

Revista

EL GREMIO PANADERO



Año 21 // Numero 99
Noviembre 2023



www.elgremiopanadero.com.ar

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

JLP **M** Distribuidora
MUNDO



Seguí 5767 - I. CASANOVA

Tel: 4625-0011

WhatsApp: 1160051540

Instagram: @mundo.harinas

Juan Ángel
Lucero

MATERIAS PRIMAS

PANADERÍAS,
PIZZERÍAS Y
CONFITERÍAS

Larroque 1743 - Banfield
Tel: 4202-6742/6490 * Cel: 15-5877-2727
juanluceroventas@gmail.com



MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS/CONFITERÍAS

11 6434 8276

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS
UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755
González Catán - La Matanza
11 6865 9638

VISITA NUESTRA PÁGINA WEB



www.elgremiopanadero.com.ar



La Revista de los Panaderos

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

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 99
Noviembre 2023



Revista
EL GREMIO PANADERO

AÑO 21 - Número 99
Noviembre 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



COLOMBIA.

PANADEROS BATEN RÉCORD GUINNESS EN EL FESTIVAL DISTRICTAL DEL PAN

EN LA CENTRAL MAYORISTA DE CORABASTOS SE CREÓ EL PAN DE CAFÉ MÁS GRANDE DEL MUNDO.



La central Mayorista de Corabastos realizó el Festival Distrital del Pan, en donde se elaboró el pan de café más grande del mundo con una longitud de 335 metros, utilizando 583 panes

de 60 centímetros de largo y por 11 centímetros de ancho y 10 panes curvos de 60 centímetros de largo.

El propósito de esta actividad es reactivar el consumo de pan en Colombia, que ha disminuido en los últimos años debido al aumento de los precios. *"...Los panes son cada vez más pequeños y caros, eso ha desestimulado el consumo de este rico alimento que nos acompaña en todos nuestros desayunos; por eso queremos que la gente vuelva a comprar panes ricos y económicos..."*, dijo un representante de Corabastos.

El pan de café es un producto tradicional de Colombia que se elabora con harina de trigo, agua, levadura, sal y café. Es un alimento rico en fibra, vitaminas y minerales. El Festival Distrital del Pan contó con la participación de más de 100 panaderías de Bogotá y Cundinamarca. Los asistentes pudieron disfrutar de una variedad de panes, dulces y bebidas típicas.

Los organizadores del festival esperan que esta iniciativa ayude a reactivar el consumo de pan en Colombia y a promover el consumo de productos locales.

EGIPTO.

ENCUENTRAN MOMIA RECUBIERTA DE PAN DE ORO



Un equipo de excavación egipcio anunció este jueves el hallazgo de un sarcófago intacto que contenía una momia recubierta de pan de oro en un pozo de 15 metros de profundidad en la zona de Gisir el Mudir, en la necrópolis de Saqqara ubicada al sur de El Cairo. El Ministerio de Turismo y Antigüedades egipcio publicó la noticia donde detalló que se trata de *"...un gran sarcófago rectangular de piedra caliza, perteneciente a un hombre llamado Heka-Shepes..."*.

MEXICO.

EL “CADÁVER ALIENÍGENA” VIRAL MOSTRADO AL GOBIERNO MEXICANO INSPIRA LA NUEVA VERSIÓN DEL PASTEL

A PRINCIPIOS DE ESTE MES, LAS IMÁGENES DE SUPUESTOS “CADÁVERES EXTRATERRESTRES” MOSTRADAS AL GOBIERNO MEXICANO SE VOLVIERON VIRALES. AHORA UN PANADERO SE METE EN EL DRAMA Y CONVIERTE EL CADÁVER EN PASTEL.



El periodista y ufólogo Jaime Maussan informó que en el Congreso de México se exhibían “cadáveres de extraterrestres no humanos”. Como resultado, Internet se volvió loco con rumores y teorías sobre los supuestos restos

de 1.000 años de antigüedad.

“...Estos especímenes no forman parte de la evolución de nuestro mundo...”, afirmó Maussan, testificando bajo juramento. “...No fueron recuperados de un depósito de chatarra de ovnis. Fueron encontrados fosilizados en una mina de musgo de diatomeas...”.

Un panadero está aprovechando al máximo la sensación viral mostrando sus impresionantes habilidades para hacer pasteles con su propio cadáver alienígena comestible. Ben Cullen es conocido como el pastelero más creativo del Reino Unido y su última creación demuestra por qué merece ese título.

MEXICO.

MOTO-PANADEROS RECORREN LOS HOGARES EN EL VALLE DEL MEZQUITAL



Las panificadoras o panaderías del Valle del Mezquital, han adoptado estrategias de venta, con motocicletas donde les colocan una canasta o caja, para la venta de pan de dulce y bolillo.

Los operadores de las moto-panaderos, recorren las calles, colonia, y comunidades, de los municipios para ofertar sus productos en las casas, donde los vecinos esperan para poder disfrutar de un pan recién horneado. La mayoría de las motopanaderos, colocan una bocina en sus automotores para promocionar los panes salados, danés, español y francés; es común escuchar cuando se acercan a las casas la canción de

Tin Tan “El Panadero con el Pan”.

Los panaderos informaron que esta novedosa forma de repartir los panes genera empleo, así como derrama económica en las comunidades, donde se emplean los motociclistas.

ARMENIA.

DESCUBREN RESTOS DE UNA PANADERÍA DE HACE 3.000 AÑOS

ARQUEÓLOGOS LO HALLARON EN METSAMOR DONDE TODAVÍA HAY RESTOS DE HARINA DE TRIGO

Las percepciones iniciales apuntaban a cenizas, pero una investigación más profunda reveló un tesoro culinario: restos de antigua harina de trigo.

A medida que profundizaron, descubrieron que la estructura alguna vez fue una importante panadería y que restos de la antigua harina estaban esparcidos por el lugar, lo que marcaba su presencia en numerosos hornos.



La línea temporal operativa de la panadería se sitúa entre los siglos XI y IX a.C., principios de la Edad del Hierro, el edificio podría haber sido un lugar ceremonial o de reunión, y luego reutilizado para almacenamiento.

PALESTINA.

AMONTONAMIENTO DE PERSONAS PARA CONSEGUIR PAN EN LA FRANJA DE GAZA



Palestinos se amontonan en la panadería de Jan Yunis (15/10/2023)

El ejército israelí ha bombardeado Gaza sin descanso tras la incursión de Hamas en el sur de Israel hace casi dos semanas y la sensación de desesperación de la familia Keshawi es cada vez mayor. La comida se está acabando.

La familia no se ha dado un baño en días debido a que Israel suspendió el suministro de agua y combustible a Gaza. Obtienen agua potable de una escuela de la ONU, donde los trabajadores entregan bidones con agua del acuífero subterráneo de Gaza a

las familias desesperadas. Tiene un sabor salado. Las estaciones de desalinización dejaron de funcionar cuando se acabó el combustible.

ESPAÑA.

LA PANADERÍA QUE SOBREVIVE A LAS MODAS CON SU RECETA CENTENARIA DE PAN DE LEÑA

JUAN MANUEL MENOR BRAVO ES UNO DE LOS CUATRO HERMANOS QUE REGENTAN MUSEO DEL PAN GALLEGO, TODO UN CLÁSICO DESDE 1906

"...Hoy en una panadería debes tener muchas ganas de trabajar, te tiene que gustar. Mi padre decía que es un oficio del que te tienes que sentir orgulloso... y es muy cierto. Hay mucha gente que nos da la enhorabuena por el pan...". Museo del Pan Gallego es como José Menor

Canal llamó a la histórica panadería de Madrid con horno de leña que compró en 1982. Actualmente, una de las personas encargadas de sacar adelante el local es uno de sus hijos, Juan Manuel Menor Bravo, aunque en su entorno todos le llamen Manolo. *"...Es un negocio familiar, aquí todos somos gallegos..."*, dice.

"...En 1906 hay registros de que se solicitó la primera licencia, y desde entonces siempre han sido gallegos los que han estado al frente de la tienda...", explica Juan Manuel; y es que la leyenda cuenta que esta famosa esquina ha sido una panadería desde hace más de 200 años. *"...El Ayuntamiento dice que antes de la primera licencia esto ya era un obrador de pan, porque cuando nosotros llegamos el horno de leña ya estaba aquí, y los anteriores dueños nos dijeron lo mismo..."*. Lo cierto es que, oficialmente, la panadería cuenta con licencia como tal desde hace nada menos que 117 años. Más de un siglo sin cambiar la receta que les ha hecho conocidos no solo en el



centro, sino en toda la región.

Apenas quedan negocios que, como este Museo del Pan Gallego, "...al día de hoy seguimos cocinando en el mismo horno de leña de siempre, y tenemos bastante variedad de pan...".

Hogaza y barras

gallegas, pan de centeno, centeno con trigo, centeno con pasas o pan de maíz e integral son algunos de los productos que abarrotan sus estantes. *"...Todo cocinado en el horno con una masa muy hidratada y una fermentación larga, lo que hace que el pan quede crujiente por fuera y esponjoso por dentro..."*, explica Manolo.

Esto ha hecho que, después de tantos años, hayan conseguido fidelizar a muchísimos clientes que llegan en peregrinación desde cualquier rincón de Madrid. *"...Los hay que vienen desde Hoyo de Manzanares una vez al mes y se llevan muchísimo pan para todo ese tiempo. Lo congelan. O gente que hace muchísimos kilómetros solo para comprar una barra. Yo no sé si creérmelo, pero a mí estas cosas me llenan orgullo..."*.

Museo de Pan Gallego: Plaza Herradores, 9.
Horario: abre de martes a viernes, de 8 a 14.30 horas; lunes, sábados y domingos hasta las 14 horas.

MEXICO.

LA TORTILLA DE MAÍZ ES EL PAN MÁS POPULAR DEL MUNDO SEGÚN TASTE ATLAS

LA TORTILLA DE MAÍZ, UN ÍCONO DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA ES UN PAN PLANO SALADO UTILIZADO PARA ACOMPAÑAR UNA GRAN CANTIDAD DE PLATILLOS.



En el listado, que consta de 20 posiciones en los que se enumeran a los panes salados más populares a nivel internacional, fue encabezado por la tortilla de maíz, producto del que se consumen alrededor de 9.4 toneladas al año.

En México, la tortilla de maíz hecha con la masa tradicional o con harina de maíz nixtamalizado, como Maseca, Harimasa o Macsa, entre otras, es uno de los alimentos más populares y accesibles en todo el país.

Además, destaca por su aportación nutrimental de vitaminas A, B y C, fibras, potasio, calcio, fósforo y proteínas óptimas para deportistas de alto rendimiento, adultos mayores, niños y mujeres embarazadas.

REPUBLICA DOMINICANA.

UN PANADERO GANA RD\$ 15 MILLONES EN LA LOTERÍA DOMINICANA

EL JOVEN PANADERO DIMA DE JESÚS SANTANA, RECIBIÓ EL CERTIFICADO QUE LA ACREDITA COMO GANADOR DE LOS 15 MILLONES DE PESOS



El joven Dima de Jesús Santana, recibió el certificado que la acredita como ganador de los 15 millones de pesos (alrededor de 268 mil dólares) con los cuales iniciaba el sorteo de “Tu única Loto” del pasado sábado 23 de septiembre del 2023.

