

Revista

EL GREMIO PANADERO



INFORMANDO A LOS PANADEROS

Año 21 // Número 96
Agosto 2023

Revista

EL GREMIO PANADERO



Las manos de un
panadero son...

EL GREMIO PANADERO

Año 21 - Número 96
Agosto - 2023

Revista
**EL GREMIO
PANADERO**

AÑO 21 - Número 96
Agosto 2023

Director / Propietario
Gerardo A. Ávalos
Fabio R. Videla

info@panaderosargentinos.com.ar

Revista mensual de
distribución gratuita para
empresarios, obreros e
instituciones panaderiles de
la República Argentina

EL GREMIO PANADERO
no se hace responsable de la
opinión de sus colaboradores
en sus trabajos publicados,
ni se identifica
necesariamente con la
opinión de los mismos.
Asimismo la responsabilidad
de la información vertida en
cada artículo es de su autor.

Sumario



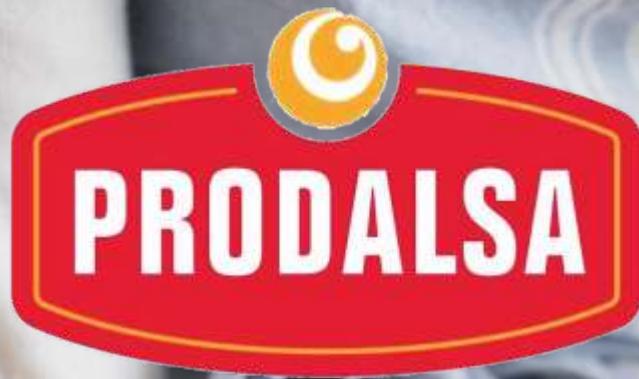
- 4 Escala Salarial CCT 478/06
- 6 El mejor empresario joven
- 8 La panadería de Damián Betular
- 9 Como se dice panadero en el mundo
- 10 Emprendedores en el NOA
- 11 Premio a panaderas argentinas
- 12 Emprendimiento en el Pdo. de la Costa
- 13 El pan en el espacio
- 14 Panaderos robotizados
- 16 Panadero millonario
- 18 Panadería con tradición
- 22 El S.O.P.S.T. informa - ESCALA SALARIAL
- 24 Noticias Policiales
- 26 CIPU Matanza Sur - Corazón de los panaderos
- 29 Problemas en Salta
- 30 FAIM. Renunció Diego Cifarelli
- 32 TUCUMÁN. Renovaron autoridades del CIP
- 34 Noticias Varias
- 35 FAUPPA. Nuevo predio en Corrientes
- 37 TANDIL. Panadería con tradición
- 38 CIP de Merlo
- 39 La pizza más grande del mundo
- 37 Pdo. de la Costa
- 40 Pan de Quinoa
- 46 Humor



El Gremio Panadero



revistaelgremiopanadero



PRODALSA

Margarinas, Grasas, Harinas y Dulce de leche



Contacto: 11 7090 0402
ventas@prodalsa.com

SAN LUIS.

UN PANADERO CON GANAS DE INNOVAR ES EL MEJOR EMPRESARIO JOVEN

GASTÓN CASTRO FUE ELEGIDO POR LA CÁMARA DE COMERCIO POR IMPULSAR PANIFICADOS "PROTEICOS". ES UN DESARROLLO DE INVESTIGADORAS DE LA U.N.S.L.

Gastón Castro tiene 32 años y gerencia, con su hermano Kevin, una panadería en avenida Juan Gilberto Funes, a metros de Lafinur. Hace poco, notó la competitividad de su rubro y decidió apostar a la innovación. Junto a Cristian Sindoni, adquirió la licencia de una fórmula de panificados proteicos desarrollados por investigadoras de la Universidad Nacional de San Luis (UNSL).

Esto no pasó desapercibido para la Cámara de Comercio e Industria de San Luis, que lo eligió entre 40 emprendedores, como mejor empresario joven del año.

"...Encontrarse con emprendedores que pasan las mismas situaciones hace que uno no se sienta tan solo, es una contención y un apoyo muy importante. El reconocimiento no me lo esperaba. Viendo a los demás, pensaba que no tenía chances. Es un mimo que indica que estamos haciendo las cosas bien...", apuntó sobre el reconocimiento que obtuvo en la UNSL.

"...Buscamos con mi hermano una diferenciación con las otras panaderías porque veíamos que es un rubro que se ha ampliado muchísimo. Cristian Sindoni me comentó que



conocía a unas investigadoras de la universidad y charlando con ellas nos interesó mucho el fin que tenían estos productos de suplementar la falta de consumo de carnes y verduras en edades tempranas, sobre todo en niños...", explicó.

Con la fórmula, que entre sus ingredientes cuenta con plasma bovino que suele desecharse en la industria alimenticia, pretenden fabricar budines, galletas y magdalenas. *"...Serían un poco más 'pesaditos' porque tendrán proteínas, calcio y otras vitaminas, pero vamos a hacer seguramente de naranja, chocolate..."*, adelantó.

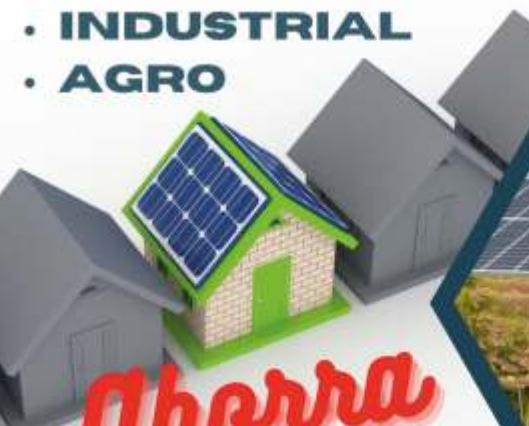
Sin necesidad de modificar la planta de producción con la que cuenta actualmente la panadería familiar, Gastón está tramitando una licencia a nivel nacional y reacondicionará el espacio de acuerdo a las especificaciones del ANMAT, por lo que aspira a iniciar muy pronto la producción. *"...En comparativa a una galleta de primera marca, el precio sería similar o un poco más bajo, así que en ese sentido seríamos muy competitivos también..."*, agregó, afirmando que proyectan como potenciales clientes a escuelas, comedores, merenderos pero también al rubro del fitness.



HYDROSOLAR
Tecnología Sustentable



- RESIDENCIAL
- COMERCIAL
- INDUSTRIAL
- AGRO



*Ahorra
en tu
factura!*

contáctanos



📞 11-4089-2819 ✉️ hydrosolarargentina @ gmail .com

🏠 www.hydrosolar.com.ar

C.A.B.A.

LA INCREÍBLE PASTELERÍA DE DAMIÁN BETULAR

DESPUÉS DE TANTA ESPERA Y EXPECTATIVA, FINALMENTE LA PASTELERÍA DEL CHEF DAMIÁN BETULAR ABRIÓ SUS PUERTAS EN EL BARRIO PORTEÑO DE DEVOTO.



Ubicada en la esquina de Mercedes y Asunción, una cuadra de la Plaza Arenales, Betular Patisserie es el primer emprendimiento gastronómico del carismático chef que se hizo popular tras su paso por los programas Masterchef Celebrity y Bake Off.

"...La génesis del proyecto apareció hace mucho tiempo. Tener un local a medida para que se viva una experiencia única: tomar un café, llevarte un macarrón, un bombón, una torta y cuando salgas del otro lado poder encontrarte con una florería, dos cosas que a mí me gustan mucho...", contó el cocinero.

La Patisserie, que lleva su apellido y se anuncia desde enero con un ploteo que dice 'Betular' bien grande y en color rosa pastel, se suma a un barrio que viene creciendo en propuestas gastronómicas de calidad. Si bien la fecha de apertura estaba proyectada para principios de junio, finalmente será este Lunes.

¿CÓMO ES BETULAR PATISSERIE?

Betular Patisserie tendrá todos los hits del ex Chef Ejecutivo del Palacio Duhau: macarons,

tortas, panadería artesanal y, por supuesto, especiales para la hora del té.

Es una experiencia completa desde la entrada hasta la salida: dentro del local hay una heladera de 15 metros de largo repleta de delicias como macarons, trufas, minitortas, tortas de cumpleaños, panes artesanales y viennoiserie (facturas) y a la salida podemos ver una florería y un patio con unas pocas mesas.

A la cocina la equipó en el subsuelo con mucha tecnología para trabajar con comodidad, mientras que a la vista de los comensales en la planta baja, está la heladera exhibidora para *"...vivir mi experiencia de carrera en todo ese largo, y que se puedan llevar algo..."*. *"...También aguegué una chocolatería a la vista, para que se vea cómo se hacen los bombones..."*, reveló.

BETULAR PATISSERIE: QUÉ PEDIR SÍ O SÍ

Betular Patisserie abre de lunes a lunes, de 9 a 20 horas, con servicio de mesa solo en los exteriores y una fuerte oferta para cosas para llevar. El fuerte es el take away. Panadería, pastelería y chocolatería artesanal son los ejes de la nueva propuesta de Damián Betular.



LA PALABRA PANADERO EN LOS IDIOMAS DEL MUNDO



El significado de la palabra panadero es “persona” que tiene por oficio hacer o vender pan.

Cómo se dice panadero en diferentes idiomas:

* Inglés: Baker.

- * Francés: boulanger.
- * Holandés: bakker.
- * Portugués: padeiro.
- * Chino: 面包师傅.
- * Finlandés: leipuri.
- * Griego: αρτοποιός.
- * Italiano: panettiere.
- * Noruego: Baker.
- * Bielorrusia: пекар.
- * Búlgaro: пекар.
- * Checo: pekař.
- * Danés: bager.
- * Eslovaco: pekár.
- * Estonio: pagar.
- * Húngaro: pék.
- * Lituano: kepėjas.
- * Polaco: piekarz.
- * Ruso: пекарь.
- * Turco: fırıncı.
- * Ucraniano: пекар.

FABRICA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

CORRENTINO



SERVICIOS:

- * Lavadero de Tendillo
- * Técnico en Horno Rot. 24 Hs.
- * Mecánica de Máquinas en Gral.
- * Hornos
- * Sobadoras
- * Amasadoras



ALBARIÑOS 3544 - LANUS ESTE - Tel.: (011) 4246 7859 - Cel.: 15 3236 9332
 Facebook: correntino maquinarias E-mail: luis_german_gomez@hotmail.com

ESPAÑA.

UNA PANADERÍA ARGENTINA RECIBE UN PREMIO NACIONAL POR SU “PAN DE CALIDAD”

Las hermanas Gómez, Irene y Rebeca, recogieron en Valencia su primera “estrella panadera”, un reconocimiento concedido por el portal especializado “Pan de calidad”.

Ambas son las encargadas de la panadería argentina Sigüenza «Gustos de Antes» que cuenta con otra sede en Jdraque. En la actualidad dan trabajo a una veintena de personas.

La estrella panadera pone en valor el compromiso de los profesionales del sector en la elaboración de este alimento, fundamental en la dieta



española. Este logro ha sido posible gracias “...al esfuerzo de todo nuestro equipo, que está al pie del cañón todos los días...”, explican los responsables del referido negocio.

Entre todos los participantes en el concurso -se presentan centenares de especialistas cada año-, se seleccionan a los 80 mejores panes del país. Y son a esta ochentena de profesionales a quienes se les otorga «estrella panadera», como ha sido el caso de «Gustos de Antes». Se trata del único evento de tipo gastronómico que reconoce al pan de calidad y que se celebra a nivel nacional.

SERVICE

MIGA

MECANICO DE MAQUINAS DE PANADERIAS

ATENCIÓN

24 HORAS

REPARACIÓN DE TODO TIPO DE MÁQUINAS
ENGRASE Y MANTENIMIENTO MENSUAL
RESTAURACIONES CON GARANTÍA
SERVICE PREVENTIVO Y CORRECTIVO
VENTA DE REPUESTOS



REPARACION DE MAQUINAS MGA



11 3504 6154 / 11 3374 1129

BUENOS AIRES, PARTIDO DE LA COSTA.

