial

La evolución que va dejando a un lado lo realmente esencial.

VIAJES

22

Alemania

Un destino lleno de tradición que se refleja en uno de sus mayores tesoros, su panadería. Un nuevo universo de ingredientes y recetas que deleitarán a cualquiera en busca del mejor pan del mundo.

18

El siguiente paso

Las tendencias que marcan al sector y crean panaderías de vanguardia.



GUÍA PARA HORNEAR CON ALMA Y VISIÓN

27

Un negocio, no un pasatiempo

La clave para adoptar un enfoque profesional y gestionar tu panadería como un negocio real.

28

Comunicar tus objetivos y organizar tu trabajo

Estructura tu plan de negocios y crea una comunicación coherente con tu equipo para conseguir la smetas que te propones.

30

Creando maestros panaderos

Aprende a formar profesionales con interés en la industria.

32

La selección correcta

Una manera de deleitar a tus clientes sin perder la esencia de tu panadería.

34

Crecimiento y expansión

Organiza tu inversión y proyecta un eventual crecimiento en el mercado.

RECETAS

38

Entradas

Sopa de cebolla
Rollo de langosta

Panne cook con dip de alcachofa

44

Principales

Caldereta de mejillones
Pizza de higos con rúgula y prosciutto

Costillas dulces con pan de maíz

52

Postres

Pudín de pan con pasas y chocolate

Volcán de chocolate con helado de avellana

Croquembouche & crema pastelera

NOTICIAS Y COMPLICES

60

Un homenaje a las personas que nos inspiran cada día, nuestros colaboradores.

VAMOS AL GRANO

PUBLICIDAD GRATUITA

Esta es una publicidad Institucional de Organización Solarte y Cia S.A.S como herramienta para nuestros aliados estratégicos. Trabajamos pensando en usted.

COMITÉ EDITORIAL

María Victoria Solarte
César Gonzalez
Angelica Kramarski

DIRECCIÓN DE ARTE

Angelica Kramarski

FOTOGRAFÍAS

Archivo Organización Solarte
Shutterstock
Pexels

IMPRESIÓN

Grafik Editores S.A.S

PUBLICIDAD

Organización Solarte y C.I.A S.A.S

INFORMES

Departamento de Mercadeo y Publicidad
+57 (1) 360 36 66
Molinos Apolo - Bogotá

SÍGUENOS

f OrganizacionSolarteCiaSca

CONTÁCTANOS

mercadeoypublicidad@organizacionsolarte.com
www.organizacionsolarte.com



LA FUERZA DEL CARÍÑO



El misterio **DEL TRIGO**

Una crisis en el mercado de alimentos nunca antes vista, la incertidumbre de su origen y la preocupación del futuro





Escasez de trigo a nivel internacional producto del conflicto entre Ucrania y Rusia, debido a su alto en la producción y abastecimiento de materia prima a nivel mundial. A la izquierda, vista superior de recolección de la cosecha de un campo de trigo previo al inicio de la guerra.

LOS ÚLTIMOS MESES no han sido nada fáciles. A medida que la guerra entre Rusia y Ucrania continúa, unido a la crisis económica global, los impactos en el aumento de precios de los alimentos y la escasez de cultivos básicos se están haciendo cada vez más fuertes. Todos los países afrontan la crisis de diferentes maneras, pero algunos ya les quedan pocas herramientas para manejarlo, como lo son las regiones más vulnerables del cercano Oriente y África del Norte, donde las personas más pobres corren el mayor riesgo, advirtió el *Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA)* de las Naciones Unidas. Esta situación se enmarca dentro de la creciente preocupación de la comunidad internacional de que el conflicto en curso aumentará el hambre y la pobreza en el mundo.

Particularmente dentro de la industria molinera, existe una gran incertidumbre con la situación actual. Una cuarta parte de las exportaciones mundiales de trigo provienen de Rusia y Ucrania, donde este último proporciona el 40% del trigo y el maíz de África y Oriente Medio. Estos países ya están lidiando con problemas de hambre, donde la escasez de alimentos o el aumento de los precios corren el riesgo de empujar a millones de personas más a la pobreza; panorama que pronto podríamos ver en nuestro país. Por otra parte, adicional a esta problemática, Rusia suma a la crisis la reducción en la oferta de fertilizantes, al ser el mayor productor a nivel mundial. Lo cual incluso antes del conflicto, generó picos en los precios de los fertilizantes contribuyendo a

un aumento de los precios de los alimentos de alrededor del 30%. Este tema ya ha causado tanta angustia entre los consumidores y empresarios que desde la *Federación Nacional de Cultivadores de Cereales, Leguminosas y Soya (Fenalce)* advierten que esta guerra influye significativamente en la variación de los precios, teniendo en cuenta que casi el cien por ciento del trigo con el que se amasa el pan nacional viene del extranjero.

Cada día que pasa, la realidad para los colombianos es más incierta, según la *Andi*, donde se asegura que el consumo al que estábamos acostumbrados lamentablemente aumentará su valor tanto al por mayor como en unidad. Este fenómeno lo hemos podido apreciar con el aumento del precio en el pan, afectando a nuestro país fuertemente si tenemos presente que el consumo anual de estos productos oscila entre los 20 - 30 kg. Ahora, el gran problema es el precio, pero no podemos ignorar el eventual desabastecimiento que pronto llegará por diferentes causas, entre ellas el cambio climático y la reseción económica.

Por este motivo en *Organización Solarte y Cia Sas* estamos trabajando día a día para llevar a todos nuestros clientes el mejor producto, afrontando los problemas de la industria y adaptándonos de la mejor manera al cambio. Sin dejar nunca lo que mejor nos caracteriza, la calidad y disponibilidad de nuestros productos.

Pequeños pasos para

*Una inversión
consciente enfocada en
la automatización del
mercado*

PARA TODOS AQUELLOS que conocen el mundo de la panadería, no es un secreto que uno de los grandes problemas en el negocio es la mano de obra y la cadena de suministro, especialmente en pequeñas y medianas empresas que tienen recursos limitados para hacer grandes inversiones. Sin embargo con la modernización del mercado es posible ahora para los pequeños empresarios encontrar soluciones que ayuden de manera eficiente a la mano de obra existente y la manipulación manual que se requiera.

Sistemas como los semiautomáticos de control de lotes funcionan con ayuda parcial de personal operario en pasos como la introducción de ingredientes dentro de los contenedores. No obstante este sistema controla el proceso de pesado del material, exigiendo los ingredientes correctos, un escalado preciso y el seguimiento de los lotes. Esto es solo una de las variadas

opciones que existen en el mercado y que sin duda, tal y como lo afirma Jerry Murphy, vicepresidente de ventas y marketing de *Germin Bakery Equipment*, es una inversión a largo plazo en oportunidades para permitir que las operaciones de panadería de cualquier escala automaticen algunos aspectos de su manejo de ingredientes principales a granel o al por mayor. Este tipo de inversiones pueden iniciar con cambios sencillos como eliminar la mano de obra innecesaria, seguimiento manual de los lotes por las transcripciones a un software de fabricación, entre otros. Todos estos ajustes permiten reducir el margen de error que es común en la operación manual, dejando que la automatización de los procesos sea más dosificada.

De igual manera es importante investigar que tanta automatización puede tener tu negocio, basandote en la experiencia de otras empresas y la posible expansión del sistema en caso de ampliación de la infraestructura en planta. Todos los sistemas deben integrarse

Proceso de horneado en maquinaria industrial. Abajo, preparación de masa en mezcladora automatizada con dosificación de ingredientes. En la otra página, operario vertiendo materia prima dentro de los contenedores para su peso.



correctamente para garantizar el éxito de esta modernización. Teniendo en cuenta el comportamiento del mercado en cuanto a ventas y manipulación de ingredientes, las pequeñas panaderías puede explorar una planificación cuidadosa a partir de la examinación de cada ingrediente y la cantidad que se está utilizando en producción.

De esta manera no se invierte desmedidamente y se logra automatizar los procesos necesarios, tanto para los ingredientes secos como los líquidos. Aunque la automatización represente una reducción de mano de obra, es necesaria la contratación de personal calificado para la manipulación de la maquinaria. Dicho esto aunque pueda representar una gran inversión, la automatización de tu panadería podría ser una de las mejores opciones desde el punto de vista presupuestario a largo plazo, resolviendo con antelación problemas eventuales en la cadena de suministro y disminución de mano de obra.



GRANDES RESULTADOS

La harina que compras,

EL FUTURO DE TU NEGOCIO

Los diferentes tipos de harina de trigo: en qué se diferencian y cómo debes usarlos

PARA LA INDUSTRIA panadera la clave de su éxito radica en elegir buenos ingredientes de calidad que ayuden a mejorar la producción. Es por este motivo que es necesario buscar un proveedor capaz de brindar lo mejor en el mercado, y *Organización Solarte y Cia Sas* no es la excepción. Te ofrecemos una amplia variedad de productos dentro de nuestro portafolio que sin duda te sorprenderán y beneficiarán a tu negocio por su calidad y excelente resultado en el proceso de panificación.

Somos conscientes de que la harina de trigo se impuso hace tiempo como el cereal básico en la cultura occidental, un cultivo relativamente sencillo y económico que facilita la producción a gran escala además de ofrecer una gran versatilidad a la hora de manipularlo. De esta manera te explicaremos a continuación, un poco más acerca de la harina y sus variedades para que escogas la opción que mejor se adapte a tus necesidades.

Dicho esto, la harina es el resultado de un largo proceso de selección, análisis, acondicionamiento y molienda donde a través de un proceso de extracción se separa el salvado y el germen de trigo.

De acuerdo a la clasificación del trigo, se obtienen 2 tipos de harina para panificación:

Harinas blandas

Son extraídas de trigos con bajo contenido de proteínas, su uso se recomienda para productos de galletería y pastelería.

Harinas duras

Son extraídas de trigos duros con un alto contenido proteínico, lo cual se ve reflejado en “Fuerza”, que se define como la capacidad de una harina para producir un pan con buen crecimiento. Este tipo de harinas retienen más cantidad de agua. Dentro de las harinas duras encontramos 4 tipos para la fabricación de pan:





HARINA INTEGRAL

Contiene todas las partes del trigo, ya que es el producto resultante de la molienda del grano de cereal y cuya composición corresponde con la del grano del cereal íntegro, es decir, a diferencia de la harina de trigo blanca, no se retira capas externas del grano.

HARINA COMPLETA

Es la que se obtiene separando el salvado y el germen de trigo y pueden contener entre un 9% a 14% de proteína

HARINA PATENTE

Nos permite tener una mejor calidad para productos panificables que se obtiene del centro del endospermo del trigo; es la harina más blanca posible.

HARINA DE SEGUNDA

Es la parte de harina que se separa para obtener la harina patente; es una harina más oscura.

Clasificación del trigo por dureza de grano

TRIGO DURO

El trigo duro tienen alto contenido de proteínas y es muy apropiado para harina panificadora. Los granos de almidón son duros y no se rompen durante la molienda.

