

Revista

EL GREMIO PANADERO



Año 21 // Numero 98
Octubre 2023



INFORMANDO A PANADEROS,
CONFITEROS Y PROVEEDORES

www.elgremiopanadero.com.ar



NUEVA PÁGINA WEB

!!! INFORMATE TODOS LOS DÍAS !!!

La Revista El Gremio Panadero busca satisfacer la necesidad de contar con una publicación centrada íntegramente en el gremio panaderil, reuniendo investigaciones y notas con miradas y perspectivas variadas, superando la división de los clásicos mundos de obreros e industriales panaderos.

Estamos vinculados al sector panificador del país y entendemos que hay mucho por hacer en cuanto al desarrollo y progreso del mismo y por ello exploramos nuevos contenidos e información nacional e internacional. En esas dimensiones geográficas, temporales y de múltiples perspectivas nuestra revista encuentra su originalidad.

El Gremio Panadero tiene una trayectoria de 21 años y ahora se edita en formato digital con acceso abierto. La convocatoria de contribuciones para todas las secciones de la revista está abierta de manera permanente.

Nuestras ediciones llegan mensual y gratuitamente a miles de trabajadores del gremio y a más de 15.000 panaderías, confiterías y proveedores de todo el país a través de nuestra nueva Web:

www.elgremiopanadero.com.ar

También nos pueden seguir e informarse diariamente por nuestras redes sociales en Facebook e Instagram.

Los espacios publicitarios ofrecidos son para nuestra revista en formato digital y cada uno de nuestros sponsor figurará en la guía de proveedores, se anclará en nuestra Web un Banner de la empresa en caso de necesitarlo.

Gracias por confiar en nosotros.





Margarinas, Grasas, Harinas y Dulce de leche



Contacto: 11 7090 0402
ventas@prodalsa.com

VISITA NUESTRA PÁGINA WEB



www.elgremiopanadero.com.ar



Inicio Quienes Somos Agradecimientos Nuestras Publicaciones Fotos de Archivo
Escala Salariales Convenios Colectivos de Trabajo Noticias del Día Mapa Panadero
Guía de Proveedores Publicite en El Gremio Panadero
RECIBA GRATIS NUESTRAS REVISTAS Contacto

NUEVOS MEDIOS DE CONTACTO

Revista

EL GREMIO PANADERO



+54 9 11 2578 3913



info@elgremiopanadero.com.ar

SERVICE
MIGA

MECANICO DE MAQUINAS DE PANADERIAS



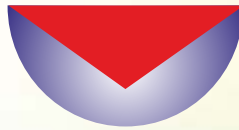
REPARACIÓN DE TODO TIPO DE MÁQUINAS
ENGRASE Y MANTENIMIENTO MENSUAL
RESTAURACIONES CON GARANTÍA
SERVICE PREVENTIVO Y CORRECTIVO
VENTA DE REPUESTOS

 REPARACION DE MAQUINAS MGA

 11 3504 6154 / 11 3374 1129

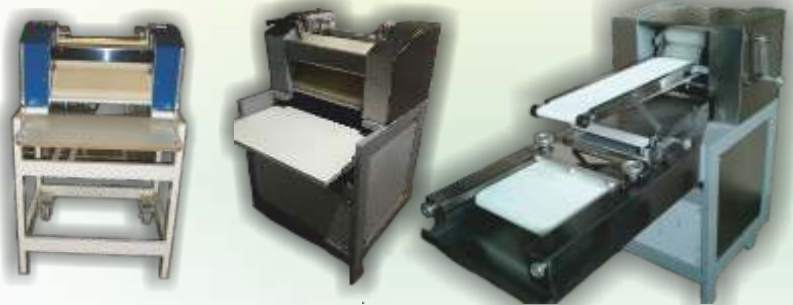
FABRICA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

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



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



METALÚRGICA FREYRE

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



JLP **M** Distribuidora
MUNDO

calsa *

Seguí 5767 - I. CASANOVA
Tel: 4625-0011
WhatsApp: 1160051540
Instagram: @mundo.harinas



SOBADORA

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

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



**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



**Útiles
panadería**

CALIDAD DE SERVICIO

 11-3458-1595

 11-7362-1952

 adalautilespanaderia

 adalautilespanaderia

RC 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 





Suvit
INSTALACIONES COMERCIALES
R. Falcón 3586 - San Justo - 11-2229-3090



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

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



**COMUNICATE
CON NOSOTROS**

info@elgremiopanadero.com.ar

www.elgremiopanadero.com.ar

 11 2578 3913



El Gremio Panadero



revistaelgremiopanadero

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

CONTACTO

info@elgremiopanadero.com.ar
ventas@elgremiopanadero.com.ar
administracion@elgremiopanadero.com.ar

 11 2578 3913

www.elgremiopanadero.com.ar

Revista

EL GREMIO PANADERO



Año 21 // Número 98
Octubre 2023

Revista
EL GREMIO PANADERO

AÑO 21 - Número 98
Octubre 2023

Director / Propietario
Gerardo A. Ávalos
Fabio R. Videla



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

La Revista **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

- 11 Noticias Internacionales
- 17 Noticias Nacionales
- 44 Noticias Policiales



www.elgremiopanadero.com.ar



El Gremio Panadero



revistaelgremiopanadero

NOTICIAS INTERNACIONALES



REINO UNIDO.**EL NOVEDOSO PAN QUE ESTÁ ARRASANDO ENTRE LOS NUTRICIONISTAS PORQUE AYUDA A COMER MENOS**

Los nutricionistas del King's College de Londres han diseñado un pan que ayudara a perder peso sin que pierda sus cualidades intangibles en la mesa. Es decir, ajustar un tipo de pan con las mejores propiedades y beneficios. Así que lo que hicieron fue cambiar la harina habitual por una basada en garbanzos y consiguieron una rebaja de los niveles de glucosa.



La receta, publicada en la revista científica de la Asociación Clínica de Nutricionistas Americanas y desarrollada por los científicos de la alimentación del Instituto Quadram, incluye un 30 % de células de harina de garbanzo que reducen

en un 40 % la glucosa en el organismo en comparación con un pan blanco habitual. También probaron con un porcentaje de 60 % de harina con base de garbanzo y los resultados fueron más provechosos.

La clave de esta creación es que sacia antes, lo que lleva a una sensación de lleno en el estómago que facilita detener la ingesta y un consumo desproporcionado de comida. A todo esto se combina con una digestión más lenta que aplazará la sensación de hambre. Con este pan las personas conseguirán comer menos y al mismo tiempo disfrutaran de un pan enriquecido con fibra.

Las pruebas han demostrado que este pan ha logrado mejorar la sensación de saciedad y regulación de las hormonas. Esto, unido a la mejor situación de la insulina y el azúcar en la sangre supone una gran ayuda para gestionar el peso sin perder renunciar al pan. Además de convertirse en una excelente herramienta para frenar la aparición o el agravamiento de la diabetes de tipo 2.

PANADEROS PARAGUAYOS CONTRA EL TRIGO TRANSGÉNICO

Bajo el lema "Pan sin veneno", panaderos y gastronómicos paraguayos buscan revertir la reciente aprobación del trigo transgénico HB4, que implica echar a los sembrados gran cantidad y variedad de herbicidas, algunos prohibidos en la Unión Europea, como el glufosinato de amonio. Resistente a la sequía y a los agroquímicos que eliminan toda maleza, el HB4 se permite en Argentina, Brasil y EEUU.

UNO DE LOS MEJORES PANES DEL MUNDO

En su página web, Taste Atlas describe a la marraqueta como el pan más popular de Chile y Bolivia; que suele ser consumido hasta tres veces al día. Destaca, además, el terminado crocante característico como resultado de su preparación.



Se cree que la marraqueta se remonta a finales del siglo XIX y principios del XX, cuando un gran número de europeos emigró a Chile y Bolivia. Muchas personas señalan que los primeros en hornear este delicioso pan fueron dos hermanos franceses llamados Teran-Marraquett.

ESPAÑA.

PAN GALLEGO ARTESANAL EN LA PANADERÍA MÁS ANTIGUA DE MADRID



Se dice que el 'Museo del Pan Gallego' es la panadería más antigua de Madrid. En la céntrica Plaza de Ferradores, encontramos un trozo de Galicia, un comercio centenario apuntado en la ruta de los amantes del pan.

"...Es pan centenario y artesano. Yo llevo 40 años ya. Mis padres lo cogieron en el año 84 y hasta ahora. La línea principal es el pan gallego y las empanadas...", cuenta Alberto, quien ahora regenta el negocio junto a sus hermanos.

Asimismo, continúan con la tradición también en cuanto al proceso de elaboración del pan se refiere: su amasado, introducción en el horno con una pala de madera y retirarlo en el punto adecuado. "...El truco cuando está el pan cocido es darle golpes..."

Hogaza y barras gallegas, pan de moño, payes, cea, del país, de centeno, de maíz, con y sin pasas, multicereales, tomate y verduras. Todas estas variedades de pan sin olvidar los bollos preñados, las empanadas de atún, carne, zorza o pulpo, entre otras, tarta de Santiago, roscón de bizcocho, magdalenas y vicas.