PREVÉN LA APERTURA DE 40 PUESTOS DE VENTA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA QUE GENERARÁN MÁS DE 100 PUESTOS DE TRABAJO



Quiero Pan se lanza al mercado con el objetivo de reversionar la panadería clásica combinándola con productos saludables. Estará presente en diferentes localidades del Partido de La Costa con un total de 40 puntos de venta en una primera etapa de expansión del negocio y, ya en los primeros 2 meses, le dará trabajo a más de 100 vecinos entre los que se incluyen mayores de 55 años y personas con capacidades diferentes.

En su puntapié inicial QUIERO PAN abrirá 20 puntos de venta distribuidos en San Clemente del Tuyú, Las Toninas, Santa Teresita, Mar del Tuyú, Costa del Este, San Bernardo y Mar de Ajó. Estos locales ya estarán en funcionamiento entre septiembre y octubre de 2023. La primera etapa que cuenta con una inversión superior a USD 400.000 continuará durante el 2023 con la apertura de otros 20 puntos de venta.

Se trata de productos 100 % naturales sin aditivos, conservantes ni colorantes artificiales, en los cuales se destaca el uso de diferentes tipos de harina con y sin gluten, trigo sarraceno, avena, almendras y todo tipo de ingredientes ricos en proteínas y nutrientes.

Además de las clásicas facturas, palmerones y scones, en QUIERO PAN se podrá encontrar budines de Limón y Amapola, Carrot Cake con nueces hecho a base de harina integral o avena, pan de centeno o un pan multicereal. También habrá posibilidades de deleitarse con un cheesecake de frutos rojos o por qué no con una torta de chocolate con cerveza negra, por mencionar algunos de los productos que se comercializarán.

Para poder llevar adelante este modelo de negocio QUIERO PAN cuenta con una planta de producción ubicada en Las Toninas que tiene capacidad para producir más 6.000 kilos de pan por día y gran variedad de pastelería y facturas de primer nivel. A esto hay que sumarle el uso de maquinarias de última tecnología que permiten estandarizar procesos y elaborar en grandes cantidades para lograr que todos los días las personas mejoren la calidad de vida mediante una alimentación saludable.

Cabe destacar que se trata de un mega emprendimiento que viene de la mano de una familia que ya acumula cinco generaciones dedicadas a la panadería. La historia en el negocio se remonta al año 1887 y más de 130 años después encuentra al frente a jóvenes profesionales que apuestan a un modelo con una impronta saludable y fresca que se ajusta a las necesidades de una ciudadanía que cada vez es más consciente de su alimentación.

Ellos utilizan una frase que dice: “...Mantener las tradiciones no es hacer hoy lo que hacían nuestros abuelos hace 100 años, sino hacer lo que nuestros abuelos harían hoy...”.

ESTA ES LA RAZÓN POR LA QUE LOS ASTRONAUTAS NO PUEDEN COMER PAN EN EL ESPACIO



NASA lo suban a bordo. Durante la misión Gemini III de 1965, el piloto John Young trajo un sándwich de carne en conserva con él en su traje espacial. Unas horas después del vuelo, lo sacó, le dio un mordisco y le dio un poco al comandante Virgil "Gus" Grissom, quien también participó, y luego lo metió rápidamente en su traje.

El pan se rompe, desmoronándose, por así decirlo, en diminutos pedacitos que, cuando se liberan en un entorno sin gravedad, podrían ser absorbidos por un conducto de ventilación, atascarse y provocar un incendio. Pueden infiltrarse en algunos equipos costosos y provocar un cortocircuito.

Sin embargo, en el pasado, algunos astrónomos han podido comer algo de pan en misiones espaciales. La NASA ha permitido durante mucho tiempo que los astronautas coman tortillas porque no dejan migas, tienen una vida útil mucho más larga y ocupan mucho menos espacio de almacenamiento debido a su naturaleza plana.

En los últimos años, empresas como Bake In Space han comenzado a desarrollar y probar nuevas formas de llevar pan fresco a los astronautas. Se deben superar varios obstáculos, uno de los cuales es descubrir cómo reaccionan las bacterias de la masa en el espacio y cómo se hornearía el pan antes de que la NASA comience a tener ventas regulares de pasteles en el espacio.

Si bien el pan está prohibido en el espacio, eso no ha impedido que los astronautas de la

Según la agencia espacial estadounidense, el sándwich solo estuvo al aire libre durante menos de un minuto, pero algunas migajas lograron desprenderse.

R

C

ROT-CARR

Fábrica de Hornos Rotativos,
Conectores, Carros y Bandejas

IDEAL PARA PANADEROS, PASTELEROS,
HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS

Tel: (011) 4769-7494 / 4739-4002

www.rotcarr.com.ar / rotcarr@rotcarr.com.ar

(011) 2473 9764

ESPAÑA.

LLEGAN LOS PANADEROS ROBOTIZADOS. EXOESQUELETOS QUE EMPUJAN LOS BRAZOS PARA HACER EL PAN



Un panadero trabaja cerca de ocho horas moviendo sus brazos. La carga de su día a día recae en estas extremidades, pero también en los hombros y en la espalda. Día tras día y año tras año, esas partes del cuerpo se resienten en un gremio que no tiene un plan B para sacar el pan adelante. O eso es lo que se creía hasta ahora.

En Panaderías Acuña, que intentan darle siempre una vuelta de tuerca a la realidad para hacerla más fácil, están revolucionando el sector. Sí, hace unas semanas anunciaron que pasaban del uso del gas en uno de sus hornos

a las briquetas de madera para reducir la factura mensual en casi tres mil euros, hoy van un paso más allá para intentar dar la máxima confortabilidad al trabajador. Andrés Acuña, responsable de la panadería junto a su primo, Jacobo Acuña, vio que podía ser factible emplear los exoesqueletos que se emplean ya en muchas cadenas de montaje. Desde hace unos días está probando el sistema, que según él, reduce el esfuerzo del profesional.

El chaleco, que pesa algo menos de dos kilos, se ajusta en la cintura y lleva unos mecanismos desde la espalda hasta los codos que facilitan la tarea. Deja libertad de movimientos y ayuda a reducir la tensión de los hombros y los brazos, sobre todo con labores que son por encima de la cabeza. “...Te dispara las manos hacia delante...”, dice el trabajador que está probando el exoesqueleto mientras da forma a la masa.

En este horno, hacen el pan y lo colocan en bandejas que deben elevar por encima de los hombros para colocar en la parte superior de los carros. “...La sensación que te queda es que en lugar de levantar ocho kilos, que pueden pesar, levantas cuatro. Es una especie de mecanismo que hace que cuando elevas los brazos te da una especie de empujón, es una ayuda ergonómica...”, explica el responsable de la panadería, que ve en este sistema una buena solución para prevenir lesiones musculares.

AUTOMOCIÓN E INSTALACIONES

“...Es la primera vez que vemos que se aplica en un obrador de pan, este sistema se emplea en otros sectores como la automoción o en instalaciones...”, explica Fernando Rodríguez, de Hilti, que cree que el exoesqueleto pasivo

puede ser de gran ayuda para los panaderos.

Según la firma que lo comercializa, este mecanismo permite reducir las lesiones por sobre esfuerzo, los descansos necesarios y las bajas por enfermedad en el trabajo, especialmente en el sector de la construcción. Tanto en los trabajos de electricidad como en fontanería, ventilación y climatización, como en la instalación de tabiques, falsos techos o lijados, el exoesqueleto previene la sobrecarga muscular. El principal motivo por el que Andrés Acuña lo está probando es porque ayuda a retardar la fatiga de los brazos y los hombros durante períodos prolongados de trabajo sobre su cabeza.

La persona que lo emplea recibe un empujón de unos 50 newton que le deja esa sensación de estar haciendo menos esfuerzo y el que se disparen las manos hacia delante o hacia arriba, como explica Martín, el empleado que estos días prueba el exoesqueleto. No tiene motor y funciona sin fuente de energía. *“...En nuestro caso, tanto la espalda como los brazos son las partes del cuerpo más afectadas y donde se genera más dolor...”*, subraya el responsable de Panaderías Acuña, que produce cerca de seis mil barras al día en su obrador de la avenida de Vigo.

El sistema está por ahora en pruebas en uno de los cinco trabajadores del horno, pero no descarta consolidarlo en el obrador principal, de donde sale la mercancía para todas las tiendas que tiene repartidas por Pontevedra.

UN NEGOCIO SIN LÍMITES

En los últimos años, Andrés Acuña se ha empeñado en hacer crecer la empresa hacia la rentabilidad y la sostenibilidad. No solo la ayuda del exoesqueleto o el cambio de gas por briquetas en uno de sus hornos son los proyectos que abandera este panadero.

En unos meses espera poder trasladar su base de operaciones de la avenida de Vigo al

polígono de Barro, donde se está construyendo un obrador con cafetería para dar servicio a todos los trabajadores del parque empresarial.

En la filosofía empresarial de Jacobo y Andrés Acuña está la apuesta de que todos sus productos sean de kilómetro cero. Comenzaron hace unos años con la plantación de trigo en la finca familiar de Salcedo, escarparte de proyecto en ese momento, hasta ahora que compran materia prima en el entorno sin salir de Galicia. Pero en ese camino hacia la sostenibilidad llevan a cabo proyectos más allá de la rentabilidad empresarial y hace ocho meses plantaron cerca de 2.500 árboles de especies autóctonas en el monte de la parroquia de Tenorio, en Cotobade. En esa iniciativa contaron con los alumnos del CEIP Tenorio y del CAD Baloncesto, que acudieron a la campaña de reforestación que se realizó durante varios días para devolver la vida a una zona arrasada por los fuegos.



AD-AL
ÚTILES PANADERÍA

Útiles panadería

CALIDAD DE SERVICIO

☎ 11-3458-1595 ☎ 11-7362-1952

f adalautilespanaderia 📷 adalautilespanaderia

ESPAÑA.

PERE GALLÉS, EL PANADERO-CAPITALISTA QUE ACUMULÓ 1.100 MILLONES DE EUROS

La compañía barcelonesa Europastry-Fripan, fabricante de masas congeladas para panadería y bollería, va como un trueno. Desde hace tres décadas lidera el mercado español y ocupa posiciones muy relevantes en el exterior. El fundador, Pere Gallés Payás, oriundo de Castellterçol (Barcelona), desarrolló una tecnología del frío aplicada al pan que ha sido clave para la expansión sin fin de la compañía.

En las instalaciones de Europastry, los cereales se amalgaman y cuando están a medio cocer, se hielan y empaquetan. Los consumidores finales, a saber, los hoteles, restaurantes, bares, supermercados y otros establecimientos similares, se limitan a calentar el género y ya se encuentra listo para servir.

Pere Gallés es un personaje singular, más listo que el hambre. Hijo y nieto de horneros, abrió su primera panadería a en los años sesenta del siglo pasado. Tras unas investigaciones perseverantes, en los ochenta dio con el mecanismo mágico para ultracongelar el producto. Y gracias a ella se lanzó a un crecimiento fulgurante. En los noventa ya era hegemónico en el solar patrio. Su invento despertó el interés de grandes grupos inversores. A la sazón, se desencadenó un baile frenético de socios, a los que Gallés fue cediendo paquetes minoritarios.

Así, por el capital de Europastry pasaron de forma sucesiva Dinamia, Agrolimen, Fingalicia, Inveralia-Inversiones Ibersuizas, Banco Sabadell y Vall Companys. Cada entidad propinó su particular pelotazo y consiguió plusvalías jugosas. Pero el avisado Gallés siempre retuvo el control de su emporio.