TRIGO BLANDO

El trigo blando tiene un endospermo blando donde los granos de almidón se rompen durante la molienda. Se utiliza para pan francés, galletas y harina general.

TRIGO DURUM

Trigo con granos duros de color oscuro con un bajo contenido de gluten y un contenido de proteínas de 12 a 14%. También se conoce como trigo canchal, moruno, semolero, siciliano o fanfarrón. Se utiliza principalmente para elaboración de pasta y sémola de cuscús. Se cultiva principalmente en el sur de Rusia, África del Norte, Sur de Europa y en Norteamérica.





EL PAN FORMA PARTE de la dieta humana desde hace 30.000 años y a lo largo de la historia su consumo ha aumentado y disminuido en varias ocasiones en función de circunstancias demográficas, económicas e incluso políticas.

En un mundo tan globalizado, cualquier movimiento que realice un país es sufrido por el resto. Son demasiados los problemas generados por la elaboración de biocombustibles, por el cambio climático, la especulación, entre otros factores. Todo el tema de la cadena de abastecimiento, la cadena logística, los fletes marítimos, ahora el elevado precio de los cereales seguramente desencadenará en los mercados una nueva subida del precio de las harinas.

La producción de harina de trigo fortificada que se usa en la elaboración de productos

de panadería, pastelería, galletas y pastas, se está viendo afectada por los altos precios del trigo a nivel mundial y los altos costos de importación. En Colombia la producción de trigo es casi inexistente, representa el 0,3%, por lo que se debe importar por vía marítima el 99,7% del que se utiliza para la harina de trigo, principalmente desde Canadá y Estados Unidos.

Los representantes del sector del pan aseguran que para evitar que el negocio comience a decaer y de este modo lograr que los pequeños panaderos puedan tener algún tipo de rentabilidad, se ven en la obligación de subir el precio y todo esto sin tener en cuenta que entra en vigencia el impuesto al consumo que obviamente también se va a reflejar en el precio final del producto. De esta manera las 25.000 panaderías en Colombia (Bogotá con 8.000, Cali con 2.500, Medellín con 2.700 y Pereira con 600) se verán afectadas, incrementando el precio del producto con mayor consumo una manera drástica, lo cual se reflejará en su demanda.

De esta manera por los altos costos de los insumos y todo lo que rodea la cadena de panadería, el precio subirá y poco a poco el pan se convertirá en un lujo más.



IRREEMPLAZABLE

Las personas
más importantes
no se buscan

la vida te las
presenta



*Una solución
eficiente a una
nueva tendencia de
consumo que pone en
riesgo una profesión
artesanal*



El pan que **SE HACE SOLO**

LOS CAMBIOS EXPERIMENTADOS por los consumidores ante las nuevas necesidades originadas por la pandemia, nos presentan nuevas oportunidades de consumo. La demanda de pan fresco en cualquier momento del día y de fácil acceso abre posibilidades de ofertar pan precocido y congelado tanto a consumidores finales como a intermediarios.

Se entiende por pan precocido, al pan cocido en dos tiempos. En la primera fase se hornean aproximadamente tres cuartos del tiempo de cocción total del pan, luego es refrigerado o congelado, manteniéndose en un envase plástico hasta su horneado final.

Entre las principales ventajas del pan precocido se encuentran: disponibilidad de pan caliente en todo momento, variedad de productos, ahorro de tiempo y mano de obra en los puntos finales de distribución; como desventajas podemos mencionar: pan con menos volumen, envejecimiento rápido y descascarillado y alto costo de almacenamiento en refrigeración o congelación.

Criterios a considerar

MATERIAS PRIMAS

Debido a que el pan precocido y congelado sufrirá mayor estrés en su elaboración, es necesario utilizar materias primas con características adecuadas, así la harina debe ser más fuerte (con mayor cantidad y calidad de proteínas).



deben permanecer en el congelador hasta el momento de su horneado final, ya que fluctuaciones en la temperatura alteran la calidad del producto.

COCCIÓN

Los productos precocidos permanecen en el horno hasta que la estructura de la miga se ha formado, y por ello es necesario reducir la temperatura de horneado o bien el tiempo de duración de éste. La cantidad de vapor de agua usada en el horneado parcial es un aspecto crucial en la tecnología del precocido, puesto que una cantidad deficiente provocará el secado excesivo de la corteza.

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

El envasado debe realizarse a bajas temperaturas (6 y 8 °C) con la finalidad de reducir la condensación de las bolsas de plástico en las cuales se coloca el pan precocido y congelado. Estas bolsas luego se colocan en cajas de cartón y deben almacenarse a -24°C. En todo momento no debe romperse la cadena de frío.

SEGUNDO HORNEADO

Una vez que el consumidor final recibe el pan congelado y decida hornearlo para su consumo, se generará la corteza y se liberará el aroma característico de los productos recién horneados. Algunos autores refieren que el pan precocido congelado se debe descongelar previamente a la cocción para favorecer la recuperación de la estructura y mejorar el volumen del pan; sin embargo, otros autores recomiendan hornear directamente sin descongelar (lo cual conlleva un incremento del tiempo y temperatura de cocción). En esta etapa se puede inyectar vapor durante un breve periodo de tiempo para obtener una corteza flexible y más brillante.

CONGELACIÓN

Existen diferentes criterios para mejorar la calidad del producto procedente del pan precocido congelado. Los productos precocidos congelados



Transportador para la fabricación de pan. Arriba, productos de panadería en una cadena

de montaje. Tecnología y maquinaria en una fábrica de panificación.

De lo artesanal a LO COMERCIAL

La evolución que va dejando a un lado lo realmente esencial



AUNQUE EL PAN INDUSTRIAL es más fácil de elaborar y puede incrementar considerablemente el volumen de producción de cualquier negocio, cada vez es más frecuente encontrar panaderías que apuestan por una propuesta más artesanal. Esto se debe a que el consumidor busca y prefiere más el trabajo del panadero artesano, pues aporta mayores beneficios tanto en la salud como en el sabor del mismo. Es indudable que el sabor cambia debido a las diferencias en el proceso de elaboración de cada tipo de pan. Aquí es donde el debate en la industria panadera se resume a en *¿cuál es la mejor opción?* Responder a esta cuestión depende de las motivaciones y la visión de cada negocio, quedando al criterio de cada panadero o emprendedor de panadería.

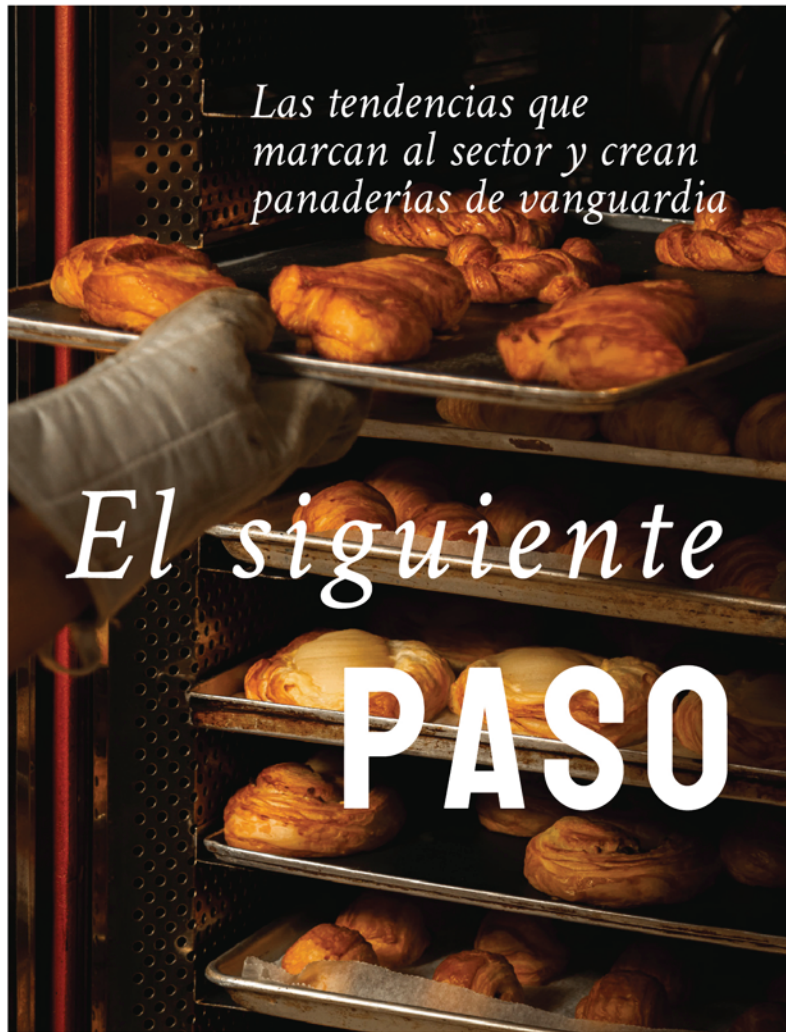
De esta manera es importante que tengas presente que el pan industrial se vende en supermercados como pan fresco de larga duración, en grandes cantidades, con una conservación limitada debido a que se seca

y degrada en poco tiempo, además de amasarse con aditivos en máquina para acelerar el proceso de fermentación y hornear para luego congelarlo y distribuirlo. Mientras que por otro lado, el pan artesanal se vende en panaderías donde es elaborado por panaderos especializados, a menor escala para cuidar los procesos de producción, elaborado con ingredientes naturales (harina, agua, sal y levadura o masa madre), con una conservación natural de 3 a 5 días y amasado con las manos para respetar el tiempo de fermentación y reposo.

Todas estas características son fundamentales para reconocer cual variedad de pan se adapta mejor a los diferentes modelos de negocio que ahora se encuentran en el mercado y de esta manera reconocer cómo está evolucionando el consumo masivo y comercial de la panadería.



Cada uno crece
según su propio
tiempo



*Las tendencias que
marcan al sector y crean
panaderías de vanguardia*

El siguiente PASO

A PESAR DE QUE la panadería es una industria con bastante historia y tradición, no significa qué sea anticuada o que mantenga técnicas del pasado. De lo contrario, cada vez más adapta su desarrollo a las tendencias de hoy, pero sobre todo esforzándose por las que vendrán en un futuro.

A continuación te presentamos algunas de las tendencias que representan una nueva etapa para nuestra industria, desde la salud y el bienestar, hasta la sostenibilidad, pasando por productos de panadería revolucionarios, sabores que nos recuerdan al pasado y los modelos de negocio directos al consumidor, entre muchos otros.

LA REALIDAD DE LA SOSTENIBILIDAD

Para muchas industrias este factor ha pasado de ser un atributo a una necesidad. De hecho se ha convertido en un componente esencial del proceso de estructuración de cualquier negocio, ya que los consumidores están en búsqueda de un cambio positivo en el planeta en el que puedan ser parte, cambiando su comportamiento con patrones más éticos de consumo.