Actualmente, la panadería es reconocida en todo el país y cuenta con fieles clientes que incluso acuden desde diferentes pueblos de Madrid para hacerse acopio de panes para toda la semana. De esta manera, gastan unos 4.000 kilos al mes en leña para su elaboración.

ESPAÑA.

UN ESTUDIO AFIRMA QUE LOS NIÑOS QUE COMEN MÁS PAN TIENEN MENOS PROBLEMAS DE EXCESO DE PESO



Un estudio sobre los efectos del consumo de pan en la dieta demuestra que los niños que comen más pan tienen menos problemas de exceso de peso que quienes ingieren menores cantidades de este alimento. La tasa de sobrepeso de los primeros es de 15,8% y la de obesidad, del 13,9%, mientras que entre los segundos aumenta hasta una media del 16,6% en sobrepeso y del 20,5% en obesidad.

El trabajo, desarrollado por la interprofesional del sector del pan en España (INCERHPAN) entre 504 escolares de 8 a 13 años de La Coruña, Barcelona, Madrid, Sevilla y Valencia, dividió a los niños en dos grupos según su consumo diario de pan (más y menos

de 80 g al día), para después analizar los efectos que tendría en todos ellos el consumo de otras dos raciones diarias más.

El equipo investigador constató que quienes comen más pan registran un menor índice de masa corporal (18,8 frente a los 19,4 de los que comen menos), así como un perfil calórico más adecuado en sus dietas (porcentaje de calorías procedentes de hidratos de carbono, proteínas y grasas) y mejores parámetros sanguíneos indicadores de riesgo cardiovascular (colesterol, triglicéridos, HDL-colesterol, LDL-colesterol) e indicadores de control de glucemia (glucosa basal e insulina basal). Al calcular el índice de alimentación saludable (IAS),

en el estudio se comprobó que el 18,6% de los niños estudiados presentaba dietas «inadecuadas» y un 31,7% seguía dietas «aceptables», pero no consideradas «equilibradas». Ello pone de manifiesto que un 50,3% podría estar «en riesgo de sufrir deficiencias y desequilibrios nutricionales», señala la investigación, dirigida por Rosa Ortega, catedrática en Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid (UCM).

El estudio analizó, además, el supuesto teórico de añadir dos raciones de pan blanco al día con el objetivo de ver cómo cambiaría la dieta del niño. Este aumento permitió confirmar una importante mejora del perfil calórico de las dietas, ya que se incrementa la energía procedente de los hidratos de carbono (se alcanza el 47% frente al 44%) y desciende la procedente de los lípidos (del 40% al 37%). Esta intervención demuestra que el aumento del consumo de pan permite equilibrar las dietas de los escolares, que en la actualidad se caracterizan por una excesiva ingesta de grasas y proteínas y un escaso aporte de hidratos de carbono.

CUBA.

REPORTAN CRISIS CON EL SUMINISTRO DE PAN EN VARIAS LOCALIDADES



La falta de harina de trigo importada provoca una nueva crisis con el suministro del pan por la canasta básica en Cuba. El volumen normal del alimento debe ser de 90 gramos y las autoridades de la industria alimenticia decidieron reducirlo a 50, además de utilizar mezclas con materia prima de producción nacional, comprometiendo la calidad del producto, alertaron a Martí Noticias residentes de varias provincias del territorio nacional.

Desde el municipio Arroyo Naranjo, en La Habana, el periodista independiente Vladimir Turró expresó que la única alternativa al pan normado es el mercado negro, fuera del alcance de la mayoría de la población. *“...La harina que están empleando es de muy mala calidad, realmente nosotros no tenemos otra opción, en el mercado negro una bolsita de 10 panes está rondando los 250 pesos cubanos...”*, dijo el comunicador.

En el poblado de Arroyo Blanco, en el municipio de Jatibonico, provincia de Sancti Spíritus, los residentes se han quejado ante las autoridades por la escasez y la pésima calidad del pan, advirtió Vladimir Ríos Cruz. *“...Con la gente de mi pueblo, aquí, en Arroyo Blanco, eso es un crimen, es un abuso lo que tienen en esa panadería con el pan de aquí de este pueblo, esto es un estado fallido no tiene otro nombre...”*, opinó Vladimir.

En la provincia de Villa Clara se está confeccionando el pan normado con la mitad del volumen que debe llevar y con pésima calidad, nos dijo el emprendedor Yoel Espinosa Medrano, que opera una cafetería. *“...Ya ese pan en la mañana cuando sale tiene mal sabor, una hoja seca es lo que parecía ese pan, es lo que le están vendiendo a la población...”*, describió Espinosa Medrano.

Guantánamo no escapa a la crisis con este importante alimento, señaló Miguel Ángel López Herrera. Llevan cuatro días sin recibir el pan normado en Sagua de Tánamo, donde sólo hay pan disponible en la bolsa negra, informó Alfredo Álvarez Leyva. Y desde el poblado de Banes, en la provincia de Holguín, William Tamayo reportó que ya hoy hace una semana que no venden el pan de la canasta básica por falta de harina.

VENEZUELA, ZULIA.

MUERE UNA MUJER HERIDA EN EXPLOSIÓN DE PANADERÍA ARTESANAL EN MARACAIBO

La explosión ocurrió el jueves 14 de septiembre cuando la cocina de su casa explotó ya que allí funcionaba como una panadería artesanal y tenía una conexión indebida de gas, se rompió una manguera y hubo una acumulación de gases. Dany Márquez vivía en el sector 4 de la urbanización San Jacinto, al norte de Maracaibo.

ESPAÑA, MADRID.

UN ANTIGUO GARAJE SE CONVIERTE EN LA MEJOR PANADERÍA DEL BARRIO



Tras el éxito cosechado en Chamberí y en el puesto del muy gourmet mercado de La Paz (barrio de Salamanca), los hermanos Miragoli abren una nueva panadería en una zona que cada día crece en atractivos gastronómicos.

A partir del 2 de octubre las vitrinas estarán llenas de pan de masa madre, repostería y varios orígenes de café de especialidad. Están en el número 20 de la calle Sánchez Pacheco.

Todo se hace en casa. Y se nota ese control en toda la cadena. Desde la molienda del grano hasta el empaquetado final. Guido y Alberto son unos apasionados, cuidan el detalle y nunca escatiman la calidad en favor de una mayor producción. Ahora producirán más pero su inversión en maquinaria ha sido también inteligente.

MEXICO.

PANADERÍA DESTACADA POR TESTLE ATLAS



La Ideal fue fundada en 1927 y se encuentra en la Ciudad de México. Las gelatinas son particularmente famosas y conocidas por sus colores vibrantes, diseños complejos y sabores refrescantes. Elaboradas con precisión artística, estas gelatinas son más que un postre; son una forma de arte comestible. Los visitantes de Pastelería Ideal a menudo quedan cautivados por la variedad de formas y sabores, desde diseños florales hasta creaciones con infusión de frutas.

URUGUAY, SALTO.

TRABAJADORES DE PANADERÍAS DENUNCIAN MALTRATO

El Movimiento Panaderos Artesanales Unidos, el Movimiento 16 de Octubre y el Sindicato Único de Obreros Panaderos y Afines (SUOPA) de Salto, están demandando aumentos salariales justos, la eliminación de los maltratos que las trabajadoras sufren en las panaderías por parte de los propietarios, la creación de un plan de acción en colaboración con todos los organismos estatales para regularizar las panaderías que operan en la informalidad y establecer un diálogo sólido con los empleadores.

NOTICIAS NACIONALES

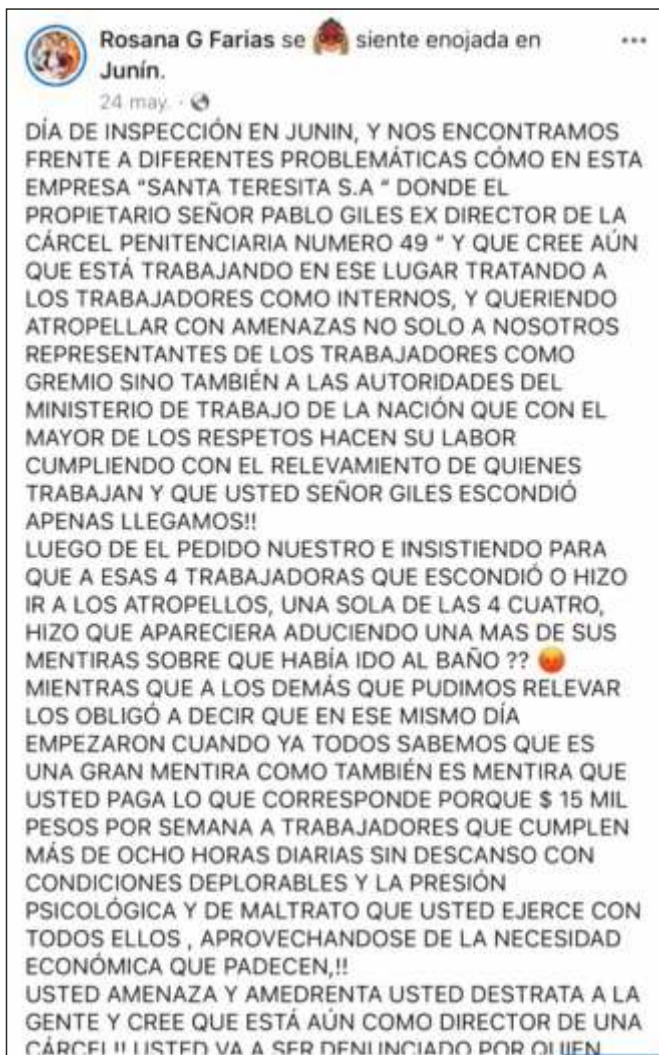


BUENOS AIRES, JUNÍN.