En 2002, anudó una operación estelar. Adquirió



por 100 millones de euros Frida Alimentaria de Tarragona, que ocupaba el segundo puesto del escalafón del ramo. De esta manera, la firma líder engulló a su inmediata seguidora y robusteció una primacía que todavía conserva.

Europastry luce en su balance unas magnitudes descollantes. En el pandémico 2020, sufrió flexiones como casi todo hijo de vecino. Aun así, siguió muiendo beneficios. El pasado ejercicio todavía atravesó

varios baches, debido a las restricciones imperantes. Pero dio un salto formidable. Sus ventas subieron un 23% y llegaron a 845 millones de euros, a un tiro de piedra del récord histórico alcanzado en 2019.

Semejante estirón hizo que el beneficio se cuadruplicara. El hito se festejó con un aumento del dividendo de 5,5 a 6 millones.

Pere Gallés falleció en 2010. La compañía que legó a sus herederos embalsa hoy unos activos de 1.138 millones. La estirpe, encabezada por su hijo Jordi Gallés Gabarró, posee algo más del 76% del capital de Europastry. El consejero delegado, Jordi Morral Hospital, un 4%. El restante 20% obra en poder del fondo madrileño MCH, presidido por José-María Muñoz Domínguez.

SEGURIDAD Y RIESGOS LABORALES CON EL USO DE HORNOS INDUSTRIALES



El uso de un horno industrial en una panadería puede presentar algunos riesgos laborales, como quemaduras, inhalación de humo o polvo, y accidentes por el manejo de equipos calientes o pesados.

Para minimizar estos riesgos, es importante seguir las instrucciones del fabricante del horno y utilizar equipos de protección adecuados, como guantes y gafas, para manipular las bandejas y moldes calientes.

También es importante mantener el área de trabajo limpia y organizada, y asegurarse de que el horno esté en buenas condiciones y limpio antes de usarlo. Además, es importante que los trabajadores estén capacitados en el uso correcto del horno y sepan cómo actuar en caso de emergencia.

Vigile el horno durante el proceso de cocción y ajuste la temperatura y el tiempo de cocción si es necesario para obtener los resultados deseados. Deje enfriar las bandejas y moldes antes de manipularlas o desmoldar los panes. Mantenga el área de trabajo limpia y organizada para evitar accidentes y garantizar la higiene de los productos de panadería.

ROSARIO.

MI PANADERÍA SIN GLUTEN, DE ALEJANDRA TEMPORINI

En este, su segundo libro, nos abre las puertas de su panadería sin gluten, con todo tipo de productos. Entre ellos, decenas de recetas con masa madre, hojaldres, focaccia, pretzels, croissants, alfajores, pastas, tartas, tortas, postres y mucho más.



Alejandra Temporini ha hecho su propio camino profesional basado en técnicas y recetas y ahondando en este tema para conseguir masas elásticas y texturas perfectas.



MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS/CONFITERÍAS

PEDIDOS VÍA INBOX O AL

11 6434 8276

LUNES A VIERNES DE 8HS A 16 HS
RUTA 3 KM 27700 ESQ. DA VINCI
G. DE LAFERRERE - LA MATANZA

BUENOS AIRES, SAN ANTONIO DE ARECO.

EMPEZARON REPARTIENDO EN “JARDINERA”, CREARON LOS PANCITOS DE MANTECA Y HOY TIENEN FANÁTICOS DE SU PRODUCTO ESTRELLA



En una antigua casona con puertas de hierro y vidrio repartido, persianas de color verde oscuro y pisos calcáreos originales, en San Antonio de Areco, sobre la calle Arellano 319, se encuentra una histórica panadería: Idiart.

El fuego de su horno alimentado a leña (acacio negro, paraíso y eucalipto) se encendió por primera vez hace un siglo. Desde entonces la pasión por el oficio se mantiene intacto. A través de los años ha conquistado los paladares tanto de vecinos como de turistas. Todos peregrinan en busca de sus pancitos de manteca, galleta de campo y facturas. Y su



pasta frola de membrillo cosecha fanáticos por toda la ciudad y alrededores.

Juan Idiart y José Campanella, dos vecinos de Areco, fueron quienes comenzaron a sentar las bases del emprendimiento familiar. Juan era hijo del inmigrante francés Jean Iriart (que llegó a Argentina en 1860) y de Petrona Asteinsa, oriunda del País Vasco. Su padre se dedicaba a la construcción de hornos de ladrillos y desde jovencito aprendió los secretos de la profesión. Además, era un apasionado de la música e integraba un trío como guitarrista.

LA JARDINERA DE LA GALLETA MARINERA



Fue un 15 de agosto de 1922 cuando abrieron las puertas de una panadería en el centro de su ciudad. En los inicios se llamó “La primavera”. La galleta (grande o chica), el pan de campo y la galleta marinera fueron algunos de sus productos insignia. Se vendían en el local y también se distribuían por las distintas estancias de la zona en una “jardinera” (vehículo de dos ruedas tirado por caballos).



Con el tiempo, también sumaron facturas: medialuna, tortita negra y vigilante, entre otras. Dicen que Juan tenía una particular forma de cortar las tortas negras: con el cuchillo y en líneas verticales. Asimismo eran afamados sus palitos de anís y panes de estilo alemán.

Durante varios años, los Campanella y los Idiart vivieron en la gran casona lindante al negocio (con primer piso y dividida en dos). En una de las entradas se hallaba la venta al público. Dicen que en aquella época llevaban las cuentas en una libreta y se les cobraba a los habitués "al año". "Fue pionero. Siempre me contaba anécdotas. Como aquella vez que en 1952 volvió el "pan blanco" luego de mucho tiempo de consumir harina mezclada con mijo. La pana fue la primera en recibir harina blanca entre todas las del pueblo. El personal hacía turnos seguidos, y el primer día la cola se extendió por la calle con los clientes ilusionados ante la posibilidad de recuperar el sabor de siempre", relata Lucía Idiart, una de las nietas del fundador, y quien actualmente con su esposo Gustavo Godoy e hijos, están al frente del negocio.

LA DÉCADA DEL 30, EL TIEMPO DE LA PANADERÍA "IDIART"

Don Juan le enseñó el milenarío oficio a sus hijos: Raúl, Delfor y Alberto. En aquel tiempo también se asoció a su sobrino Rodolfo. Juntos trabajaban en la cuadra de la panadería

amasando y manejando la sobadora y amasadora. El negocio crecía al compás de la ciudad: a paso firme y sin pausa. Tras el fallecimiento de Juan, la segunda generación tomó el mando. En aquella época Clara, una de las hijas de Delfor, se encargaba de la atención al público.

Lucía Idiart es periodista y Gustavo Godoy fotógrafo publicitario. Se conocieron en el coro de la Fundación San Telmo y, entre cantos agudos y graves, se enamoraron. Se casaron en 1987 y con la llegada de su primera hija Paula apostaron a un cambio de vida más tranquilo en contacto con la naturaleza. "La opción de San Antonio de Areco fue casi natural. Gustavo se incorporó a la panadería familiar. Pasó de combinar y mezclar químicos para la fotografía, a conocer los secretos de las levaduras, masas madre y tiempos del horno de leña, testigo de las madrugadas en estos cien años. Al tiempo, nacieron Nicolás, Pedro y Emilia", relata Lucía. A partir del 2000 hasta la

(Continúa en la página siguiente)

KOR-DAL S.H.

*** PAÑOS y LONAS**
VENTA DE REPUESTOS
"Todas la marcas"

* MÁQUINAS PARA PANADERÍA
* AMASADORAS
* COMPRA Y VENTA DE
MÁQUINAS USADAS

Representante INDUPAN PASTOR

HORARIO: Lunes a Viernes
de 8:00 a 12:00 HS. y de 14:00 a 18:00 HS.
Sabados de 8:00 a 12:00 HS.

Tel./Fax: **4203-5706**
MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA
E-mail: kor_dal@hotmail.com



actualidad, ellos se encargan de mantener encendida la llama de “La Pana”, como le dicen afectuosamente.

En la cuadra se encuentra la gran estrella: el horno. Mágico, silencioso y cautivante. Mantiene la misma estructura de siempre: un espacio abovedado con siete metros de diámetro y ladrillos refractarios. Se enciende por la tarde (entre las 18 y las 19hs) y luego se va “regulando” la leña hasta llegar a la temperatura ideal: unos 250 grados. “Por tradición, continuamos con la leña como base y característica de nuestros productos.

EL CENTENARIO HORNO A LEÑA

Define sabores y aromas, pero también un estilo artesanal propio de las panaderías que conservan las tradiciones como la nuestra”, cuenta el panadero Godoy, quien a las cinco de la mañana comienza con la cocción del pan. “Primero la galleta y con el vapor adecuado se dispone el pan francés (con la técnica de las palas alargadas que van distribuyendo el pan como en un abanico a lo largo del piso). Muy lejos de alarmas computarizadas y de otros dispositivos más modernos, es tiempo de relojes y de espera, para lograr sacar el pan, facturas, galletas o repostería en su punto justo”, dice, quien luego hornea las tortas, cookies y panes especiales.

LA TIERNA HISTORIA DEL “PANCITO DE MANTECA”

En Idiart ofrecen desde sus orígenes panes de masa madre. Son un clásico la galleta “grande”,

“chica” y mini (de 100 gramos) y los bizcochos de grasa hojaldrados. La lista continúa con el pan francés mignon y sin sal; caserito y las variantes salvado, centeno, integral y con semillas (lino, girasol, sésamo). “Hace muy poco, se acercó al mostrador una pareja, él confesó que venía a la panadería de muy chico junto a su padre. Quería comprar “galleta grande”, como antes y cuando vio el producto -el mismo formato y aspecto- se emocionó a punto de llorar y no parar”, revela Lucía.

LOS PANCITOS HORNEADOS A LA MADRUGADA

Otro pan que despierta suspiros y ha sido protagonista de cientos de cumpleaños y reuniones familiares es el “pancito de manteca”. “La idea surgió por la necesidad de crear un pan que fuera accesible a las pequeñas manos de nuestra primera hija Paula. Tenía que ser de tamaño más pequeño, liviano y con un suave sabor mantecado. Así apareció un formato que acompaña a festejos y reuniones, también en estilo figazzas”, describe Gustavo. Recientemente incorporaron algunas innovaciones como la masa madre con oliva y frutos secos o de chocolate con pasas y frutos secos. Así como el croissant clásico o con chocolate; y el brioche. También se destacan las cookies de chocolate y canela; vainilla y chocolate; y de avena, miel y coco (una de las preferidas).

LA ESTRELLA: LA PASTA FROLA

La pasta frola es un clásico de la casa que tiene fanáticos acérrimos. Incluso hay varios habitués que llegan desde lejos en busca de esta torta artesanal. ¿El secreto? Un justo equilibrio entre el dulce y su masa. Además, el horneado a leña le agrega aromas y matices. Valentina, de 52 años, es veterinaria y vive en Palermo.

Cada vez que visita Areco por trabajo tiene un ritual: pasar por la panadería en busca de este manjar. “...Es una delicia. Mi preferida es la de



también está en el horno de leña y la masa madre. Tenemos un especial cuidado en todo el proceso y los últimos detalles son a mano, describe. Hay también sólo de frutos secos y con chocolate. Muchas familias tienen la tradición de llevar el pan dulce de “Idiart” para compartir en las mesas de las Fiestas. “Es un orgullo. Para este año, tenemos una especial ilusión porque serán las “100 navidades” de La Pana”, confiesa Lucía. De hecho, el 24 de diciembre es uno de los días de mayor trabajo y toda la familia se está preparando para ayudar desde temprano.