LO MÁS CONVENIENTE

Luego de vivir meses en nuestros hogares, la demanda de productos de manera digital y con entrega casi inmediata se convirtió en una fuerte tendencia. El mercado de venta directa al consumidor ha crecido de manera exponencial lo cual provocó una adaptación a esta nueva forma de consumo. Desde ofrecer una amplia gama de productos en horarios de alta demanda como el desayuno y almuerzo, han permitido que muchos negocios cambien su operación y utilicen las aplicaciones de pedidos en línea a su favor.

LA SALUD UNA PRIORIDAD

Con la nuevas leyes de salud, el mercado ha sufrido una gran sacudida, en especial el sector de la panadería. Sin duda significa una reformulación de las recetas y adaptación a las demandas de una alimentación más saludable. Aunque no representa un gran problema sino un reto hacia nuevos desarrollos, es necesario prestar atención al equilibrio dentro de los alimentos sin perder la calidad de los mismos.

INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD

Aunque gran parte de los productos de panadería tienen éxito por su frescura, ahora es igual de importante la estética al sabor. Las redes sociales han aumentado esta tendencia hasta tal punto de resaltar la belleza en la forma, diseño y audaces creaciones de algunos panaderos que tratan su profesión como un arte. Los sabores y texturas disruptivos toman cada vez más fuerza por lo cual no dudes en dar rienda suelta a tu imaginación.



ALIMENTALOS DESDE SU PRIMERA GALLETA



Lo que debes

Lo indispensable para cualquier panadero y amante de la repostería más representativa

PROBAR

TEXTURA
ESPONJOSA Y SUAVE

FORMA DE CONCHA



Magdalenas

MASA FRITA EN
FORMA DE TUBO

RELLENO DE CREMA
CON COBERTURA DE
CHOCOLATE



Cannoli

RELLENO DE
QUESO RICOTTA Y
PISTACHO

CON TEXTURA
SUAVE Y LIGERA

SABOR A RON Y
VAINILLA

MASA LIGERA
(PASTA CHOUX)



Profiteroles

TEXTURA
CRUJIENTE Y
ESPONJOSA



Canelè

ROLLO DE MASA
CON CANELA Y
AZÚCAR



Rollo de Canela

CAPA EN AZÚCAR
GLAS Y RELLENO
DE CREMA



Milhoja

MASA HOJALDRADA
RELLENA DE
CHOCOLATE

CON AIRE ENTRE
LAS CAPAS



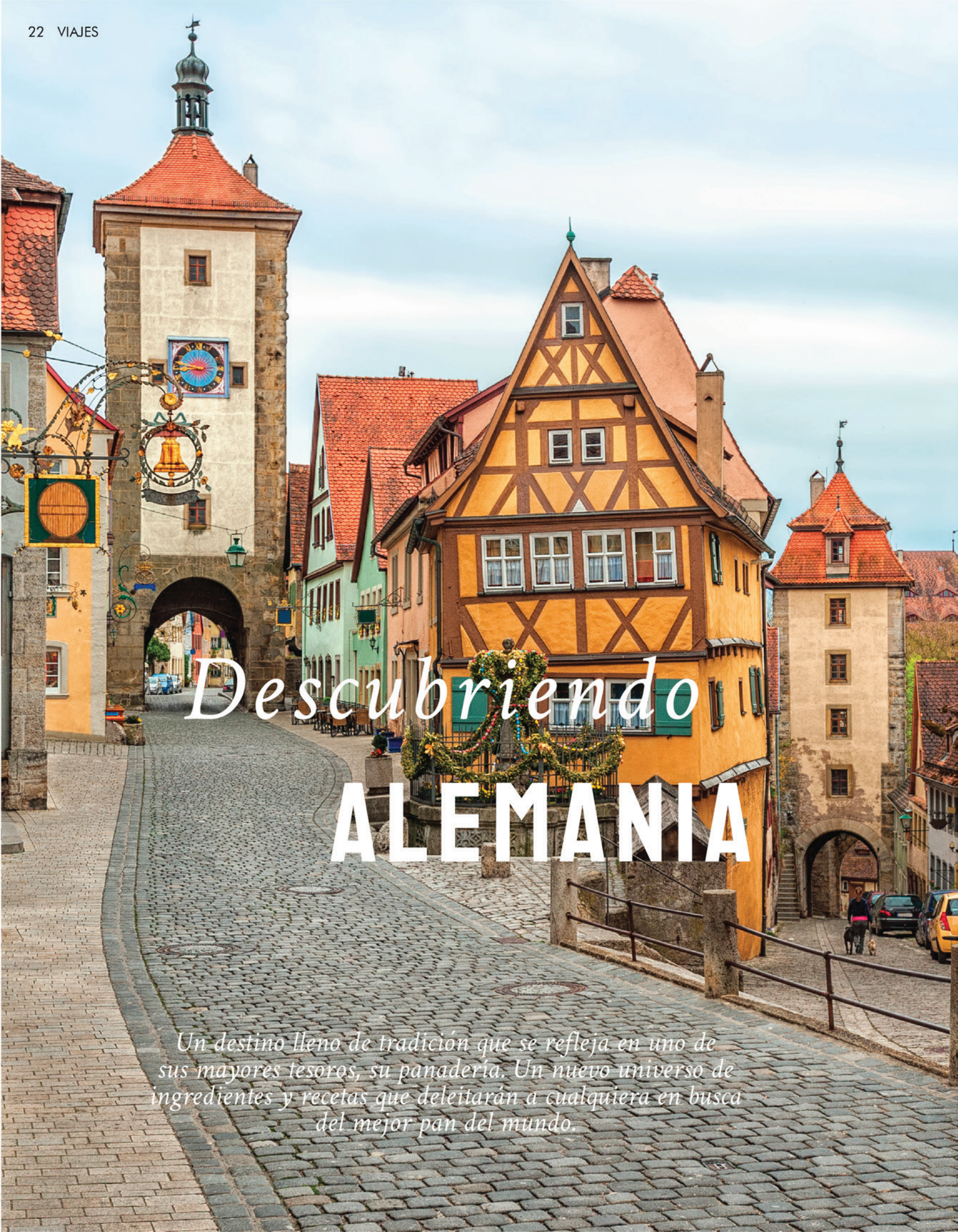
Pan de Chocolate

TEXTURA CRUJIENTE
Y DELICADA

La fuerza de
una familia
se basa en

su lealtad



A photograph of a charming German town street. On the left, a tall stone tower with a red-tiled roof and a small bell tower at the top. A large bell hangs from a decorative frame in front of the tower. A cobblestone street leads through an archway in the tower. To the right, a large half-timbered house with yellow walls and dark brown wooden beams. The street is paved with cobblestones and has a metal railing on the right side. In the background, more buildings and a small archway are visible.

Descubriendo ALEMANIA

Un destino lleno de tradición que se refleja en uno de sus mayores tesoros, su panadería. Un nuevo universo de ingredientes y recetas que deleitarán a cualquiera en busca del mejor pan del mundo.



Pueblo alemán con casas típicas de entramado en madera conocidas como Fachwerkhaus. A la derecha, vitrina de una Bäckerei (panadería) local con la variedad de panes más tradicionales.

DE TODOS LOS PAÍSES, Alemania es considerado el hogar de la tradición panadera. A lo largo de su historia, el pan ha sido un elemento característico de su cultura pero sobre todo un símbolo de identidad. Esto ha permitido que existan más de 300 variedades, algunas con ciertas variaciones dependiendo de la región. Esto los ha posicionado en el segundo lugar en la tabla de países con mayor consumo de pan per capita anual con 106kg. Hay varios motivos por lo cuales se encuentra esta amplia diversidad y demanda, pero sin duda la más importante es el fácil acceso a la materia prima como el trigo, la espelta, el centeno, entre otros cereales que son autóctonos del país.

De igual manera toda su industria recae en la relevancia cultural de su panadería. Los panaderos alemanes además de continuar un legado histórico, se encargan de perfeccionar sus técnicas de producción, hasta tal punto de convertirse en los mejores del mundo a nivel de formación profesional. Esto ha dado lugar a una cultura ancestral que hace del pan alemán un alimento esencial en la mesa de cualquier familia.

El origen de la pastelería alemana se remonta años atrás a la época pagana, con el pan de trenza como símbolo del alma. Este pan dulce se convirtió poco a poco en una ofrenda típica de celebraciones, dando paso a la creación de bizcochos típicos como el Lebkuchen, Kranzkuchen, Quarkpiroggen, etc. A simple vista puede parecer sencilla y un tanto rústica, pero su decoración con frutas frescas o secas, semillas de amapola, especias y nueces le dan ese carácter distintivo. A diferencia de los países cercanos como Francia y Austria, la panadería alemana no escatima y deja a un lado la delicadeza que conocemos, por cantidad y calidad.



Es entonces, donde cada pueblo de este país esconde entre sus calles un tesoro bien guardado, sus panaderías. Son pequeños locales cargados de historia que abren sus puertas a cualquier visitante para poder deleitarlo y demostrar que el mejor pan genera una sensación de familiaridad y cercanía. A pesar de que su gastronomía es una mezcla cultural de varios países, algo que nunca cambia es su tradicional panadería acompañada de su cerveza, la cual es un legado consolidado de la cocina y cultura alemana.

Desde su cuidadosa elaboración y dedicación, hasta el deseo de honrar un legado real mediante una labor llena de tradición e historia, Alemania reafirma una vez más que no existe ningún otro país capaz de brindar algo tan esencial como el mejor pan del mundo.



Arriba galletas de jengibre típicas (Lebkuchen) con decoración festiva. A la derecha, cafetería local que ofrece su variedad de panes para la Kaffee-Kuchen (hora del café). Brezel alemán diferente al estadounidense por su forma en lazo y sabor, ya que puede ser de galleta o salado. Abajo, cerveza de barril de la región de Bavaria que acompaña la mayoría de los platos.





NO SERÁ
FÁCIL
PERO
VALDRÁ
LA PENA



CONOCE NUESTRAS RECETAS INGRESANDO A: www.organizacionsolarte.com/recetas/



OrganizacionsolarteCiaSca



Hornear con alma **Y VISIÓN**

*Los consejos más indispensables para dirigir tu panadería
como un profesional sin dejar a un lado lo que más te
representa, tu pasión por hornear*

Un negocio, no un PASATIEMPO

La clave para adoptar un enfoque profesional y gestionar tu panadería como un negocio real



LA PANADERÍA ES uno de los negocios más tradicionales y de mayor identidad en nuestro país; sin embargo, hoy en día el sector a cambiado drásticamente.