Dima, quien se desempeña como supervisor de una panadería familiar, seleccionó su jugada con los números ganadores: 3-10-14-19-24-30 en Santiago de Los Caballeros.

FRANCIA.

LA BAGUETTE, MENOS SALADA POR LEY

LOS PANADEROS FRANCESES HAN SIDO OBLIGADOS A NO EXCEDER LOS 1,4 GRAMOS DE SAL POR CADA 100 GRAMOS DE PAN A TRAVÉS DE UNA NUEVA LEY QUE YA ESTÁ EN VIGENCIA.

La baguette es el símbolo de Francia. Todo un clásico de la panadería del país, su sabor y forma particular hacen que sea reconocido como uno de los mejores panes del mundo.

La nueva receta de la baguette ha sido diseñada para que contenga mucha menos sal de la que llevaba hasta el momento. Este cambio fue aprobado por el Ministerio de Agricultura francés quien acordó seguir las directrices de la OMS sobre el consumo diario de sal, que idealmente no debe superar los 5 gramos diarios. Es por esto que, a partir de ahora, el contenido máximo de sal para todas las baguettes producidas en Francia "*...no debe exceder 1,4 gramos por cada 100 gramos de pan común o tradicional, y 1,3 gramos para panes especiales...*".

Esta no es la primera vez que el gremio panadero francés se ve sujeto a reducir la cantidad de sal que utilizan en sus recetas. De acuerdo con el Ministerio de Agricultura de Francia, en 2022 ya se había limitado la cantidad de sal en los panes a un máximo de 1,5 gramos por cada 100 gramos de producto. Estas medidas aspiran a reducir el consumo promedio de sal en el país, con la meta de reducir hasta un 10% su cantidad en el pan para 2026.

Si bien esta modificación a la receta tradicional de la baguette se hace por motivos de salud pública, varios panaderos franceses han expresado su descontento con la medida, los panaderos no quieren cambiar la receta.

ESPAÑA, BARCELONA.

EN ESTA PANADERÍA SE HACE EL MEJOR PAN DE PAYÉS



El pan de payés es todo un emblema de la gastronomía catalana. Es un pan tradicional, redondo, de corteza crujiente y miga tierna. La versión más auténtica se realiza siguiendo una receta muy concreta con fermentaciones lentas, y cuenta con el distintivo de Indicación Geográfica Protegida validado por la Unión

Europea. Se elaboran en todo el territorio, pero solo uno ha recibido el premio por ser el mejor de todos.

Este sábado 30 de septiembre, se ha celebrado en Tàrraga (Lleida) la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2023. Allí, un jurado ha analizado los panes de los hornos finalistas, y han nombrado a su ganador.

El jurado ha elegido al Forn del Passeig, una panadería que cuenta con varios locales en Barcelona, que ya tuvo varios galardones anteriormente. Según describen ellos mismos, se trata de "*...un pan siguiendo todos los procesos de elaboración tradicional, cumpliendo con la fermentación lenta y horneado en un horno de sola refractaria...*".

NOTICIAS NACIONALES



BUENOS AIRES, LA PLATA.

LA MANTEQUERÍA: UNA EMPRESA QUE CRECE CONSTANTEMENTE

LAS MEDIALUNAS HECHAS CON MANTECA DE ESTA PANADERÍA PLATENSE YA ESTÁ EN BUENOS AIRES Y, ANTES DE FRANQUICIAR EN EL RESTO DEL PAÍS, LLEGÓ A MIAMI



Pedro Jáuregui Lorda fundó La Mantequería hace 8 años con el ambicioso objetivo de elaborar la mejor medialuna del país, y asegura que ya lo ha cumplido. Ahora, el plan es llevarlas a cada mesa de cada argentino, otorgando franquicias de su marca, que comenzó con un pequeño local en la Ciudad de La Plata en 2015. Ya tiene 15, llegó a la Ciudad de Buenos Aires y, sin escalas, desembarcó en Miami (Estados Unidos). Próximamente, también en Uruguay.

El secreto para lograr la mejor medialuna, explica Jáuregui Lorda, no es más que usar manteca de calidad y abandonar la margarina, una materia prima poco saludable y ampliamente utilizada para abaratar costos. Además, agrega que utiliza huevos pastoriles, leche fluida agroecológica, harina con bajo contenido de gluten y no escatima en almíbar, el dulce elixir para el paladar.

"...La manteca suele tener mala prensa porque engorda, pero injustamente, ya que en realidad es un producto natural que el cuerpo procesa y elimina de forma natural, a menos que tengas una vida sedentaria...", explica el empresario, quien se crió en la fábrica de quesos que tenía su padre en Pellegrini (Provincia de Buenos Aires) y que trabajó como maestro quesero en La Serenísima.

La Mantequería es el resultado de una promesa que se hizo en 1985, cuando hacía el Servicio Militar Obligatorio y un domingo la madre de uno de sus compañeros les llevó una docena de medialunas de La París, una confitería de La Plata que cerró sus puertas durante la pandemia después de más de medio siglo de actividad ininterrumpida.

"...Vivíamos a guiso desabrido en una carpa, y una medialuna era un manjar que me voló la cabeza, tanto que me prometí hacer una medialuna de esa calidad. Con 18 años, durante un franco, fui a la confitería a preguntarle al encargado del local cuál era el secreto de la medialuna, y como ahora digo yo de mis medialunas, me dijo que sencillamente debía usar la mejor manteca...", recuerda.

Sin embargo, pasaron algunos años antes de que Jáuregui Lorda se decidiera a cumplir su promesa y perseguir el objetivo de elaborar la mejor medialuna posible. Después de terminar el servicio militar, volvió a Pellegrini y comenzó a trabajar en Los Potreritos, la fábrica de quesos que su padre tenía en la localidad del noreste bonaerense, la cual quebró, como muchas otras, en la década de los 90. Jáuregui Lorda fue contratado como maestro quesero en La Serenísima y estuvo allí durante una década hasta que finalmente renunció para darle vida a La Mantequería.

Comenzó en 2015 con una Pastalinda en un local que alquiló en la Calle 11 de La Plata, ciudad que lo hizo descubrir las medialunas de su inspiración y que adoptó como residencia. Él elaboraba y, detrás del mostrador, su hija Celina atendía a los platenses que cada día eran más. Sin hacer publicidad, la medialuna hizo todo el trabajo de marketing; la calidad y su sabor generaron un

"boca a boca", y La Mantequería ganó clientes.

Para dar respuesta a la alta demanda que sus medialunas generaban, con un sobrino, abrió una sucursal en la Calle 46, y en 2017, tres más entre La Plata y la localidad platense de City Bell.

"...Algunos familiares o amigos me pedían tener una sucursal, así que abrimos una planta de elaboración en Los Hornos y empezamos a otorgar franquicias...", cuenta el empresario, quien produce unas 2.200 docenas diarias de facturas con 60 empleados.

Para ser parte de la cadena, que ya tiene 15 franquicias distribuidas entre La Plata y la Ciudad de Buenos Aires, se requiere una inversión de alrededor de u\$s55.000, teniendo en cuenta la obra civil, que varía según el tamaño del local, que en este caso debe tener entre 80 y 120 metros cuadrados.

El tiempo de recupero, asegura, no supera los 24 meses, y para que la franquicia funcione óptimamente, el franquiciado debe tener contratados 6 empleados. La empresa se encargará de las capacitaciones, por lo que no se exige que el franquiciado tenga experiencia en el rubro.

"...El franquiciado recibe a diario las piezas refrigeradas, y en el local debe rellenarlas y darles la cocción final. La operatoria es muy sencilla, por eso les exigimos que estén detrás de cada detalle del local, desde la limpieza hasta la sonrisa con la que se atiende a los clientes. La higiene, la alegría y la buena onda son los valores que queremos que acompañen a estas medialunas, que sé que cuando el cliente se las lleve a la boca, lo conquistarán, pero es más difícil si no se les da una calidad de atención adecuada...", aclara.

Desde su planta en Los Hornos, Jáuregui Lorda

asegura que tiene capacidad para seguir abasteciendo al menos un 50% más de las franquicias que ya tiene. Sin embargo, para asegurar no solo el abastecimiento de cada una de las franquicias que vaya abriendo, sino también la calidad y frescura de los productos, el empresario planea invertir en centros de producción más pequeños en cada provincia, localidad, ciudad o país que lo necesite.

"...Cuando comencemos la expansión hacia el interior, desde donde ya nos están pidiendo franquicias, pondremos mini plantas en Mendoza, Córdoba o Bariloche, como lo estamos haciendo ahora en Miami. La idea es que no dependan de un único centro de producción...", remarca.

"...Otra batalla en la que estoy comprometido es recuperar al argentino docenero que se fue perdiendo con la llegada de la pastelería europea y sus Pain ou Chocolat o sus croissants grandes. La pieza de 50 gramos, como las nuestras, permite que el consumidor pueda probar no una gigante, sino que pueda disfrutar un poco de cada tipo. Con esta batalla, vamos a lograr un estilo propio que tiene que ver con la argentinidad...", cuenta el empresario.



En este sentido, desembarcar en Miami, resulta para Jáuregui Lorda y sus franquiciados un riesgo, pero que están dispuestos a correr a pesar de no ignorar las diferencias alimentarias que hay entre Estados Unidos y Argentina. "...En unos meses podré contar más, pero estamos poniendo el local en una zona con gente de buen poder adquisitivo, que consume lo que puede, pero no lo que quiere porque no tiene opciones de calidad, acá todo tiene mucho colorante y materia prima artificial. Yo estoy seguro que es una batalla que vamos a poder ganar fácilmente...", dice el empresario quien además en noviembre estará abriendo una franquicia en Punta del Este, Uruguay.

MISIONES.

PROFESIONALIZAN LAS PANADERÍAS EN LOS PENALES E INCORPORAN INNOVADORES CURSOS PARA INTERNOS

ES A PARTIR DE UN CONVENIO ENTRE EL SERVICIO PENITENCIARIO PROVINCIAL Y LA PANADERÍA PETRI. PANADEROS DE LA FIRMA CAPACITAN AL PERSONAL QUE TRABAJA EN LAS UNIDADES PENALES. REPLICARÁN ESTOS CURSOS CON SALIDA LABORAL PARA LOS INTERNOS EN PROCESO DE REINSERCIÓN SOCIAL.



Maestros panaderos de la reconocida cadena Petri capacitan a integrantes del Servicio Penitenciario Provincial. Son agentes que se desempeñan en todas las unidades penales. Los penitenciarios retransmitirán estos cursos, con salida laboral, a internos como parte de su proceso de reinserción social.

La panadería es uno de los rubros de los talleres de laborterapia en el contexto de encierro. La institución dio un salto de calidad

a partir de este acuerdo que profesionalizará, en principio, al personal penitenciario que comanda las panaderías de cada complejo penitenciario para luego trasladar a los internos.

