

ESPACIO ASCIM 30

Fecha de emisión: 23/07/2025

Panificados Yalve Sanga – de los Indígenas; para los Indígenas

Escrito por Bastian Harder, administrador de FIDA.

Desde el año 1983, se empezó a producir los panificados Yalve Sanga.

Algo sobre la historia de la marca “Panificados Yalve Sanga”. La marca “Panificados Yalve Sanga”, con sede en Yalve Sanga, inició en diciembre de 1983. La misma se inició en una Panadería pequeña y experimentó muchos cambios y progresos a lo largo del camino. Al principio, la panadería que elaboró los primeros “Panificados Yalve Sanga”, fue fundada por una organización internacional de Alemania, llamada MEDA, la cual junto con otros socios de las comunidades indígenas de la zona de Yalve Sanga y otros socios de las colonias menonitas fundaron esta panadería. Con estos socios, la panadería funcionó hasta marzo del año 2002. En fecha del 21 de marzo de 2002, el consejo de FIDA decide comprar las acciones ofrecidas por los socios y de esta forma a partir de la mencionada fecha, empieza la historia de FIDA, con la marca “Panificados Yalve Sanga”. La organización MEDA, la cual era también dueña de la primera Panadería, regalo su parte a FIDA.

Desde este momento, podemos decir que los Panificados Yalve Sanga, es un producto producido ¡de los Indígenas y para los indígenas!

La panadería en aquel momento, seguía funcionando en el centro de Yalve Sanga, en el mismo lugar donde se empezó en el año 1983. En aquel entonces (en el año 2002), se trabajaba en 3 turnos, es decir, había panaderos trabajando 24 horas al día. Los días de trabajo eran de domingo a la tarde hasta el viernes la tardecita o sábado a primera hora, dependiendo de los pedidos. Cada turno tenía 4 panaderos. Los productos frescos eran vendidos hacia 5 comunidades socias de FIDA. Los demás productos, como la galleta seca, se vendían a todas las comunidades interesadas en este producto.

Los desafíos en aquel entonces, era producir con las instalaciones existentes, los productos requeridos por los clientes y también entregar estos en un buen estado. Para esto, la panadería, contaba con sus propios vehículos de entrega, los cuales hacían la

entrega de los panificados. La galleta seca y otros productos secos, eran entregados en las comunidades a través de otros medios de transporte. Otro gran desafío era tener suficiente leña para los hornos de la panadería. Cada año había ciertos meses, donde había mucho otro trabajo en las comunidades, y por esto era difícil adquirir leña de miembros de las comunidades de la zona de Yalve Sanga, para poder hornear los productos.

En el año 2011, FIDA decidió construir una nueva Panadería. Es el edificio, en el cual hasta hoy sigue funcionando la Panadería. La mudanza a esta nueva panadería fue a finales de enero del año 2012. A partir de ahí, con algunos nuevas hornos y equipos de trabajo, se reorganizo el trabajo de los panaderos. En la mayoría de las veces, se trabajó con 2 turnos durante un día, con siempre un turno en los días domingos.

Con la idea de mejorar el ambiente de trabajo para los panaderos y también, la calidad de los productos elaborados, se ha hecho mejoras en el edificio en los últimos años. Los cuales fueron:

- la colocación de una pared divisoria entre los hornos y el área de trabajo, para la preparación de los productos.
- Hace dos años, se colocó en la parte del área de trabajo un cielorraso, con buen aislamiento.
- Además, se instaló un depósito, para el almacenamiento de productos secos terminados.
- También algunos equipos y maquinarias de trabajo fueron reemplazados por nuevos, para garantizar el funcionamiento de los mismos.

En el día de hoy, los productos de “Panificados Yalve Sanga”, elaborados por FIDA, son vendidas casi exclusivamente a los almacenes o clientes particulares de las comunidades socias de la FIDA o Cooperantes con la ASCIM. Con esto podemos decir, que los panaderos de FIDA elaboran panificados para los miembros de las comunidades cooperantes con la ASCIM. Como los panaderos son profesionales de las comunidades indígenas, podemos decir que es un producto producido por personas Indígenas; para personas Indígenas.

En el momento la panadería de FIDA tiene en total 12 personas trabajando en la elaboración de sus productos, de los cuales 10 son panadero a tiempo completo, un ayudante y el encargado de la panadería. Actualmente, el turno de los panaderos empieza a las 06:30 de la mañana y termina a las 17:30 horas. En este tiempo tienen 3 largos

recesos, en el cual uno es aprovechado para el almuerzo. Los días de trabajo son de lunes a viernes, y en los feriados también, porque normalmente hay entrega de productos frescos después de un feriado, los cuales son elaborados en los respectivos feriados. En días con muchos pedidos, los panaderos también hacen algunas horas extras, para poder cumplir con los pedidos existentes.

Para la preparación de los panificados se usaron durante el año 2024 unas 2645 bolsas de harina de 50 kg, que serían unos 132.250Kg de Harina. Para tener una idea, son en promedio 10 Bolsas por día de trabajo de los panaderos, es decir 508 kilos de harina por día. En días excepcionales, con muchos pedidos, se elaboran panificados por más de 17 bolsas de harina por día, que son más de 850 kilos de harina por día utilizados para la elaboración de productos requeridos. Además de esto, también se usan cremas y margarinas vegetales, levadura, azúcar, sal y algunos otros ingredientes para mejorar la calidad y el sabor de los productos.

Todas las masas preparadas, después de ser puestas en chapas, son llevadas a una pieza, en la cual fermentan, es decir crece el pan o masa preparada. Después es llevada al horno. Para finalizar, cuando sale del horno se deja enfriar el producto y después es empaquetado. En este momento está listo para ser entregado al consumidor. Esta entrega se hace hoy en día, hacia los almacenes de las comunidades u otros almacenes particulares, con algún medio de transporte de FIDA.

“Panificados Yalve Sanga”, elabora hoy en día los siguientes productos: galleta blanda, galleta seca, coquitos, pan Felipe, pan pancho, pan hamburguesa, pan grande, pan mediano, pan rollo, pan de leche y palitos. Quiero resaltar la importancia de la marca “Panificados Yalve Sanga”, con la cual se busca llegar a los clientes en las comunidades con productos frescos y con precios accesibles.

Cada Persona Indígena, podría estar orgulloso y feliz de poder disfrutar un producto elaborado por personas indígenas, los cuales con mucho profesionalismo, se esfuerzan en el día a día, para preparar y entregar un producto con bastante trayectoria y cierta tradición, pero que igual sigue mejorando con el pasar del tiempo. Espero que puedan seguir aprovechando de este propio Producto llamado “Panificados Yalve Sanga”.