Es normal que luego de probar cada receta posible en tu cocina, llegues a creer que te has convertido en todo un panadero profesional. Sin lugar a duda la panadería nos ha demostrado estos últimos años lo versátil que puede llegar a ser y la facilidad que tiene para muchos, no obstante tienes que saber diferenciar cuando lo que estás haciendo es una verdadera profesión o sencillamente un pasatiempo. Una vez lo tengas claro, descubrirás que ser panadero no es una tarea fácil, la cual requiere mucho compromiso y organización. Una vez optes por este enfoque descubrirás la necesidad de tener una investigación legal y financiera de tu negocio

con el fin de estructurar a futuro el enfoque que vas a elegir. Esto puede sonar un poco aburrido pero sin dudas te evitará problemas mayores a largo plazo. Este tipo de negocio requiere una gran inversión, sobretodo en material de infraestructura, por lo cual plantear una fuente de financiación correcta es necesario. Tener claro el importe, los plazos y el tipo de interés de tu financiación influirá mucho en los flujos de tesorería de tu actividad.

Cuando tengas una asesoría adecuada y un claro horizonte en tus finanzas verás lo sencillo que es garantizar el éxito. Todo esto conlleva a la estructuración de tu modelo de negocio y la organización sostenible de tus ventas. No olvides que este es uno de los pasos más relevantes antes de iniciar ya que determinará que tan rentable puede llegar a ser tu panadería.

**CREAR EXPERIENCIAS
PARA LOS CLIENTES**



**ATENCIÓN Y DETALLE EN
LOS PRODUCTOS**



**TRABAJO EN CONJUNTO Y
PROYECCIÓN COLECTIVA**



Comunicar tus **OBJETIVOS**

TENER UNA PANADERÍA no solo se trata de saber hornear y preparar las recetas más emblemáticas, también consiste en organizar y formar correctamente tu negocio con seriedad y proyección. Cualquier proyecto exitoso en el mercado tiene un componente fundamental, un buen líder y gestor. De esta manera todo funciona a la perfección, ya que al tener una persona al mando que logre comunicar correctamente la visión y aspiración del negocio a todos los trabajadores, es posible gestionar un crecimiento continuo y sentido de pertenencia dentro de todo el equipo. Por este motivo, lo primero que debes hacer es definir claramente el tipo de negocio que quieres ser, ya sea un modelo más económico, artesanal, artístico, experimental o tradicional que represente una experiencia única para tus clientes. Luego de definir esto, podrás comunicarle a tus trabajadores los objetivos

fundamentales que quieres alcanzar para que cada uno de ellos esté mentalizado a cumplirlos en un plazo de tiempo que te propongas. Es indispensable que todos trabajen en conjunto para conseguirlo y que con el tiempo se propongan nuevos logros para incentivar así el crecimiento. Al tener esta comunicación constante y coherente, fortalecerás el propósito de tu negocio y crearás un impacto en tu cliente, principalmente por el valor agregado que brindas. Sin embargo para definirlo es importante realizar una segmentación de mercado con antelación y tener en cuenta cual es la evolución del mismo para determinar que necesidad debes suplir o identificar donde se encuentra la mayor competencia.

Después de este paso, debes organizar tus prioridades y tareas para delegar a tu equipo. Ya en este punto debes tener más que claro que no puedes hacerlo todo tu solo/a. Debes tener en



y organizar tu **TRABAJO**

cuenta desde el mínimo detalle en tus productos, tanto en estética, sabor, como la estructuración de tu cadena de suministro y el acceso a materia prima de calidad. Pero primero lo primero, comienza por dividir tu equipo en las áreas de trabajo necesarias, partiendo de definir si elaborarás tu propio pan o hornearás productos ya preparados. Dependiendo de este enfoque crearás un plan de mercadeo que potencialice tu estrategia, destinando tu atención a los siguientes

puntos. El primero es el producto, donde tienes que pensar en su presentación y la coherencia que tenga con tu modelo de negocio. No debes descuidar la imagen, ya que hoy en día es un elemento fundamental para los consumidores. Ahí es donde se vuelve importante el siguiente punto, la materia prima de calidad. Si no optas por buenos productos, es normal que tu pan sea de mala calidad, por lo cual debes establecer una relación sólida con los correctos proveedores que cuenten con disponibilidad para no afectar tu producción. Por último controla y gestiona tu cadena de suministro para ofrecer al consumidor la mejor experiencia. Puedes tener una distribución tradicional en tiendas o ampliar tu visión e innovar. Todos estos elementos te ayudarán a crear una panadería con un plan de empresa ordenado que dará sus frutos más pronto de lo que crees.

Estructura tu plan de negocio y crea una comunicación coherente con tu equipo para conseguir las metas que te propones



**PROVEEDOR DE MATERIA
PRIMA DE ALTA CALIDAD Y
CON DISPONIBILIDAD**



**CADENA DE SUMINISTROS
ESTRUCTURADA Y
EFICIENTE**

*Aprende a formar
profesionales con interés
en la industria*

Creando maestros PANADEROS

ENCONTRAR PERSONAS CON tu misma vocación y pasión no será tarea fácil, pero precisamente hace parte de tu trabajo contratar personal que tenga la intención de aprender y mejorar sus habilidades panaderas. De esta manera debes ser fiel a tu visión y buscar personas que compartán el modelo de negocio que has creado.

Debes tener en cuenta que la panadería se ha convertido en los últimos años en una profesión bastante solicitada pero definitivamente no para todo el mundo. Es ahí donde encontrarás personas que piensen que quieren hornear, pero muy pocas que sepan hacerlo como los verdaderos maestros panaderos. Por este motivo debes invertir en personal que tenga proyección de crecimiento dentro de tu negocio y que sin duda tenga habilidades que puedan aportar a tu progreso y al de tu equipo.

Una vez tengas una serie de trabajadores con experiencia y aspiraciones definidas podrás enseñarles y aprender de ellos para que con el tiempo sepan



cual es el arte de la elaboración de panes, el valor de la materia prima y la importancia de mantener vivo el mensaje que pretendes transmitir con tu panadería. Todo esto con el fin de que cada uno sienta como propio el negocio y aporte lo mejor de sí mismo para su triunfo en el mercado. No debes olvidar que tu panadería debe ser tu mayor pasión, para ti y para cualquiera que desee formar parte de ella. Debe ser un negocio con sentido de pertenencia sin importar lo que los demás opinen.

No se aprende a volar
en un día



A close-up photograph showing a person's hands pouring a thick, dark brown chocolate sauce from a clear glass bowl onto the top of a round, white-frosted cake. The sauce is dripping down the sides of the bowl. In the background, a yellow cloth and a brown paper bag are visible, suggesting a bakery or kitchen setting.

*Una manera de deleitar
a tus clientes sin
perder la esencia de tu
panadería*

La selección **CORRECTA**

AL PRINCIPIO ALGUNOS PENSAMOS que una panadería solo debe servir los típicos panes que encontramos en cualquier lugar, pero la realidad es que estos representan un beneficio demasiado pequeño para cubrir los costos de producción. Es entonces donde debes plantear una propuesta de menú variada pero sin dejar a un lado lo que quieres vender, el pan. Crea diferentes opciones donde puedas integrar tu producto y que se adapten a las demandas del consumidor actual. De esta manera debes tener una serie de productos base que puedas ofrecer durante todo el día y que no requieran mucho tiempo de elaboración, como lo es la pastelería tradicional, una amplia oferta de postres emblemáticos de tu negocio y opciones saludables teniendo en cuenta las tendencias del momento.

Luego puedes completar tu menú con opciones más innovadoras como lo es el desayuno, opciones de almuerzo rápido y sencillo y pequeños postres que puedan consumirse en la tarde. Si estructuras de esta manera tu oferta de productos, es más sencillo fidelizar clientes y tener un flujo constante de ingresos. De igual manera es importante que recuerdes que la realidad de una panadería puede resultar un poco imprevisible. Puede que empieces un día bien y con el tiempo notes que disminuye el consumo, terminando con mucho desperdicio de alimento. Por esta razón debes optar por una reutilización creativa donde el siguiente día utilices los restos de pan para crear nuevos platos, como tostadas francesas, croissants de almendras, entre otros.

MENÚ

Todo el día



PASTELERÍA TRADICIONAL

Debes tener una amplia oferta de la pastelería. Esto permitirá que tengas disponible el producto con mayor capacidad de venta, siempre fresco.



POSTRES

Un panadería y/o pastelería se caracteriza por tener los mejores postres, resaltando la relación con la repostería. Por esta razón deben ser indispensables en tu menú base para todos los días.



LÍNEA SALUDABLE

Con la fuerza que está tomando el consumo de comida consciente, es necesario incluir dentro de tus productos una variedad de platos saludables y vegetarianos para llegar a todo el público.

Mañana y tarde



UN BUEN DESPERTAR

Es importante que ofrezcas diferentes opciones de desayuno para tus clientes, ya que la mayoría de ellos consumen durante estos espacios en la mañana.



RÁPIDO Y DELICIOSO

Tu panadería puede convertirse en más que solo una oferta de pan, puedes optar por utilizar parte de tu producción base para hacer almuerzos rápidos y sencillos.



PEQUEÑOS PLACERES

Es una buena estrategia tener disponible pequeños postres o dulces que puedas ofrecer para la hora del té o simple acompañamiento a media tarde, una hora que tendrás también alto flujo de clientes.



Crecimiento y **EXPANSIÓN**

*Organiza tu inversión
y proyecta un eventual
crecimiento en el mercado*

EL VERDADERO RETO de tu negocio está en realizar la estimación de ventas. Este dato definirá en gran medida la ubicación y eventual expansión de tu tienda. Al tener claro cuánto facturarás anualmente, podrás analizar los márgenes de ganancia que dependen en su mayoría del posicionamiento que tengas en el mercado, de la economía de escala y la manera en la que decidas reducir tus gastos de producción para expandirte. Para tomar esto como un principio en tu panadería, debes saber que los primeros años no tendrás mayor retribución, ya que cuesta un poco de tiempo definir los gustos de

los consumidores y brindar la mejor experiencia. La ventaja es que una panadería puede ofrecer productos a medida sin requerir mayor gasto adicional. Luego de que se tenga claro esto, es indispensable reconocer los gastos que tendrás (personal, maquinaria, local, etc) de esta manera realizarás un balance mensual para estimar las ganancias. Al final la capacidad de gestión para llevar a cabo tu negocio es lo más importante al momento de vender, ya que son el principal elemento que determinará tu rentabilidad y posible crecimiento en un futuro.

TÚ LOS ALIMENTAS ELLOS SE DIVIERTEN



El verdadero valor de

PANNE COOK CON
DIP DE ALCACHOFA
P. 41

Un alimento todo menos sencillo que guarda en su elaboración el trabajo detallado y artesanal de un maestro panadero. A continuación encontrarás una serie de recetas que reúnen un profundo sentido de comodidad y pertenencia, donde el pan se convierte una vez más en el protagonista.

