

Panaderos Profesionales Indígenas

Desde el año 1983 se producen panificados en la comunidad de Yalve Sanga. Desde sus inicios, personas indígenas han participado activamente en la preparación de estos productos, contribuyendo con su trabajo y dedicación al desarrollo de esta actividad productiva que hoy forma parte importante de la vida económica de varias comunidades.

Para comprender mejor la importancia del trabajo que realizan hoy los panaderos profesionales indígenas, es necesario mirar primero la historia de la marca **“Panificados Yalve Sanga”**, que con el paso de los años se ha convertido en un producto conocido y valorado dentro de las comunidades.

La panadería que produce los “Panificados Yalve Sanga” inició sus actividades en diciembre del año 1983 en la comunidad de Yalve Sanga. En aquel entonces era una panadería pequeña, con instalaciones sencillas, pero con grandes expectativas. Con el tiempo, la panadería experimentó muchos cambios, avances y mejoras que permitieron ampliar su producción y fortalecer su funcionamiento.

Los primeros “Panificados Yalve Sanga” fueron elaborados en una panadería fundada por una organización internacional de Alemania llamada MEDA. Esta organización, junto con socios de las comunidades indígenas de la zona de Yalve Sanga y también con socios de las colonias menonitas, impulsó la creación de esta panadería. Gracias a esta cooperación entre diferentes actores fue posible iniciar un proyecto que, con el tiempo, se transformaría en una importante fuente de trabajo y producción para las comunidades.

Con esta estructura de socios, la panadería funcionó durante varios años. Sin embargo, en marzo del año 2002 se produjo un cambio importante en la historia de la panadería. El 21 de marzo de ese año, el consejo de FIDA (Fundación Indígena para el Desarrollo Agropecuario) decidió comprar las acciones que los socios ofrecían. A partir de ese momento comenzó una nueva etapa en la historia de la marca “Panificados Yalve Sanga”, ahora bajo la responsabilidad de FIDA.

La organización MEDA, que también era propietaria de una parte de la panadería original, decidió regalar su participación a FIDA. Este gesto facilitó que la panadería pasara completamente a manos de esta fundación. Desde ese momento se puede afirmar

que los “Panificados Yalve Sanga” se convirtieron en un producto producido principalmente por indígenas y destinado también a las comunidades indígenas.

En aquel tiempo la panadería continuaba funcionando en el mismo lugar donde había comenzado en 1983, en el centro de Yalve Sanga. En el año 2002 la producción era bastante intensa. Se trabajaba en tres turnos, lo que significaba que los panaderos estaban activos las 24 horas del día. Cada turno estaba conformado por cuatro panaderos que se encargaban de preparar los distintos productos.

Los días de trabajo comenzaban el domingo por la tarde y continuaban hasta el viernes por la tarde o, en algunos casos, hasta el sábado por la mañana, dependiendo de la cantidad de pedidos que debían cumplirse. Los productos frescos eran distribuidos principalmente a cinco comunidades socias de FIDA. Además, algunos productos como la galleta seca se vendían a otras comunidades interesadas.

En esos años también existían varios desafíos importantes. Uno de los principales era lograr producir los productos solicitados por los clientes utilizando las instalaciones disponibles, que eran limitadas. Además, era necesario asegurar que los productos llegaran en buen estado a las comunidades.

Para la distribución, la panadería contaba con sus propios vehículos de entrega, que transportaban los panificados frescos hacia las comunidades. Los productos secos, como la galleta seca, a veces eran enviados a través de otros medios de transporte disponibles en la región.

Otro desafío importante era conseguir suficiente leña para los hornos de la panadería. En determinados meses del año, muchas personas de las comunidades estaban ocupadas en otros trabajos, lo que dificultaba la provisión de leña. Sin embargo, a pesar de estas dificultades, la producción continuó gracias al esfuerzo y compromiso de todos los involucrados.

Con el paso del tiempo surgió la necesidad de mejorar las instalaciones. Por esta razón, en el año 2011 FIDA tomó la decisión de construir una nueva panadería. El nuevo edificio fue diseñado para ofrecer mejores condiciones de trabajo y permitir una producción más eficiente.

La mudanza a la nueva panadería se realizó a finales de enero del año 2012. Desde entonces, la producción se desarrolla en este edificio, que continúa siendo utilizado

hasta la actualidad. Con la incorporación de nuevos hornos y algunos equipos adicionales, fue posible reorganizar el trabajo de los panaderos.