DESDE EL SINDICATO DE PANADEROS ROSANA FARÍAS EXIGE EL CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94



Se estima que el 60% de los trabajadores sufre la informalidad y la precarización de sus fuentes laborales. La Sec. Gral., Rosana Farías, está en una constante lucha y es vox populi que la nueva cámara que nuclea a los empresarios del rubro no tendría los papeles en orden



Al parecer la nueva cámara está conformada con algunos de los que son denunciados por tener empleados no registrados y por violencia laboral, lamentablemente la cuadra es y ha sido un sitio de gente vulnerable y al mismo tiempo, vulnerada.

Actualmente esta "CÁMARA DE PANADEROS DEL NOROESTE BONAERENSE" que tiene una representatividad difusa en la que se mezclan

empresarios y fabricantes con otros emprendedores “no registrados” como ellos mismos reconocieron el pasado mes de julio, al quedar constituida la comisión directiva que preside Romeo Forte.

Sin embargo, desde el sector gremial advierten que dicha cámara “...solamente está constituida por un grupo de personas cuyos intereses apuntan a seguir sosteniendo irregularidades en el trato con los trabajadores...”.

Los mismos integrantes de la cámara que dicen querer “avanzar contra la competencia desleal”, contarían con trabajadores “en

negro” o, en otro de los casos, registrados con media jornada cuando cumplen una completa, sin poder contabilizar tampoco las horas extras, lo cual sencillamente es una forma de evadir impuestos patronales, además de afectar el futuro del obrero en lo que hace a sus aportes.

Pero entre los hechos más graves se debe destacar que uno de los miembros de la comisión directiva, propietario de una reconocida panadería y confitería de Junín, ya sumó cinco denuncias por maltrato, sin que se hayan conocido resoluciones de la justicia al respecto y advierten que sus contactos son lo que lo mantienen hasta el momento, impune.

BUENOS AIRES, NECOCHEA.

LA SIRENA: UNA PANADERÍA HISTÓRICA QUE SE RENOVÓ Y CONTINÚA CRECIENDO



heladeras, los muebles, los pisos, mostradores...”.

Inclusive relató que los mismos clientes señalan los años de trayectoria del local, sobre todo los turistas, “...cuando llegan nos cuentan que venían acompañados por sus abuelos cuando ellos eran niños y hoy vienen con sus hijos y tienen un lindo recuerdo de aquella época...”.

“...Cerramos diez días para poder hacer la obra y los mismos clientes se sorprendieron cuando volvimos a abrir y nos dicen que les gusta la renovación, hemos recibido una muy linda respuesta del público...”, puntualizó. Al momento de hacer un balance, Liberati se mostró satisfecho y agradecido con los clientes que siempre acompañan.

La cafetería y café al paso, es un servicio más que sumaron y tiene muy buena repercusión. “...Con los años se sumó el café, se agregaron mesas y los clientes siempre nos acompañan...”, expresó agradecido.

La nueva generación busca aggiornarse pero respeta su historia y trayectoria en la Villa Díaz Vélez. Rodrigo Liberati, es quien está a cargo del comercio y recordó que desde niño estuvo vinculado a la panadería. “...Mi familia trabajó durante 35 años y ahora estoy yo, pero siempre tuve presente verlos trabajar y ahora desde hace un par de años me hice cargo...” y destacó que su deseo es “...que siga siendo un clásico en la ciudad, pero aggiornado, por eso cambiamos las

CHACO.

LOS TRABAJADORES PANADEROS RECLAMAN EL PAGO DEL BONO



Sindicalistas anuncian un plan de lucha para que se respete el convenio colectivo del sector y exigen que se cumpla lo decretado por el gobierno nacional

En un comunicado de prensa, el Sindicato Central Obrero, Panaderos, Factureros, Pasteleros y Afines del Chaco informó la situación que se ha generado a partir del decreto del gobierno nacional que establece el pago de un bono de 60.000 pesos para los empleados registrados. Dividido en dos pagos de \$30.000, debe ser cancelado por los empleadores en septiembre y octubre.

El conflicto surge porque, tal como reza el texto enviado a los medios de prensa, "...según los industriales, este bono queda

absorbido por los acuerdos alcanzados en paritarias, realizadas en mayo y con alcance hasta octubre. En la cláusula tercera, resulta que el acuerdo establecido en la escala salarial no supera los \$30.000 de los \$60.000. Además, el decreto del gobierno nacional formaliza que para todo trabajador que perciba un sueldo básico de 370.000 a 400.000 pesos quedaría sin efecto este bono. Como nuestros sueldos no superan los \$200.000, por consiguiente todos los trabajadores debieran percibir la suma establecida, amén de que nuestra tarea es esencial los 365 días del año..."

Néstor Eduardo Benítez, Secretario General del gremio, dijo: "...Como parte de la nueva conducción, espero que llegue el mandato desde Nación en estos días. La semana próxima habrá una reunión de comisión directiva para definir los pasos por seguir. Además del tema del pago del bono, nuestra lucha fundamental en esta gestión será contra la precarización y el trabajo en negro. Se deben respetar el convenio colectivo y las horas de la jornada laboral. Vamos a insistir con inspecciones acompañados por el Ministerio de Trabajo y Bromatología, a fin de que la actividad se ajuste a la normativa, dado que hay compañeros que aceptan condiciones laborales muy desfavorables por temor a perder lo que es su sustento...", indicó.

DE PANADERA A FUTBOLISTA



Cuando a Romina Pepa Gómez le presentaron la oportunidad de unirse a River, no lo dudó un instante: cerró su negocio de panadería en Córdoba y empacó sus maletas para mudarse a Buenos Aires. A sus 33 años, la figura emblemática del fútbol femenino en su provincia, con más de 20 títulos obtenidos con Belgrano, así como murales y camisetas con su imagen, logró finalmente cumplir su sueño de vivir del deporte.

SANTA FE.

LA PROVINCIA COMENZÓ A FISCALIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL ACUERDO DE PRECIOS JUSTOS EN PANADERÍAS



La Secretaría de Comercio Interior y Servicios comenzó a fiscalizar el cumplimiento del acuerdo con las asociaciones de Industriales Panaderos de Santa Fe y Rosario

El Ministerio de Producción Ciencia y Tecnología, a través de la Secretaría de Comercio Interior y Servicios, comenzó a fiscalizar el cumplimiento del acuerdo celebrado entre el Gobierno Nacional y las asociaciones de Industriales Panaderos de Santa Fe y Rosario para implementar el programa "Precios Justos en Panaderías". El mismo establece la venta del kilo de una

variedad de pan a un precio de referencia de 680 pesos, medida que alcanza a 140 bocas de venta a lo largo y ancho de la provincia.

Los locales alcanzados son aquellos que están agrupados en las cámaras provinciales del sector panadero e incorporados en la Federación Argentina de Panaderías, que han suscripto un convenio con el Gobierno Nacional por el cual reciben la harina subsidiada del Fondo de Estabilización del Trigo Argentino (FETA) a cambio de establecer dicho precio.

Al respecto, el secretario de Comercio Interior y Servicios, Juan Marcos Aviano, se manifestó al momento de encabezar la verificación del acuerdo: *"...Comenzamos en Rosario y Santa Fe a fiscalizar el cumplimiento de Precios Justos en Panaderías, principalmente la exhibición de cartelera, ya que hay un compromiso explícito y certero de las dos cámaras de Industriales Panaderos de nuestra provincia en vender el pan a 680 pesos el kilo en este mes de septiembre y a 715 pesos a partir de octubre..."*

LA PAMPA, METILEO.

INAUGURARON UNA PANADERÍA SOCIAL EN METILEO



El 25 de setiembre la comunidad de Metileo asistió a la inauguración de la sede propia de la panadería social, dependiente del municipio. El intendente Juan Carlos Pavoni estuvo en el acto oficial, la obra fue desarrollada por la comuna a lo largo de un año.

En la panadería -que fue impulsada por el intendente en 2017, en un local alquilado- trabajan cuatro mujeres, que producen panificados y facturas. A ese plantel se suma una cuarta persona, encargada de la distribución en varios comercios locales.

ENTRE RÍOS, URDINARRAIN.

EL PANADERO DEL PUEBLO SE CONVIRTIÓ EN MEME



Un hombre de unos 82 años frente a la cámara de una chica que maneja un TikTok que sube historias de Urdinarrain, el pueblo en el que viven en el sur de Entre Ríos. El panadero toma una tortita negra con la pinza y la ofrece a la cámara mientras se queda congelado por 5 segundos.