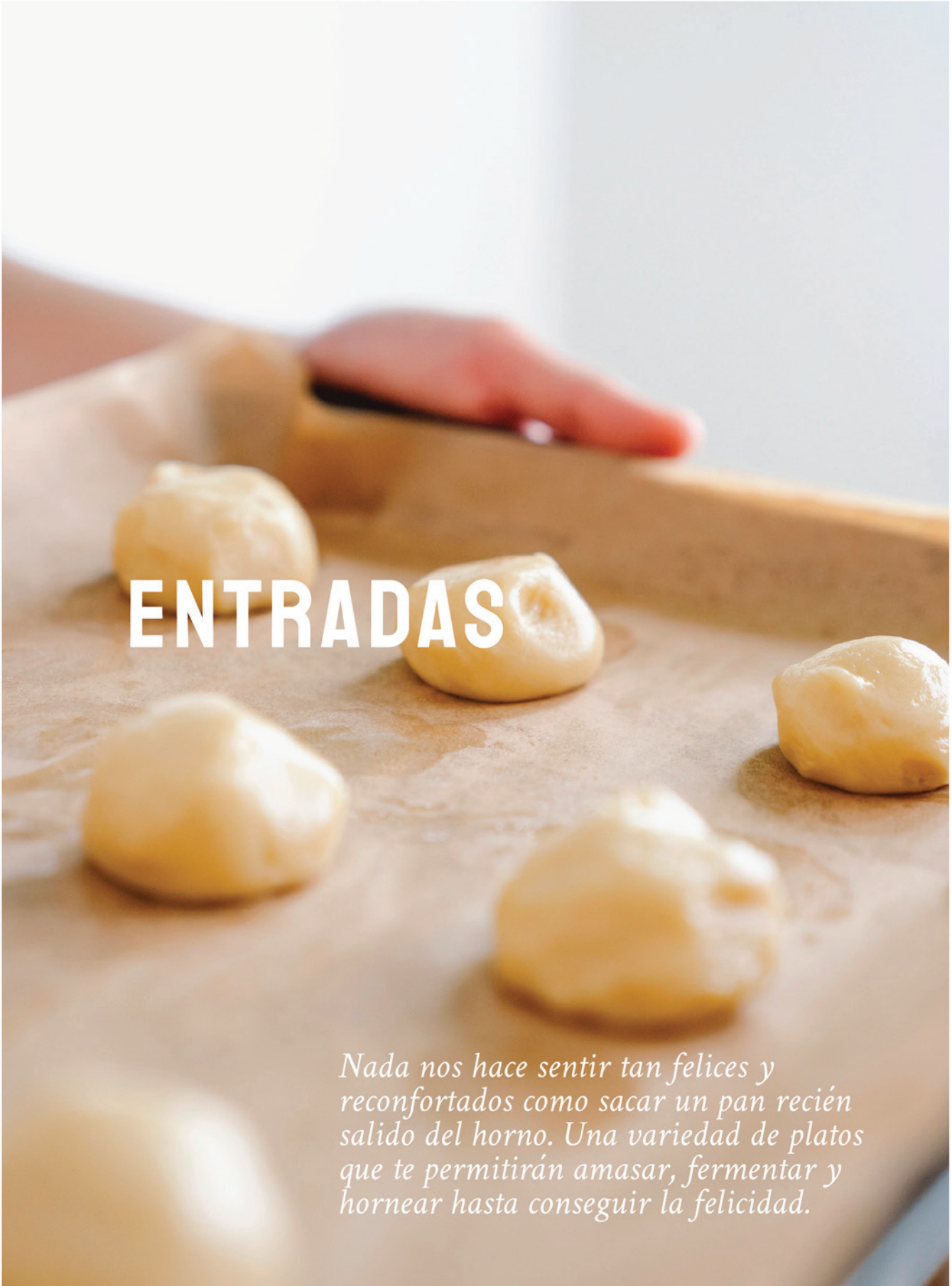
PIZZA DE HIGOS CON
RÚGULA Y PROSCIUTTO

P. 46

LO ESENCIAL

CROQUEMBOUCHE &
CREMA PASTELERA

P. 57



ENTRADAS

Nada nos hace sentir tan felices y reconfortados como sacar un pan recién salido del horno. Una variedad de platos que te permitirán amasar, fermentar y hornear hasta conseguir la felicidad.

ENTRADAS

Sopa de CEBOLLA

P.42

CON

HARINA APOLO

La felicidad esta hecha en casa

Rollo de **LANGOSTA**

P.42

CON

HARINA RICARINA

*Pequeños detalles que hacen
la diferencia*

Panne cook con **DIP DE ALCACHOFA**

P.43

CON

HARINA RICAURTE

*Una pasión que pasa de generación
en generación*

ENTRADAS

SOPA DE CEBOLLA

PORCIONES 4

PREPARACIÓN 50 MIN

COCCIÓN 3 H

INGREDIENTES

PAN MASA MADRE

- ☐ 430 gr. Harina Apolo
- ☐ 300 cl agua fría
- ☐ 120 gr masa madre
- ☐ 1 cda. sal marina

SOPA

- ☐ 7 - 8 cebollas pequeñas picadas
- ☐ 3 cdas. aceite de oliva extra virgen
- ☐ 6 dientes de ajo
- ☐ 1/2 copa de vino blanco
- ☐ 4 tajadas de pan de masa madre
- ☐ 115 gr. queso parmesano rallado
- ☐ Sal y pimienta al gusto

PASOS

1. En un tazón agrega la *Harina Apolo*, agua, sal y la masa madre previamente preparada. Mezcla durante un minuto y deja reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente. Una vez reposada la masa, colócala sobre una superficie de trabajo, mójate las manos y con una mano toma el extremo de la masa y estira hacia el lado contrario mientras se sujeta con la otra el extremo opuesto. Dobla el extremo estirado sobre sí mismo para que quede sobre el contrario. Repite este movimiento por los cuatro lados y cubre la masa con plástico para permitir un reposo de 35 minutos. Pasado el reposo mójate las manos y comienza con el segundo doblado de la masa por los cuatro lados. Repite este mismo paso nuevamente para un tercer y cuarto doblado. Compacta la masa por medio de dobleces enharinando entre cada doblez.

2. Luego coloca en una cesta la masa para pan y refrigérala

cubierta con plástico por lo menos 12 horas. Calienta un recipiente de hierro fundido en el horno a una temperatura de 250 °C durante 30 a 40 minutos. Retira el pan reposado de la cesta con la ayuda de un papel de cocción. Haz un corte a lo largo del pan, colócalo dentro del recipiente caliente y tapa. Hornea durante 30 minutos y retira la tapa. Reduce la temperatura a 200°C y hornea durante 20 minutos más. Sácalo del horno y del recipiente. Deja enfriar por lo menos 1 hora para poder rebanar.

3. Para la sopa, mezcla la cebolla y el aceite en una olla grande. Cocina a fuego medio, revolviendo y raspando el fondo de la olla con frecuencia, hasta que la cebolla se ablande, unos 10 minutos. Reduce el fuego a bajo y agrega el ajo. Cocina, revolviendo y raspando la superficie de la olla de vez en cuando, hasta que las cebollas tengan el color de la mantequilla dorada, de 20 a 30 minutos más. Agrega el vino y cocina, revolviendo y raspando los pedazos dorados, hasta que el vino se evapore, aproximadamente 3 minutos. Agrega 6 tazas de agua y lleva a fuego lento. Sazona con sal y continúa cocinando a fuego lento hasta que los sabores se mezclen, de 10 a 15 minutos.

4. Coloca una tostada de pan de masa madre con queso derretido sobre la sopa. Espolvorea con cebollín y sazona con pimienta

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

ROLLO DE LANGOSTA

PORCIONES 10

PREPARACIÓN 4 H

COCCIÓN 25 MIN

INGREDIENTES

PAN BRIOCHE

- ☐ 500 gr harina Ricarina
- ☐ 1 ½ cda. levadura instantánea
- ☐ 2 cdas. azúcar
- ☐ 1 ½ cda. sal
- ☐ 5 cdas. mantequilla
- ☐ 3 cdas. leche
- ☐ 1 taza de agua tibia
- ☐ 2 huevos

RELLENO

- ☐ 1 ½ kg langosta
- ☐ 1 ramo de apio picado
- ☐ 2 cdas. zumo de limón
- ☐ 1 cda. cebollín picado
- ☐ 2-3 cdas. mayonesa
- ☐ Sal y pimienta al gusto
- ☐ 2 chdas. mantequilla sin sal

PASOS

1. Para el pan, mezcla en un recipiente la levadura, el azúcar, la sal y la *Harina Ricarina*, hasta que se integre todo por completo. Calienta 3 cdas. de mantequilla y leche en un sartén y revuelve hasta que se derrita. Retíralo del fuego para que se enfríe. Bate el agua tibia y un huevo en un recipiente. Añade la leche caliente y la mezcla de mantequilla. Vierte sobre la mezcla la harina y remueve con una espátula hasta que todo se incorpore y consigas una masa pegajosa. Cubre el recipiente con una tapa o envoltorio de plástico y deja reposar en un lugar cálido de 2 a 4 horas hasta que la masa haya doblado su tamaño.

2. Forra una bandeja para hornear con papel pergamino. Sobre una superficie plana enharinada, vierte la masa reservada y forma una bola con las manos. Con un cuchillo divídela en 10 trozos iguales, luego forma una bola con cada uno. Primero metiendo los bordes por debajo y luego apretando para sellarlos. Con ayuda de un rodillo, crea un rectángulo con cada bola, después dóblalo en tercios como

si fuera una carta, llevando un lado largo hacia el centro y el lado opuesto sobre la parte superior. Gira la masa con la unión hacia abajo y dobla suavemente los extremos hacia abajo para sellar. Repite este paso con el resto de las bolas, colocando cada rollo sobre la bandeja para hornear. Cubre, sin apretar, con un paño pequeño de cocina limpio y deja que aumenten su tamaño, aprox. 1 a 2 horas.

3. Precalienta el horno a 200°C. Bate el huevo restante con 1 cda. de agua y con ayuda de una brocha, esparce un poco sobre cada rollo. Hornea de 12 a 15 min o hasta que la parte superior este dorada. Cuando estén casi listos, derrite las 2 cdas. restantes de mantequilla. Una vez hayas sacado los rollos del horno, unta la parte superior de cada uno con mantequilla mientras aún estén calientes. Deja enfriar.

4. Para el relleno, hierva agua en una olla grande y profunda. Vierte las langosta, tapa y cocina hasta que estén rojas, de 8 a 10 min. Transfiere a una superficie y deja enfriar. Rompe el caparazón y retira la carne de la cola y las tenazas. Corta en pedazos pequeños. Mezcla la langosta con el apio, zumo de limón, cebollín y 2 cdas. de mayonesa en un recipiente pequeño. Sazona con sal y pimienta al gusto y agrega más mayonesa si lo deseas.

5. Calienta un sartén a temperatura media. Parte los rollos de brioche a la mitad sin separarlos por completo y esparce un poco de mantequilla. Ponlos sobre el sartén hasta que estén dorados, al rededor de 2 min cada lado. Agrega un poco de la mezcla de langosta sobre cada rollo y acompaña con papas a la francesa.