El director del SPP Manuel Dutto destacó en canal12misiones.com la importancia de esta iniciativa. *“...Entendemos que desde la formación, teniendo al personal profesionalizado se puede lograr mucho. Y una vez que ellos estén capacitados, esos conocimientos lleven a las unidades para enseñar a las personas privadas de la libertad que trabajan en el sector de panadería...”*, aclara.

En una primera etapa, los cursantes aprenderán cómo elaborar panes caseros, baguettes y panes más aireados y laminados. También sobre ingredientes claves y aprenderán a trabajar para obtener una masa perfecta. Las técnicas de amasado, fermentación y horneado adecuadas para cada tipo de pan, son parte de los temas a conocer.



C.A.B.A., FLORES:

SE DERRUMBÓ UN BALCÓN EN LA PUERTA DE UNA PANADERÍA

EL HECHO OCURRIÓ EN AV. ÁLVAREZ JONTE 2800. AFORTUNADAMENTE NO SE REGISTRARON HERIDOS.



Cayó un balcón que estaba ubicado por arriba de una panadería en flores. afortunadamente, no se registraron heridos. ocurrió en Av. Álvarez Jonte 2800, cuando el local ya estaba por abrir sus puertas, cuando escucharon un estruendo y se encontraron con los escombros por fuera del comercio. Hasta el momento se desconoce cuál habría sido el motivo, por el cual cayó el balcón.

JUJUY.

DISMINUYE EL CONSUMO DE PRODUCTOS PANIFICADOS

El pan es uno de los alimentos que no puede faltar, pero la situación económica modificó el consumo diario en los hogares jujeños.

Luis Cucchiario, referente de la Cámara Industrial de Panaderos de Jujuy, explicó: *“...Desde hace varios años el consumo de pan ha disminuido tanto por la situación económica como así también porque la gente está consumiendo otro tipo de panes saludables, pan con salvado, semillas...”*, además agregó: *“...Lo mismo pasa con las tortas que se redujo el tamaño porque la gente ya no hace compras de tortas tan grandes, un poco por el bolsillo y un poco por tema de salud para no ingerir tanta materia calórica...”*.

Informó que: *“...Este año nos afectó mucho el tema del calor porque el año pasado que hizo mucho frío hubo una venta mayor porque la gente consume mucho pan...”*.

BUENOS AIRES, 9 DE JULIO.

REMODELAN LA PANADERÍA GOBELLI



Se elaboran en esta, más de 250 kg. diarios de pan y la misma cuenta con 10 empleados y 4 dueños. Con 111 años de vida y la conducción de la 4ª y 5ª generación familiar, Juan Ignacio Rumi, uno de los dueños, destacó la trayectoria y el mandato familiar.

Este último manifestó: *“...en la panadería se trabajada con pasión, amor y orgullo, y la idea es seguir creciendo...”*, por tal motivo se esperan refacciones a partir del mes de setiembre.

C.A.B.A.

LA PANADERÍA TOP APTA CELÍACOS QUE FUE CREADA POR UNA EXPERTA EN FINANZAS Y YA TIENE 6 SUCURSALES

ANDREA ZELKOWICZ SENTÍA QUE HABÍA MUY POCOS LUGARES COMPLETAMENTE GLUTEN FREE QUE SEAN RICOS Y ES POR ESO QUE DECIDIÓ ABRIR UNA PANADERÍA APTA CELÍACOS QUE HOY TIENE 6 SUCURSALES EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES.



Se trata de La Unión, una panadería que tiene los mejores productos y todos son aptos para celíacos. Abrieron su primer local en 2019 y luego tuvieron que crear su propio centro de distribución para poder tener franquicias.

Una de sus socias fundadoras es Andrea Zelkowicz, una experta en finanzas que nunca había trabajado en el rubro de gastronomía. Cuando junto a su amigo Paulo Barberis vieron que había una demanda insatisfecha de productos gluten free, decidieron empezar a pensar en La Unión. Ella viajó a Francia e Italia para aprender a cocinar con productos sin gluten que también sean ricos y frescos, y así nació su panadería.

El menú es muy completo y tiene una gran variedad de opciones para todos los gustos. Sin duda, las más elegidas son las medialunas,

facturas o el alfajor de cacao y frambuesa. Además, tienen una gran variedad de panes, todos gluten free.

El primer local de La Unión se encuentra en la calle Arévalo 1707, en el barrio de Palermo. Y abre todos los días de 8 de la mañana a 20 horas. Hay otra sucursal que también queda en el barrio de Palermo, Cabello 3426. Otra queda en Recoleta, ubicada en la calle Juncal 1322. Las dos abren de martes a domingo de 9 a 19 horas. Y después está la sucursal de La Unión ubicada en el corazón de Cañitas, en la imprenta sobre la calle Maure 1678, que funciona todos los días desde las 8.30 de la mañana. A pocas cuadras, podés visitar la sucursal de Belgrano en Federico Lacroze 2381. Y la última en abrir fue la franquicia ubicada en Villa Devoto, sobre la calle Av. Lastra 3811.

TUCUMÁN.

NUEVA CAPACITACIÓN PARA FAVORECER LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA PARA EMPRENDEDORES TUCUMANOS



Con el objetivo de ofrecer innovadoras herramientas de formación que contribuyan a fortalecer el autoempleo, se realizó un nuevo “Taller de Panadería”, destinado a emprendedores vinculados a la secretaria de Articulación Territorial y Desarrollo Local, a cargo de Miguel Cerviño, dependiente del Ministerio de Desarrollo Social que coordina Lorena Málaga.

En esta oportunidad el encuentro, que estuvo encabezado por la subsecretaria del área Marisa Fernández, se desarrolló en El Andén

del Ingenio Cultural, con la participación de 15 emprendedoras sociales, que ya cuentan con el carnet y esperan continuar mejorando sus proyectos.

Al respecto, Ángeles Velardez, subdirectora de Microcréditos de la cartera Social, y que también acompañó durante la actividad, compartió: “...Nos estamos acercando a las fiestas de fin de año y queremos brindarles a estas mujeres alternativas para elaborar sus productos, y así sumar para mejorar sus ventas...”.

CHUBUT. “...SE MEZCLAN CUESTIONES ECONÓMICAS CON CONDUCTAS MISERABLES...”



El secretario General del Sindicato Regional de Obreros Panaderos Pasteleros Patagónicos (SROPPP), Juan Maldonado, expresó: “...vemos la situación con preocupación, realmente lo que son insumos de todo lo que tiene que ver con panadería no encuentran un techo y uno analiza cuestiones, que evidentemente algunas cosas son razonables pero otras son totalmente especulativas. Hay un sector empresario que también tiene que ver en esto y sumado a la debilidad que tiene el gobierno hoy de los controles...sobre todo lo que tiene que ver con la harina, más allá de las sequías, evidentemente hay una cuestión especulativa de guardar las cosas, ver cómo está el tema, cómo sigue la campaña y se mezclan cuestiones económicas con conductas miserables. Se mezcla la política y la economía y hoy las pymes están pasando un mal momento, están con el agua al cuello y nuestra preocupación son los trabajadores porque vemos que el salario se está deteriorando...”.

¿POR QUÉ APARECEN LOS ALVEOLOS DEL PAN?

UN PAN MÁS O MENOS ALVEOLADO DEPENDERÁ DEL TIEMPO DE FERMENTACIÓN, PERO TAMBIÉN DEL TIPO DE CEREAL USADO, LA CANTIDAD DE LEVADURA, LA HIDRATACIÓN DE LA MASA Y DE SU AMASADO



El pan es uno de los alimentos legendarios por excelencia. Si se consume de masa madre, artesanal y fermentación larga, seguro se notan esos hoyos que se forman en la miga. Son el resultado de la actividad de las bacterias y levaduras que están presentes en la masa madre natural, mezcla de harina y agua que ha sido fermentada durante días y que se conocen como alveolos.

Esos hoyos forman parte de su estructura y le dan, sin duda, ese sabor y textura exclusiva. Estos son la mejor prueba de que todo el proceso fermentativo se ha desarrollado adecuadamente. Cuanto más tarde la

fermentación, el tamaño de los alveolos serán más grandes y su distribución a lo largo del pan, será también más irregular. El resultado que se obtiene es un pan buenísimo y saludable, ya que su gluten correctamente predigerido le sentará mejor a nuestros clientes.

Estas cavidades, que surgen en la miga del pan, son fruto de las burbujas que se producen en la fermentación. Pero también de otros condicionantes como la hidratación que tenga la masa, el cereal utilizado o la cantidad de levadura empleada.

Si queremos un pan con unos alveolos grandes, debemos saber que esto dependerá de la fuerza de la harina y su contenido en proteína. Por tanto, se puede provocar que un pan tenga más o menos hoyos, que estos sean más grandes o más pequeños, más uniformes o más diferentes. Simplemente controlando el tiempo que lo fermentamos, la acidez de su masa o el porcentaje de agua que necesitaría.

BUENOS AIRES, MERLO.

CHURROS SALVADOR EN ALEMANIA

EL CONOCIDO LOCAL CON SUCURSALES EN PONTEVEDRA Y MERLO PARTICIPÓ DE UN REALITY DE TELEVISIÓN ALEMANA Y YA SE PUEDE VER EL EPISODIO COMPLETO.



El local emblema de Pontevedra que también abrió una sucursal en Merlo, había sido seleccionado para participar de un reality de televisión alemana, y ahora ese tan esperado episodio ya puede verse completo.



ambos negocios, quienes se nutrieron de las experiencias del otro comercio para seguir creciendo.

Viviana y Mariela regresaron a Argentina con la receta original del panadero alemán, y entre cálidos

Cabe recordar que la productora televisiva del extranjero se contactó con Salvador, dueño de los locales, para realizar un intercambio de empleados y enseñarles el oficio del comercio elegido, en este caso las mujeres alemanas aprendieron a elaborar churros, y las vecinas del Oeste que viajaron al exterior se instruyeron en la elaboración de Krapfen Alemanes.

abrazos y algunas lágrimas se despidieron de equipo de Alemania. Mientras que las empleadas del extranjero atendieron el foodtruck ubicado en Merlo y fueron aplaudidas por la multitud que se acercó a compartir la experiencia.

En el episodio se observa el gran desafío de las cuatro mujeres por aprender el oficio del otro país, en medio de risas, llantos y mucha adrenalina el resultados fue exitoso para

En Salvador venden diferentes opciones de churros: los hay simples así como también rellenos y ahí el dulce de leche es el más elegido. También se les puede poner cobertura de chocolate. Algo similar ocurre con las donas que son muy requeridas y que tienen diferentes decoraciones.

BUENOS AIRES.

OTRA VEZ SE CRUZAN OPINIONES ENTRE PANADEROS Y MOLINEROS

Panaderos bonaerenses denunciaron aumentos y “la exigencia del pago al contado”; la industria molinera negó las acusaciones



Los panaderos de la provincia de Buenos Aires denunciaron que sufren una “especulación” por parte de la cadena productora de harina de trigo. Afirman que enfrentan una situación donde ese producto no les está siendo entregado, les solicitan sobrepuestos y hacer pagos “al contado” a los molinos. Sin embargo, en la industria molinera negaron dichas acusaciones y aseguraron que no hay ninguna especulación ni faltante de harina.