Idiart es un lugar de encuentro. “...En todos estos años, y en especial en este de nuestro centenario, una gran cantidad de vecinos se han acercado con anécdotas y recuerdos familiares. Sus vidas han ocurrido en torno a los productos de la panadería, y también sus recuerdos...”, concluyen, emocionados. Del histórico horno a leña salió otra tanda de pasta frola, la pérdida de los arequenses.

membrillo. Me encanta acompañarla con mate a la tarde. Siempre llevo más de una y las comparto con mis hijos...”, afirma. También hay una versión de batata y otra rellena de crema pastelera. “...Tenemos clientes absolutamente fanáticos de esta versión. Es un postre en sí mismo...”, confiesa Gustavo.

A FIN DE DE NOVIEMBRE COMIENZA LA ELABORACIÓN DE LOS PAN DULCE

A fines de noviembre comenzarán con la producción de su icónico pan dulce, que elaboran con algunos secretos que les enseñó el abuelo. “Es la receta de Juan, luego puesta en práctica por Delfor y que hoy continúa Gustavo. Siempre conservamos todos los ingredientes desde el inicio: frutos secos, pasas y frutas. Tiene materias primas y productos nobles en su elaboración. El secreto



Fabricación de insumos para panaderías



J. M. FREIRE 368/376 - (1870) AVELLANEDA
 Tel.: (011) 4208 5510 / (011) 7712 1747
 (+54) 11 3191 3728
 ventas@metalurgicafreyre.com.ar
 www.metalurgicafreyre.com.ar

INFORMACIÓN PARA TRABAJADORES Y EMPLEADORES



SOPSTE

**SINDICATO DE OBREROS PANADEROS
DE SAN FERNANDO, TIGRE Y ESCOBAR**

NUEVA ESCALA SALARIAL PANADEROS CONV. COLECT. DE TRABAJO 231/94

CATEGORÍA	SALARIO BÁSICO								
	Marzo 2023	Abril 2023 10%	Junio 2023 10%	Agosto 2023 20%	Setiemb 2023 8%	Octubre 2023 8%	Noviem 2023 8%	Diciem 2023 8%	Enero 2024 8%
OFICIAL MAESTRO (7 horas)	\$ 169.664	\$ 186.630	\$ 203.597	\$ 237.530	\$ 251.103	\$ 264.676	\$ 278.249	\$ 291.822	\$ 305.395
MEDIO OFICIAL (7 horas)	\$ 164.577	\$ 181.035	\$ 197.492	\$ 230.408	\$ 243.574	\$ 256.740	\$ 269.906	\$ 283.072	\$ 296.239
AYUDANTE (7 horas)	\$ 162.879	\$ 179.167	\$ 195.455	\$ 228.031	\$ 241.061	\$ 254.091	\$ 267.122	\$ 280.152	\$ 293.182
DEPENDIENTE (8 horas)	\$ 162.879	\$ 179.167	\$ 195.455	\$ 228.031	\$ 241.061	\$ 254.091	\$ 267.122	\$ 280.152	\$ 293.182
CAJERO/A (8 horas)	\$ 168.012	\$ 184.813	\$ 201.614	\$ 235.217	\$ 248.658	\$ 262.099	\$ 275.540	\$ 288.981	\$ 302.422
REPARTIDOR (8 horas)	\$ 162.879	\$ 179.167	\$ 195.455	\$ 228.031	\$ 241.061	\$ 254.091	\$ 267.122	\$ 280.152	\$ 293.182
PEON (8 horas)	\$ 161.370	\$ 177.507	\$ 193.644	\$ 225.918	\$ 238.828	\$ 251.737	\$ 264.647	\$ 277.556	\$ 290.466

Tel.: (011) 4744-0992 Av. Pte. Tte. Gral. Juan D. Perón 325
San Fernando - Buenos Aires www.sopste.org.ar

ACTA DEL ACUERDO DE PARITARIAS 13 DE JULIO 2023

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los 13 (trece) días del mes de Julio del año 2023, siendo las 15.30 horas, en el marco del Expediente Administrativo identificado bajo el N° EX 2023-76930752 -APN-DGD#MT, se reúnen en el Salón ubicado en la calle Av. Boedo N° 185, de esta Ciudad, la FEDERACION OBREROS Y EMPLEADOS DE PANADERIAS Y AFINES DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES -F.O.E.P.A.- representada en este acto por el Señor HUGO GASTON FRUTOS en calidad de Secretario General y Miembro Paritario, las Sras. PATRICIA A. ALONSO, ELSA GAMARRA, SELVA QUINTEROS y los Sres. GONZALO WETZEL, DANIEL RODRIGUEZ, CARLOS A. SUTIL y CARLOS H. MORENO todos ellos en calidad de Miembros Paritarios y el Sr. RUBEN DARIO AGUIAR en calidad de Asesor Gremial, conjuntamente con la Letrada Apoderada la Dra. Brenda Paola ESCOBAR ALVAREZ (Tomo N° 71* - Folio N° 3 - C.P.A.C.F.) por una parte, y por la otra parte, la FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES -F.I.P.P.B.A.- representada en este acto por el Señor RAUL SANTOANDRE en calidad de Presidente y Miembro Paritario, NESTOR LOPEZ en calidad de Presidente de la Paritaria, ANDRES DI IORIO, JAVIER GUIRALDES todos ellos en calidad de Miembros Paritarios, con el patrocinio letrado del Dr. Gustavo César SANTOANDRE (Tomo N° 63 - Folio N° 686 - C.P.A.C.F.); quienes convienen en celebrar el presente "ACUERDO COLECTIVO DE REVISION SALARIAL Y ANEXO I - ESCALA SALARIAL" sujeto a los siguientes Términos, Cláusulas y Condiciones: a saber:-----

CLAUSULA PRIMERA: Que en el marco del Acuerdo Colectivo de Recomposición Salarial y Anexo I - Escala Salarial suscriptos en fecha 28/03/2023 y, de conformidad al compromiso asumido en la Cláusula Segunda del referido Acuerdo, las partes han arribado a un nuevo "ACUERDO DE REVISION SALARIAL" PARA EL PERIODO AGOSTO 2023 - ENERO 2024, aplicable para todas las categorías comprendidas en el C.C.T. N° 231/94; cuyas etapas y modalidades se detallan a continuación y se encuentran graficadas en el ANEXO I - ESCALA SALARIAL: a saber: Se conviene otorgar un Incremento Salarial, de Carácter Remunerativo, que asciende al 50 % (CINCUENTA POR CIENTO) calculado sobre la Base Salarial del mes de Marzo de 2023 y a abonarse en 5 (SEIS) Etapas: 1°).- La primera etapa correspondiente al 10 % (DIEZ POR CIENTO) pagadera con los haberes del mes de Agosto de 2023. 2°).- La segunda etapa correspondiente al 8 % (OCHO POR CIENTO) pagadera con los haberes del mes de Septiembre de 2023.- 3°).- La tercera etapa correspondiente al 8 % (OCHO POR CIENTO) pagadera con los haberes del mes de Octubre de 2023.- 4°).- La cuarta etapa correspondiente al 8 % (OCHO POR CIENTO) pagadera con los haberes del mes de Noviembre de 2023.- 5°).- La quinta etapa correspondiente al 8 % (OCHO POR CIENTO) pagadera con los haberes del mes de

Diciembre de 2023.- 6°).- La sexta etapa correspondiente al 8 % (OCHO POR CIENTO) pagadera con los haberes del mes de Enero de 2024.-----

CLAUSULA SEGUNDA: Las partes dejan expresamente establecido que estimen el recíproco compromiso de retomar el diálogo la primera semana del mes de Enero de 2024 a los fines de proceder a la "REVISION DEL PRESENTE ACUERDO". Asimismo expresan que si durante el periodo de vigencia del presente Acuerdo (vale decir desde el mes de Marzo de 2023 y hasta el mes de Enero de 2024) el índice inflacionario supera el 80 % (OCHENTA POR CIENTO) del incremento Salarial acordado, ambas partes convienen que procederán al adelantamiento del periodo de Revisión establecido en la presente Cláusula.-----

CLAUSULA TERCERA: Las partes signatarias del presente Acuerdo Colectivo establecen expresamente que el incremento salarial pactado absorberá cualquier ajuste, recomposición o incremento de la remuneración de los trabajadores o reconocimiento a favor de los mismos de algún bono, suma fija o prestación dineraria de cualquier naturaleza y/o denominación que por disposición del P.E.N. y/o Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social pudieran otorgar.-----

CLAUSULA CUARTA: Se deja expresa constancia que el presente "Acuerdo de Revisión Salarial y Anexo I - Escala Salarial" resulta aplicable desde el momento de la suscripción del mismo.-----

CLAUSULA QUINTA: Las partes, de común acuerdo, solicitan a la Autoridad de Aplicación la inmediata y urgente homologación del presente Acuerdo Colectivo en mérito al CARÁCTER ALIMENTARIO QUE REVISTEN LOS SALARIOS del universo de los trabajadores y trabajadores comprendidos en el mismo.-----

CLAUSULA SEXTA: Ambas partes dejan expresamente establecido que facultan expresa y exclusivamente a los Sres. HUGO GASTON FRUTOS y RAUL SANTOANDRE representantes legales y miembros paritarios de ambas instituciones, para suscribir, presentar y ratificar el presente Acuerdo de Revisión Salarial en sede administrativa.----- No siendo para más, cuando eran las 16.30 horas, previa lectura y ratificación de todo lo expuesto, se firman en prueba de plena conformidad, tres (3) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en el lugar y fecha señalados en el encabezamiento, recibiendo cada parte su correspondiente ejemplar y reservándose, el restante, a los efectos de ser debidamente presentado por ante la Autoridad de Aplicación para su pertinente homologación, en un todo de conformidad con lo expresado en la Cláusula Quinta del presente Acuerdo Colectivo.-----

PARTE SINDICAL

PARTE EMPRESARIA

HUGO GASTON FRUTOS
Secretario General
F.O.E.P.A.
Participante Gremial
07/01/14

Raul Santoandre

Patricia Alonso, Elsa Gamarra, Selva Quinteros, Gonzalo Wetzl, Daniel Rodriguez, Carlos A. Sutil, Carlos H. Moreno, Ruben Dario Aguiar, Gustavo Cesar Santoandre, Brenda Paola Escobar Alvarez, Hugo Gaston Frutos, Raul Santoandre, Nestor Lopez, Andres Di Iorio, Javier Guiralde

CATEGORIAS	ESCALA SALARIAL									
	SALARIO BASICO	SALARIO BASICO	SALARIO BASICO	SALARIO BASICO	SALARIO BASICO	SALARIO BASICO	SALARIO BASICO	SALARIO BASICO	SALARIO BASICO	SALARIO BASICO
	mar-23	abr-23	jun-23	ago-23	sep-23	oct-23	nov-23	dic-23	ene-24	
		10%	10%	20%	8%	8%	8%	8%	8%	
OFICIAL	169664	186630	203597	237530	251103	264676	278249	291822	305395	
MEDIO OFICIAL	164577	181035	197492	230408	243574	256740	269906	283072	296239	
AYUDANTE	162879	179167	195455	228033	241061	254091	267122	280152	293182	
DEPENDIENTE	162879	179167	195455	228033	241061	254091	267122	280152	293182	
CAJERO/A	168012	184813	201614	235217	248638	262059	275480	288901	302322	
REPARTIDOR/A	162879	179167	195455	228033	241061	254091	267122	280152	293182	
PEON	161370	177507	193644	229186	238828	251737	264647	277556	290466	

HUGO GASTON FRUTOS
Secretario General
F.O.E.P.A.
Participante Gremial
07/01/14

Raul Santoandre

ALZOL
MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTACIÓN

IMPORTACIÓN Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA REPOSTERÍA - PANIFICACIÓN - PASTELERÍA - HELADERÍA

- Aditivos
- Azúcares
- Cacaos
- Confituras
- Granas
- Cremas
- Mousses
- Flanes
- Gelatinas

VENTAS SÓLO POR MAYOR
consultas@alzol.com.ar

20 AÑOS



CORRIENTES, GOYA: CONDENARON A UN HOMBRE QUE HIRIÓ DE UN MACHETAZO Y ROBÓ A UN PANADERO



El 5 de diciembre del 2022 a las 7.30 ingresó a la panadería del destinatario de las amenazas, le exhibió un machete y un cuchillo mientras le decía que con esas armas lo iba a matar. Le dio un machetazo en la cabeza y le exigió: “...si no me das las cosas te mato...”, y se retiró del lugar; sustrayéndole mercaderías tales como bizcochitos, leche y yogur.