El video fue subido a la red y obtuvo cerca de 2 millones de visitas. Antonio Magnin, el hombre del viral, es nacido y criado en Urdinarrain. Tiene 82 años y toda una vida en el pueblo que lo vio nacer. Era de familia humilde, de las que trabajan en el campo, cuando él tenía 28 empezó a formarse como panadero.

Pasaron los años y surgió la chance de tener el local propio a comienzos de la década del 70. *“...Mi mamá siempre fue como la que impulsó todos los proyectos de la familia –cuenta Corina Magnin, hija del matrimonio y también panadera-. Y siempre le insistía a mi papá para*

que abra un negocio por su cuenta...”.

La panadería de los Magnin se llamó Ceferino, los hijos Magnin crecieron y se incorporaron al negocio familiar. Es que la única que queda que todavía usa este tipo de combustión para cocinar. Todas las tardes se prende el horno que ya tiene casi unos 100 años de antigüedad, usan unos 1.500 kilos de leña por día.

Cuando Antonio le dejó el mando de la cuadra a Bernardo, su hijo, hubo algunas modificaciones en las opciones de la panadería. Se siguieron vendiendo las tortitas de “80 golpes” tradicionales en Entre Ríos, el pan del día, las facturas y las tradicionales tortitas negras (en el pueblo también las llaman caras sucias). *“...Fuimos probando recetas todo en forma autodidacta. Así, agregamos donas y churros que salen calentitos en el momento...”*, comenta su hijo.

También aggiornaron la panificación clásica y ofrecen pan con semillas, de salvado y prepizzas. *“...Desde la pandemia mucha gente se lanzó a hacer panes y dulces en sus casas - explica Corina-. Es por eso que diversificamos la oferta para poder llegar a mayor cantidad de clientes. Por ejemplo, yo armo unos pebetes y me voy a la puerta del sector industrial del pueblo a ofrecerlo en los almuerzos...”*.

Aún con las viejas tradiciones de pueblo, Ceferino tiene reparto de pan por las calles de Urdinarrain. Primero fue con un carro a caballo. Y desde la década del 90 en camioneta. *“...Voy casa por casa dejando los pedidos. Algunos ya los conocemos bien y saben lo que quieren -relata Corina-. Además, siempre llevo mercadería de más y cuando tocamos timbre siempre puedo vender algo más...”*.

Dos veces por año, la cuadra Ceferino prepara una opción especial para sus clientes. Ya desde la época de Antonio lo hacían y la receta se mantuvo intacta y llegó hasta su hijo Bernardo. La primera fecha es en octubre para el Día de la Madre (el tercer domingo de ese mes). En esos momentos, la tradición de la panadería dice que sale una partida de panes dulces para compartir la tarde de ese fin de semana. *"...Son unos 70 que hacemos solo para ese domingo y se venden casi al instante..."*, explica Bernardo.

Después, ya empiezan a hornear los panes



dulces durante el mes de diciembre. Allí salen varias tandas diarias que son devoradas por clientes tradicionales y por los nuevos que se acercan por el boca a boca.

RÍO NEGRO, SAN CARLOS DE BARILOCHE

RAPANUI FUE ELEGIDA ENTRE LAS 10 MEJORES DEL MUNDO



Las guías elaboradas por la revista culinaria Taste Atlas son muy valoradas alrededor del mundo. Es por esto que cuando un local de Bariloche fue seleccionado entre los "10 sitios de postres más legendarios del mundo", la noticia no tardó en viralizarse.

El elegido por la guía fue la chocolatería Rapanui, ubicada en San Carlos de Bariloche. *"...El ámbito de los postres, con sus intrincados pasteles y dulces, a menudo desdibuja la línea entre el arte culinario y la ciencia; la precisión y complejidad requeridas en su creación se parecen más a experimentos metódicos que a una cocina de forma libre..."*, describieron para justificar su decisión. *"...Estos santuarios elaboran los pasteles, pasteles y dulces más reconocibles con pasión y exactitud..."*, agregaron.

Sobre el local barilocheño, aseguraron que *"...utiliza cacao de primera calidad, ofreciendo un sabor rico e indulgente que es un verdadero placer para los amantes del chocolate..."*.

BUENOS AIRES, BOLÍVAR.

INTERNOS DE LA UNIDAD 17 ELABORARON PAN Y FACTURAS A BENEFICIO DE UNA ESCUELA RURAL



En la Unidad Penitenciaria Nº 17 se elaboró el pan y las facturas para el "Primer Encuentro Regional de Danzas y Folklore" a beneficio de la Escuela Primaria Nº 17 de la localidad de Unzué, Partido de Bolívar.

En el marco de la ley de Voluntariado Social y respetando todas las normas de bioseguridad, los internos que a diario trabajan en panadería pusieron a disposición su trabajo voluntario a fin de colaborar con una escuela rural.

"...Es un granito de arena que para nosotros significa mucho...", así lo manifestó uno de los internos en referencia a esta donación que ha contribuido para que un establecimiento educativo recaude los fondos necesarios a fin de afrontar distintas necesidades cotidianas.

Vale destacar que la panadería de la Unidad 17 cuenta con habilitación municipal y cada uno de los internos panaderos poseen la correspondiente libreta sanitaria tras haber cumplimentado el curso de "Manipulador de Alimentos".

BUENOS AIRES, F.I.P.P.B.A.

Raúl Santoandré:
"...Comprar facturas o pan ya es un lujo..."



Raúl Santoandré
FIPPBA

"...La docena de factura puede llegar a 3 mil pesos y un sándwich de miga, a 600 pesos la unidad, y el consumidor ya ni los puede comprar...", sostuvo el presidente de la Federación Industrial Panaderil de la provincia de Buenos Aires.

El presidente de la Federación Industrial Panaderil de la provincia de Buenos Aires Raúl Santoandré dialogó con Eduardo Serenellini sobre el aumento del pan y el precio de las facturas: *"Comprar facturas o pan pasó a ser un lujo. Hoy no hay valores actualizados y se pierden las ventas"*, explicó.

SAN JUAN.

ESCRACHAN A UNA PANADERÍA POR VENDER UNA TORTITA CON CACA DE RATA



Una sanjuanina escrachó en redes sociales a una panadería en la que compró una tortita que dentro tenía una sorpresa.

Se trata de Patricia Espejo quien dio a conocer en Facebook que compró una tortita en Le Croissant, local ubicado en avenida Rawson entre Mitre y Rivadavia, y al abrirla halló una mancha dentro de esta panificación, era excremento de rata.

Lo dió a conocer Facebook para que otras personas no sufran esta situación. "...Gente, el que tenga ganas de comer pan, facturas, tortas, etcétera, no compren acá, es una mugre. Con esto me encontré hoy y gracias a Dios tengo la costumbre de abrir las tortitas o semitas, tenía caca de rata...", advirtió la sanjuanina.

C.A.B.A.

JOSÉ SÁNCHEZ ASUMIÓ UN NUEVO MANDATO AL FRENTE DE LA U.P.P.A.



Después de los comicios celebrados el pasado 25 de agosto este martes 27 de setiembre se produjo la asunción de nuevas autoridades electas para el período 2023-2027

El acto de asunción tuvo lugar en la sede gremial y contó con la presencia de trabajadores, delegados y dirigentes. Sánchez pronunció su discurso en favor de la capacitación, como uno de los ejes centrales de su gestión. También habló de seguir las discusiones con

los miembros paritarios y luchar porque se reanuden las atenciones médicas en la Obra Social OSPEP.

Acompañan a José Luis Sánchez en la comisión directiva Leonardo Alarcón, como secretario adjunto; Daniel Rodríguez, como Secretario Gremial; Oscar Benítez, como Secretario de Finanzas; Andrea Merele, como secretaria de actas.

C.A.B.A.

LA ORIGINALS MEDIALUNAS DE NUNA & CO



Si hay una factura amada por los argentinos es la medialuna y por eso los clientes son muy exigentes cuando las prueban. Nuna & Co, que hace medialunas muy originales

Esta panadería es de las primeras que está especializada en medialunas de distintos sabores y presentaciones, aunque además ofrece otras cosas deliciosas. Nuna & Co abre de lunes a viernes de 7:30 a 19 y está ubicada sobre Marcelo T. de Alvear 772, C.A.B.A. También tienen otra sede en Av Libertador

2735, Olivos, que abre de lunes a domingo de 8.30 a 19.

Ofrece una amplia variedad de medialunas, entre las que se destacan las clásicas (de manteca, salada, con pastelera, con dulce de leche y con membrillo), las bañadas (en chocolate, canela y nuez y oreo, entre otras) y las especiales (con Nutella, marroc o manzana, entre otras). También ofrecen sándwiches, tartas, panes, alfajores, chipa, masitas y una amplia variedad de tortas.

BUENOS AIRES, MAR DEL PLATA.

"CERRADO POR NO PODER MANTENER LOS PRECIOS": EL TRISTE CARTEL DE UNA PANADERÍA DE ROCA Y DORREGO



Una panadería de Mar del Plata cerró por no poder mantener los precios y colocó un triste cartel. Siete empleados se quedaron sin trabajo en medio de la crisis económica.

