



C/ Hugo de Moncada, 4 bajo dch.
46010 Valencia
M. 601 060 802 . T. 963 613 822
secretaria@gremioconfiterosvalencia.org
www.gremioconfiterosvalencia.org



Historia del Gremio de Maestros Confiteros de Valencia

En este GREMIO DE ARTESANOS, podemos presumir a día de hoy, de ser el **GREMIO DE MAESTROS CONFITEROS** más antiguo de Europa, donde nuestra historia data en el año 1283, en ese año conocido como Gremio de Cereros y Confiteros, bajo el patronazgo de San Miguel Arcángel.

En el 1350, correspondiendo quizás al auge que el cultivo de la caña de azúcar adquiere en nuestro reino, se produce una escisión en el antiguo Gremio de Cereros y Confiteros, naciendo el GREMI DELS SUCRERS, bajo el patronazgo de San Vicente Mártir.

La caña de azúcar ya era conocida en la India, cuyos habitantes la conocían como una caña que producía miel sin el concurso de la abeja. De allí pasó a Indostán, Arabia, Persia y Siria, y posteriormente a Grecia y Roma. Los moros españoles que llamaban “acucar” al zumo de “Canyamel” y “candi” a los cristales obtenidos (de donde deriva “candi”, que es el nombre con que se denomina actualmente el azúcar transparente), introdujeron el cultivo de la caña en la Península, donde arraigó especialmente en el Reino de Valencia, donde crecen los campos de Canyamel, especialmente en la Comarca de la Safor y en las tierras del Cabañal (Canyamel/Canyamelar).

En los siglos XIV y XV la caña de azúcar forma una parte muy importante de la economía valenciana, y a partir del año 1.420 se exportaba azúcar a toda Europa, siendo los mayores productores Gandia y Oliva.

En 1.644 es reconocido como Colegio Mayor el GREMI DE MESTRES SUCRERS y desde esta fecha se pone bajo el patronazgo de San Dionisio de Aeropagita, que fue discípulo de San Pablo. Los aprendizajes son largos, pues tienen una duración de ocho años, y para obtener el título de Maestro había que pasar un examen ante un Tribunal formado por jurados del Cabildo Municipal. Aún después de haber pasado satisfactoriamente este examen, todavía se exigía más, ya que el oficial tenía que ser casado, pues el título de Maestro no se confería sino al “cap de casa”, o al que hubiera hecho promesa de matrimonio ante la Iglesia.

Los SUCRERS estaban establecidos en la parte de la Lonja, calle de Calabazas hasta la Bolsería y la calle de Rulons (hoy llamada Arzobispo Mayoral), dándosele este nombre por los numerosos “rulons” empleados en la industria del azúcar.

Nuestra bandera data del año 1.950, y en ella se acoge la fecha de 1.646 porque marca el renacimiento de nuestro Gremio bajo el reinado de Carlos II, y por este motivo figura también en ella la moneda con la efigie del monarca.

En el año 1988, con su sede en la calle Feliz Pizcueta de Valencia, nace la **ESCUELA DE PASTELERIA** perteneciente al Gremio, que desde la calle Luis Oliag, empieza a formar futuras generaciones del sector, gracias al buen hacer y dedicación de nuestros asociados, que con su predisposición vocacional ofrecieron gran parte de su tiempo a formar nuevos profesionales de pastelería y bajo la Presidencia del Gremio de D. **Miguel Furio Cortes**, se pudo juntar la sede gremial con las instalaciones de la escuela, en un nuevo local más grande y mejor equipado en la dirección actual **calle HUGO DE MONCADA nº 4 de Valencia**, inaugurado el 27 de Junio de 1994 por su Excm. Sra. Dña. **Rita Barbera Nolla** desde donde a día de hoy, con el prestigio reconocido por todo el sector del mundo de la pastelería a nivel nacional, se sigue formando una gran cantera de profesionales, impartiendo actualmente tanto cursos cortos monográficos dirigidos en primera instancia a nuestros profesionales agremiados, siempre teniendo en cuenta sus inquietudes y necesidades formativas, como cursos homologados de certificación profesional en donde se enseña esta noble profesión y cursos de especialización privados.

En 2013 se crea la “Marca de calidad artesana” para los establecimientos maestros miembros, que nos distingue como Pasteleros artesanos de calidad.

En 2015 se reforma íntegramente el local gremial y Escuela de Pastelería, con unas instalaciones innovadoras para el aprendizaje, uso y disfrute de los asociados.

Actualmente, desde 2023 somos reconocidos por el Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana, órgano de la Generalitat Valenciana, con el que trabajamos por y para el producto artesano asiduamente, como “Espacio Artesano”, otorgándonos el distintivo de dicho reconocimiento.