Con la celeridad que impone el nuevo Código Procesal Penal se llegó a una condena efectiva, por medio del Juicio Abreviado Pleno, a siete meses de cometido el ilícito.

MENDOZA, GODOY CRUZ: ASALTAN UNA

PANADERÍA Y LE ROBAN A LOS CLIENTES



Bajo amenazas e insultos, los ladrones redujeron a los empleados y se alzaron con más de \$110.000 en efectivo junto a las pertenencias de cada uno de ellos como celulares, riñoneras, ropa y llaves, además atacaron y les sustrajeron sus pertenencias a algunos clientes. El robo ocurrió en el local Dos Espigas, ubicado en Paso de los Andes y Carola Lorenzini, en Godoy Cruz.

SANTA CRUZ, CRO. RIVADAVIA. LE ROBARON 5 VECES EN SU PANADERÍA Y TEME POR LA VIDA DE SUS EMPLEADOS

Laura, propietaria de una panadería de Comodoro Rivadavia, manifestó su indignación tras ser víctima de la inseguridad en su comercio ubicado frente al barrio 30 de

octubre. La mujer remarcó que sufrió cinco robos y todos ellos fueron de un mismo delincuente, a quien denunció en cada ocasión pero nunca recibió una respuesta concreta para ponerle fin a la situación.



En cuanto al último hecho de inseguridad, esta vez el delincuente ingresó sin arma pero atacó a un empleado. *"...Vos no le diste pan a mis hermanos el otro día, dame la caja..."*, le dijo al joven quien le respondió: *"...Yo no te puedo dar nada porque me lo descuentan a mí"*, se defendió y llamó a la policía, aunque el malviviente escapó..."

"...El cuarto robo tuvimos que cerrar todo y atendíamos por la ventana, la misma gente se enojaba, ahora tengo que enrejarme completa para poder a trabajar. La última vez le dije al comisario, cierro la panadería pero vos hacete cargo los diez sueldos, prefiero hacer eso a que me maten un empleado o mis hijos...", afirmó con total tristeza.

SANTA FE, AREQUITO. ROBARON EN UNA PANADERÍA EN PLENO CENTRO

El lunes 24 de julio un comercio de la localidad de Arequito fue víctima de un nuevo hecho delictivo. Rosana, la titular de la panadería, expresó su malestar, *"...entraron por una ventanita y se llevaron 3.000 pesos y bombones..."*. El hecho fue cometido en la panadería "La Parissina", ubicada en Brigadier López al 1000, se encuentra una de las arterias con mayor tránsito. Rosana contó que la abertura, por donde ingresaron para cometer el ilícito, es muy pequeña

BUENOS AIRES, TEMPERLEY, VILLA GALICIA: EMPLEADOS DE UNA PANADERÍA SE RESISTIERON A UN ROBO Y DOS LADRONES TERMINARON DETENIDOS

Todo sucedió alrededor de las 6 de la mañana cuando personal de la panadería "San Onofre", ubicada en Joaquín V. González, a pocos metros de la avenida Eva Perón, ex Pasco, bajaba mercadería de un camión.

Informaron que, en ese contexto, aparecieron dos ladrones armados, de unos 40 años, y amenazaron a los empleados, obligándolos a ingresar en el local. Cuando los ladrones se aprestaban a llevarse dinero de la panadería, los trabajadores comenzaron a forcejear con ellos. Uno de los delincuentes se lastimó con una cuchilla fiambreira, y luego, ambos escaparon.

Tras un llamado al 911, llegaron al lugar efectivos de la Comisaría de Villa Galicia y apresaron a los delincuentes a pocos metros de la panadería..



SERVICIO TÉCNICO DE MÁQUINAS Y HORNO ROTATIVOS
 Gastón Martínez. 11-3539-4439. 11-6853-7279
 Ignacio Monges. 11-5578-7759
 Jorge Martínez. 11-5713-3389



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR “Corazón de los panaderos”

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza

REUNIÓN DE LOS VIERNES EN EL CIPU MATANZA SUR

Como siempre nos genera un gran placer acompañar a los "muchachos" y ver cómo trabajan por sus colegas. Es un grupo liderado por José Hernández que nunca bajan los brazos y nos continúa sorprendiendo la gran convocatoria que tienen y la unión que logró la cual mantiene y fortalecen cada día más.

Es una tradición matancera juntarse los viernes, disfrutar de un excelente asado, debatir y buscar soluciones a los problemas diarios para terminar el día riéndose, tomando café y jugando a pool, metegol o armar un campeonato de truco.

Desde la Redacción de la Revista El Gremio Panadero agradecemos la cordialidad con la que siempre nos reciben y por considerarnos parte de su inmenso grupo.





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS
UNIDOS DE MATANZA SUR
"Corazón de los panaderos"



JLP **M** Distribuidora
MUNDO

calsa*

Seguí 5767 - I. CASANOVA

Tel: 4625-0011

WhatsApp: 1160051540

Instagram: @mundo.harinas



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR "Corazón de los panaderos"

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza



SALTA.

ESTAS SON LAS COMPLICACIONES QUE LLEVARÍA A LOS PANADEROS A SUBIR EL PRECIO DEL PAN

EL PRESIDENTE DE LA CÁMARA DE PANADEROS DE LA PROVINCIA EXPLICÓ QUE ES MUY DIFÍCIL MANTENER LOS PRECIOS EN UN CONTEXTO DE INFLACIÓN Y CAÍDA DEL CONSUMO

La Cámara de Panaderos de Salta se encuentra en medio de la incertidumbre causada por la creciente inflación y la inestabilidad económica, y deberá tomar decisiones para definir la suba del precio del pan que se establecerán dentro de dos semanas. El presidente de la entidad, Daniel Romano, expresó su preocupación por la difícil situación que atraviesa el sector para mantener los precios del pan y sostener las ventas en un contexto de inflación y caída del consumo.

La última vez que se ajustó el precio del pan en Salta fue el 5 de junio, y desde entonces, Romano advirtió que podrían esperarse uno o dos aumentos mensuales debido al incremento en los costos de insumos y materias primas. Insumos clave como el azúcar, los huevos, la margarina y las grasas han experimentado aumentos significativos, ejerciendo una fuerte presión sobre los panaderos, quienes han enfrentado hasta tres o cuatro subas por mes en algunos productos.

El azúcar, por ejemplo, ha aumentado un 246% en un año, los huevos un 87% en los últimos tres meses, mientras que las margarinas y grasas han sufrido entre tres y cuatro incrementos mensuales de alrededor del 6% al 7%. Estas alzas impactan en los costos de producción y ponen en riesgo la sostenibilidad del sector panadero.

La situación se agrava debido a la caída significativa en las ventas, lo que lleva a los

panaderos a lidiar con la difícil tarea de mantener la clientela y, al mismo tiempo, ofrecer precios asequibles. En algunos casos, los precios de los productos de panadería han alcanzado niveles inaccesibles para muchas personas, afectando la demanda de manera considerable. Los clientes compran menos cantidad de pan y otros productos, lo que ha reducido significativamente la facturación en las panaderías.

Por otro lado, la problemática de las panaderías clandestinas sigue siendo una preocupación, ya que muchos comerciantes se ven tentados a recurrir al mercado informal debido a la carga de impuestos y deudas que deben enfrentar al abrir y operar un negocio legalmente.

Ante este complejo escenario económico, los panaderos en Salta se ven en la encrucijada de tomar decisiones en función de la evolución de la situación económica y la esperada estabilización del dólar.



RENUNCIÓ A SU CARGO EL AHORA EX PRESIDENTE DE LA F.A.I.M.

A LA REDACCIÓN DE LA REVISTA EL GREMIO PANADERO NOS LLEGÓ LA NOTICIA DE LA RENUNCIA DEL LIC. DIEGO CIFARELLI (AHORA EX PRESIDENTE DE LA F.A.I.M. - FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA MOLINERA).

A CONTINUACIÓN LES COMPARTIMOS EL TEXTO DE LA CARTA DE RENUNCIA.

Buenos Aires, 26 de julio de 2023

Estimados miembros de la Federación Argentina de la Industria Molinera.

Por medio de esta carta, quiero hacerles saber mi decisión de renunciar a mi cargo de Presidente de la Federación a partir de la próxima asamblea. Ha sido un honor y un privilegio haber servido a esta industria y haber tenido la confianza de todos ustedes para liderar esta organización.

Mi trayectoria en el sector comenzó en 1996 cuando la familia Tassara me abrió sus puertas y desde entonces, he tenido la certeza de que la harina corre por mis venas. La decisión que estoy tomando no ha sido fácil, ya que implica dejar no solo aspectos económicos, sino también, una gran cantidad de presencias institucionales ganadas con mucho sacrificio y las expectativas que ello conlleva tanto a nivel sectorial como personal.

Durante mi tiempo al frente de la federación, he presenciado el crecimiento y la fortaleza de un sector en constante evolución, sin embargo, en los últimos meses, he sentido una pérdida de motivación y empuje para llevar a esta industria a nuevos horizontes.



No me cabe la menor duda que la molinería representa el sector más influyente de la industria alimenticia en nuestro país y determinante en el entramado agroindustrial, por ello es esencial que se trabaje unido en aras de un objetivo común.

Durante los últimos 15 meses,

he tenido que desviar totalmente el foco para lo cual he sido oportunamente contratado (proponer, gestionar y lograr políticas proactivas para el sector, etc., etc.), para avocarme a mediar entre los distintos asociados quienes tenían y tienen hoy, visiones estratégicas contrapuestas. Lo he intentado de diversas maneras generando espacios de consenso y puntos de encuentro, buscando superar las discrepancias existentes.

Desafortunadamente, una política pública que en particular ha desmembrado un aspecto sagrado que los empresarios de este sector compartían como lo es, la confianza mutua entre colegas.

Esta situación me ha provocado un desgaste personal que ha esmerilado el sentido y el propósito para el cual he sido honrado en el cargo de Presidente, desde el año 2012 y aun teniendo mandato vigente hasta fin de 2024.

Espero que comprendan y que no se enojen por esta decisión, es más, podría seguir perfectamente en mi puesto y flotar esperando que las aguas decanten pero es mucho más fuerte mi deseo de impulsar el progreso y la grandeza de la industria molinera argentina y en este momento lamentablemente esta truncado.

Me siento completamente preparado para lograr todo aquello que esta industria se proponga, pero no puedo continuar en un entorno en el que la unidad y la confianza son cada vez más difíciles de encontrar, y como dice el refrán, si los hermanos se pelean...

Agradezco sinceramente a cada uno de ustedes por su apoyo incondicional, por las oportunidades de aprendizaje y por el respaldo que me han brindado a lo largo de mi mandato como presidente. Cada uno de ustedes ha dejado una huella imborrable en mi vida y guardaré los recuerdos de nuestras vivencias compartidas con cariño y gratitud.

Deseo lo mejor para el futuro de esta querida institución y confío en que, a pesar de los desafíos actuales, serán capaces de encontrar el camino hacia la colaboración y el éxito conjunto, para seguir agigantando la trayectoria de grandeza de cada una de las empresas que representan.