"...Cerrado por no mantener los precios. Liquidación del 20% solo en efectivo...", reza el cartel ubicado en un comercio de Roca y Dorrego. Según Alexandra, una empleada del lugar, todos cobrarán una indemnización. "...Se iba mucho el alquiler, la gente no podía pagar tanto la mercadería...", expuso la mujer. Y agregó: "...Yo hace 5 años que trabajo acá y me piden el teléfono para ayudarme a conseguir trabajo..."

JUJUY.

ESTUDIO SOBRE EL IMPACTO DEL SODIO EN PRODUCTOS DE PANADERÍA

El trabajo de investigación fue abordado ante los ediles capitalinos por la directora de Seguridad Alimentaria de la Municipalidad de San Salvador de Jujuy, Lic. Gabriela Saab.



Al respecto, el concejal José Rodríguez Bárcena, Pte. de la comisión de Cultura, Educación y Turismo, afirmó: *“...Esto es para poder tener en claro como incide en cuanto a porcentajes la aplicación de sodio en esta producción y el impacto que tiene en la salud de las personas...”*.

Por su parte, la Lic. Mónica Guanuco, autora de la investigación, destacó: *“...Mi trabajo final consistió en determinar la cantidad de sodio en productos de consumo masivo, en el mismo se detectó que un gran porcentaje de las panaderías muestreadas elabora el producto con alto contenido de sodio, de acuerdo a lo que marca la legislación vigente. Se visitaron 40 establecimientos en dos oportunidades con una diferencia de 7 días y se determinó que el*

porcentaje del primer muestreo fue de un 80% y en el segundo un 75% que elaboraban el pan con alto contenido de sal. La OMS tiene como objetivo llegar a que los habitantes consuman 5 gramos de sal por día, ya que actualmente el consumo es de 12 gr. por habitante...”.

Por último, la directora de Seguridad Alimentaria, Lic. Gabriela Saab, remarcó que *“...es un trabajo muy importante sobre productos de panificación, porque son productos que se venden a granel, ya que no están envasados y están por fuera de la ley de rotulado nutricional. Es por eso que estamos nosotros para verificar que se agregue realmente el sodio en las proporciones que dice el código alimentario argentino...”*.

tratados este viernes podemos informar que se destacó el informe sobre las reuniones que tuvieron con el Jefe de Control Comunal de La Matanza, con el Director de Bromatología, con el Intendente Fernando Espinoza así como la

invitación para compartir un evento con el Gobernador de la Provincia Axel Kicillof.

Vale la pena destacar que, terminado la reunión semanal, los integrantes de la Comisión Directiva evaluaron los últimos preparativos para la despedida de año que se llevará a cabo en la sede el día domingo 26 de noviembre a partir de las 21 horas. Prometen una “fiesta para panaderos hecha por panaderos”.



CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS UNIDOS
DE MATANZA SUR





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR



SOSTENIBILIDAD, UNA DE LAS CLAVES PARA LA PROYECCIÓN EN EL MERCADO DEL PAN



A medida que la sostenibilidad se convierte en una preocupación clave para los consumidores, el mercado del pan está adoptando prácticas respetuosas con el medio ambiente. Esto incluye obtener ingredientes

de proveedores sostenibles, reducir el desperdicio de alimentos y utilizar materiales de embalajes ecológicos.

El mercado mundial del pan, y sus derivados, está experimentando cambios significativos impulsados por las preferencias de los consumidores y las tendencias dietéticas. Salud y bienestar, opciones vegetales, variedades sin gluten, panes tradicionales y artesanales, innovación y sostenibilidad son algunas de las tendencias clave que están dando forma a este mercado. A medida que los consumidores continúan buscando opciones de pan más saludables y diversas, se espera que el mercado continúe evolucionando y adaptándose para satisfacer sus necesidades.

BUENOS AIRES, OLAVARRÍA.

EL KILO LLEGARÁ A \$1.000



El Centro de Industriales Panaderos de Olavarría confirmó que se producirá un nuevo incremento en el precio de todos los productos de panadería.

El Centro de Industriales Panaderos de Olavarría (CIPO) confirmó que la próxima semana llegará un nuevo aumento del 8% en el precio del pan y sus derivados a raíz de las subas en el costo de los principales insumos del rubro, en esta oportunidad, el precio del pan quedará en aproximadamente 900 y 1.000 pesos.

Asimismo, tal como aumentarán todos los productos de panadería, también subirán las facturas y la docena quedará en \$2.000. Por su parte, el kilo de bizcochos pasará a costar \$3.000 pesos y los sándwiches de miga \$4.000.

Según sostuvieron, este nuevo aumento deviene -principalmente- de las actualizaciones de los sueldos de los empleados de las panaderías, así como la devaluación del 22% que se produjo luego de las PASO de agosto.



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

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

PRESENTES EN EL ACTO POR LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA NUEVA LÍNEA DE PRODUCCIÓN EN LA PLANTA DE BIMBO EN PILAR



Nuestro Secretario General, José Wetzel y el Secretario Adjunto, Gonzalo Wetzel fueron invitados al evento por el Gerente General de Bimbo Argentina, José Zavalía Lagos y por el Gerente Superior de Recursos Humanos, Fernando Devesa.

También participaron el Secretario de Industria y Desarrollo Productivo de la Nación (José Ignacio de Mendiguren), la Embajadora de México en Argentina (Lilia Eugenia Rossbach Suárez), la Subsecretaria de Industria de la Nación (Priscila Makari), el Subsecretario de Desarrollo Comercial y Promoción de Inversiones de la provincia de Buenos Aires (Ariel Aguilar), la Secretaria de Desarrollo Económico de la municipalidad de Pilar (Claudia Juanes), el Secretario Gremial del Sindicato de Trabajadores de la Industria de Alimentación de Pilar (Daniel Leo) junto

con los delegados Fernando Osuna y Aníbal Goy.

Grupo Bimbo invirtió US\$100 millones para ampliar su producción de pan de molde en la que representa la inversión más grande de la compañía en sus 28 años de historia en la Argentina, que aspira a incrementar significativamente su capacidad de producción y, por lo tanto, la generación de nuevos puestos de trabajo.

Desde 2020, las plantas de Bimbo en Argentina comenzaron a operar al 100% con energías renovables, convirtiendo a la empresa en la primera del sector alimenticio en cumplir esta meta en el país. Además ninguno de los panes de la marca lleva sellos de etiquetado frontal, debido a la innovación de las recetas y la mejora del perfil nutricional.

El S.O.P.S.T.E. siempre presente.



PANADEROS

WETZEL
CONDUCCIÓN

CONSUMO DE PAN EN EL MUNDO

El pan es un alimento básico que fue consumido por el 80% de la población mundial durante el año 2022. Entre 2018 y 2022 el mercado del pan registró una tasa de crecimiento anual del 2% en nuevos lanzamientos de sus derivados.



Considerando el informe "Global Trends in Bread and Bread Products" publicado por Innova Market Insights, la creciente demanda de opciones más saludables es una tendencia destacada en el mercado del pan.

Los consumidores continúan poniendo más énfasis en la salud y buscan productos elaborados con cereales integrales, ingredientes naturales y contenido reducido de azúcar. Esto ha llevado al auge de tipos de pan artesanal y especial, como el pan de masa madre y el multicereales, que se perciben como alternativas más saludables. Es más probable que Asia prefiera panes con beneficios adicionales para la salud que el promedio mundial.

Y la gran pregunta que nos hacemos ¿cuáles son los países que más pan consumen en el planeta? De acuerdo a World of Statistics, este el ranking: India: 1.75 kg, Nigeria: 2.26 kg, Brasil: 2.88 kg, Indonesia: 4.7 kg, China: 5.83 kg, USA: 17 kg, África del Sur: 25.8 kg, Japón: 28.3 kg, México: 33.5 kg, Reino Unido: 37 kg, Arabia Saudita: 39 kg, Eslovenia: 39 kg, Italia: 44 kg, Austria: 46 kg, España: 46 kg, Bélgica: 47 kg, Suiza: 48 kg, Francia: 50 kg, Noruega: 52 kg, Rusia: 54 kg, Suecia: 54 kg, Luxemburgo: 55 kg, Finlandia: 55 kg, Alemania: 57 kg, Países Bajos: 60 kg, Hungría: 60 kg, Irlanda: 68 kg, Grecia: 70 kg, Dinamarca: 70 kg, Polonia: 70 kg, Portugal: 70 kg, Argentina: 72 kg, Chipre: 74 kg, Ucrania: 88 kg, Bulgaria: 131.1 kg, Serbia: 135 kg, Turquía: 199.6 kg,

BUENOS AIRES, LA PLATA.

GARRO PASÓ POR UNA PANADERÍA DE LA PLATA Y SE PUSO A AMASAR PAN: "...ESTO ES UN RECONOCIMIENTO AL LABURANTE..."



