



EL GREMIO PANADERO

AÑO 16 - N° 75
Mayo del 2016




INVENTIS®
CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA
PREMEZCLA**

*Prácticas
y riquísimas!*



✓ **Mayor seguridad y rapidez en la producción.**

✓ **Práctico y fácil de preparar.**

✓ **Calidad uniforme.**

 **Pedíselas a tu Distribuidor**

UNA MARCA LESAFFRE 

www.lesaffre.com.ar / Teléfonos: + 54 (011) - 4833-8000

SUMARIO

PAN AL CARBÓN VEGETAL.....	4	ALERGIA A LAS HARINAS.....	29
CIP DE BERAZATEGUI.....	6	CÁMARA PANADERIL DE SAN MARTÍN.....	30
PAN CON PAN.....	10	LOS DESAFÍOS DE LA PASTERERÍA.....	32
HUMOR.....	12	¿SUS CLIENTES LO SABEN?.....	34
ASALTO Y VIOLACIÓN EN SANTA FÉ.....	13	HUMOR.....	36
PANADEROS SOLIDARIOS.....	14	UN PANADERO GANADOR.....	37
PAN MORADO.....	16	LA GENTE BUSCA SOBRAS DE PAN.....	38
CIPU MSUR.....	18	LA CHIPÁ MÁS GRANDE.....	39
PAN BARATO.....	20	LA MEJOR BAGUETTE DE PARÍS.....	40
PANADERO Y MODELO.....	22	HUMOR.....	42
HUMOR.....	24	AVISOS CLASIFICADOS.....	43
NUEVO PAN DE Mc'DONALDS.....	25	GUÍA DE PROVEEDORES.....	46
EL PANADERO QUE FUE ACTOR.....	26		

“EL GREMIO PANADERO” es una publicación bimestral de distribución gratuita en panaderías, confiterías, pastelerías y comercios vinculados al sector panadero

Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor.

Ingrese a www.facebook.com



y búsquenos como...
El Gremio Panadero

DIRECTOR/PROPIETARIO: Fabio R. Videla

Tel.: (011) 15-4084-1090

elgremiopanadero@yahoo.com.ar / info@panaderosargentinos.com



Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras y Pancheras



Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente



Mesa de Trabajo



Moldería



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713

www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar



Pan al carbón vegetal: Propiedades y contraindicaciones

El pan al carbón vegetal, también llamado pan negro, ha llegado a nuestra dieta. ¿Qué propiedades reporta?, ¿es realmente bueno para la salud?

Su color negro es lo que, sin duda, primero llama la atención de este pan al que conocemos como pan al carbón vegetal o pan negro. Un pan elaborado con la masa tradicional de harina y levadura de carbón vegetal, muy utilizado como suplemento natural para combatir, entre otros, trastornos digestivos, hinchazón, flatulencia y distensión abdominal.

De hecho, puede ser un aliado eficaz para combatir estos síntomas cuando se deben a enfermedades crónicas (como

el síndrome del intestino irritable) y también cuando causadas simplemente por una comida o cena excesiva.

Pero, ¿cuáles son los beneficios que reporta el pan al carbón vegetal?, ¿conlleva alguna contraindicación?

Vamos a descubrir cuántas propiedades esconde la miga de este particular pan.

Propiedades

El pan se elabora, tal y como hemos señalado, añadiendo con la adición de este

ingrediente, el carbón vegetal, el cual también se puede tomar en forma de tabletas o comprimidos para favorecer la digestión y evitar la sensación de barriga hinchada.

En caso de ser propensos a este tipo de trastornos, el pan al carbón vegetal puede ser un buen aliado de la dieta. Tiene el mismo sabor que el pan tradicional, ya que el carbón vegetal añadido a la masa solo afecta al color, es decir, a su apariencia, pero mantiene intacto su sabor.

Otra particularidad de este

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

Julio Leal

Tel.: **15-4421-5655**

METALÚRGICA * de Damián Benítez

C.R.B.

TELÉFONO

CEL: 15-6837-8421

- * Service
- * Mantenimiento
- * Todo tipo de reparaciones
- * Repuestos
- * Service
- * Compra de máquinas
- * Venta de máquinas
- * Traslados a Capital y Gran Buenos Aires



sustancias tóxicas presentes en el tracto intestinal.