**Atentamente,
Lic. Diego Cifarelli**

CHACO: EL PRECIO DEL KILO DE PAN SUBIRÁ UN 10%

Desde el Centro de Industriales Panaderos del Chaco informaron que, ante el creciente incremento de precios en los insumos, los costos fijos y variables, e incrementos salariales, se ven obligados a actualizar los valores de sus productos. Si bien no informaron desde cuándo comenzará a aplicarse esta suba, se estima que lo harán en los primeros días de agosto, de acuerdo a cada sitio.



Mundo fiesta
EL SABOR DE LA DIVERSIÓN

Mundo Trigo
Panchos Bizcochuelos
Hamburguesas Chips
Pebetes Pizzetas

PATY, Bark, BOOBY'S, Pety, Pehuamán

Artigas 7111 - José L. Suárez
11-6414-0878
MUNDO TRIGO - MUNDO FIESTA

TUCUMÁN.

RENOVARON LA CONFIANZA DEPOSITADA EN PABLO ALBERTUS COMO PRESIDENTE DEL CENTRO DE PANADEROS LOCAL



A fines de julio, en un acto eleccionario, los panaderos tucumanos decidieron por unanimidad la Comisión Directiva que regirá el destino de sus colegas durante el período 2023/2025.

La lista quedó integrada de la siguiente forma:

Presidente
PABLO JAVIER ALBERTUS
Vice-Presidente
BRUNO JAVIER CUOZZO
Secretario
MARIA FERNANDA ZOTTOLA
Pro-Secretario
LEONARDO AUGUSTO ITURBE
Tesorero
CARLOS ALBERTO QUINTANA
Pro-Tesorero
FABIÁN ALBERTO CARBAJAL
Vocal 1°
JORGE ESTEBAN NAGLE
Vocal 2°
DANIEL ARTURO CEBALLOS
Vocal 3°
MAURICIO ALVAREZ
Vocal 4°
GUSTAVO ARANCIBIA
Vocal 5°
DANIEL LÓPEZ
Vocal 6°
RIOS GUSTAVO
Vocal 7°
DAVIS ISMAIM
Vocal 8°
DANIEL ALEJANDRO RUIZ
Síndico
EDUARDO RAFAEL SALE

CÓRDOBA.

SANTANDER OTORGÓ CRÉDITOS DE \$500.000 PARA LA APERTURA DE PANADERÍAS SOCIALES

Santander Argentina impulsa una nueva iniciativa de créditos sociales destinados a la apertura de negocios de panificadoras. En alianza con Buen Pan, una panadería social, la compañía otorga créditos de \$ 500.000 a 24 meses de plazo, con una cuota mensual promedio de \$ 45.000 a los candidatos seleccionados.

La primera fase de este proyecto se está llevando a cabo en la provincia de Córdoba y prevé la apertura de 10 panaderías. A la fecha, ya se inauguraron cinco locales distribuidos en Jesús María y en Córdoba capital. En cuanto a los establecimientos restantes, está previsto que abran sus puertas durante julio y principios de agosto.

Las panaderías sociales tienen la premisa de generar oportunidades para emprendedores y empleo a personas en situación de vulnerabilidad social y económica. Son espacios enfocados en brindar capacitación y formación profesional.



Juan Ángel Lucero
MATERIAS PRIMAS
PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS
 Larroque 1743 - Banfield
 Tel: 4202-6742/6490 * Cel.: 15-5877-2727
 juanluceroventas@gmail.com

ENTRE RIOS:

LA SAN JOSÉ Y TRES GENERACIONES DE PANADEROS



Se cumplieron 80 años desde que Panadería San José abrió sus puertas en Viale y 25 desde su reinauguración. Los hermanos Dani y Fabi son la tercera generación de panaderos, llegando día a día a cientos de vecinos de la ciudad y zona.

El local continúa ubicado en el mismo lugar que nació: calle 25 de Mayo 390, donde se prendió el primer horno y se elaboraron los primeros panes y galletas. Hoy en día ya llevamos 25 años de nuestra reapertura, cuentan orgullosos los hermanos D'Agostino.

"...Estamos orgullosos de formar parte de la historia de nuestra bella ciudad y poder brindar productos de primera calidad todos los días para nuestros habitantes...", indicaron.

CORDOBA, SAN FRANCISCO.

EL KILO DE PAN PASARÁ A COSTAR \$680



Desde los primeros días de agosto las panaderías de la ciudad modificarán nuevamente el precio del pan y el resto de los

productos de panificación. El incremento se debe a las sucesivas subas que han registrado la harina y otros insumos relevantes de la actividad. Con este nuevo incremento, estimado entre un 12 y un 15 %, el precio del kilo de pan en San Francisco que costaba \$ 610 pasará a costar \$ 680; cada factura, que valía \$ 180 tendrá un valor de \$ 200 y el kilogramo de criollos, que valía \$ 1.500 tendrá un valor de

\$ 1.730. El último incremento registrado en los productos de panificación en nuestra ciudad se produjo en mayo.

El referente de los panaderos en San Francisco, Alberto Marchesini explicó que desde que comenzó el año *"...se produjo un 45 % de aumento"* en el precio de los productos de panificación indicando luego que *"pese a estos incrementos estamos yendo muy por debajo del avance de la inflación..."*. *"...Los insumos necesarios para la elaboración del pan y el resto de los costos que tenemos que afrontar los panaderos están aumentando mucho más que el precio de nuestros productos. Cada aumento que tenemos que afrontar es de un 20, 30 o 40 %..."*, concluyó.

CORRIENTES.

F.A.U.P.P.A. CONSTRUIRÁ UN PREDIO RECREATIVO Y DEPORTIVO EN CORRIENTES PARA TODO EL NEA



Con la consigna “Construyendo en futuro”, la Federación Argentina y Unión del Personal de Panaderías y Afines (FAUPPA), financiará la construcción de un complejo de 15 mil metros cuadrados en las afueras de la ciudad de Corrientes.

El predio será el primer camping recreativo de la Federación en el NEA y contará con una pileta de natación olímpica, un quincho, parrillas, canchas de futbol, cancha de básquet, vestuarios y sanitarios, y estacionamientos para todos los afiliados.

“...Esto será el gran orgullo para toda la familia panadera de Corrientes, Chaco, Formosa y Misiones, financiada por nuestra federación...” remarcó el Secretario General del FAUPPA, Gastón Frutos.

Junto con el intendente local, Eduardo Tassano y el Secretario General de Corrientes, Carlos Vallejos, se realizó la firma y el acuerdo para comenzar con la construcción de este proyecto recreativo y deportivo para todos los trabajadores panaderos del país.

Vallejos remarcó que *“...esto es un hito de la gestión que viene llevando a cabo Gastón en la Federación y que nos enorgullece a todos los trabajadores panaderos...”*.



MENDOZA.

NUEVA LISTA DE PRECIOS SUGERIDOS DE VENTA DE PAN AL PÚBLICO DE LA ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS Y AFINES DE MENDOZA

A raíz de los constantes aumentos en materias primas e insumos, implementamos a partir de próximo viernes 28 una nueva lista de precios sugeridos al público, con un incremento en los mismos de un 11%. La última actualización había sido hace 60 días atrás.



Listado de precios sugeridos al público en mostrador de panadería

- . Pan de 13 a 20 piezas: \$700 el kg
- . Pan rosetas/flautines/francés: \$700 el kg
- . Tortas comunes: \$1.200 la docena
- . Facturas comunes: \$1.730 la docena

BUENOS AIRES, OLAVARRÍA:

SE PREVÉ UN NUEVO AUMENTO DEL PAN PARA EL INICIO DE AGOSTO

Voceros del Centro de Industriales Panaderos de Olavarría (CIPO) indicaron que el kilo alcanzará los 750 pesos. El incremento se debe a las sucesivas subas que han registrado la harina y otros insumos relevantes de la actividad.

Los nuevos valores del pan representarán un aumento del 25% respecto a los precios que se pueden encontrar actualmente en los comercios del rubro.

"...La gente sigue comprando pan, quizás en menor cantidad pero se sigue eligiendo..." señaló una trabajadora de una reconocida panadería de la ciudad.

Además sumó que los clientes: *"...Ahora preguntan antes de llevar, varias personas buscan para que alcance en el día o a veces llevan sólo una tira..."* y agregó: *"...Lo más comprado es el cuarto kilo, aunque a veces 20 pesos hacen la diferencia y se elige menos..."*.

BUENOS AIRES, TANDIL.

"CONFITERÍA Y PANADERÍA 9 DE JULIO", EL SABOR TRADICIONAL QUE SE COMPARTE



Desde hace 30 años, la familia Di Natale, fue forjando lazos con vecinos de Tandil y la región con su variada propuesta de menús diarios para todos los gustos con tentadores postres y variedad de dulces y salados para acompañar

desayunos y meriendas. Confitería y Panadería 9 de julio, en su local de 9 de julio 1245, es un clásico que siempre se reinventa.

Entrevistamos a una de sus titulares, Marcela Weidmann, y nos contó datos de su historia en la ciudad y cómo se encuentran trabajando en la actualidad.

Recorriendo la historia, Marcela nos cuenta: *"...Tenemos tradición de panaderos, ya que esta es la quinta panadería que fue construyendo la Familia Di Natale, desde el año 1972 que llegaron a Tandil. Con Alberto (Di Natale) llevamos 30 años trabajando en la ciudad, con clientes de siempre y otros que se van sumando, con un trato muy cálido..."*, y agrega al respecto: *"...Lo lindo de tener todo este tiempo trabajando la familia en este lugar es que creamos una hermosa relación con las empleadas del mostrador, que trabajan con nosotros desde casi los inicios, y con los vecinos que hacen que seamos parte de momentos muy importantes en las familias que año a año nos eligen para realizar sus eventos, por ejemplo con los servicios de lunch y las tortas temáticas..."*.

JUJUY.

PESE A AUMENTO DE LA HARINA, EL PAN MANTIENE SU PRECIO

Luis Cucchiari, referente de los panaderos jujeños, explicó que el anuncio se refiere a la harina subsidiada, una medida que había implementado el Gobierno para que lleguen a un buen precio a las panaderías, pero que *"...en la práctica eso nunca se llevó a cabo. La harina se rige a valores del mercado así que este aumento no influye para nada en los precios, pero sí los aumentos de todos los insumos que se dan día a día..."* y recalzó su preocupación por una problemática que los aqueja desde hace años y que cada vez los perjudica más que es el comercio ilegal, haciendo referencia a las tantas *"...panaderías que trabajan sin ningún tipo de habilitación, no pagan impuestos, no pagan ART para los trabajadores ni un salario justo y trabajan en negro. Es una competencia que nos perjudica muchísimo..."*.

BUENOS AIRES, MERLO

UNA INJUSTICIA



A una panadería le piden mil cosas para abrir, seguridad e higiene, miles de papeles, 160 impuestos, empleados en blanco, ser responsable inscripto, declaraciones juradas todos los meses, los molinos te piden los papeles de AFIP, el sindicato exige que tengas el lugar en buenas condiciones para la comodidad del obrero, para poner el gas y la luz la condición es tener los planos al día, libreta sanitaria, los vehículos habilitados, el contador, un abogado, una cuenta en el banco, el lugar bien pintado, etc.

Es por todo esto que no podemos regalar nuestros productos, pero la gente que vende el pan de ésta manera como se ve en las fotos, reciben la harina gratis, un sueldo del estado, le subsidian la luz el gas y no tienen ningún tipo de gasto, entonces ¿por qué cobran el pan y las facturas? Que la donen que se los den a los comedores a los merenderos, ¿por qué lucrar con lo que el estado les da?

Crear fuentes de trabajo no es regalar mercadería para que unos pocos se beneficien. Ayuden a las PYMES, a los emprendedores, bajen las cargas sociales para que las pequeñas empresas puedan tomar más empleados. Y acá no hablamos de grandes empresas, nos referimos a las pequeñas panaderías manejadas por familias y vecinos de los barrios, que pagan impuestos y medianamente tratan de tener todo en condiciones para poder elaborar un producto y que miles de familias tengan su fuente de trabajo.