El intendente platense Julio Garro, quien va por su reelección este próximo 22 de octubre, pasó por una reconocida panadería y allí se puso a hablar con el dueño del local, quien lo invitó a probar "amasar" y se puso manos a la obra

En la panadería Grillo de 2 y 65, recibieron una grata sorpresa: el intendente Julio Garro llegó y destacó: *"...Son momentos especiales, pero sobre todo esto es un reconocimiento a Grillo, como un laburante que es sumamente solidaria..."*.

Luego dijo que *"...ojalá tengamos muchos Grillo en la ciudad, porque esta gente es de compromiso, de laburo, y mucha solidaridad. Parece que hayan nacido con esta vocación, estamos felices. Acá realmente la pasó muy bien..."*. Finalmente mostró cómo "amasa" el pan salvado. *"...Esto es lo que te comés como pan salvado..."* aseguró entre risas enseñando la técnica que aprendió en su visita.

ENTRE RÍOS, NOGOYÁ.

ASÍ ES LA PANADERÍA DE LA FAMILIA DE EMILIA MERNES



Antes de triunfar como cantante, Emilia Mernes trabajó en la pequeña panadería de su familia, en su pueblo natal. Sin embargo, la joven de Entre Ríos convenció a su mamá para que la apoyara a cumplir su sueño y pudiese dedicarse por

completo a la música.

En una entrevista que realizó en su paso por España, Emilia Mernes recordó las palabras de su madre. *"...Me dijo: te damos una oportunidad, en el caso de que te vaya mal te volvés a la panadería a amasar medialunas..."*, aseguró. También señaló que trabajar allí no es nada sencillo. *"...Es súper sacrificado, yo lo*

vi a mi padre toda la vida madrugar, son muchas horas, se ha aplastado la mano, lo admiro muchísimo...", dijo la cantante.

Recientemente, una fanática de la cantante visitó la panadería de la familia y grabó todo para compartirlo en TikTok. El video de su paso por "El Boulevard" se hizo viral y acumuló más de 30 mil 'me gusta' en pocos días, así como también cientos de comentarios. *"...Vinimos a Nogoyá por la panadería de la familia de Emilia Mernes..."* dice Greta Stegemann en su publicación. Con su teléfono mostró el interior del local y todos los productos alimenticios que venden allí.

Además, hizo énfasis en cada uno de los cuadros y objetos decorativos dedicados a la famosa cantante.



LAS RAZONES POR LAS QUE NUESTROS CLIENTES DEBERÍAN INTRODUCIR PAN DE MAÍZ EN SU DIETA

El pan de maíz se consume desde hace siglos. Su dulzor, su esponjosa miga y el color amarillo que lo caracteriza crean un curioso contraste cuando lo comemos. En algunas panaderías, le añaden cúrcuma para potenciar el color. Suele mezclarse en su elaboración con harina de trigo para aportarle ligereza y su corteza crujiente lo convierte en todo un manjar.

Su formato suele ser siempre en hogaza convirtiéndolo en un gran aliado para nuestra alimentación, ya que nos ayuda a mantener el peso y a llevar mejor las digestiones. *“...Todo esto se debe a la gran cantidad de almidón que contiene, lo que le da un efecto saciante y calma esa sensación de hambre durante más tiempo, controlando que podamos picar entre horas. El hecho de tener un bajo contenido en gluten también contribuye a una digestión más*



fácil...”, comenta un panadero y pastelero con muchos años de experiencia.

Este pan es rico en zinc, un mineral indicado para la fotoprotección de la piel contra los rayos ultravioleta. Es así a tal punto que muchos filtros solares, con un amplio

espectro de protección UV, usan para su desarrollo óxido de zinc. Tiene influencia, sin duda, al ser rico en carotenoides y retinoides. Es un alimento perfecto para deportistas ya que aporta grandes dosis de energía, favorece la recuperación muscular y ayuda a controlar la insulina, y el colesterol malo.

Por último vale la pena resaltar que el pan de maíz cuenta con gran cantidad de vitaminas y minerales como magnesio, zinc y potasio, además de hidratos de carbono y fibra, ideal para combatir el estreñimiento.

JUJUY.

VOLVERÍA A AUMENTAR EL PAN ANTES DE FIN DE AÑO

Por el incremento del valor de las materias primas, desde el Centro de Industriales Panaderos indicaron que es probable una nueva suba.

Luis Cucchiario, integrante del Centro de Industriales Panaderos, adelantó que es probable que un nuevo incremento impacte en el sector antes de fin de año, considerando la suba de las materias primas. *“...No creo que llegemos a fin de año con esta lista de precios...”,* planteó. En ese sentido, sostuvo que *“...los precios siguen aumentando, los de la harina, el azúcar, los huevos, la levadura y la materia grasa...”,* detalló.

“...Todo aumenta, el pan se mantiene estable por el momento, no hay variación, pero seguramente que no va a durar mucho tiempo eso, desgraciadamente...”, expuso.

C.A.B.A.**LA PASTERÍA QUE HACE LAS MEJORES COOKIES DE PISTACHO Y FRAMBUESA**

En esta ocasión, se compartirá una pastelería que está muy de moda y se generan largas filas para ingresar. Se trata de Betular Patisserie, que hace las mejores cookies de pistacho y frambuesa.

Este pintoresco local se ubica en el barrio de Villa Devoto, más precisamente en Mercedes 3900. Su horario de atención es todos los días de 9 a 20.30 hrs. La pastelería del conocido chef Damián Betular es furor para los amantes de lo dulce. Es realmente tanto el impacto que generó desde su apertura que, la fila que se hace tanto fines de semana como días habituales, es interminable.

Hay quienes esperan más de una hora para ingresar, incluso yendo extremadamente temprano. Al ingresar, nos encontramos con un mostrador muy grande en donde se dividen alfajores, cookies, macarons y demás cosas de panadería.

CATAMARCA.**INAUGURACIÓN DE LA PANADERÍA SOCIAL “EL HORNO DE DON KELI”**

Este nuevo emprendimiento queda ubicado en Villa Cubas y se pudo concretar a través del programa del municipio “Mi primer impulso”, que es llevado adelante desde la Secretaría de Salud, Desarrollo Humano y Políticas Sociales.

La panadería se engloba en el programa 'Mi Primer Impulso', en donde el municipio y los emprendedores, en este caso el emprendedor, hacen un aporte para poder llevar adelante esta panadería que también va a fabricar y va a tener una boca de expendio del pan que van a elaborar.

Miguel Pedraza, propietario de la Panadería, comentó: “...estoy agradecido al intendente por haberme cumplido el sueño de tener mi propio emprendimiento, esta panadería es un negocio familiar, entre mis hijas y yo. Estoy feliz por esta oportunidad, ya que toda la vida me dediqué a ser panadero...”

Por su parte, Leandro Quiroga Barros, director de Economía Social, señaló que “...esto no pudo haber sido posible sin el apoyo del intendente y del secretario, Alberto Natella, sabemos que este negocio dará sus frutos, porque aparte contiene a cinco trabajadores que podrán llevar el pan a su mesa, así que estamos muy contentos y seguimos apostando a nuestros emprendedores y a la economía social que claramente puede ser una salida para todos y todas...”.

BUENOS AIRES, HURLINGHAM.

LA PANADERÍA DE HURLINGHAM QUE MARADONA VISITABA TODOS LOS AÑOS



La panadería de Hurlingham Los Pinos (ubicada en Jauretche 947) es un clásico elegido por todos los vecinos por su amplia oferta pastelera que incluye: pan de masa madre, tartas, sandwich de miga, chipá, budines, lemon pie, cheese cake, alfajores de lino, centeno, rellenos con limón, palmeritas, panes de molde, croissant, con la opción de rellena de nutella, cookies de chips, de avena y chocolate, con pera, roll de canela, barquitos, canastitas de hojaldre con merengue italiano y la opción de rellenos de nutella, lemon pie, dulce de leche y pistachio, opciones sin tacc, medialunas éclair rellenos de dulce de leche, pastelera, pistacho, mousse de chocolate, cannolis, New York roll, y mucho más.

Pero un dato para muchos desconocidos, es que el mismísimo Diego Maradona, visitaba este lugar una vez por año para comprar los stollen.

¿SABÍAS QUE LOS CROISSANTS SON DE VIENA Y NO DE FRANCIA?