El pan al carbón vegetal también se considera útil en caso de acidez, reflujo gastroesofágico, colitis, estrés o intoxicación alimentaria.

El pan negro ha despertado

también la curiosidad de los investigadores y, así, algunos estudios incluso han constatado que puede ser un buen aliado en caso de dolor de cabeza, vómitos y sangrado menstrual abundante.

pan, en comparación con la tradicional, es que es más ligero y más fácil de digerir.

De igual manera, ayuda a regular el tránsito intestinal, ya que su contenido en fibra ayuda a atrapar todas las

Contraindicaciones

Lógicamente, en la moderación está la clave a la hora de consumir este alimento.

Está contraindicado en caso de ingesta de medicamentos por vía oral, ya que puede inhibir la absorción del ingrediente activo durante la digestión. Además, si se toma en exceso, el carbón vegetal puede tener eficaz laxante.

Por último, conviene consultar al médico antes de tomar carbón vegetal en caso de embarazo y en niños menores de tres años de edad, así como ante cualquier duda, y sobre todo si padecemos algún tipo de problema de salud.

RUTA
PUBLICIDAD

MARQUESINAS
LETREROS LUMINOSOS

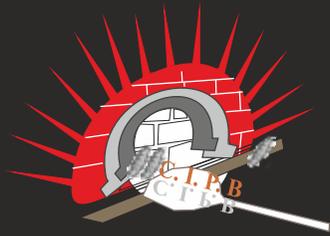


PROYECTOS SIN CARGO

**PLANES
DE PAGO**

4653-2148

rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 - (Berazategui)
Tel.: 4216-0591 / 4256-0634

FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO LA DEUDA DE LOS PANADEROS

Los panaderos de Berazategui tenemos que tomar conciencia de nuestros derechos y nuestros deberes.

¿Que son Derechos? Los derechos son libertades individuales o sociales garantizados por la máxima ley, con el fin de brindar protección y seguridad a todos los ciudadanos. En nuestro país, estos derechos están en la Constitución Nacional.

¿Que son Deberes? Los deberes son reglas, leyes y normas que regulan nuestra convivencia en la sociedad.

Entre nuestros deberes como industriales panaderos tenemos que abonar el Fondo Convencional Ordinario tal lo dicta nuestro Convenio Colectivo de Trabajo 231/94 en su artículo 45.

Este pago representa el 3% de un sueldo del sueldo de nuestros trabajadores (2% lo aporta el

industrial y 1% lo aporta el trabajador) y tiene validez solo si se realiza en forma bancaria. Muchos panaderos del distrito están recibiendo cartas documento donde se les intima por el pago adeudado y, según pudimos corroborar, hay panaderías con deudas que superan los \$250.000.

En nuestro Centro de Panaderos lo asesoraremos sobre este tema y, en caso de llegar a un acuerdo, veremos la mejor forma de concretar un plan de pago.

SR. INDUSTRIAL

**NO "HIPOTEQUE"
SU FUTURO**

PAGUE LO QUE LA LEY LE EXIGE

Artículo 45: FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO

En consideración a que las Entidades firmantes del presente, prestan servicio en la representación, capacitación y obtención de los intereses particulares y generales de los trabajadores y empleadores, sean o no afiliados a sus respectivas organizaciones, ambas partes coinciden en

reconocer la necesidad de arbitrar medios idóneos para emprender una labor común, que permita concretar dentro sus tareas de actuación todo tipo de actividades para propiciar la elevación cultural, educativa, recreativa y de perfeccionamiento técnico-profesional, tanto de los trabajadores como de los empleadores. Para el cumplimiento del propósito

enunciado, resulta imprescindible arbitrar los medios necesarios para afrontar los gastos que demande el mismo. Para ello, ambas partes han convenido en instituir por la presente Convención un FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO, que se integrará con la contribución de empleadores y trabajadores de la actividad, y consistirá en un tres por ciento (3%) mensual sobre