A partir de ese momento, en la mayoría de los casos se comenzó a trabajar con dos turnos diarios, aunque siempre se mantiene al menos un turno los domingos para preparar los productos que deben ser entregados al inicio de la semana.

En los últimos años también se realizaron diversas mejoras en las instalaciones con el objetivo de mejorar el ambiente de trabajo y garantizar una mayor calidad en los productos elaborados. Entre las mejoras realizadas se pueden mencionar la instalación de una pared divisoria entre el área de los hornos y el espacio donde se preparan los productos, lo que permite separar el calor del área de trabajo.

Asimismo, hace aproximadamente dos años se instaló un cielorraso con buen aislamiento en el área de producción. También se construyó un depósito destinado al almacenamiento de productos secos terminados. Además, algunos equipos y maquinarias fueron reemplazados por otros nuevos para asegurar su buen funcionamiento.

Otra mejora importante fue la instalación de un piso especial adecuado para fábricas de producción de alimentos, lo que contribuye a mantener mejores condiciones de higiene y calidad en la elaboración de los productos.

En la actualidad, los productos de “Panificados Yalve Sanga”, elaborados por FIDA, se venden principalmente a los almacenes y a clientes particulares de las comunidades socias de FIDA o de las comunidades cooperantes con la ASCIM. De esta manera, los panaderos profesionales de FIDA elaboran productos destinados principalmente a las comunidades indígenas vinculadas con estas organizaciones.

Actualmente la panadería cuenta con un total de 14 personas trabajando en la elaboración de los productos. De ellas, 11 son panaderos a tiempo completo, dos se desempeñan como ayudantes y una persona es responsable de la coordinación de la panadería.

La jornada de trabajo comienza a las 06:30 de la mañana y finaliza a las 17:30 horas. Durante este tiempo los trabajadores tienen tres recesos, uno de los cuales se utiliza para el almuerzo. Generalmente se trabaja de lunes a viernes. Sin embargo, en algunos feriados también se realizan actividades de producción, ya que después de un feriado suele haber entrega de productos frescos a las comunidades.

En días con una alta cantidad de pedidos, los panaderos también realizan algunas horas extras para poder cumplir con la demanda.

La cantidad de producción es considerable. Durante el año 2025 se utilizaron aproximadamente 2.941 bolsas de harina de 50 kilogramos cada una, lo que equivale a unos 147.050 kilogramos de harina. En promedio, esto significa que los panaderos utilizan alrededor de 11,5 bolsas de harina por día de trabajo, es decir aproximadamente 575 kilogramos diarios.

En días especiales con muchos pedidos, la producción puede superar las 18 bolsas de harina por día, lo que representa más de 900 kilogramos de harina utilizados para la elaboración de los productos.

Además de la harina, también se utilizan otros ingredientes como cremas vegetales, margarina, levadura, azúcar, sal y algunos otros componentes que contribuyen a mejorar la calidad y el sabor de los panificados.

El proceso de elaboración comienza con la preparación de las masas. Una vez preparadas, las masas se colocan en chapas y se llevan a una sala especial donde se realiza la fermentación. Durante este proceso la masa crece y adquiere las características necesarias para la cocción.

Luego los productos se llevan al horno, donde se realiza el proceso de horneado. Una vez que salen del horno, se dejan enfriar antes de ser empaquetados. Después de este proceso, los productos están listos para su distribución.

La entrega se realiza actualmente a los almacenes de las comunidades o a otros clientes particulares, utilizando medios de transporte de FIDA.

Entre los productos elaborados actualmente por los panaderos profesionales indígenas se encuentran la galleta blanda, la galleta seca, los coquitos, el pan Felipe, el pan pancho, el pan para hamburguesas, el pan grande, el pan mediano, el pan rollo, el pan de leche y los palitos.

Es importante destacar el profesionalismo de los panaderos, quienes con su experiencia y dedicación logran ofrecer productos frescos, sabrosos y de buena calidad, que son muy apreciados por los consumidores de las comunidades.

Cada persona indígena puede sentirse orgullosa de poder consumir un producto elaborado por panaderos indígenas. Estos trabajadores, con esfuerzo y compromiso

diario, mantienen viva una tradición que tiene más de cuatro décadas de historia y que continúa creciendo y mejorando con el paso del tiempo.

Por esta razón, es importante reconocer su labor y valorar el trabajo que realizan. Cada 18 de marzo se celebra el Día del Panadero, una fecha que invita a agradecer y destacar el esfuerzo de quienes, día tras día, trabajan para ofrecer alimentos de calidad a sus comunidades.