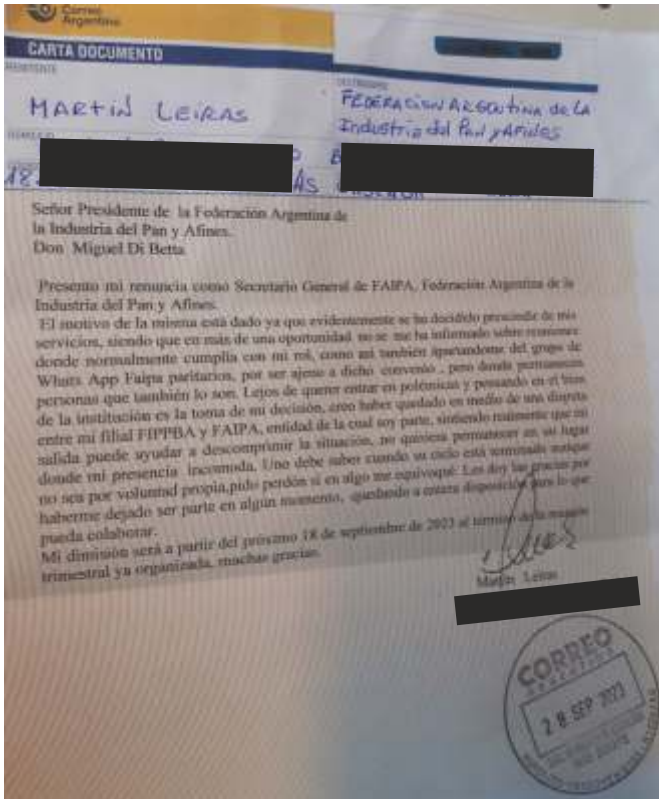


La palabra croissant en francés quiere decir creciente, en el sentido de cuarto creciente lunar y se refiere a la forma original del bollo. Pero el primer nombre que tuvieron los croissants fue kipferl o hörnchen, que significa media luna en austriaco y en alemán. Es una masa elaborada a base de levadura, manteca o margarina. Pero al volverse famoso tiene infinidad de versiones para su receta.

Casi todas las versiones coinciden a la hora de explicar el origen de esta pieza de panadería en la Austria del siglo XVII. Esta pieza de panadería es de origen austriaco, aunque posteriormente su versión hojaldrada se desarrolló en Francia. Y desde allí inició su proyección mundial.

LAMENTABLEMENTE SIGUE LA GRIETA ENTRE LOS PANADEROS DE LA FEDERACIÓN ARGENTINA (F.A.I.P.A.)

A la Redacción de la Revista EL GREMIO PANADERO llegó una copia de la Carta Documento enviada por Martín Leiras (ahora ex Secretario) expresando los motivos de su renuncia a la F.A.I.P.A.



Carta Documento con la renuncia

Según lo manifestado en dicha misiva, *“...el motivo está dado ya que evidentemente se ha decidido prescindir de mis servicios...”*, lo cual es muy preocupante ya que Di Betta manifestó más de una vez que los que manejan la institución son el presidente y el secretario. Para ahondar en detalles intentamos comunicarnos con algunos dirigentes pero todos se niegan a hablar en público, solo dicen “off de record” que ahora el presidente se estaría apoyando mucho más -tal como corresponde- en sus asesores legales y contables.

Volviendo a los motivos de la renuncia de

Martin Leiras (actual Tesorero de la F.I.P.P.B.A. y Presidente del C.I.P. de Lanús) es llamativo que, habiendo sido un férreo defensor de Di Betta (a tal punto de haber viajado a Mendoza a festejar el cumpleaños de su Sra., por supuesto con todos los gastos pagos por la provincia), ahora exprese que *“...no quisiera permanecer en un lugar donde mi presencia incomoda...”*.

Lamentablemente hasta aquí podemos informar, deseamos fervientemente que la institución pueda superar la grieta en la que está sumergida y que su máxima autoridad tenga la habilidad de lograr la unidad tan deseada.



Izquierda, Raúl Santoandré
Derecha, Martín Leiras

BUENOS AIRES, EZEIZA.

LA VIDA DE UN PANADERO PARTICULAR

Darío Santillán, panadero de Ezeiza, amasa el pan tanto como su idea de una sociedad con cultura del trabajo

Darío Santillán tiene 45 años, una esposa y tres hijos de 12, 8 y 5 años. Tan solo hace tres años que es dueño de la panadería. Trabajó desde que era un muchachito. "...Sé lo que es no tener...", afirma, el padre fue quien lo inició en la panadería al pedirle que lo ayudara.



(sonríe). Pero el trabajo es muy duro.

- ¿Hay crédito?

- Había y nadie estaba enterado. Hay municipios y cámaras que funcionan como 'rapipagos'. Te cobran por ser socio pero falta información. Los créditos van de 60 a 400

A las tres de la madrugada de cada día se prenden las máquinas para hacer la masa. Vuelcan las bolsas de harina. Se echa la levadura, se amasa, alguien enciende el horno. Una cortadora va trozando. A las 6 se empieza a atender en el mostrador. Otros hacen el reparto. "...Las panaderías se han transformado. Ahora hay cafetería, se venden pizzas y empanadas, rotisería. No existe más la panadería de antes. Había que aguantar frente a todo lo que ha pasado. El que trabaja sabe hacer de todo en sus ocho horas de jornada..." comenta.

millones de pesos para la compra de herramientas de pymes. Hay un Fondo de Garantía de la Provincia de Buenos Aires. Recursos que el Estado te da para crecer. "...Otra medida muy importante es la sancionada por Diputados del Primer Empleo Pyme. Exime el 100 por ciento de las contribuciones patronales durante dos años. Es cambiar los planes sociales por empleo formal..."

- ¿Las herramientas son muy caras?

- Esto cuesta muchísimo. Hay que endeudarse. Yo sigo pagando créditos. Es desgastante. Pero es lo que sé hacer, lo que aprendí.

- ¿Y las últimas medidas del ministro Massa?

- La devolución del IVA, sinceramente, creo que va influir en un aumento del poder adquisitivo de salarios. Va a alcanzar un poco más la plata.

- ¿Se aprende mirando?

- Vos te reirás pero la panadería es una escuela de oficio. El pastelero te enseña la pastelería. No tuviste que pagar una cuota de nada. La gran mayoría no hizo ningún curso. Se hicieron panaderos aquí adentro.

- ¿Han cerrado panaderías?

-No. Pero las ventas de los derivados (facturas, tortas) han bajado bastante.

- ¿Y las panaderías clandestinas?

Son otras 15.000 en la provincia. No es lo mismo pagar impuestos, como nosotros, que los que no pagan nada. Pero el gobierno lo acomodó: el que no paga no puede acceder a la bolsa subsidiada.

- ¿Tus hijos te seguirán?

- El más chico agarra la masa o se pone a barrer

- ¿A cuánto venden el kilo de pan en Ezeiza?

Entre 720 y 800 pesos. Las facturas entre 1.800 y 2.000 pesos. Llegamos a tener el pan a 560 pesos cuando había subido a 800. Es una realidad.

SANTA FE, PUJATO.

SCALONI PROMOCIONÓ LA PANADERÍA DE SU HERMANA Y SE VOLVIÓ TENDENCIA

“...¿Ella cree que porque yo le haga promoción va a vender más? ¿Quién le va a ir a comprar si está en Pujato?...”, bromeó el técnico de la selección argentina Lionel Scaloni durante una entrevista en el stream oficial de la AFA, después de que le pidieran que promocióne la panadería de su hermana.



“...Scala Bakery me parece que es el nombre o algo así. No recuerdo...”, comentó mientras en tono irónico remarcó: “...2600 seguidores y el pueblo tiene cuatro mil... imagínate...”, haciendo referencia su ciudad natal, en donde se encuentra actualmente el comercio de Corina Scaloni.

A partir de allí, los “soldados de Scaloni” hicieron lo suyo y en menos de cuatro días la cuenta de Instagram pasó de tener 2678 seguidores a 168 mil, gracias a los fanáticos que, ni bien escucharon la conversación, buscaron el perfil en la red social y le dieron follow. “...Acá firme siguiendo las órdenes del técnico!! Se ve todo muy rico...”, “...Le hice más caso a Scaloni que a mi mamá...”, y “...Soldado de Scaloni reportándose. acá, siguiendo las órdenes del comandante...”, fueron algunos de los más de dos mil comentarios que recogió el último posteo.

Curiosamente, uno de los seguidores notó un error en los links de la biografía cuando fue a seguir la cuenta de la empresa gastronómica y que, posteriormente, fue modificado: “...En vez de una tienda online tiene un Canva, y el link a WhatsApp no funciona. ¿Cuántas ventas se perdió por no tener una tienda online? Increíble...”.

Lo cierto es que su hermana finalmente logró su cometido. A su manera, el entrenador argentino terminó promocionando su negocio al punto que, en muy poco tiempo, pasó a ser una de las pastelerías con más seguidores del país.

NEUQUÉN.**LOS CHURROS QUE ATRAEN CON NOVEDOSOS SABORES**

Gonzalo Nill, el dueño de El Artesano, la panadería del bajo neuquino que abrió sus puertas en abril de este año ofreciendo diversas propuestas típicas del rubro, entre ellas churros pero con una vuelta de tuerca.

Así, a los relleno con frambuesa que ya se instalaron como opción en diferentes comercios de la ciudad, sumó para diferenciarse otros exponentes de la variedad dulce como batata, membrillo, marroc y manzana con canela, sabor que pegó fuerte entre los adultos mayores que se acercan a su local, ubicado en Fava 417.

El Artesano también buscó salir de lo común al subirse a la tendencia de los churros salados que están teniendo buena recepción en otras geografías y así lanzó los rellenos con queso azul, también conocido. Un gusto particular que tiene sus detractores entre los que no son partidarios del roquefort, pero que va ganando fans día a día cuando Gonzalo invita a una suerte de degustación a quienes ponen un pie en su panadería.