En un comunicado la Federación Industrial Panaderil de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA) afirmó: “...Denunciamos públicamente el faltante de harina en los últimos días, el pedido de sobrepuestos para su entrega y la exigencia del pago al contado...”.

Aseguraron que los panaderos de la provincia de Buenos Aires están “...sufriendo la especulación por parte de la cadena productora trigo-harina que no está entregando harina o, si lo hace, exige sobrepuestos que distorsionan los costos de producción del pan.”.

“...No es misión de los panaderos determinar

quién o quienes, ¿el campo? ¿la industria molinera anti-FETA?, están especulando con la harina haciendo subir el precio del alimento más consumido en la Argentina, el cual no debe faltar en la mesa de aquellos que más lo necesitan. Por eso denunciamos, porque somos panaderos, no cómplices...”, indica el comunicado.

En diálogo con LA NACION, Raúl Santoandré, presidente de FIPPBA, manifestó su preocupación por la situación. Denunció que los aumentos de costos que están experimentando son “descontrolados”. Según sus palabras, “...la molinería en estos días canceló las ventas y aumentó un 40% el precio de la harina que no está subsidiada...”. Dijo que la bolsa de harina que no subsidiada vale entre \$6200 y \$6700, mientras que la que sí lo está, \$2685.

Sin embargo, Diego Cifarelli, presidente de la Federación Argentina de la Industria Molinera (FAIM), negó estas acusaciones, aseguró que “...especulación no hay...” y que “...se está abasteciendo todo lo que se puede para que no falte un gramo de harina en todo el país. Todos los empresarios están viendo de qué manera pueden sortear esta situación de incertidumbre donde es muy difícil comprar un lote de trigo...”, dijo.



BUENOS AIRES, JUNÍN.

CURSO DE ELABORACIÓN DE PANADERÍA PARA LAS INTERNAS DE LA UNIDAD 13



El proyecto de la Fundación Marianista local es el de armar y sostener una actividad terapéutica y de enseñanza, en el cual participan las privadas de la libertad de manera voluntariamente aprendiendo un oficio, es un taller dictado por Soledad Figueroa, quien es además la Coordinadora de la Asociación de Padres del Colegio Marianista, y enseña todos los miércoles a las 8 internas inscriptas en la cocina del Anexo.

En estos encuentros, aprenderán diversas técnicas para la realización de panificados, postres y pastas con cocción y sin ella. Por ejemplo, elaborarán trufas, choco tortas, fideos, sándwich de miga, panes, etc. siendo en cada clase un tema. También se visualizan valores, comportamientos, trabajo en grupo, respeto, higiene, entre otras herramientas de este taller.

¿NUESTROS CLIENTES LO SABEN?

CÓMO SABER SI EL PAN DE UN SUPERMERCADO ES CONGELADO

EL PAN ES UNO DE LOS ALIMENTOS MÁS SALUDABLES QUE EXISTEN POR SU ALTO VALOR NUTRICIONAL.



Aporta una gran cantidad de vitaminas, especialmente del grupo B, que son necesarias para la adecuada asimilación de las proteínas, las grasas y los hidratos de carbono. También contiene minerales como el fósforo, el magnesio y el potasio, que son muy importantes para el correcto funcionamiento del organismo. En los últimos años, los supermercados han aumentado la producción de pan y ahora han lanzado una serie de recomendaciones para saber si es congelado.

Algunas cadenas han decidido dejar atrás el proceso artesanal y vender pan congelado. Y nuestros clientes tienen una forma muy sencilla de reconocer ante qué tipo de pan están. El problema es que el pan precocido tiene una mayor cantidad de aditivos para que dure más tiempo: Corteza: la corteza del pan industrial suele ser más delgada que la del pan artesanal. Marcas de rejilla: la mejor forma de detectarlo son las marcas de rejilla en la base, que podrían indicar que el pan ha sido calentado en un horno con ventilador en lugar de en una panadería artesanal.



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 DÍAS VIERNES

**DURANTE TODOS LOS VIERNES DEL MES DE OCTUBRE,
COMO SUCEDE DESDE HACE DÉCADAS, SE REUNIERON
LOS PANADEROS DEL CIPU MATANZA SUR.**



Es destacable la concurrencia semanal de los panaderos integrantes del CIPU MATANZA SUR, todos los viernes no son menos de 60 los colegas que se reúnen para compartir el

clásico asado.

“...Durante ese mes nos abocamos a organizar nuestra fiesta, reformamos nuestro Centro y trabajamos arduamente para mantener nuestras panaderías. Agradezco a todos mis colegas ya que se dieron cuenta que tenemos que permanecer juntos y unidos...” comentó José R. Hernández.

DESPEDIDA DE AÑO

A principios de mes decidieron despedir el 2023 en la sede de González Catán organizando una fiesta que se llevará a cabo el día domingo 26 de noviembre.

Debido a la actual situación económica consensuaron una entrada a un valor más que accesible y, como ya es costumbre de los “muchachos”, todos se comprometieron a colaborar. Algunos con bebidas, comida, otros aportando algunos shows musicales y la organización del evento. Todo un ejemplo de camaradería, compromiso y unión... cada integrante aportará su “granito de arena”.

CONFLICTO CON JAVIER GUIRALDE Y

EMILIO MAJORI

El 20 de octubre, más de 60 panaderos presentes bajo la conducción de José R. Hernández y ante el incremento desmedido de los costos de producción, la situación era incierta.

Tomando en cuenta el esenario pre electoral decidieron continuar vendiendo a \$800 el kilogramo a la espera de una baja en las materias primas, caso contrario el valor de venta al público se llevará a \$1.100 previo consenso en la próxima reunión.

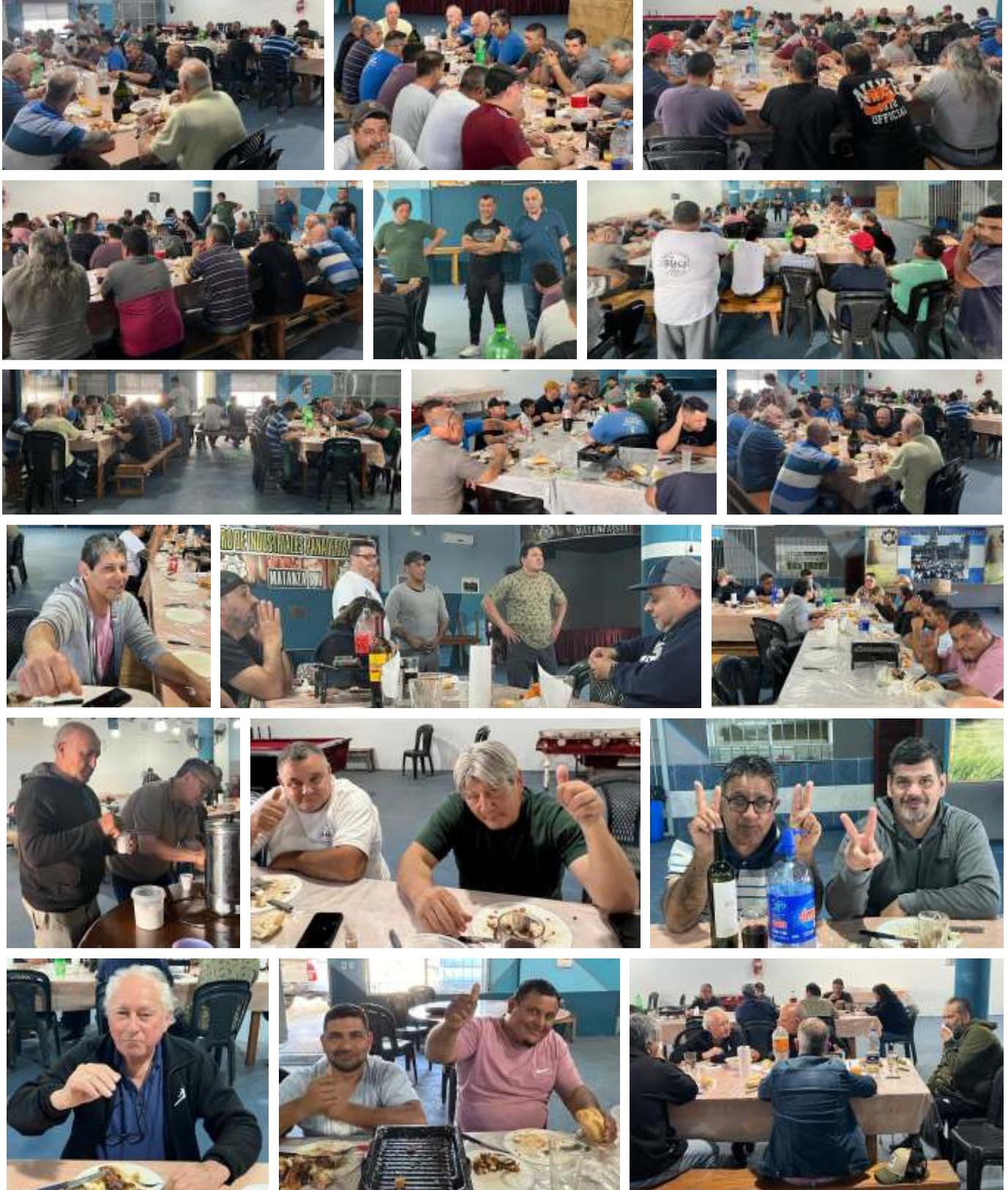
(Continúa en la página siguiente)



Ese mismo día Javier Guiralde (Vicepresidente de la FIPPBA) acompañado por Emilio Majori (presidente del CIP de San Justo) convocaron a 3 o 4 panaderos de la zona y repartieron listas apócrifas de venta de pan, ante esta situación emitieron un comunicado de repudio.

NUEVA LISTA DE PRECIO SUGERIDO DE VENTA DE PAN

Durante la reunión del viernes 27 definieron la nueva sugerida de precios de venta de productos panificados y, tal como lo habían anticipado, decidieron sugerir la venta de pan a \$1.100 el kilogramo.



Desde la Redacción de la Revista EL GREMIO PANADERO agradecemos especialmente a nuestro amigo Ricardo Mamani por la gentileza de mandarnos las imágenes de la reunión.



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

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

!!! ALERTA PANADEROS !!!

**CIRCULA UNA LISTA DE PRECIOS
SUGERIDOS QUE NO ES NUESTRA,
ATENAN CONTRA NUESTRAS DECISIONES**



Estamos asombrados por el autoritarismo del Presidente del CIP de San Justo (Emilio Majori), el Secretario y el Vicepresidente de la F.I.P.P.B.A. (Javier Guiralde). Cuando hablamos de autoritarismo lo decimos porque, según la definición, son personas que intentan demostrar ser la clase dominante, miembros de una reducida elite que no tienen un plan de trabajo además de no ser reconocidos en nuestra zona de actuación.

Nuestra intención es que no falte el pan en la mesa de los argentinos pero sin perjudicar nuestras industrias, en la reunión del viernes 20 de octubre decidimos esperar una semana más para acomodar el precio sugerido de venta de pan.