Martín Pinto
Pte. CIP Merlo

EE.UU.

LA PIZZA MÁS GRANDE DEL MUNDO, 1.300 METROS CUADRADOS DE MASA

LA REALIZÓ UNA CADENA DE PIZZERÍAS DE ESTADOS UNIDOS Y USÓ 6.193 KILOS DE MASA, 2.244 KILOS DE SALSA, 4.000 KILOS DE QUESO Y 630.496 REBANADAS DE SALAME. LA PIZZA, SÍMBOLO EMBLEMÁTICO DE ITALIA, BATE UN RÉCORD MUNDIAL AL CONFIRMARSE LA MÁS GRANDE DEL MUNDO, CERTIFICADO POR GUINNESS, OBRA DE UNA CADENA DE PIZZERÍAS DE ESTADOS UNIDOS



Pizza Hut, la famosa cadena, decidió celebrar el regreso al mercado de su "Big New Yorker", una enorme pizza con queso y pepperoni que, con 1.300 metros cuadrados, logró ingresar en el Libro Guinness de los Récords con la más grande jamás hecha.

El gigantesco platillo surgido siglos atrás en Italia fue realizado en el Centro de Convenciones de Los Ángeles, cuyo espacio

sería lo suficientem
ente
grande
como para
contener
una pizza
de 1.300

metros cuadrados, con el objetivo de romper el récord mundial Guinness para la pizza más grande del mundo.



Decenas de maestros pizzeros comenzaron a trabajar en la pizza el miércoles. Y el viernes por la noche, Pizza Hut envió la notificación oficial: un representante de Guinness en el lugar dijo que era de hecho la pizza más grande del mundo.

Los empleados primero extendieron la masa, luego pusieron la salsa de tomate y finalmente el salami picante, muy popular en Estados Unidos. En total, hubo 6.193 kilos de masa, 2.244 kilos de salsa de tomate, poco menos de 4.000 kilos de queso y 630.496 rebanadas de salami, según un comunicado de Pizza Hut.

El director ejecutivo de la compañía, David Graves, dijo que las 68.000 rebanadas en las que se cortó la pizza no se desperdiciarán sino que se donarán a las cocinas de los centros de ayuda para los más necesitados en Los Ángeles.

EL NUEVO PAN ARGENTINO: DE QUINOA, CON MUCHA FIBRA Y APTO PARA PERSONAS CON CELIAQUÍA

UN EQUIPO DEL CONICET REALIZA ENSAYOS PARA PONER EN EL MERCADO UN PRODUCTO NOVEDOSO Y SALUDABLE



CONICET/DICYT Panificados con quinoa u otras semillas o granos, ya existen en el mercado. Aunque lo que tienen, en realidad, es un porcentaje minoritario de estos ingredientes especiales combinados casi exclusivamente con harina de trigo, que permite un mejor manejo de la masa y garantiza aspectos determinantes como la esponjosidad o el sabor. Ahora bien, lograr un producto similar libre de gluten o sin TACC (trigo, avena, cebada y centeno) se torna mucho más complicado y, si además se pretende aumentar las cantidades del componente a destacar, la complejidad es mucho mayor. Es, también, el desafío que ha asumido un equipo del CONICET que involucra a especialistas del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA, CONICET-UNLP-CICPBA), el Centro de Química Inorgánica “Dr. Pedro J. Aymonino” (CEQUINOR, CONICET-UNLP-asociado a CICPBA), y el Laboratorio de Investigación en Funcionalidad y Tecnología de Alimentos de la Universidad Nacional de Quilmes (LIFTA, UNQ).

“...El gluten se forma a partir de un grupo de proteínas presentes en el trigo luego de hidratar y amasar la harina. Entre otras cosas, le otorga estructura a los panificados, por eso la elaboración de un producto que no lo contenga es de por sí más difícil. Además, cada ventaja a nivel nutricional que se le quiera incorporar va

umentando la complejidad del sistema...”, relata Jimena Correa, investigadora del CONICET en el CIDCA. Junto a Darío Cabezas, también investigador del CONICET en la UNQ, comenzaron a involucrarse en la aplicación de granos andinos en diversos productos alimenticios durante una estadía en 2020 y 2021 en el Centro de Investigación e Innovación en Productos Derivados de Cultivos Andinos (CIINCA, UNLAM), en Lima, Perú, y al volver a la Argentina presentaron un proyecto para desarrollar un pan apto para personas con celiacía que tuviera como componente mayoritario la harina de quinoa y buenas propiedades nutricionales.

La primera parte del proyecto se llevó adelante en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) en cooperación con el grupo de la licenciada Mariana Sánchez, donde se realizó la formulación de la harina con la que se elaboraría el producto. Así, el paso inicial fue el sometimiento de una gran cantidad de harina de quinoa comercial a un proceso llamado extrusión, una técnica que permite modificar las características de un alimento para obtener otro diferente. El procedimiento se realiza en una extrusora, un equipo que cuenta con dos tornillos que giran y van forzando el paso de la harina, que es sometida a diferentes condiciones de presión y temperatura. *“...Esos cambios modifican la estructura del almidón, las proteínas y reducen el contenido de antinutrientes que pueda contener la harina. También contribuyen a inactivar enzimas que pueden catalizar, es decir acelerar, reacciones desfavorables de deterioro en la harina...”,* señala Correa.

A partir de las distintas formulaciones de harinas obtenidas, comenzaron los ensayos de panes hasta encontrar uno óptimo. *“...La principal ventaja que queremos darle es el mayor contenido posible de quinoa; por lo menos un 50 por ciento...”,* apunta

Cabezas, y continúa: “...Gracias a los cambios a nivel tecnológico generados con la extrusión, podemos ir aumentando gradualmente el contenido de quinoa tratando de no perder rasgos propios de un pan, como un cierto leudado, un alveolado similar al de un pan común, y que además sea rico...”. La quinoa es una semilla que contiene alta cantidad de fibra, proteínas y micronutrientes y que, debido a ciertas cualidades particulares, se consume como un cereal. “...La extrusión cambia sustancialmente sus características, digamos que en cierto modo suaviza los sabores herbáceos que pueden resultar un poco fuertes para el consumidor que no está acostumbrado, y eso colaboraría en obtener un producto final con más aceptabilidad...”, apunta Correa.

Los panificados de trigo que existen en el mercado y que también llevan quinoa, en general -aseguran la y el especialista- no la contienen como componente mayoritario. Sin gluten, la oferta se acota mucho, y de ahí que en este proyecto se busque lograr nuevas características en la harina que aumenten las posibilidades de éxito en el desarrollo. “...Investigaciones en este sentido hay muchas, pero es poco lo que trasciende porque no se consiguen productos de buena calidad. Argentina tiene la capacidad de producir una gran cantidad de alimentos libres de gluten, con una seguridad muy controlada y un mercado en constante crecimiento, lo cual posibilita que haya buena inversión en el sector...”, subraya Cabezas, quien formó parte del desarrollo de BIBA, la bebida a base de quinoa desarrollada por el CONICET y cuatro universidades nacionales lanzada al mercado de la mano de una pyme argentina.

El proyecto contempla también el agregado en menores proporciones de cúrcuma y jengibre a la formulación, con el objetivo de proporcionarle diferentes características sensoriales y también una mejora a nivel nutricional. El eslabón final vuelve a tener al INTI como actor principal, ya que su planta piloto garantiza un escalado del producto y la posibilidad de que, mediante una transferencia de la tecnología empleada, el pan

pueda producirse a gran escala y llegar a las góndolas. “...No es algo común; en el mercado argentino y regional hoy no existe un producto con estas características, y esa es nuestra mayor aspiración. En base a la experiencia de BIBA, no buscamos disimular la quinoa sino, por el contrario, que resalte sensorialmente. Cuando la gente busca un producto fortificado o con determinados ingredientes especiales, quiere que eso se note en el aspecto, el sabor, la textura, y no simplemente leerlo en la etiqueta...”, apuntan ambos especialistas.

El paso siguiente en el proyecto está a cargo de Luciana Naso, investigadora del CONICET en el CEQUINOR, y consiste en la búsqueda de propiedades antitumorales en la formulación del pan obtenido. “...Yo trabajo con líneas celulares derivadas de tumores humanos, y lo que voy a hacer es simular un digerido, es decir lo que le pasa al pan durante todo el recorrido desde que entra por la boca, y evaluar si en esa instancia se puede favorecer o no la muerte de las células malignas, puntualmente de cáncer de colon...”, explica la experta. Las sustancias obtenidas se estudiarán en el laboratorio mediante técnicas colorímetras y microscópicas a fin de evaluar qué es lo que sucede. “...Puede ser que inhiba el crecimiento de esas células, que es lo que estamos buscando, o quizás no tenga ningún efecto sobre ellas, ni bueno ni malo. Los mismos ensayos se harán sobre células sanas y tumorales para comparar, y eventualmente más adelante se podrían realizar pruebas preclínicas en animales de laboratorio. Al ser un alimento es más fácil porque las sustancias no tienen reacciones adversas...”, enfatiza. Los mecanismos de acción en que podría darse el efecto antitumoral son diversos. “...Uno de ellos es evaluar si el digerido puede comportarse como un antioxidante o un prooxidante, es decir si contribuyen a aumentar o no los radicales libres, moléculas de oxígeno muy reactivas e inestables que surgen como resultado de reacciones bioquímicas del organismo. Otro es ver la posibilidad de que los compuestos del pan tengan la capacidad de afectar el ADN de esas células. Pero todo debe ser ensayado...”, explica Naso.

SALTA.

JUAN RIERA: ANARQUISTA Y PANADERO

PIEZA FUNDAMENTAL DE LA HISTORIA SOCIAL Y POLÍTICA DE SALTA DURANTE GRAN PARTE DEL SIGLO XX, LA VIDA DE JUAN RIERA PUEDE TRAZARSE ENTRE LA MILITANCIA ANARQUISTA, EL OFICIO DE PANADERO Y LA CONSTRUCCIÓN DE SU NUMEROSA FAMILIA. SU VIDA QUEDÓ POPULARIZADA A TRAVÉS DE LA ZAMBA COMPUESTA POR CASTILLA Y LEGUIZAMÓN

“...Qué lindo que yo me acuerde, de don Juan Riera cantando, que así le gustaba al hombre, lo nombren de vez en cuando...”, comienza así la popular canción, con la semblanza de un hombre que no pasó desapercibido en la sociedad salteña de gran parte de siglo XX.

Riera había nacido en Ibiza, España, el 16 de enero de 1896, desembarcando en Argentina alrededor de 1910. Poco tiempo después, a sus 14 años, se traslada a la provincia de Tucumán donde comienza a trabajar como vendedor ambulante de masitas y derivados de la pastelería, oficio aprendido en su tierra natal. Instalado en el norte del país, una oportunidad de trabajo en el Ferrocarril Transandino Salta-Antofagasta, conocido también como Huaytiquina, antecesor del Tren a las Nubes, lo tentó para mudarse aún más al norte: “Huaytiquina paga”, decía el aviso en el periódico de la época, y tras el sueño de un mejor empleo, Juan Riera viajó a Salta.

EL ANARQUISTA

Posiblemente en aquel trabajo que reclutó a numerosos inmigrantes recién arribados, conoció y abrazó las ideas del anarquismo, de las cuales se convirtió en un férreo difusor, costándole persecuciones durante gran parte de su vida, tanto a él como a su familia.

OBREROS EN LA CONSTRUCCIÓN DEL



HUAYTIQUINA

Según relata Edgardo Diz en su investigación sobre Juan Riera, *“...A lo largo de la construcción de esta línea de ferrocarril se registraron distintos momentos de agitación huelguística y por este motivo muchos trabajadores fueron expulsados. Probablemente fue durante aquel periodo cuando Juan Riera conoció a otros militantes libertarios activos en la región...”*.