.. y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

PANNE COOK CON DIP DE ALCACHOFA

PORCIONES 10

PREPARACIÓN 45 MIN

COCCIÓN 30 MIN

INGREDIENTES

PAN SIN AMASAR

- ☐ 250 gr leche tibia
- ☐ 1 huevo
- ☐ 1 cdta. sal
- ☐ 1/2 taza de aceite
- ☐ 2 cdas. azúcar
- ☐ 10 gr. levadura seca
- ☐ 2 1/2 taza de harina Ricaurte

RELLENO

- ☐ 1 1/4 taza espinaca
- ☐ 1 lata de corazones de alcachofa
- ☐ 1/2 taza crema agria
- ☐ 1/2 taza mayonesa
- ☐ 2 dientes de ajo picado
- ☐ 4 oz. queso crema
- ☐ 1 taza queso mozzarella rallado
- ☐ 1/4 taza queso parmesano rallado

PASOS

1. Coloca en la jarra de la licuadora: la leche tibia, el huevo, la sal, el aceite, azúcar y la levadura. Licúa por 2 minutos y pasa a un recipiente. Agrega poco a poco la *Harina Ricaurte* y mezcla con una cuchara de madera, hasta integrar bien. Tapa el recipiente con plástico transparente y deja reposar por 30 minutos, en un lugar cálido.

2. Mientras reposa la masa, precalienta el horno a 180°C. Una vez pasados los 30 minutos, coloca con cuidado la masa en forma de bola en una bandeja metálica aceitada (de aprox 25-30cm x 13cm). Pincela con leche o crema y espolvorea con semillas. Lleva al horno por aprox. 30 minutos o hasta que este dorado. Retira y déjalo enfriar.

3. Luego sube la temperatura del horno a 210°C. Mezcla todos los ingredientes del relleno en un tazón y reserva. Con un cuchillo de pan, corta la parte superior del mismo. Saca el interior, pero no lo tires.

4. Después vierte el relleno dentro del pan y hornea durante 15 min o hasta que el queso se haya derretido y la parte superior esté dorada. Corta el pan sobrante en trozos más pequeños para acompañar y sumergir en el dip.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

PARA ESTAS RECETAS



PRINCIPALES

*Una variedad que elevará cualquiera
de tus platos, obviamente con el mejor
acompañamiento, el pan.*

PRINCIPALES

Caldereta de **MEJILLONES**

P.48



CON

HARINA LA NEVADA

*Un poco de progreso cada día, lleva a
grandes resultados*

PRINCIPALES

Pizza de higos con **RUGÚLA Y PROSCIUTTO**

P.48

CON

HARINA FARALLONES

*Todo lo que esta hecho con el corazón
vale el doble*

Costillas dulces **CON PAN DE MAÍZ**

P.50

CON

SUPER AREPA



Haz más de eso que te hace feliz

CALDERETA DE MEJILLONES

PORCIONES 4

PREPARACIÓN 25 MIN

COCCIÓN 40 MIN

INGREDIENTES

PAN CASERO

- ☐ 500 gr. harina La Nevada
- ☐ 375 ml. agua
- ☐ 2 cdtas. levadura seca
- ☐ 2 cdtas. sal

MEJILLONES

- ☐ 1 cda. aceite de oliva
- ☐ 1 bulbo de hinojo picado
- ☐ 2 chalotas pequeñas o puerro picado
- ☐ 2 dientes de ajo picados
- ☐ 1 lb. mejillones con concha
- ☐ 1 taza de vino blanco
- ☐ 2 cdas. mantequilla sin sal
- ☐ 2 cdas. estragón picado

PASOS

1. Mezcla la *Harina La Nevada*, la levadura y la sal en un recipiente. Agrega el agua y luego utiliza una cuchara de madera para incorporar todos los ingredientes. La masa debe estar húmeda y no se debe poder moldear. Agrega más agua o harina de ser necesario hasta conseguir la textura adecuada. Vierte la masa en un recipiente enharinado y cubre con un envoltorio plástico. Deja reposar de 2 a 3 horas hasta que doble su tamaño. Si notas que no crece, lleva el recipiente a un lugar más cálido.

2. Precalienta el horno a 230°C con 30 min de antelación antes de hornear. Sobre una superficie plana espolvorea un poco de harina y pon encima la masa. Con ayuda de una espátula dobla los lados de la masa hacia adentro para formar una

bola. No tiene que ser perfecta, solo debes tratar de desinflar las burbujas de la masa y darle una forma consistente. Luego pasa la masa a un papel pergamino y dale la vuelta, es decir con la costura hacia abajo y el lado liso hacia arriba. Presiona el centro y luego dale forma redonda. Toma un sartén redondo para horno y coloca dentro la masa. Después tápalo y hornea por 30 min. Retira la tapa y hornea nuevamente por 12 min o hasta que este el pan dorado y crujiente. Deja enfriar para servir.

3. Para la caldereta de mejillones, calienta el aceite en una olla mediana a fuego medio-alto. Añade el hinojo, las chalotas o puerro y cocina, removiendo constantemente hasta que estén fragantes y empiecen a ablandar, unos 2 min. Agrega el ajo, sazón con sal y cocina hasta que esté fragante, aprox. 1 min.

4. Añade los mejillones y remueve una o dos veces para que se integren con el aceite. Agrega el vino y remueve una vez más para cubrirlos. Tapa la olla y deja que se cocinan los mejillones con el vapor, mezclando todo hasta que se abran, unos 3 min. Los mejillones que no se abran, deséchalos porque no están buenos. Pasa los mejillones y la salsa a un recipiente para servir y cubre con estragón. Corta unas rodajas de tu pan casero para acompañar.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

PIZZA DE HIGOS, RÚGULA Y PROSCIUTTO

PORCIONES 12

PREPARACIÓN 55 MIN

COCCIÓN 15 MIN

INGREDIENTES

- ☐ 250 gr. harina Farallones
- ☐ 180 ml. agua
- ☐ 1 cdtas. levadura seca
- ☐ 1 cda. azúcar
- ☐ 1 cda. aceite de oliva
- ☐ 1 cda. sal
- ☐ 8 higos frescos en trozos
- ☐ 1 1/3 queso parmesano en laminas
- ☐ 60 gr. rúgula fresca
- ☐ 6 laminas de prosciutto en trozos pequeños
- ☐ 1/3 taza queso de cabra
- ☐ 1/4 taza nueces del nogal
- ☐ 1 cda. reducción de balsámico

PASOS

1. Mezcla la levadura y el azúcar en un recipiente de batidora. Vierte el agua caliente y bate suavemente para incorporar todo. Luego cubre con un paño limpio de cocina y deja reposar por 5 min. La mezcla debe ser espumosa luego de que pasen los 5 min, de no ser así, debes volver a repetir este paso.

2. Con la batidora en marcha a una velocidad baja, añade la *Harina Farallones*, el aceite de oliva y la sal. La masa debe ser espesa y no debe tener una textura uniforme. Luego pásala a una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Amásala con las manos por 2 min hasta que empiece a unirse y quede suave. Si la masa esta muy pegajosa, añade más harina. Coloca la masa en un recipiente engrasado y cubre con un papel plástico. Deja reposar por 45 min.

3. Precalienta el horno a 250°C y prepara los ingredientes de tu pizza. Corta los higos y el prosciutto en trozos pequeños, retira el tallo de la rúgula, tritura las nueces y corta en trozos los quesos.

4. Toma la masa y golpeala con las manos para liberar el aire. Dividela en dos y sobre una superficie plana levemente enharinada toma un trozo



de masa. Empieza a darle forma y estírala hasta conseguir un grosor de 1 cm. También puedes utilizar un rodillo si lo deseas. Repite este paso con el segundo trozo y transfiere con cuidado las masas a una bandeja para hornear forrada con papel pergamino. Luego con tus dedos presiona toda la superficie o haz algunos agujeros con un tenedor. Rocía cada una con 1/2 cda. de aceite de oliva.

5. Hornea durante 15-20 min o hasta que la corteza esté dorada. Retira del horno y decora con tus ingredientes frescos cuando aún siga caliente.

.. y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

COSTILLAS DULCES CON PAN DE MAÍZ

PORCIONES 6

PREPARACIÓN 40 MIN

COCCIÓN 3 H

INGREDIENTES

PAN DE MAÍZ

- ☐ 350 gr. Superarepa
- ☐ 1 kg harina Apolo
- ☐ 750 cc agua
- ☐ 75 gr. azúcar
- ☐ 1 cda esencia de vainilla
- ☐ 125 gr levadura
- ☐ 50 gr malta
- ☐ 75 gr mantequilla
- ☐ 25 gr sal

COSTILLAS

- ☐ 2 cdas. aceite vegetal
- ☐ 5 lb. costillas de cerdo
- ☐ 1 cebolla grande picada
- ☐ 6 dientes de ajo
- ☐ 3 cdas. mostaza integral
- ☐ 1/2 taza de miel de abejas
- ☐ 1 1/2 botella de cerveza negra
- ☐ 1 hoja de laurel
- ☐ Sal y pimienta al gusto

PASOS

1. Tamiza la *Harina Apolo* y la sal formando en el mesón una corona. En el centro agrega levadura, malta y la esencia de vainilla. Amasa hasta obtener una masa homogénea agregando poco a poco el agua caliente con sal, mantequilla y azúcar. Agrega la *SuperArepa* y revuelve con cuchara de madera hasta que quede todo bien mezclado.

2. Corta piezas de 250 gr. para formar una bola con cada una. Ponlas sobre una bandeja para horno con harina de maíz. Hornea a 180°C por 30 minutos. Retira y deja enfriar.

3. Sube la temperatura del horno a 350°C. Pon el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Sazona las costillas generosamente con sal y pimienta y dóralas por todos lados, aproximadamente 1 minuto por lado.

4. Retira las costillas de la sartén y vierte los jugos en un recipiente a parte. Agrega nuevamente tres cucharadas de la grasa de las costillas y disminuye el fuego a medio-bajo. Añade la cebolla y el ajo y cocina, revolviendo, hasta que estén ligeramente caramelizados, aproximadamente 5 minutos. Vierte la mostaza, la miel, la cerveza y la hoja de laurel. Regresa la carne al sartén y cubre con la salsa.

5. Lleva la salsa a fuego lento y cubre bien el sartén con una tapa o papel de aluminio. Coloca en el horno y cocina hasta que la carne esté tierna, de 2 a 2 1/2 horas.

6. Retira las costillas y elimina la mayor cantidad de grasa posible de la salsa. Reduce la salsa hirviéndola a fuego lento durante unos minutos

si lo deseas. Prueba para sazonar y agrega más sal y pimienta si lo deseas. Sirve la carne caliente con un poco de salsa por encima.