Estos tres "PERSONAJES NEFASTOS" para los panaderos matanceros habrían convocado a 3 o 4 colegas y les alcanzaron una LISTA TRUCHA con valores que no son los acordados entre todos los integrantes del CIPU MATANZA SUR. Los convocados se comunicaron con nuestros representantes informándonos de la situación y expresaron sus quejas ya que en la zona de San Justo se ven carteles de venta al público a \$500/\$600 y pretenden que en la zona más humilde de La Matanza lo vendamos a \$1.200, algo imposible.

El CIPU MATANZA SUR se siente presionado y amenazado por la insolita visita de Emilio Majori y Javier Guiralde. Intentamos comunicarnos para que nos aclaren la situación y no recibimos respuestas.

NUNCA VAMOS A PERJUDICAR A NUESTROS COLEGAS PANADEROS, EL CIPU MATANZA SUR ES UNA INSTITUCIÓN ABIERTA A TODOS LOS PANADEROS PERO NUNCA NOS VAMOS A CALLAR ANTE UN ATROPELLO QUE ATENTE CONTRA LOS INTERESSES DE NUESTROS REPRESENTADOS.

BUENOS AIRES, LOMAS DE ZAMORA.

LANZAN UN CURSO INTENSIVO DE PANADERÍA CON SALIDA LABORAL

DE LA MANO DE LA PASTELERA PROFESIONAL DE LOMAS, SABRINA MATTIA, LA ONG ASOMA OCHO DE MARZO UBICADA EN LA HAYA, ENTRE UNAMUNO Y MILÁN (BARRIO CENTENARIO) LANZÓ UN CURSO INTENSIVO DE PANADERÍA CON SALIDA LABORAL, QUE TIENE EL OBJETIVO DE MEJORAR LA ECONOMÍA DE QUIENES QUIERAN EMPRENDER.

Miriam Pedemonti, la creadora de Asoma Ocho de Marzo, explicó la importancia de brindar este curso: *"...Queremos ayudar a que emprendan. Nosotros ponemos los materiales y gracias a la pastelera Sabrina van a poder incorporar ideas novedosas con productos fáciles de conseguir..."*.

Son cuatro clases que se dictarán los sábados y que son aranceladas en un valor muy bajo para que todos puedan participar. "Asoma aporta los materiales y yo, el conocimiento; además, obtuvimos obsequios de la empresa Fleibor de colorantes y esencias para que queden en la institución y sean usados en el curso. Durante



la primera capacitación estuvimos charlando sobre lo difícil de la economía y decidimos con Miriam realizar esta capacitación en 4 clases", marcó la profe.

Todo lo elaborado durante cada clase queda en la institución para la feria del plato que será a beneficio de la ONG. El cupo es de 10 personas para que todos puedan aprender de una forma bien personalizada y además se trabaja en equipo. Aunque la primera fecha está

completo el cupo ya que arranca este sábado, desde la ONG detallaron que quienes estén interesados pueden anotarse porque la idea es abrir más cursos a la brevedad.

LA MASA MADRE PERFECCIONA LOS PANES



La masa madre es una fermentación natural que surge entre agua y harina, un proceso de transformación que nació de manera apócrifa hace miles de años en el Antiguo Egipto. Su sabor tiene un toque de acidez, superficie crocante, y un interior bastante suave que propende mostrar su autenticidad ante el comensal. Sumado a esto, el pan de masa madre posee un beneficio significativo para el cuerpo humano, es un alimento que ayuda a mejorar la salud intestinal y la digestión.

El pan de masa madre está de moda y es uno de los mayores retos que presentan los panaderos al momento de elaborar y distribuir el pan de masa madre, es poder enseñar sus beneficios, su valor y su textura para que justamente el engaño

alrededor de este alimento, no siga sucediendo.

EL PAPEL FUNDAMENTAL DEL AYUDANTE DE PANADERO EN LA ELABORACIÓN DEL PAN ARTESANAL

EL PAN ARTESANAL ES UN PRODUCTO QUE REQUIERE DE UNA GRAN HABILIDAD Y CONOCIMIENTO PARA SU ELABORACIÓN. EL AYUDANTE DE PANADERO ES UNA FIGURA CLAVE EN ESTE PROCESO, YA QUE SU TRABAJO ES FUNDAMENTAL PARA LOGRAR UN PAN DE CALIDAD.



El ayudante de panadero tiene varias responsabilidades en la elaboración del pan artesanal. En primer lugar, debe preparar los ingredientes, pesarlos y mezclarlos de manera adecuada. También debe amasar la masa y darle forma, lo que requiere de una gran habilidad y destreza.

Otra tarea importante del ayudante de panadero es controlar el tiempo de fermentación de la masa. Este proceso es

crucial para lograr un pan con una textura y sabor adecuados. El ayudante de panadero debe estar atento a la temperatura y humedad del ambiente, ya que estos factores pueden afectar el tiempo de fermentación.

Además, el ayudante de panadero debe ser capaz de identificar posibles problemas en la elaboración del pan y tomar medidas para solucionarlos. Por ejemplo, si la masa no está fermentando adecuadamente, el ayudante de panadero debe ajustar la temperatura y humedad del ambiente o cambiar la receta para lograr un resultado óptimo.

En resumen, el papel del ayudante de panadero es fundamental en la elaboración del pan artesanal. Su trabajo requiere de una gran habilidad y conocimiento, y es crucial para lograr un pan de calidad. Es importante destacar que la elaboración del pan artesanal es un proceso que requiere de tiempo y dedicación. El trabajo del ayudante de panadero es esencial para lograr un resultado óptimo, pero también es importante valorar el esfuerzo y la pasión que se ponen en cada pan que se elabora de manera artesanal.



EL SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE JUNÍN PRESENTES EN SAN JUAN DURANTE EL 1º ENCUENTRO NACIONAL DE MUJERES PANADERAS



Rosana Farías, Sec. Gral. del S.U.P.P.A.J. encabezó la comitiva del encuentro realizado el 31 de octubre. En la próxima edición ampliaremos la información del importante evento realizado en la provincia de San Juan.

BUENOS AIRES, JUNIN.

NUEVO PADRINO PARA LA PANADERÍA SOLIDARIA



Este Proyecto Solidario lleva 13 años de funcionamiento consecutivos, donde la Cámara de Apelaciones y Garantías en lo Penal del Departamento Judicial de Junín lo apadrinó siempre, por ello se le hizo este reconocimiento al Juez Luis Beraza, como muestra de afecto y agradecimiento por el apoyo otorgado junto con las secretarías María Valentina Berenguel y Rocío Giardinelli.

El proyecto de 'Panadería Solidaria', que tiene sus inicios en 2011, consiste en un grupo terapéutico en el cual entre 10 a 12 privados de la libertad asisten voluntariamente, aprenden el oficio y trabajan de manera solidaria en la elaboración de panificados para merenderos de la ciudad.

A cargo de las psicólogas que desempeñan funciones en el establecimiento penitenciario, Mercedes Moretti y Claudia Álvarez, quienes a través del Grupo Terapéutico, hacen la coordinación y articulación con la Fundación Marianista quienes aportan las materia primas, la logística y la capacitadora en panadería, siendo cada uno de estos actores fundamentales para el logro del objetivo final.

BUENOS AIRES, JUNIN.

SALON DE FORMACIÓN DE OFICIOS DEL S.U.P.P.A.J.

EL 19 DE OCTUBRE, BAJO LA
CONDUCCIÓN DE ROSANA FARIÁS,
EL SINDICATO DE PANADEROS DE
JUNÍN INAUGURÓ EL SALÓN DE
FORMACIÓN DE OFICIOS

En las imágenes podemos ver a reconocidos maestros panaderos que serán los encargados de enseñar el oficio a los afiliados al Sindicato Unión Personal de Panaderos y Afines de Junín y Zona de Actuación



PAN DE ESPELTA. EL MÁS RECOMENDADO POR LOS NUTRICIONISTAS



Para la gran mayoría es un gran desconocido. Se trata de un pequeño cereal con mucha cáscara, habituado a la humedad y los climas fríos, con cierta dificultad para adaptarlo a las grandes producciones industriales, lo que resulta muy interesante para los pequeños artesanos del pan. Su origen está datado hace al menos 7.000 años en la zona de Asia Menor.

La espelta aporta un montón de nutrientes, minerales y vitaminas como el magnesio, calcio, selenio, hierro, manganeso y zinc, además de betacaroteno, vitamina E y vitaminas del complejo B, especialmente niacina, que está especialmente indicada para los problemas digestivos.

Por si todo esto fuera poco, el pan de espelta, aunque es muy energético, contiene menos calorías que el elaborado con la harina de trigo clásica, su consumo diario ayuda a disminuir los niveles de colesterol y regula el metabolismo. Causa menores problemas alérgicos que otras harinas y gracias a su alto contenido en triptófano, estimula la producción de serotonina.

Entre otros la espelta, que se digiere mucho más fácilmente que el trigo, pese a que contiene gluten al igual que éste, pero un gluten mucho más débil que facilita por ello la digestión.



SALTA.

LA MUNICIPALIDAD CAPACITA EN PANADERÍA Y REPOSTERÍA A VECINOS DE ZONA SUDESTE

En el Dispositivo Territorial Comunitario (DTC) de barrio San Benito, la Municipalidad junto la escuela de Educación Técnica Nº 3118 dependiente del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología, dicta el curso anual de repostería y panadería básica. Desde principio de año, un grupo de 20 alumnos aprenden a preparar productos panificados en el DTC de barrio San Benito. El curso es anual con certificación del Ministerio de Educación. Hasta fin de año habrá clases para elaborar productos navideños.

Las clases son teóricas y prácticas y se dictan los lunes, martes y jueves de 15 a 18:30 en las instalaciones del DTC. María Juncosa, responsable del DTC, remarcó que si bien las clases se están desarrollando, los vecinos interesados en conocer la agenda de actividades pueden comunicarse por whatsapp al 3874860774 por las redes sociales Instagram: DTCSalta y Fb: SaltaDTC, o bien acercarse hasta el edificio municipal ubicado en Avenida Discépolo y Mors de barrio San Benito.

UN TIPO DE HARINA PERMITIRÍA PRODUCIR PAN SIN GLUTEN BAJO EN CARBOHIDRATOS

EN UN ESTUDIO RECIENTE PUBLICADO EN FOODS, INVESTIGADORES EVALUARON LA CRECIENTE DEMANDA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA CETOGÉNICOS SIN GLUTEN, QUE PUEDEN MEJORAR EL METABOLISMO DE LA GLUCOSA Y LOS LÍPIDOS EN PACIENTES CON DIABETES TIPO 2. AL INCORPORAR INGREDIENTES DE ORIGEN VEGETAL, LOS INVESTIGADORES PUEDEN CREAR PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD Y SIN GLUTEN QUE SATISFAGAN LAS NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS CONSUMIDORES.

Los investigadores examinaron las alteraciones físicas, químicas y sensoriales en el pan bajo en carbohidratos cuando se complementó con harina de nuez. Los procedimientos de fermentación de la masa se repitieron durante una hora, 75% a 88% de humedad y 30° C. Las muestras de pan se mojaron con agua, seguidas de la colocación en hornos de cocción.