Hacia 1921 trabajó en el ingenio azucarero San Martín del Tabacal, encontrándose

vinculado con diferentes grupos de ideas anarquistas tales como la “Agrupación Despertar”, o siendo afiliado a la Federación Obrera Local Salteña (FOLS), al tiempo que colaboraba con los periódicos Despertar, La Antorcha, La Idea y El Coya, entre otros, según relata Diz en su trabajo de investigación.

La dictadura del presidente Uriburu, de origen salteño, conocía muy bien los movimientos de los grupos de agitación en la provincia, conformados entre otros, por Riera. Comienza entonces una fuerte ofensiva para desarticularlos y perseguirlos, y en ese contexto, Juan Riera tiene que escapar. Lo hace siguiendo la ruta que dibujaba el tren Huaytiquina hasta llegar a Bolivia, un inhóspito itinerario que conocía al dedillo por haber estado implicado en su construcción, resguardándose en caseríos de compañeros desperdigados entre los

cerros.

Quien relata recuerdos y trazos de la vida de Juan es su nieta Aída: *“...Mi abuelo era anarquista. A él lo persiguieron mucho por sus ideas. Tal es así que mi papá, Ermes, nació en Tartagal porque se tuvieron que escapar en la época de Uriburu. Mi abuela se quedó en lo de una amiga que vivía en Campamento Vespucio y es por eso que mi papá nació en Tartagal...”*.

Luego del exilio en Bolivia y el norte salteño, ya instalado en la capital provincial, Riera retomará el oficio panadero, labor estrechamente vinculada con el ideario ácrata, ya que serán estos en 1887 quienes crearán de la “Sociedad Cosmopolita de Resistencia y Colocación de Obreros Panaderos”, conocida luego como Sindicato de Panaderos, abriendo el camino a las primeras organizaciones sociales de este tipo en Argentina, antecedente directo de los gremios.

UNA FAMILIA

El recuerdo en palabras de su nieta se hace rápidamente extensivo a la abuela Augusta Caballerone, compañera de vida de don Juan. Juntos tuvieron 10 hijos, *“...Con Augusta, mi abuela, se conocieron en Salta. Ella era hija de italianos y una persona muy compañera...”*.

Aída evoca desde la mítica panadería familiar, hoy ubicada en la calle Independencia de la capital salteña, recuerdos y memorias de su abuelo y la familia: *“...Mi abuelo era pastelero, el oficio de panadero lo aprendió después. Hacía productos de pastelería y los salía a vender con sus hijos en canastos como vendedor ambulante. Eso fue lo primero que hizo. También iba a la procesión del Milagro, a las canchas, a las plazas, ahí vendía masitas. Las preparaba en la casa y salía con sus hijos: Ermes, Floreal y Hugo. Por ejemplo, Ermes no sabía sumar, entonces le decía que venda de a 5 para que le resulte mas fácil la cuenta...”*.



La tradición familiar por el oficio panadero continúa vigente hasta el día de hoy, en un negocio que tuvo distintas locaciones, comenzando en la calle Pellegrini 515, pasando por Lerma 830, hasta la actual dirección que mantiene desde 1964, en

Independencia 885.

Hoy, alejada del rubro con el fin de dar lugar a las nuevas generaciones, Aída relata emocionada lo vivido junto a sus abuelos, su padre y sus tíos: *“...Los recuerdos de mi abuelo son muy lindos. Andábamos con mis primos jugando siempre. Él nos hacía jugar en el patio. Acá en la calle Independencia, ya de grande, se sentaba a leer al sol. Nosotros lo rodeábamos y el nos decía 'niños, niños', era una gracia para nosotros porque nunca perdió su tono, su acento español...”*.

Don Ermes Riera, padre de Aída, será quien tome la iniciativa de rescatar la memoria familiar editando el libro “Juan panadero, antes y después”, y también será quien de alguna forma conserve el legado panadero y comercial dejado por su padre, aquel que desde pequeño ejercía cuando vendía masitas en la calle junto a sus hermanos.

Hoy se pueden ver en la panadería las nuevas generaciones de Riera en las distintas tareas del comercio: en el mostrador, en el reparto, en la cuadra horneando o en los grandes mesones amasando para el día siguiente, continuando una tradición familiar panadera que va camino a los 100 años.

A poco de cumplirse 129 años de su nacimiento, nombrar a don Juan Riera no es solo pensar una bonita zamba que resuena en todas las peñas, sino que aquella canción fue la consecuencia de los ideales solidarios, del tesón en el oficio panadero, y de la puerta siempre abierta para todo aquel que necesitara un cobijo.

BUENOS AIRES, CNEL. PRINGLES.

EL DULCE ÉXITO DE PANADERÍA “EL MANA”



Un nuevo comercio se abrió en pleno centro de la Ciudad para ofrecer sus productos ya conocidos bajo el sello “El Maná”, la nueva panadería ubicada en calle San Martín N° 946, destinado a la venta del público de todo sus productos, sin abandonar el lugar de elaboración cito en calle Juan XXIII

Así se presentó su propietaria Vanesa Yañez, *“...Abrimos el 23 de diciembre pasado, un día antes de Navidad. Nosotros teníamos el local delante de la cuadra, pero por ciertas circunstancias cerramos y nos quedamos con el reparto nada más. Buscábamos para instarnos un local chic porque no teníamos muebles, y se nos dio esto. Buenísimo, gracias a Dios, es un punto espectacular...”*

Sostuvo además: *“...Arrancamos con muy poquito, solamente con venta de pan. Teníamos con un exhibidor y una heladera. De a poco le fuimos agregando más productos, como sándwiches, pan de sándwich, pre-pizzas, pizzetas, galleta de piso o llamada galleta de campo, (que dura hasta un mes), galleta de manteca, miñón, facturas, tortas negras, con o sin dulce de leche, palmeritas, cremonas, palitos chinos, bizcochos de hojaldre, chatos, cuernitos, masas secas, jugos,... y la gente va respondiendo muy bien...”*

PARAGUAY.

UNAS 500 PANADERÍAS CERRARON ANTE CRISIS EN SECTOR

El vicepresidente de la Asociación de Panaderías del Paraguay, Gabino Dagogliano, indicó que en los últimos meses unas 500 panaderías cerraron ante la crisis que enfrenta el sector. Mencionó que el principal problema sigue siendo el contrabando y la competencia desleal de los supermercados.



El agremiado señaló que en diciembre pasado enfrentaron una grave situación debido al ingreso desmedido de contrabando de pan dulce, atendiendo a que se trata de una época en donde podrían mejorar los ingresos de todos los locales.

Explicó que están en un momento muy complicado y enfrentan una quiebra técnica ante el nivel de endeudamiento que poseen debido a que tuvieron que sacar préstamos para el pago de personal durante el último mes del año. *“...Muchos compañeros tuvieron que cerrar las panaderías...”*, expresó el representante del gremio.

Dagogliano dijo que otro problema que deben sortear es la competencia desleal de los supermercados, que en este momento tienen más ventajas que los trabajadores del sector.

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS

NO HAY MEDIO MÁS ECONÓMICO Y EFECTIVO QUE LA REVISTA DE SU SECTOR

PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS SE DEDICAN ÚNICAMENTE AL SECTOR

Revista

EL GREMIO PANADERO



INFORMANDO A LOS
PANADEROS DEL PAÍS



info@panaderosargentinos.com.ar



facebook



El Gremio Panadero



Instagram

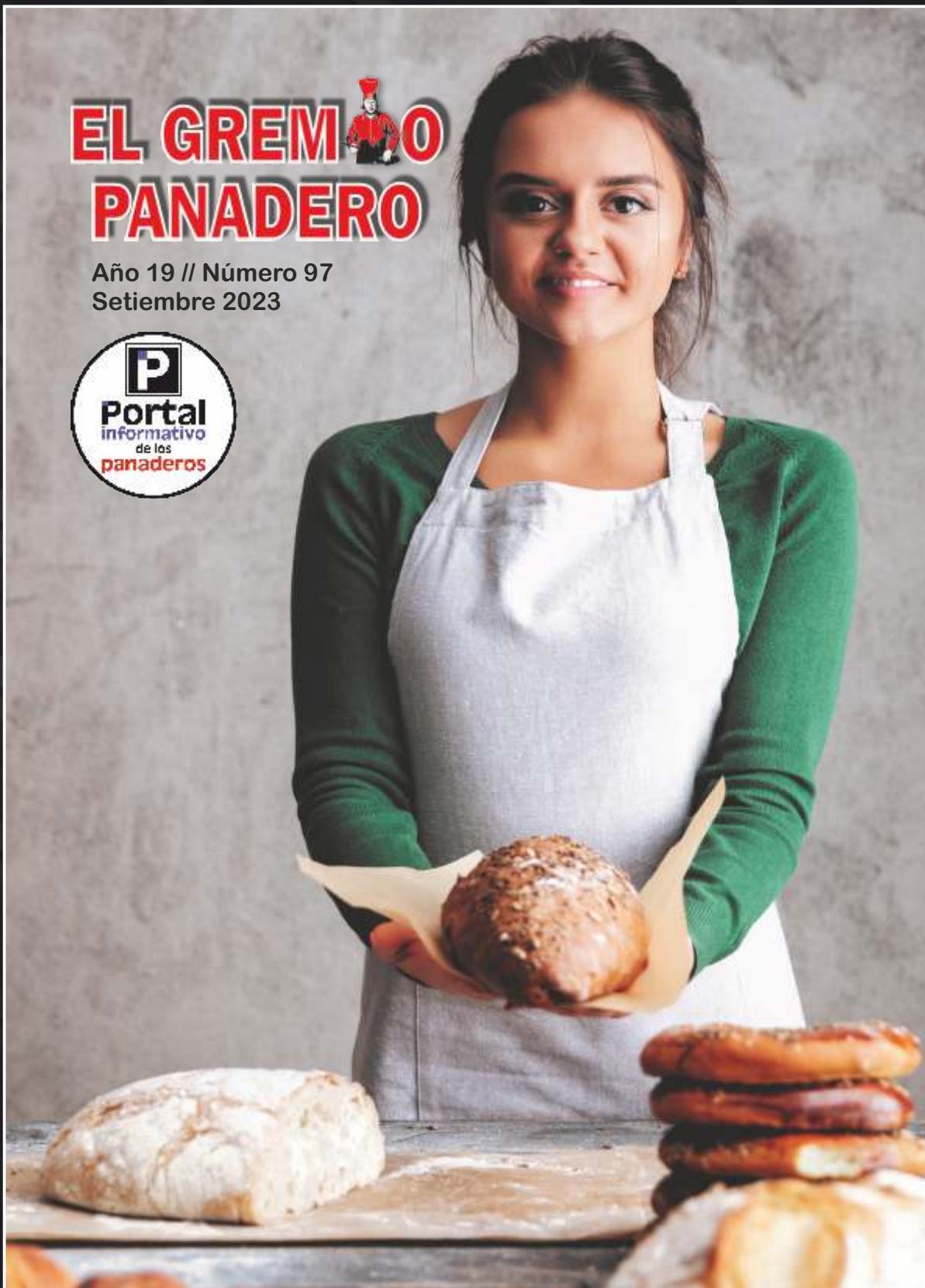


revistaelgremiopanadero

PRÓXIMA Edición
Revista EL GREMIO PANADERO Nº 97 – Setiembre 2023
seguinos también
en nuestras redes sociales de Facebook e Instagram

EL GREMIO PANADERO

Año 19 // Número 97
Setiembre 2023



35

AÑOS
al servicio de la
industria panaderil



J. CARDONE S.A.
GRASAS - MARGARINAS



José Ignacio Rucci 731 1º - (1822) Valentín Alsina - Buenos Aires - Argentina

✉ jcardonesa-fe@hotmail.com |  [jcardonesa](https://www.instagram.com/jcardonesa) |  jcardone.ar

☎ +54 11 3220 4800