el total de remuneraciones que perciba el personal de la actividad, con total independencia de otros aportes y/o contribuciones que correspondan legalmente o se establezcan por el presente convenio. El dos por ciento (2 %) será aportado por los empresarios y el uno por ciento (1 %) restante por los trabajadores, actuando los empleadores como agentes de retención. De tal recaudación corresponderá el cincuenta por ciento (50 %) a las organizaciones gremiales de primer grado con personería gremial adheridas a la FEDERACIÓN OBREROS Y EMPLEADOS PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.O.E.P.P.B.A.); el cincuenta por ciento (50 %) restante le corresponderá en un ochenta y cinco por ciento (85 %) a la Cámara o Centro Industrial

reconocida por la F.I.P.P.B.A. que ejerza legítimamente la representación del sector empresario en cada partido, las que obligatoriamente deberán contar con personería jurídica otorgada legalmente, y en el restante quince por ciento (15%) a la FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.I.P.P.B.A.). La mecánica operativa relacionada con la percepción, distribución y control de la contribución establecida por el presente artículo será la siguiente:

1) El pago de la contribución se hará mediante DEPÓSITO BANCARIO utilizándose las boletas que distribuirán conjuntamente las partes firmantes del presente convenio y dichos depósitos deberán efectuarse, como plazo máximo, el día quince (o el subsiguiente

hábil si aquel fuere inhábil) del mes siguiente al correspondiente a las remuneraciones devengadas de todo el personal del establecimiento que genere la obligación.

2) La Cámara o Centro Industrial y la organización gremial con jurisdicción en cada partido procederán en forma conjunta a la apertura de una cuenta especial en la sucursal del Banco de la Nación Argentina local, la cual podrá ser sustituida por otra entidad bancaria con el acuerdo de ambas partes y la conformidad previa de F.I.P.P.B.A. en caso de que dicho cambio fuere por cualquier motivo necesario. Cada entidad bancaria local será la receptora de la totalidad de los depósitos correspondientes a los establecimientos de los respectivos partidos, incluidos los que provengan no solo de los

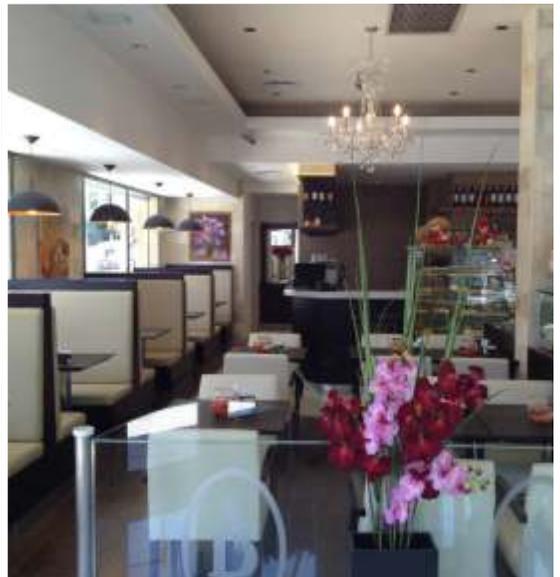
(Continúa en la página siguiente)

Estudio de Arquitectura

Panaderías - Confiterías - Cafeterías

Especialistas en Obras Gastronómicas

Proyecto y Ejecución - Reformas - Ampliaciones



www.facebook.com/ArqPanorama ✉ lmestudio@gmail.com ☎ 4732-3040

☎ (011)154179-2822 M.M.O Leandro Mensegues ☎ (011)154043-3849 Arq. Martín Fijalkauskas

aportes mensuales sino también los correspondientes a los cobros de los deudores morosos tanto por vía judicial como extrajudicial. La entidad bancaria deberá dividir lo recaudado en partes iguales, previa deducción del porcentual para gastos de administración que se acuerden con ella, depositando la mitad en la cuenta corriente que la organización gremial abrirá en la misma sucursal, y el ochenta y cinco por ciento (85 %) de la otra mitad en la cuenta que también abrirá la organización empresaria local, debiendo transferir dicho banco el quince por ciento (15 %) restante a la cuenta que abrirá la FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES en la sucursal y casa bancaria que elija al efecto. Las boletas serán por quintuplicado y de así poderse acordar, el banco entregará, mes por mes a cada organización zonal las boletas de los depositantes, enviando además un ejemplar para la F.I.P.P.B.A.