7. Acompaña las costillas en su salsa con pan de maíz, cebolla larga y germinados

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

PARA ESTAS RECETAS



LOS BUENOS HÁBITOS

ALIMENTAN EL ALMA



CONOCE NUESTRAS RECETAS INGRESANDO A:
www.organizacionsolarte.com/recetas/



OrganizacionsolarteCiaSca



POSTRES

*Las recetas que creíamos no poder hacer jamás,
ahora más sencillas y dulces que nunca*

POSTRES

Pudín de pan **CON PASAS Y CHOCOLATE**

P.56

CON

HARINA APOLO

*La felicidad más dulce es
aquella que se comparte*

Volcán de chocolate con **HELADO DE AVELLANA**

P.56

CON

HARINA FARALLONES

*Enamoraté del proceso que te
transforma en tu mejor versión*





*Comienza las veces que
sean necesarias pero
nunca te rindas*

Croquembouche **& CREMA PASTELERA**

P.57

CON

HARINA LA NEVADA

PUDÍN DE PAN CON PASAS Y CHOCOLATE

PORCIONES 8 - 10

PREPARACIÓN 3 H

COCCIÓN 1 H 15 MIN

INGREDIENTES

PAN TRENZA

- ☐ 120 gr. agua tibia
- ☐ 3 gr. levadura seca
- ☐ 400 gr. Harina Apolo
- ☐ 50 gr. azúcar blanca
- ☐ 2 cdtas. sal
- ☐ 2 huevos y 1 yema
- ☐ 60 ml. aceite de oliva
- ☐ 1 clara de huevo con 1 cda. agua

PÚDIN

- ☐ 2 cdas. mantequilla derretida
- ☐ 1/2 taza de pasas
- ☐ 1/2 taza de chispas de chocolate
- ☐ 4 huevos batidos
- ☐ 2 tazas de leche
- ☐ 3/4 taza azúcar blanca
- ☐ 1 cda. canela en polvo
- ☐ 1 cda. extracto de vainilla

PASOS

1. Para el pan trenza, en un recipiente pequeño disuelve 1 cda. de azúcar en agua, añade la levadura y deja reposar 10 min hasta que se forme una espuma. En un recipiente a parte mezcla la *Harina Apolo*, el resto del azúcar y la sal. Haz un hueco en el centro y añade los huevos y el aceite. Mezcla hasta conseguir una masa homogénea, incorpora la levadura y revuelve.

2. Sobre una superficie plana enharinada amasa durante 10 min hasta conseguir una textura elástica que no se te pegue a las manos. En caso de ser necesario puedes

agregar un poco más de harina para lograr el resultado correcto. Coloca la masa en un recipiente con un poco de aceite de oliva y tapa con un papel plástico. Deja repostar en un lugar cálido de 1 a 2 horas hasta que doble su volumen. Luego coloca la bola sobre una superficie y presiona con las manos. Divide la masa en 4 partes iguales y dale una forma alargada con las manos a cada una.

3. Para formar la trenza de 4 cabos coloca las tiras de la masa en paralelo y con ayuda de los dedos únelos por un extremo. Trenza los cabos hasta el final y sella el otro extremo. Recuerda no apretar mucho los cabos ya que debe haber suficiente espacio para que la masa crezca durante el horneado. Cubre con un paño de cocina y deja reposar durante 1 hora.

4. Coloca la masa en una bandeja para horno cubierta con papel pergamino y pinta con una brocha de cocina la superficie del pan trenza con una mezcla de huevo y agua. Hornea durante 30 min a una temperatura de 180°C hasta que se dore el pan. Retíralo y deja reposar.

5. Baja la temperatura del horno a 175°C. Corta el pan trenza en trozos pequeños pero lo suficientemente gruesos para que no se desmorone. Viértelos en un molde para horno y rocía con la mantequilla derretida. Luego agrega las pasas y las chispas de chocolate.

6. En un recipiente mediano, combina los huevos, la leche, el azúcar, canela y vainilla. Bate hasta que estén bien mezclados. Vierte la mezcla sobre el pan y con ayuda de un tenedor presiona suavemente hasta que todo el pan este cubierto de la mezcla.

7. Hornea durante 45 min o hasta que la superficie esté dorada. Retira y deja enfriar. Puedes dejar un poco de la mezcla de leche para bañar el pudín antes de servir.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO DE AVELLANA

PORCIONES 4

PREPARACIÓN 8 H

COCCIÓN 15 MIN

INGREDIENTES

VOLCÁN

- ☐ 75 gr. mantequilla sin sal
- ☐ 115 gr. chocolate
- ☐ 75 gr. azúcar
- ☐ 4 huevos
- ☐ 75 gr harina Farallones
- ☐ 50 gr cacao en polvo

HELADO

- ☐ 200 gr avellanas tostadas
- ☐ 4 huevos
- ☐ 4 cdas. azúcar
- ☐ 250 ml. nata montada
- ☐ Licor de avellana o brandy

PASOS

1. Para comenzar, derrite el chocolate con la mantequilla en el microondas durante unos segundos controlando que no se queme. A continuación, en un recipiente bate los huevos con el azúcar hasta que quede espumoso. Luego, incorpora el chocolate derretido poco a poco. Revuelve hasta que todo quede integrado.

2. Tamiza la *Harina Farallones* y la añade al recipiente. Mezcla

bien. Cubre con mantequilla los moldes pequeños para horno y espolvoréalos con cacao en polvo. Luego llena las $\frac{3}{4}$ partes de cada uno y llévalos al congelador.

3. Precalienta el horno a 180°C. Cuando estén bien congelados, hornea los volcanes, sin ventilador, durante 12 minutos. Cuando estén listos se inflarán en el centro.

4. Para el helado, tritura las avellanas en la picadora, batidora, mortero o dándoles golpes con algún utensilio contundente. Si lo prefieres, puedes optar por comprar directamente avellanas molidas.

5. A parte separa las claras de las yemas de los huevos y ponlas en dos recipientes. Por un lado, las yemas deberán mezclarse con el azúcar y batirlas con unas varillas manuales o eléctricas, según tu preferencia.

6. Por el otro, las claras de huevo junto con dos cucharadas de azúcar se tendrán que montar a punto de nieve. Luego añade las avellanas molidas y mezcla con suavidad.

7. Junta las claras con avellanas con las yemas batidas y la nata. Puedes optar también por agregar un poco de licor de avellana o brandy, a gusto de cada uno. Se debe mezclar todo para que los ingredientes queden integrados y formen una mezcla homogénea. Congela en un molde durante la noche. Desmolda los volcanes 5 min después de que hayan salido del horno y pon un poco de helado por encima

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

CROQUEMBOUCHE & CREMA PASTELERA

PORCIONES 6

PREPARACIÓN 2 H 20 MIN

COCCIÓN 40 MIN

INGREDIENTES

CREMA PASTELERA

- ☐ 2 tazas de leche entera
- ☐ 2 cdas. mantequilla sin sal en cubos
- ☐ 1/2 vaina de vainilla
- ☐ 5 huevos
- ☐ 1/2 taza azúcar
- ☐ 1/4 taza maicena
- ☐ azúcar en polvo

PASTA CHOUX

- ☐ 1/2 taza de leche
- ☐ 1 taza harina La Nevada
- ☐ 6 cdas. mantequilla sin sal
- ☐ 1 cda. azúcar
- ☐ 1/2 cda. sal
- ☐ 6 huevos

CARAMELO Y ARMADO

- ☐ 2 1/2 tazas de azúcar
- ☐ 2 cdas. jarabe de maíz

PASOS

1. Precalienta el horno a 220°C. Forra una bandeja con papel pergamino. Calienta la leche, mantequilla, azúcar, sal y 1/2 taza de agua en una olla a fuego medio, removiendo constantemente para derretir la mantequilla. Luego agregar la *Harina La Nevada* poco a poco, revolviendo hasta formar una masa. Amasa hasta conseguir una textura adecuada y deja reposar por 3 min.

2. Con una cuchara mezcla 5 huevos con la masa asegurándote de incorporar completamente cada huevo. La masa parecerá rota pero se volverá a unir al remover. La

textura final debe ser suave y algo elástica.

3. Coloca en una manga pastelera con punta redonda la masa. Sujetando la manga en un ángulo levemente inclinado, empieza a exprimir sobre la bandeja para horno con cuidado. Sin mover la punta, extiende la masa hasta conseguir un círculo perfecto de 2 cm de diámetro. Repite este paso con toda la masa dejando un espacio entre cada círculo.

4. Bate el huevo restante en un recipiente pequeño hasta que no queden vetas y pinta con una brocha de cocina la parte superior de la masa. Hornea durante 15 min y luego baja la temperatura del horno a 165°C. Sigue horneando hasta que los hojaldres estén bien dorados y suenen huecos al golpearlos, de 10 a 15 min.

5. Si lo deseas puedes realizar la masa con un día de antelación. Lo único que debes hacer es llenar la manga pastelera con la masa y refrigerarla. Los hojaldres se pueden hornear con 2 días de antelación y deben guardarse herméticamente a temperatura ambiente. Recalienta a 165°C durante 5 min hasta que estén crujientes. Lo hojaldres son más fáciles de rellenar cuando están firmes.

6. Para la crema pastelera pon la leche, la mantequilla y la sal en una olla mediana. Luego raspa las semillas de vainilla y añade a la mezcla. Lleva a fuego lento a temperatura media. Mientras tanto, bate las yemas del huevo y el azúcar en un recipiente hasta que estén muy pálidas y ligeras, unos 3 min. Añade la maicena poco a poco, batiendo hasta que no queden grumos secos de polvo. Sin dejar de batir, añade gradualmente la mezcla

de leche caliente que preparaste previamente, a la mezcla de huevos. Vuelve a poner todo en una olla y cocina a fuego medio, batiendo constantemente, hasta que la mezcla esté espesa y mantenga una buena consistencia, unos 2 min.

7. Pasa la natilla por un colador a un recipiente mediando y cubre con plástico, presionando directamente sobre la superficie. Deja enfriar por lo menos 2 horas. Coloca la crema en una manga pastelera con una punta de estrella. Trabajando de uno en uno, haz un agujero en el fondo de cada hojaldre con ayuda de un cuchillo. Vierte suavemente la crema pastelera para llenarlos. Los hojaldres comenzarán a mojarse tan pronto los rellenas, así que realiza este paso poco tiempo antes de servir.

8. Para el caramelo y armado, forra una bandeja para hornear con papel pergamino y traza un círculo de 16 cm sobre el papel. Dale la vuelta al papel para tener la guía visible.

9. Llena un recipiente grande con agua helada. En una olla a parte lleva a ebullición el azúcar, el jarabe de maíz y 1/2 taza de agua a fuego medio-alto. Revuelve constantemente para disolver el azúcar. Hierve y con ayuda de una brocha pastelera húmeda agita la olla y cepilla los lados, hasta que el caramelo adquiera un color ámbar claro. Pon el fondo de la olla en agua fría para parar la cocción y reafirmar el caramelo ligeramente (si el caramelo es demasiado fino, quedará líquido y goteará demasiado).

10. Sumerge con cuidado la parte superior de los hojaldres rellenos en el caramelo y colócalos, con el

lado del caramelo hacia arriba, en una bandeja para hornear. Deja reposar el primer nivel hasta que el caramelo esté firme (si el caramelo se endurece demasiado antes de sumergir todos los hojaldres, vuelve a calentar a fuego medio-bajo para diluirlo).