"...Lo que más vendemos son churros, tortas fritas y chipá, ese el podio de nuestro ranking de productos del momento. También vendemos rosquitas, raspaditas o tortitas mendocinas (como le dicen algunos), pan de campo, pan de tira y bollitos que los hacemos a mano, no con máquina. También tenemos pizzetas y prepizzas de harina común y de salvado que vuelan enseguida...", indicó Gonzalo.

MENDOZA, LAS HERAS**LA "PICHONA" TIENE 90 AÑOS Y ATIENDE SU PANADERÍA**

Este emprendimiento comenzó hace 50 años *"...fue realmente difícil..."* pero continuó trabajando en el horno de leña donde cocinó hasta palmeritas que hoy las define como un producto ejemplar de la panadería.

La "Pichona" relató que se levanta temprano *"a las 7 de la mañana me suena el despertador y si no sola me despierto"*, aclaró y prosiguió: *"...hago un poco de estiramiento, me levanto y voy a la panadería..."*. En estos momentos, señaló que le gustan las Matemáticas y que está en la caja. Sobre como se ve en adelante, aclaró: *"...solo le pido a Dios que me dé salud que me dé la posibilidad de seguir haciendo cosas hasta que él me llame y que sea como la voluntad de él..."*.

TIERRA DEL FUEGO, USHUAIA.

LA CÁMARA DE COMERCIO FACILITA ENCUENTRO ENTRE PANADEROS Y EL MUNICIPIO



Con la premisa de unificar criterios en cuanto a los procedimientos de las inspecciones de bromatología y fomentar las buenas prácticas en los controles, se llevó adelante el pasado viernes 1 de septiembre una reunión entre panaderos locales y referentes del Municipio.

Este encuentro, que se realizó en la sede de la Cámara de Comercio de Ushuaia, fue posible gracias al esfuerzo y la colaboración de la entidad gremial empresaria local, que actúa como nexo entre el sector empresarial y las autoridades locales para promover que el sector privado opere de manera más productiva y armoniosa.

En el marco de este encuentro, los panaderos de Ushuaia tuvieron la oportunidad de dialogar con los representantes de la Municipalidad sobre diferentes temas e inconvenientes relacionados con las inspecciones, las normas vigentes de bromatología y los procedimientos necesarios para garantizar la calidad de los productos y la seguridad alimentaria.

SANTA FE, BARRIO CENTENARIO.

CLAUSURARON UNA PANADERÍA POR FALTA DE HIGIENE Y LA PRESENCIA DE ANIMALES DONDE SE ELABORABAN LOS PRODUCTOS



La directora ejecutiva de control general, Milagros Rivadera, confirmó que la clausura de la panadería ubicada en Tarragona y Centenario se realizó porque "...no tenía la habilitación municipal y porque se detectaron plagas, falta de mantenimiento de paredes y no contaba con cielorraso ni el cerramiento obligatorio para la elaboración y producción de alimentos..."

En tanto agregó que "...se detectó la falta de condiciones higiénicas y sanitarias y que había animales domésticos donde se elaboraban los productos que allí se comercializaban...". Por estos motivos, se decomisó la mercadería que se encontraba en el lugar y se labró un acta de infracción.

NOTICIAS POLICIALES



BUENOS AIRES, LA PLATA. Un ladrón cometió un indignante asalto, de donde no solo se llevó efectivo de la recaudación, sino que también se comió mercadería dentro del local. El

lamentable y gravísimo suceso se materializó en una panadería ubicada en la zona de las calles 7 y 89 de Villa Elvira. Hasta allí llegaron los intrusos, ingresaron y de inmediato hicieron saber sus verdaderas intenciones a la única persona que allí estaba, junto a su pequeño hijo. A punta de pistola, la amenazaron y le exigieron la entrega de todos los bienes.

BUENOS AIRES, OLAVARRÍA. Un hombre intentó robar la caja registradora de una panadería ubicada en Av. Trabajadores y Amparo Castro, todo grabado en las cámaras de seguridad.

El ladrón intentó forzar la caja pero esta vez no pudo y se fue del comercio sin nada. Algunos empleados que se encontraban en su puesto de trabajo trataron de seguirlo pero logró escapar.

LA RIOJA. Un hombre falleció en la panadería llamada "Qué Pan", ubicada en Avenida Facundo Quiroga, antes de llegar a Avenida Perón. Al parecer su muerte habría sido por causas naturales.

BUENOS AIRES, LA PLATA. Dos delincuentes, uno de ellos menor de edad, fueron detenidos acusados de intentar robar en una panadería de Hernández. Todo ocurrió cuando efectivos del Comando de Patrullas se encontraban de recorrida por 511 entre 27 y 28, vieron a dos

jóvenes forcejando con tres personas en la puerta del comercio. Los dos primeros habían querido sacarle sus pertenencias a los otros y tratado de entrar al negocio para robar, uno de los ladrones estaba armado con un cuchillo Tramontina.



BUENOS AIRES, MAR DEL PLATA. El hecho se produjo en pleno horario comercial en la panadería ubicada en Cerrito al 1500, entraron una mujer y un hombre armados y robaron dinero y los celulares a los

empleados. Antes de escapar, uno de ellos provocó destrozos en el interior al dar vuelta y arrojar contra el piso un mostrador de vidrio. A la mujer, de 39 años, la encontraron en la zona de Alejandro Korn entre Arana y Goiri y Soler con celulares y dinero, mientras que el hombre, de 25 años, los hallaron en Arana y Goiri y Juramento.

BUENOS AIRES, MAR DEL PLATA. Sucedió en el barrio Fortunato de la Plaza, en hombre de 32 años que amenazó con prender fuego una panadería, ubicada en Castex entre Fortunato de la

Plaza y Carasa, al entender que las facturas que había comprado estaban podridas. Fue aprehendido por personal policial y las autoridades judiciales ordenaron la formación de una causa por amenazas agravadas. El sujeto que no obtuvo respuesta en su reclamo y amenazó a la comerciante de 50 años con incendiar el local, además rompió las ópticas de una camioneta estacionada en el lugar.



BUENOS AIRES, EZEIZA. Dos personas resultaron detenidas por intentar de robar en una panadería ubicada sobre las calles Perito Moreno y Los Pinos. Tienen 26 y



32 años y están acusados de intimidar y amenazar con una aparente arma blanca al empleado del local.

SANTA FE, FRONTERA. Una mujer de 28 años intentó cometer un robo en la panadería ubicada en la Av. Sastre al 400 de la ciudad, la mujer había sido retenida por los propietarios del



comercio tras su intento de sustraer dinero y dos paquetes de bolsas. La panadería estaba siendo atendida por un hombre de 44 años en el momento del incidente y la delincuente afronta cargos de hurto en grado de tentativa.

TIERRA DEL FUEGO, RÍO GRANDE. Principio de incendio en el interior de una panadería. Ocurrió en el local de panificación “Dulces Mimos” ubicado en Obligado al 1100. En



el lugar se encontraban trabajando cuando se produjo el recalentamiento de un horno el cual comenzó a emanar humo. Pudo ser controlado por el personal de la panificadora pero se solicitó la presencia de bomberos para verificar que la situación no pase a mayores.

SANTA FE. La empleada de una panadería de Francia al 3200 sufrió el robo de su moto luego de haber ingresado a su lugar de trabajo. “...Entró un muchacho. La puerta estaba abierta



sin llave y agarra la primera moto que estaba al lado de la puerta y se fue con la moto. Tenemos mucho hartazgo por todos los hechos que suceden en la zona. La policía demoró media hora en venir...” declaró Romina, dueña de la panadería.

RÍO NEGRO, GENERAL ROCA. Asaltaron una reconocida panadería a plena luz del día. El empleado de la panadería “Mónica”, ubicado en calle Evita y Damas Patricias, se hizo presente en la Unidad 21 para



efectuar la denuncia. Según relató el hombre de 35 años un sujeto irrumpió en el local comercial y, a punta de pistola, le sustrajo \$15.000 de la caja registradora y huyó del lugar.

MISIONES, POSADAS. Robaron en una panadería céntrica. El ilícito ocurrió en el local ubicado sobre la calle San Martín entre Ayacucho y San Lorenzo, el



delincuente forzó el ingreso a la panadería “Martina” y su dueña lo descubrió esta mañana cuando fue a abrir el local. Trascendió que el sindicato habría sido captado por el circuito cerrado de la panadería mientras se alzaba con el dinero de la recaudación y hasta habrían comido en el lugar. El detenido es un hombre de 51 años, que vive en situación de calle.

Revista

EL GREMIO PANADERO



INFORMANDO A PANADEROS,
CONFITEROS Y PROVEEDORES



HYDROSOLAR
Tecnología Sustentable



contáctanos



- RESIDENCIAL
- COMERCIAL
- INDUSTRIAL
- AGRO

*Ahorra
en tu
factura!*

11-4089-2819  hydrosolarargentina@gmail.com

 www.hydrosolar.com.ar

PRÓXIMA Edición

Revista EL GREMIO PANADERO Nº 99 – Noviembre 2023

Revista

EL GREMIO PANADERO



Año 21 // Numero 99
Noviembre 2023



www.elgremiopanadero.com.ar