El volumen de los panes se calculó con base en la técnica de desplazamiento de semillas de mijo. También se probó el color y el pH de las migas de pan. Se obtuvieron, codificaron y evaluaron migas de forma redonda con un diámetro de 28 mm y un espesor de 10 mm en un ambiente libre de olores.

El pan enriquecido con harina de nuez tenía una mayor cantidad de proteínas, mientras que el contenido de carbohidratos y grasas se redujo. El pan fortificado con harina de nuez tiene migas de pan más rojas, oscuras y amarillas que el pan de control.

La incorporación de harina de nuez mejoró la actividad antioxidante, pero también aumentó la masticabilidad y dureza de la miga. Los investigadores recomiendan un contenido de harina de nuez del 15% para el pan, que es reconocido por su alta aceptación sensorial.

El pan fortificado con harina de nuez también contenía mayores niveles de compuestos

C.A.B.A.

UNA FACTURA QUE RINDE TRIBUTO A LOS VETERANOS DE MALVINAS

PARACAÍDAS, LA CREACIÓN QUE SE CONVIRTIÓ EN SÍMBOLO



Artiaga es una tradicional panadería con un local que parece chico con vitrinas repletas de palmeritas, sándwiches de miga, panes y tortas.

El fuerte de la confitería son las facturas. Una de las más populares: la paracaídas. Todo surgió con un maestro panadero que había sido paracaidista en la Guerra de Malvinas. Un día Daniel, hermano de Graciela, se equivocó en el corte de la masa para las medialunas: las hizo cuadradas en lugar de triangulares. Y ahí el excombatiente tuvo la idea.

Para aprovechar la masa, la relleno con dulce de leche, la cerró con forma de paracaídas y la coronó con crema pastelera. La factura resultó un éxito y en su honor la llamaron así.

RECETA DE MASA MADRE LOS PASOS PARA UN PAN ARTESANAL PERFECTO



¿CÓMO SE HACE LA MASA MADRE?

Para hacer masa madre en casa solo se necesita un recipiente de vidrio o plástico con tapa, una cuchara de madera o silicona, harina y agua. El proceso consiste en mezclar una parte de harina con una parte de agua (por ejemplo, 50 gramos de cada) y dejar reposar la mezcla tapada a temperatura ambiente durante 24 horas. Al día siguiente se añade la misma cantidad de harina y agua y se vuelve a mezclar. Se repite esta operación durante unos 5 o 6 días, hasta que la masa empiece a burbujear y a desprender un olor ácido y agradable.

Este método se llama refresco y sirve para alimentar y activar la masa madre. Cada vez que se hace un refresco se puede desechar una parte de la masa o guardarla en otro recipiente para usarla en otras recetas. También se puede variar el tiempo entre refrescos según la temperatura ambiente y el grado de actividad de la masa. Lo ideal es hacer un refresco cuando la masa haya alcanzado su punto máximo de crecimiento, que suele ser entre 8 y 12 horas después del último refresco.

¿CÓMO SE USA LA MASA MADRE?

Una vez que la masa madre está activa y burbujeante, se puede usar para hacer pan u otras elaboraciones como bizcochos, pizzas o crepes. Para ello se toma una parte de la masa madre (por ejemplo, 100 gramos) y se mezcla

con el resto de ingredientes de la receta. La cantidad de masa madre que se use dependerá del tipo de pan que se quiera obtener, pero como norma general se puede usar entre el 10% y el 30% del peso total de la harina.

Después de mezclar los ingredientes se deja reposar la masa durante unas horas para que fermente y crezca. Este tiempo puede variar según la temperatura, la humedad y la cantidad de masa madre que se haya usado, pero suele oscilar entre 4 y 8 horas. Luego se le da forma al pan y se deja levar una segunda vez hasta que doble su volumen. Finalmente se hornea el pan siguiendo las indicaciones de cada receta.

CONSEJOS PARA UNA MASA MADRE PERFECTA

- * Usa harina de buena calidad, preferiblemente integral o ecológica, y agua filtrada o embotellada.
- * Elige un recipiente amplio y transparente para ver el crecimiento de la masa y deja un espacio libre para que no se desborde.
- * Mantén una temperatura constante entre 20 y 25 grados centígrados y evita las corrientes de aire y los cambios bruscos de temperatura.
- * No uses utensilios de metal para mezclar la masa, ya que pueden alterar su pH y su actividad.
- * Observa el aspecto, el olor y el sabor de la masa para saber si está lista para usar o necesita más refrescos.

C.A.B.A.

MUCHA VARIEDAD Y TAMAÑOS ENORMES



En esta ocasión, se compartirán más detalles sobre Panadería Artiaga: una panadería con mucha variedad, tamaños enormes y que tiene en su dueño al campeón argentino de panettone. En la actualidad, no solo ofrecen facturas o tortas, sino que también, podemos encontrar sándwiches, alfajores, tartas, platos calientes y varias otras cosas más. Se fueron modernizando con el objetivo de tener una amplia lista de opciones en su menú.

El local se encuentra en el barrio de Saavedra, más precisamente en Balbin 4183. Su horario

de atención es todos los días de 8 a 20 hs. También poseen otra sucursal en Zapiola 4782.

Poseen una materia prima de altísimo nivel, las porciones son abundantes y también cuentan con pastelitos disponibles en stock durante todo el año. Su local es muy moderno y la vidriera cuenta con productos tentadores con tan solo mirarlos.

Asimismo, se puede consumir en el local con un jardín que tiene en el patio exterior que genera un clima soñado. Una de las particularidades es que utilizan harinas orgánicas que están certificadas, contando además con productos veganos como, por ejemplo, los sandwiches de miga.

Algunos de sus productos destacados son: Panettone, Medialunas con chips de Chocolate, Facturas con crema Pastelera, Triples de miga, Fogliatellas, Pastelitos, Alfajores de Mantecol.

SON 35, NO VEN TELEVISIÓN NI USAN REDES SOCIALES PERO CON UNA RECETA QUE INVENTARON ENTRE TODAS COCINAN EL PAN DULCE MÁS FAMOSO DE ZONA NORTE



Cuando llega mediados de diciembre, la calle Martín Rodríguez al 500 en Victoria, se llena de gente que hace fila para comprar, lo que dicen que es, el mejor pan dulce de zona norte. Pero aquel negocio no es una panadería, es un local ubicado al lado de la puerta de la iglesia de la Abadía de Santa Escolástica, donde 35 monjas de clausura viven dentro y cocinan el famoso pan dulce, además decidieron, junto a gente de su confianza, abrir un local en el Pasaje Libertad en Capital Federal, donde se pueden encontrar los mismos productos que en Victoria

La fundación de las monjas benedictinas es de 1941, pero la repostería y el pan dulce comenzaron en 1998. Ellas dividen su día entre el trabajo y la oración, de hecho hay una frase de San Benito que dice “...Serán verdaderamente monjes si viven del trabajo de sus manos...”, y siguiendo aquella regla es que desde siempre hacen talleres de encuadernación, arte, imprenta, ornamentos litúrgicos y las hostias para las parroquias. Lo que realizan en sus talleres lo venden en su pequeño local de la abadía, con las ganancias pueden comprar el pan de cada día y pagar los gastos del monasterio.

DE LA INDUSTRIA PANADERA AL CAMPO EL BIOESTIMULANTE ORGÁNICO QUE MAXIMIZA RENDIMIENTOS

UNA EMPRESA NACIONAL IMPULSA UN PRODUCTO BIOLÓGICO QUE CONTIENE METABOLITOS DE FERMENTACIÓN PROVENIENTES DE LA PRODUCCIÓN DE LEVADURAS.

Fuente: infocampo

El poder de los bioestimulantes para impulsar el desarrollo agrícola llegó para quedarse en la Argentina y el mundo. Esta práctica busca maximizar el potencial de los cultivos mediante el uso de productos biológicos que disminuye las brechas de rendimiento, la calidad nutricional y organoléptica de los cultivos.



rendimiento de los cultivos sin impacto ambiental...”, continuó el entrevistado.

UN PRODUCTO CON HISTORIA

Por ese motivo, el especialista, detalló la importancia de

Sin embargo, no son sus únicos beneficios. Además, fortalece el sistema inmunológico haciéndolo más resistente a enfermedades y al estrés, y reducen el uso de productos químicos en la actividad agrícola. *“...La demanda de productos biológicos, como los bioestimulantes, aumentó notablemente debido al interés del consumidor por productos más naturales y amigables con el medio ambiente...”*, sostiene convencido el ingeniero agrónomo Eduardo Piper, gerente de la división Nutrición Vegetal de ALZ-Agro.

Con este enfoque, ALZ-Agro centra sus esfuerzos en alternativas amigables y sustentables con el medioambiente, con tecnología de avanzada y máxima calidad, como parte fundamental de su filosofía y estrategia empresarial. *“...Estos productos tienen la función de reemplazar a otros formulados químicamente y mejorar el*

un bioestimulante orgánico, destinado a mejorar el rendimiento de cultivos extensivos, como soja, maíz, trigo, cebada y girasol, y cultivares de las economías regionales, como hortalizas, vid, frutales, entre otros. *“...Smartfoil es un bioestimulante líquido orgánico que se aplica en momentos clave del desarrollo de diversas especies vegetales, como la floración y el cuajado de granos...”*, contó Piper.

El portfolio de nutrición vegetal, ALZ-Agro destaca a este estimulante líquido 100% orgánico, de origen vegetal, como una solución que brinda máxima protección frente a situaciones de estrés abiótico. *“...Es una formulación única y de alta calidad que contiene metabolitos de fermentación provenientes de la producción de levaduras (Saccharomyces cerevisiae). Esta fórmula ayuda a las plantas a mitigar el impacto que ocasionan las distintas situaciones de estrés durante períodos críticos del desarrollo, especialmente floración y cuaje...”*, explicó el vocero.

TUCUMÁN:

PROPONEN "PANADERÍAS SALUDABLES" PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

EL MINISTRO DE SALUD PÚBLICA DE TUCUMÁN, LUIS MEDINA RUIZ, Y EL PRESIDENTE DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS LOCAL, PABLO ALBERTUS, DIERON A CONOCER ESTA SEMANA EL PROYECTO "PANADERÍAS SALUDABLES" EN EL QUE ESTÁN TRABAJANDO, DESTINADO A QUE EN TODOS LOS LOCALES DE LA PROVINCIA ESTÉN DISPONIBLES PRODUCTOS CON MENOR CONCENTRACIÓN DE SODIO Y GRASAS TRANS PARA PREVENIR ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES.



Albertus, quien indicó que al Centro de Panaderos de Tucumán lo integran “unas 130 panaderías con casi 350 sucursales en toda la provincia...”.

Respecto al universo que abarca el proyecto, aclaró que “...las panaderías que son ilegales o clandestinas no tendrán acceso a la información lamentablemente, porque justamente para ser panadería habilitada se debe superar la instancia de control del Sistema de Salud...”.