SERVICIOS QUE PRESTA EL GREMIO

Teniendo en cuenta que la razón principal de creación de esta asociación: Gremio Maestros Confiteros es la de crear una unión dentro de un mismo sector, en nuestro caso la Pastelería y parte de restauración, principalmente con el “arropamiento” que esto significa entre y para nuestros asociados con el punto de unión las instalaciones, más detalladamente pueden beneficiarse de estos servicios:

- Asesoramiento técnico constante, tanto telefónico como personal en nuestras instalaciones o en casa del agremiado, según necesidades.
- Servicio laboral y fiscal (contacto directo con asesorías externas del gremio)
- Comunicaciones periódicas respecto a la actualidad pastelera: convenios, subvenciones, certámenes, exposiciones, ferias etc.
- Información y apoyo de gestiones subvencionables en organismos públicos
- Información y apoyo del D.C.A. (Documento de Calidad Artesana)
- Preferencia en la Asistencia a cursos cortos monográficos profesionales de reciclaje, innovación, especializaciones, decoración, manipulador de alimentos, etc., en distintas líneas de formación. En línea privada **siempre con un ventajoso descuento exclusivo para los agremiados y sus trabajadores (*)**
- Asesoramiento en leyes sanitarias, seguridad e higiene, Appcc, etiquetado, alérgenos etc. mediante asesora externa
- Participación activa en Concursos organizados por el Gremio: de Sant Donis, Roscón de Reyes, etc.
- Acceso exclusivo a la Bolsa de trabajo, externos y estudiantes de nuestra Escuela
- Importantes descuentos en la matriculación y costes para familiares directos de agremiados, en nuestra Escuela de Pastelería, para el aprendizaje de la profesión mediante el ciclo formativo privado de 3 cursos
- Participación en las acciones promocionales de marketing y calidad del Gremio. Campañas publicitarias.
- Promoción desde las Redes sociales (Facebook, Instagram etc.) del Gremio y unidas a las de redes sociales personales del agremiado
- Inclusión de datos establecimientos con el que se asocia en la página web del gremio (guía pública de agremiados)
- Uso exclusivo de nuestra marca gremial registrada, artesana de calidad
- Todo agremiado tiene derecho a solicitar los Estatutos del Gremio, por el que se rige esta asociación.

CONDICIONES y PRECIO

Todo aquel profesional del sector de la Pastelería que quiera asociarse al Gremio de Maestros Confiteros de Valencia, tendrá que hacer llegar a la secretaria del gremio (personalmente o vía email):

- Impreso para agremiarse adjunto: debidamente cumplimentado y firmado
- Fotocopia de alta actividad

EL PRECIO DE LA CUOTA GREMIAL ES DE: 37 € / Mes

Los pagos de las cuotas gremiales se realizarán mediante recibo domiciliado a la cuenta bancaria facilitada por el agremiado asociado, del 1 al 5 de cada mes.

Las Bajas de agremiados tendrán que ser comunicadas a Secretaría del Gremio, con 15 días antes del pase de recibo domiciliado de la siguiente mensualidad, teniendo que dejar el uso de inmediato la marca gremial registrada de uso exclusivo para asociados, pudiéndose tomar medidas legales ante el uso indebido de la marca patentada propiedad el Gremio y de sus asociados.

(*) Para el beneficio de cualquier descuento en cursos, el asociado deberá tener una antigüedad como agremiado mínima de 1 año, o en el momento de la asociación realizar un pago estipulado de 190 €, el cual no excluye los pagos mensuales de cuotas gremiales



C/ Hugo de Moncada, 4 bajo dch.
46010 Valencia
M. 601 060 802 T. 963 613 822
secretaria@gremioconfiterosvalencia.org
www.gremioconfiterosvalencia.org



IMPRESO SOLICITUD PARA AGREMIARSE

NOMBRE Y APELLIDOS DEL PROPIETARIO o REPRESENTANTE LEGAL:

DNI:

RAZÓN SOCIAL DEL ESTABLECIMIENTO:

CIF o DNI:

DIRECCION POSTAL (para envío cartas ordinarias):

POBLACION:

CÓDIGO POSTAL:

TFNOS. DE CONTACTO:

EMAIL:

DATOS REDES SOCIALES SI TUVIESE:

DIRECCIÓN PAGINA WEB SI TUVIESE:

¿DISPONDE DEL D.C.A? (documento de cualificación Artesana, expedido por el Centro de Artesanía de la comunidad Valenciana)

Si es SI, indique el numero de artesano:

DATOS BANCARIOS con CÓDIGO IBAN (por donde se pasará la cuota gremial trimestral domiciliada).

NOMBRE DEL TITULAR CUENTA:

FIRMA DEL SOLICITANTE (propietario o representante legal)

REGISTRO DE ENTRADA EN SECRETARIA

Fecha solicitud:

“LA CONFIRMACIÓN COMO AGREMIADO SE REALIZARÁ CON REGISTRO DE ENTRADA FIRMADO DE ESTE DOCUMENTO, POR PARTE DE LA SECRETARIA DEL GREMIO, UNA VEZ ACEPTADA SU SOLICITUD”

El firmante solicitante declara haber leído los servicios, normativas y condiciones del Gremio de Maestros confiteros de Valencia, estar de acuerdos con ellos y querer agremiarse a esta asociación, así como autoriza la domiciliación mensual de las cuotas gremiales, a partir de la fecha de esta solicitud.

Cláusula protección de datos.- Sus datos se encuentran registrados en una base propiedad del Gremio de Maestros Confiteros de Valencia, inscrita en la Agencia Española de Protección de Datos. Usted en cualquier momento puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y/u oponerse a su tratamiento. Estos derechos pueden ser ejercitados escribiendo a Gremio Confiteros de Valencia C/ Hugo de Moncada, 4 46010 Valencia, Ref. datos

Cláusula protección de datos.- Sus datos se encuentran registrados en una base propiedad del Gremio de Maestros Confiteros, inscrita en la Agencia Española de Protección de Datos. Usted en cualquier momento puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y/u oponerse a su tratamiento. Estos derechos pueden ser ejercitados escribiendo a Gremio Confiteros de Valencia C/ Hugo de Moncada, 4 46010 Valencia, Ref. Datos