11. Utiliza los 12 hojaldres más grandes para crear la capa inferior de tu croquembouche. Con rapidez, sumerge en caramelo el otro lado de un hojaldre y pega el lado del caramelo caliente sobre el pergamino con la guía del círculo (la parte superior del hojaldre debe mirar hacia afuera.) Sumerge otro hojaldre en el caramelo en dos puntos (a las 9 y a las 6) y colócalo en el pergamino de manera que un punto de caramelo caliente se adhiera al lado del primero hojaldre y el otro punto este pegado al pergamino (de nuevo, la parte superior del hojaldre debe estar mirando hacia afuera). Utilizando el círculo como guía, repite con los 10 hojaldres restantes para completar la capa inferior.

12. Continúa construyendo el croquembouche, haciendo el círculo ligeramente más pequeños en cada capa y recalentando el caramelo según sea necesario. Termina la torre con un solo hojaldre, para un total de 8 capas. Una vez montado, deja que el caramelo restante se enfríe hasta que empiece a formar un hilo cuando lo remuevas. Sumerge un tenedor en el caramelo y rocía toda la torre por encima y al rededor (los hojaldres deben estar envueltos en hilos de caramelo).

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

PARA ESTAS RECETAS



Habla con honestidad,
piensa con sinceridad
y actúa con

integridad



Círculo de MUJERES



El círculo representa la unidad que somos, la totalidad y la armonía. Es por naturaleza la forma geométrica de lo femenino; el vientre es redondo como lo son los pechos, la tierra, las semillas, la luna, el óvulo, la matriz y así sucesivamente. Lo femenino no conoce de jerarquías y en el círculo todas somos iguales, somos un todo donde se practica la equidad y se honra con la honestidad en la palabra.

El círculo de mujeres de Organización Solarte es una maravillosa y poderosa herramienta de sanación, teje lazos invisibles de confianza, creatividad, comprensión, auto descubrimiento, amor propio y despertar espiritual entre todas sus participantes. Cada círculo es un espacio sagrado especialmente diseñado para abrir los corazones y sentir de esta manera la confianza de compartir diferentes experiencias personales, liberando la energía contenida para que esta "fluya libremente". Se crea un vínculo sagrado y es un espacio seguro para dejar salir nuestro yo verdadero, la fachada del "estoy bien" se viene abajo permitiéndonos abrazar al ser por completo, al bueno, al malo, al desordenado y todo lo que pueden existir entre ellos.

Es por esto que en *Organización Solarte y Cía Sas* damos inicio a nuestra temporada de círculos a nivel nacional. Serán una maravillosa oportunidad para crear una nueva y autentica realidad, mientras que nacen relaciones sinceras enraizadas en la vulnerabilidad, el respeto y la confianza. Espéranos muy pronto en las diferentes plantas en todo el país.

Nuestra nueva COLECCIÓN

Colorida, emocional y sin complejos, así será la nueva colección de camisetas de *Organización Solarte y Cía Sas* para la celebración anual del día del panadero. Este año nos inspiramos en lo verdaderamente esencial de nuestro día a día, el alimento y como nos relacionamos con él. Acompañado de un mensaje que inspira y nos invita a crecer no solo como personas sino como empresa. Versátil e innovador, cada diseño tiene su propia sensibilidad, que se materializa en una combinación única de colores y detalles. Encuéntralos próximamente y descubre una vez más la magia de los nuevos comienzos.





LO SIMPLE VA CON TODO

CONOCE NUESTRAS RECETAS INGRESANDO A:

www.organizacionsolarte.com/recetas/



OrganizacionsolarteCiaSca

Adolfo TATICUAN

Ahora tengo un sueño más que cumplir y sé que lo voy a lograr



TESTIMONIO DE CARÁCTER

Yo, Adolfo Taticuan, vengo de una familia humilde. Mi padre y mi madre eran agricultores, pues en realidad ellos eran mis abuelos maternos. Siempre los vi como mis padres, porque desde que era un niño viví con ellos. Mi padre era una persona de carácter fuerte, que me enseñó la disciplina, el respeto y la humildad. Mientras que mi madre me decía siempre que para conseguir algo, tenía que trabajar y luchar por lo que quisiera conseguir en la vida.

Mi niñez la viví en el campo, estudiaba y ayudaba a mi padre a labrar la tierra, pero ya la agricultura no daba nada y mi padre decidió que nos mudaríamos a la ciudad, para conseguir un futuro mejor.

A mis 11 años comencé como vendedor de helados, también lavaba carros y recuerdo mucho un patrón que tuve quien era mecánico industrial, que me dijo una frase que marco mi vida *“Las cosas o un trabajo siempre las debes hacer con amor o mejor no las hagas, porque si no les pones amor nunca saldrán bien”* También fui ayudante de bus, bueno eso fue mi vida hasta que cumplí mi mayoría de edad.

A los 18 años tome un bus rumbo a Bogotá, destino ...Madrid, Cundinamarca, por un tío. Tenía conocimiento que había trabajo en construcción en *Molinos Capri*. Llegue a trabajar allí en el 2004, trabaje tres años y me retire a finales de 2006. Me fui a prestar el servicio militar, por dos años. Salí y me fui a trabajar a otra empresa 7 años.

Me retire en el 2016 y nuevamente ingrese a trabajar en la empresa conocida actualmente como *Organización Solarte*, quienes me han brindado muchas cosas tales como: una buena estabilidad económica, la oportunidad de terminar mi bachillerato, también me han tendido la mano y me han dado su ayuda en unas malas decisiones que tome en mi vida.

Ahora tengo un sueño más que cumplir y sé que lo voy a lograr, con la ayuda de Dios y *Organización Solarte*... Por eso todos los días le ruego a mi Dios que los proteja y los colme de bendiciones. A los señores de *Organización Solarte*.... Muchas Gracias.

CUÍDATE
PARA LOS QUE



TE QUIEREN

Roberto ARMERO



INDUSTRIA HARINERA CAPRI

La vida tiene retos y estamos obligados a superarlos

Hace 30 años empecé a laborar en *Organización Solarte* y durante los primeros 4 años trabajé haciendo oficios varios en el *Molinos Ricaurte* y después pase a *Molinos Apolo* donde empecé mi trabajo como auxiliar de molinería, el cargo que aún conservo. Me traslade a *Harinera de la Costa*, donde el 27 de junio del 2008 sufrí un accidente pues mientras laboraba en un momento de descuido y abuso de confianza perdí parte de mi mano derecha. Pero esto no fue un impedimento para seguir adelante debido a que tenía un motivo de fortaleza, pues mi hija venía en camino y no podía rendirme en ese momento donde mi familia más me necesitaba.

Por eso con el apoyo de la *Organización Solarte* y compañeros logré salir adelante. Después de superar el accidente con terapias y demás me reintegre a trabajar, esta vez a en *Industria Harinera Capri* donde me he mantenido hasta el día de hoy y donde me siento orgulloso de pertenecer.

UN OBJETO QUE LO REPRESENTA Y POR QUÉ

El uniforme de la *Organización Solarte* pues la empresa a sido un gran apoyo durante estos 30 años, me ha enseñado muchas cosas y ha sido el sustento de mi hogar, con la que mi familia ha crecido y se ha mantenido unida, gracias al trabajo que me ha brindado.

CINCO PALABRAS QUE LO DEFINEN

Responsable, amable, leal, humilde y aplicado.

LO QUE MÁS DISFRUTA DE SU PROFESIÓN

Me gusta la autonomía que manejo ante los procesos que realizo en la empresa y como cada día recuerdo que puedo aprender mucho más de lo que se y lo que me ha enseñado la empresa hasta ahora. Mi trabajo es de las cosas que mas disfruto pues me demuestra lo lejos que he llegado como para ser parte importante de la empresa.

LA PERSONA QUE MÁS ADMIRA

Admiro al señor Vicente Arturo Solarte porque él es la demostración de que con disciplina y constancia se puede llegar muy lejos. Él es el claro ejemplo de luchar por todo lo que queramos, sin importar cuánto nos cueste, y luchar para cada día ser mejores personas.

LO QUE MÁS VALORA DE SU HISTORIA EN ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA SAS

Valoro las enseñanzas que he adquirido durante estos años pues he tenido la oportunidad de ver como la empresa ha progresado y cada día hace que todo se me facilite mas. La tecnología que manejamos ahora me parece increíble comparándola a la tecnología de hace muchos años atrás y a medida de que pasa el tiempo la empresa avanza sin dejar a sus empleados de lado que es otra de las cosas que valoro de la empresa pues me ayudo a finalizar mis estudios y me brindo una de las mejores educaciones para así cumplir una meta que había aplazado hace muchos años.

ALGO QUE LE RECUERDE A SU HOGAR

Los cultivos son algo que me recuerda a mi infancia pues fue donde pasé la gran mayoría de mi tiempo compartiendo con mi familia, la cual me dejó muchas enseñanzas con las que hoy en día aplicó para ser mejor persona.





TIENES EL PODER DE CREAR LO QUE TE PROPONGAS

CONOCE NUESTRAS RECETAS INGRESANDO A:

www.organizacionsolarte.com/recetas/



OrganizacionsolarteCiaSca

PRÓXIMO NÚMERO

VAMOS AL GRANO

VG



EN ORGANIZACIONSOLEARTE.COM/RECETAS/

Nuestra revista digital con un edición que retoma lo esencial, la panadería. Encontrarás una visión crítica de la situación actual, consejos prácticos para manejar tu negocio y una variedad de recetas donde su principal protagonista es el pan. Descubre esto y mucho más en nuestra página web.



Histórico

Octubre llega con la sencillez y singularidad de la comida italiana. Encontrarás relatos gastronómicos que reescriben la historia para hacer de sus orígenes una representación idílica.

Una guía dirigida a la pasión culinaria de una región única en el mundo, la cual nos demuestra una vez más, que menos es más. Y una selección de recetas que te enseñan que la clave de un buen plato está en exaltar los sabores.

SÍGUENOS

 OrganizacionSolarteCiaSca

CONTÁCTANOS

mercadeoypublicidad@organizacionsolarte.com
www.organizacionsolarte.com



89.1 F.M.

Ipiales

102.3 F.M.

Guachucal

104.1 F.M.

Atlántico

780 A.M.

Pasto

1220 A.M.

Ipiales

1290 A.M.

Cali

ONLINE

Bogotá

www.radiovivafenix.com

CONOCE NUESTRAS EMISORAS



Radiovivafenix



Laradiomasviva



Laradiomasviva

LA FUERZA DE UNA FAMILIA
SE BASA EN SU LEALTAD



ARTHUR'S COOKIES FACTORY es el resultado de más de 60 años trabajando en familia junto a un gran equipo de colaboradores guiados por EL AMOR, LA TRADICIÓN, LA EXPERIENCIA, y por una necesidad enorme de COMPARTIR todo esto con USTEDES, que son nuestra razón de ser y hacen que todo esfuerzo valga la pena.