“...Estamos ultimando detalles, la idea es armar formalmente la propuesta para ciertos productos que puedan estar a disposición en todas las panaderías de Tucumán, para que la gente tenga la opción y la alternativa de consumir un pan más saludable...”, dijo el presidente del Centro de Industriales Panaderos local.

En ese sentido, Albertus resaltó la importancia de “...concientizar a la población y a la industria encargada de la elaboración de los productos que se llevan a la mesa acerca de los problemas de salud a largo plazo que genera un consumo sostenido de sal y grasas transgénicas en exceso, los cuales son cada vez más comunes como las enfermedades cardiovasculares...”.

“...Esta tarea es muy importante para nosotros porque siempre trabajamos para velar por la sanidad de nuestros productos y por la salud de las personas que los consumen”, insistió





**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

GONZALO WETZEL ES FORMALMENTE EL SECRETARIO DE FINANZAS DE C.G.T. ZONA NORTE



En un acto organizado en la de ATUNLu, sede San Fernando, se llevó a cabo el acto formal de asunción de autoridades en la que el Secretario Adjunto del S.O.P.S.T.E. ocupa el cargo de Secretario de Finanzas

Desde el S.O.P.S.T.E. agradecemos la presencia de los 95 gremios integrantes, a las autoridades de la C.G.T. a nivel nacional, diputados electos y a los compañeros y compañeras que estuvieron presentes en el acto.

No podemos dejar de lado resaltar el acompañamiento de nuestro Secretario General de la F.A.U.P.P.A., compañero Gastón Frutos, por su presencia y apoyo en la formación de nuestra querida C.G.T. ZONA NORTE.



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 aumentando 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.

BÚSQUEDA DE PROPIEDADES EN SALUD

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.

AUMENTA EL PAN EN EL PAÍS

LA INFORMACIÓN QUE DAMOS EN LAS SIGUIENTES LÍNEAS SON UNA RECOPIACIÓN DE DATOS VIGENTE HASTA EL 31 DE OCTUBRE

CHUBUT. Hubo un aumento del 40% en la harina. Según informó un panadero de Comodoro de Comodoro Rivadavia, "*...una bolsa de harina que estaba a \$6.000, pasó a valer \$8.200...*" en tan sólo una semana y "*...está costando conseguir los productos...*".

MENDOZA. La Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Mendoza, que nuclea a más de 100 de estos comercios de toda la provincia, expresó que la medida se debe a "*...los constantes aumentos en materias primas...*", que incluyen harina, grasa y margarinas; además de los gastos en general. El incremento afecta a los principales productos (el pan, las tortitas y las facturas). **CÓMO**

QUEDARON LOS NUEVOS VALORES: Pan de 13 a 20 piezas: \$1.080 el kilogramo; Pan roseta, flautines y francés: \$1.080 el kilogramo; Tortas comunes (la docena): \$1.900; Facturas comunes (la docena) \$2.750

LA RIOJA. Oscar Carrizo, presidente de la Asociación Civil de la Industria del Pan y afines de La Rioja, dio a conocer los últimos incrementos. Respecto a los nuevos valores, expresó que "*...se le deja al repartidor un piso de \$630 y un piso al público que no supere los \$900. Esa es nuestra sugerencia para las 3 variedades de pan: francés, grasa y mingón. El resto de especialidades va a aumentar en un 25%...*".

SAN JUAN. Desde la Cámara de Panaderos señalaron que no es posible contener el precio, debido a las subas de los insumos. Con



un mercado golpeado por la merma de ventas, los panaderos aumentarán el kilo de pan desde esta semana y el promedio del kilo rozará los \$1500.

CIPU MATANZA SUR. En la reunión del viernes 27 de octubre los panaderos del CIPU MATANZA SUR definieron la nueva sugerida de precios de venta de productos panificados. Los panaderos dirigidos por José R. Hernández se reunieron en la sede de G. Catán y, como habían anticipado, volvieron a tratar - como tema principal- el problema de los constantes incrementos en las materias primas que utilizan. Fruto de un debate decidieron sugerir la venta de pan a \$1.100 el kilogramo.

SANTA FE. El kilo de pan en la ciudad superará los \$1.000. Marcos Carignano, del Centro Industriales Panaderos aseguró que "*...habrá entre un 10 y 15% de aumento dependiendo la zona o barrio de la ciudad donde se encuentre la panadería, en el precio de todos los productos...*". Al hacer referencia a cuáles serían los valores de los distintos productos, detalló: "*...En las panaderías, al día de hoy, se puede encontrar el pan de precios cuidados que está sujeto a la harina subsidiada que se actualizó en octubre, pasando de \$680 a \$715, que es el valor actual. En cuanto al resto de las variedades, el kilo de pan francés calculamos que tendrá un precio de base de \$900, el millón \$950 y las especialidades como la milonguita o el pan de salvado arriba de \$1.050, teniendo en cuenta que son valores estimativos. Cada panadería tiene la decisión final sobre el precio...*".

SANTA FE, ROSARIO. Rubio confirmó que por el acuerdo con el gobierno el pan subsidiado tendrá una actualización en el valor de sus precios a partir de noviembre, donde pasará de 680 a 715 pesos en la ciudad. En tanto, por fuera del subsidio, el pan se conseguirá en las góndolas con precios que van de los 900 a los 1.000 pesos. No obstante, el momento en que comience a regir estos aumentos dependerá de cada panadería.

BUENOS AIRES, BAHÍA BLANCA. Hasta \$1.300 por kilo de pan. Un representante de los industriales panaderos bahienses confirmó la suba de hasta el 40% en el precio de la harina, llevará el kilo del pan a un valor de 1.000 pesos promedio. El vocero dijo que "...algunos panaderos ya aumentaron..." y que otros tienen previsto aplicar las subas en las próximas horas. "...Según la ubicación de la panadería y otras variables de costos fijos, el valor del kilo de pan fluctuará entre 900 y 1.300 pesos en Bahía...", acotó.

CATAMARCA. Desde el Centro Industrial de Panaderos señalaron que la situación del sector aún sigue complicada, que si bien mantienen los precios y sigue fijo el kilo de pan francés a \$900, en las últimas semanas tuvieron aumentos que preocuparon a los panaderos nucleados en el centro.

SALTA. La Cámara de Panaderos dispuso que, a partir del lunes 30 de octubre, el kilo de pan francés se ubique en \$720 con harina subsidiada y \$900 sin harina subsidiada. Las especialidades las evaluarán cada panadería de acuerdo a sus costos de producción. Detalló algunos precios que maneja en su local y por ejemplo una factura de \$160, hoy, pasará desde el lunes a costar \$180. Y el tope del pan francés a \$900 el kilo, sostuvo que está en análisis porque aseguró que ningún tope funciona ya que cada día reciben cambios en los precios de los insumos.

JUJUY. A dos meses de navidad se anticipa que el pan dulce tendría un aumento de aproximadamente un 60%. Luciano, vendedor de la capital, no pudo especificar un monto teniendo en cuenta diferentes factores. "...Está

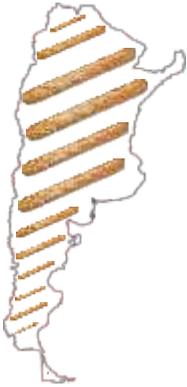
muy difícil porque no tenemos un precio muy certero sobre la harina y por ahí, me comentaron sobre las nueces que también subieron esta semana. Entonces, aunque falte un poco para la fiesta, está muy difícil...", expresó. Aunque, de manera aproximada y haciendo cálculos con respecto al 2022, comentó "...tenemos una muy buena calidad intentando mantener las cosas, siendo optimista, de \$3000 como muy barato y hasta \$7000 el más caro...".

BUENOS AIRES, PERGAMINO. El kilo de pan cuesta un 30% más. "...A raíz de nuestros nuevos costos, la discrepancia de precios de los proveedores de materia prima, sea grasas, azúcar, descartables y a la inflación que atraviesa el país, el Centro Industriales Panaderos de Pergamino informa que, para poder seguir produciendo con la misma calidad, evitando pérdidas y seguir sosteniendo nuestra fuente de trabajo, nos vemos en la necesidad de sugerir un nuevo precio en el pan y un 20 % en sub productos...", indicaron desde esta entidad.

BUENOS AIRES, OLAVARRÍA. El kilo de pan costará entre 1200 y 1400 pesos. Asimismo, tal como aumentarán todos los productos de panadería, también subirán las facturas y la docena quedará en \$2.500. Por su parte, el kilo de bizcochos pasará a costar \$4.000 pesos y los sándwiches de miga \$5.000.

BUENOS AIRES, TRES ARROYOS. "...El precio de la harina subió un 50% e hizo que se disparara el precio del pan y los derivados, eso explica que el valor del kilo de pan esté a \$1.000 pese a ser un producto de primera necesidad...", indicó Eduardo Ridino tras denunciar la elaboración y venta ilegal de panificados.

TUCUMÁN. Mediante un comunicado, la cámara informó que el valor sugerido para el pan francés pasará de \$800 a \$900 desde el 30 de octubre, lo que significará una variación de un 12,5%. Además, anunció subas de alrededor de un 20 % en los subproductos: galletería, masas, tortas, pan de viena, pan de hamburguesas, pan chips, pre pizzas y



cafetería.

RÍO NEGRO. Hay preocupación entre los panaderos de la región. *"...Tenemos un 60 % de aumento en el costo de este insumo básico..."*, explicaron desde el sector. Una parte de ese costo se trasladará al mostrador: el pan común pasará a tener un precio de

referencia de 1.000 pesos el kilo; mientras que el pan más pequeño se ubicará en los 1.200 pesos por kilo.

CÓRDOBA, SAN FRANCISCO. Desde el Centro de Panaderos indicaron que aumentará el precio del pan, las facturas y los bizcochos. ¿Cómo quedan los precios por kilo? Pan: \$1.000. Bizcochos: \$2.500. Facturas: \$270 por unidad. *"...El aumento es de un 25%..."*, explicó Sergio Portilla.

BUENOS AIRES, MAR DEL PLATA. El Centro de Industriales Panaderos de Mar del Plata actualizó el listado de precios orientativos con subas cercanas al 15%. Se sugiere vender hasta ocho piezas de pan económico (FETA) a 720 pesos y el kilo de pan francés, flautitas, miñones o milonguitas a 800. Para la docena de PBT, sacramentos, panes de pancho y figazas se estableció un valor orientativo de 3200 pesos, y para la de facturas de hojaldre, de 2800, al igual que las dulces o saladas. La entidad recomendó vender el cuarto de kilo galletas y marineras a 900 pesos, el de bizcochos de grasa y panes de manteca también a 900 y el de pan rallado a 600. Por último, al kilo de masas finas y secas sugirió cobrarlo 6000 pesos y a las tortas decoradas, 5500.

SALTA. El presidente de la Cámara de Industriales Panaderos, Daniel Romano, dijo que las panaderías que compran harina subsidiada actualizarán el precio del pan a \$720 el kilo, mientras que las que no reciben lo elevarán a \$900. El incremento en el precio del pan podría oscilar entre un 20 y un 30 por ciento.

SAN LUIS. La Cámara de Panaderos anunció que todos los panificados aumentarán un 20% en la capital puntana. De esta manera, por ejemplo, el kilo de pan se comercializará en un rango de \$840 y \$1000 según la panadería. Explicaron desde esa organización que el incremento se produce por las fuertes subas registradas en todos los insumos, en especial harina y azúcar.

SGO. DEL ESTERO. Desde el Centro de Panaderos, informaron que *"...la harina subsidiada ha subido un 6,7% esta semana (sin considerar el flete ni descarga). El precio del pan se acordó con el Gobierno nacional en \$715 y las harinas que no son subsidiadas han subido muchísimo. Vamos a analizar el precio del pan y ahí recién vamos a determinar un precio..."*, señalaron.

CHACO. Así lo confirmaron desde el Centro de Industriales Panaderos del Chaco que preside Alejandro López. Es así que todos los productos de panadería incrementarán su valor entre un 15 y un 20 por ciento desde el lunes 23 de octubre. Por otra parte aseguraron que *"...darán la voz de alerta e informaremos..."* a todos los asociados del rubro respecto de los costos de producción para que *"...cada uno adecue sus precios de venta..."*, según les convenga.



Unión del Personal de Panaderías y Afines de Río Negro y Neuquén

Inscripción Gremial N°1480 - CUIT 33-68955263-9 - Adherida a OGT
 Inspección N°508 - 299-5055999 - info.upparnyn@gmail.com
 NEUQUÉN

BENEFICIOS DE AFILIARTE A U.P.P.A.R.N.Y.N

- Defensa de tus Derechos Laborales
- Escala Salarial de Panaderos 2023
- Convenio Colectivo de Trabajo 478/06

- Asistencia Legal y Gratuita
- Asesoramiento Laboral y Gremial
- Control de los Recibos de sueldo

CONTACTOS DIGITALES

-  299 5055999
-  gremiales.upparnyn@gmail.com
-  www.upparnyn.com.ar
-  upparnyn.gremiopanaderos
-  sindicatodepanaderos
-  upparnyn



U.P.P.A.R.N.Y.N
es Tú Sindicato!!



**SINDICATO DE OBREROS
PANADEROS DE SALTA**

Fundado el 22 de Octubre de 1943
Personería Cremlial N° 701 - Adherido a la FAU.P.P.A. y a la C.G.T.

BENEFICIOS DE AFILIARSE AL SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SALTA

Complejo Turístico de Tanti.

Tanti es una localidad serrana del Departamento Punilla provincia de Córdoba, Argentina. Se encuentra ubicada en el sector sudoeste del Valle de Punilla a 865 msnm y a poco más de 50 km de la ciudad de Córdoba. Tanto la localidad como su entorno presentan características particulares de topografía e hidrografía, con numerosos cerros, quebradas y valles que ofrecen vistas panorámicas de sus arroyos, cascadas, grutas, formaciones graníticas y múltiples paisajes.



Beneficio que se les otorga a los afiliados titulares e hijos de los mismos, que cursen estudios a nivel secundario y universitario, durante el periodo

GUARDAPOLVOS.

Se hace entrega de los mismos a principio de cada periodo escolar y los beneficiarios son; los hijos de los afiliados en edad escolar primaria.

BIBLIOTECA.

Se encuentra a disposición, para el afiliado titular y su grupo familiar, en su sede Buenos Aires N° 473.

SALON DE ACTOS "ANGEL RODRIGUEZ".

Para eventos familiares, totalmente gratuito para los afiliados.

SALON DE "PELUQUERIA".

Servicio gratuito para todos los afiliados y su grupo familiar.- corte de cabellos a los afiliados en calle Mendoza N° 627.

OBSEQUIOS NAVIDEÑOS.

Todos los Fines De Año, le hacemos entrega de un obsequio a todos los afiliados panaderos de la provincia, como muestra de nuestro agradecimiento y nuestro enorme compromiso.

Complejo Turístico Mar de Ajó.

Mar de Ajó es una ciudad balnearia y turística argentina, del Partido de La Costa, provincia de Buenos Aires, en la costa atlántica argentina. Es conocida también como "La capital de la Corvina Rubia". Fundada el 21 de diciembre de 1935 y ubicada a 360 km de la ciudad de Buenos Aires ofrece amplias y tranquilas playas, importante hotelería, Casino, bingo, teatro, cines, autódromo y zona de altos médanos para turismo aventura en un ambiente cordial y familiar. Además de una amplia oferta de bares, restaurantes y comercios para visitar y consumir.

Para más datos, consultar disponibilidad, tarifas y/o para solicitar fecha comunicarse por teléfono al (011) 4957-0712 o (011) 4957-0715

BECAS DE ESTUDIOS.

NOTICIAS POLICIALES



BUENOS AIRES, LA PLATA. EN MENOS DE UN MINUTO ASALTARON UNA PANADERÍA DE LOS HORNOS. Los malvivientes se dieron a la fuga y quedaron filmados, por lo que son intensamente buscados. El asalto ocurrió en una panadería en la zona de las calles 72 y 143. Toda la secuencia duró tan solo 25 segundos, pero fue suficiente para que el malhechor se alzara con el botín, cuya suma total hasta el momento no fue estimada, pero que pertenecía a gran parte de la recaudación del día. Con la plata en su poder, el implicado salió por la puerta de la panadería y se subió al rodado junto a su cómplice para escapar con rumbo desconocido.

RIO NEGRO, GENERAL ROCA. DELINCUENTES ARMADOS ROBAN PANADERÍA. El hecho ocurrió en una sucursal de panadería Mónica, ubicada en Damas Patricias y Evita. Según trascendió, la empleada de la panadería, se encontraba sola en ese momento, cuando uno de los delincuentes ingresó al local con el rostro descubierto y amenazó con un arma de fuego. El delincuente le exigió la entrega de la recaudación, a lo que la empleada no tuvo más opción que entregar la suma de \$50.000.



CATAMARCA. EXPLOTA EL HORNO DE UNA PANADERÍA. La explosión se produjo en una panadería

ubicada en el pasaje Joaquín Quiroga N° 156 dejando a tres personas con quemaduras en distintas partes de sus cuerpos. Las víctimas de la explosión fueron identificadas como Luis Eduardo Perera, de 65 años, Graciela del Valle Burgos, de 60 años y Luz Sofía Luján, de 26 años. Burgos sufrió quemaduras en el rostro, ambos brazos y el pecho, desde el hospital le dijeron que ya se encuentra fuera de peligro. Mientras tanto, Luis Eduardo Perera y Luz Sofía Luján fueron atendidos por el SAME y recibieron asistencia médica en el lugar.

LA PAMPA. ASALTARON A MANO ARMADA AL EX INTENDENTE DE RANCUL. El ex intendente de Rancul, Horacio "Minino" Castro fue víctima de un violento asalto a mano armada en su comercio, la panadería ubicada en pleno centro de la localidad norteña (San Martín y Quintana). Fue reducido por

dos malvivientes que lograron ingresar al local comercial por una puerta trasera. Uno de ellos apuntaba a Castro con un arma, mientras que el otro se alzó con un botín de dinero, cuya cifra no trascendió y es motivo de investigación.

C.A.B.A. BUSCAN A UN HOMBRE QUE VIOLÓ A UNA JOVEN EN UNA PANADERÍA. El

hecho ocurrió el domingo 29 de octubre, en la panadería ubicada en Soldado de la Independencia al 700, entre Jorge Newbery y Teniente Benjamín Matienzo, en la zona conocida como las Cañitas. La víctima del ataque sexual es empleada de la panadería y denunció que el hombre la abordó cuando estaba por abrir el local. Entonces, la amenazó con sacar un arma de fuego y la obligó a ingresar al comercio. Dentro del lugar, robó dinero de la caja y luego la abusó sexualmente en el baño.



SANTA FE, RECONQUISTA. ROBAN LA PANADERÍA "LA VERDADERA" POR QUINTA VEZ. Belén,

empleada de la Panadería "La Verdadera", ubicada en Av. Islas Malvinas (Calle 47) al 2561, narró sobre un nuevo robo en el comercio, el cual acumula 2 hurtos en las últimas 24 horas. Expresó: "...Da mucha impotencia e indignación, ya es la quinta vez que ingresan en poco tiempo. El domingo ingresaron 3 personas a las 3:30 de la mañana y esta madrugada ingresó un individuo a la 1:30 de la madrugada...". "...Simplemente se llevaron alcohol, botellas de whisky y vino. El delincuente que ingresó ayer abrió la caja y, como vio que había solo cambio, no se lo llevó. Procedió a buscar más alcohol, ni siquiera se llevó algo para comer, no es por hambre...".



BUENOS AIRES, LOMA DE ZAMORA. UN MICRO EMPRENDIMIENTO DE PANADERÍA QUEDÓ DESTRUIDO. El hecho ocurrió en la calle Terrada al 1600, entre Valparaíso y Copihue. En este lugar funcionaba un micro emprendimiento de panadería que terminó reducido a cenizas. El



fuego habría comenzado entre la cocina y una garrafa, luego tomó un mueble y empezó a

propagarse con mucha rapidez. El lugar donde funcionaba la panadería terminó completamente destruido. Los materiales de cocina, la garrafa, los muebles, las paredes y el techo fueron alcanzados por el fuego y la familia perdió todo lo que utilizaba para la panadería.



NEUQUÉN. DELINCUENTES COMETIERON UN VIOLENTO ROBO EN UNA PANADERÍA. En la panadería y despensa de

calles Honduras y Santo Domingo se presentaron dos jóvenes delincuentes encapuchados y armados, quienes amenazaron a las mujeres presentes; tres clientas y una empleada. Uno de los asaltantes portaba el arma, con la que continuamente las amenazó para que no gritaran y así consiguió también que una de ellas le entregara su celular. Luego, junto a su compañero se acercaron a la caja registradora, de donde se apoderaron del dinero en efectivo que había dentro -cuyo monto se desconoce-, para finalmente retirarse satisfechos tras algunos minutos.



RIO NEGRO, CIPOLETTI. ASALTARON UNA PANADERÍA, SE LLEVARON LA CAJA REGISTRADORA

E HIRIERON A UN CLIENTE. Un asalto a mano armada en una de las sucursales de una conocida panadería de la ciudad del barrio Luis Piedrabuena, terminó con una persona apuñalada y al menos la recaudación de la mañana como botín del delincuente. En ese momento, un delincuente, con un arma blanca en su mano y la

cara cubierta, ingresó de forma violenta al local, mientras este estaba colmado de sus habituales clientes. Acto seguido, saltó el mostrador y fue directamente hacía la caja registradora. Montero agregó que el hombre que fue apuñalado durante un forcejeo fue atendido por el personal de salud. Afortunadamente solo se trataron de heridas leves.

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

COMUNICATE CON NOSOTROS

info@elgremiopanadero.com.ar

www.elgremiopanadero.com.ar

 11 2578 3913



Revista **EL GREMIO PANADERO**



Portal informativo de los panaderos



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 N° 100 – Diciembre 2023

Revista

EL GREMIO PANADERO



Año 21 // Numero 100
Diciembre 2023



www.elgremiopanadero.com.ar