3) Las Cámaras o Centros Industriales y las Organizaciones gremiales podrán realizar gestiones y accionar en forma individual tendiente a que los morosos regularicen las deudas pendientes, estando legitimadas para reclamar cualquiera de ellas su parte o aún el total del aporte, incluso judicialmente, quedando convenido que sólo tendrán valor cancelatorio los pagos efectuados mediante depósitos en las respectivas cuentas bancarias en las que deberán constar acreditados los fondos, quedando prohibido y sin valor en consecuencia el pago efectuado en efectivo o en cualquier otra forma.

4) Las Organizaciones

empresariales y gremiales comenzarán a cumplir con los objetivos para los cuales fue creado el presente fondo a partir de la percepción de la tercera cuota, ya que las dos primeras serán utilizadas a efectos de establecer las estructuras administrativas que correspondieran para tal fin, debiendo ambas partes por igual afrontar la emisión y traslado de las boletas y cualquier otro gasto y/o trámite en beneficio común.

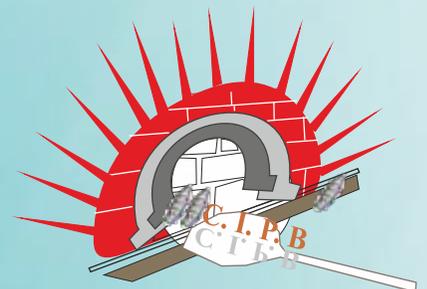
5) En las zonas donde no existiera organización sindical y/o industrial representativa del sector o no cuenten con la Personería Jurídica requerida, la cuenta principal será abierta a nombre de F.I.P.P.B.A. y F.O.E.P.P.B.A. y estas serán las destinatarias y adjudicatarias definitivas de los fondos recaudados mientras no se constituyan las organizaciones locales y/o obtengan la personería exigida en este convenio. En caso de que una de las organizaciones (empresaria u obrera) existiere, faltando o no estando en condiciones la otra, la cuenta se integrará entre la organización habilitada y F.I.P.P.B.A. o F.O.E.P.P.B.A. en representación de la inexistente o inhábil según sea el caso, resultando los titulares de la cuenta adjudicatarios definitivos de los fondos originariamente destinados a la organización local mientras no se constituya y/o legitime mediante la obtención de la personería exigida la entidad faltante o inhábil. De igual modo se conviene que, de existir diferendos entre dos o más organizaciones que pretendan tener derecho a la representación local del sector, será la entidad madre correspondiente (F.I.P.P.B.A. o F.O.E.P.P.B.A. según el caso) la que abrirá la

cuenta junto a la otra parte y resultará adjudicataria de los fondos destinados originalmente a la entidad local hasta que se dilucide definitivamente la cuestión.

En los casos en que F.I.P.P.B.A. y/o F.O.E.P.P.B.A. resulten adjudicatarias de los depósitos de determinadas zonas, las mismas deberán implementar acciones tendientes a lograr la constitución y/o regularización de las organizaciones locales representativas del sector y a cumplir en dichas zonas mientras tanto los objetivos que motivaron la creación de estos fondos.

6) Los Centros u Organizaciones empresarias locales representativos del sector deberán ceder de las sumas netas que perciban en virtud de este fondo un porcentaje del quince por ciento (15 %) a las entidades regionales intermedias representativas, si las hubiere, para contribuir a que estas de su lado, puedan implementar también acciones para el logro de los objetivos previstos en este artículo.

7) Las partes firmantes del presente quedan facultadas para establecer las demás condiciones al que deberá adecuarse el presente aporte y dictar las reglamentaciones que fueren necesarias.



**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE BERAZATEGUI**

Calle 17 N° 5233 - (Berazategui)
Tel.: 4216-0591 / 4256-0634

SOBADORA AGME

- * Botón de ARRANQUE y PARADA.
- * Exclusivo "BOTÓN DE EMERGENCIA PARA ACCIDENTES" con retroceso temporizado
- * 2 Motorreductores con tracción directa.
- * SIN RUIDOS MOLESTOS: Bujes y rasquetas de teflón.
- * SIN MANTENIMIENTO: no posee engranajes, ni correa. Sin cadena.
- * Sobado parejo y silencioso.
- * MENOR esfuerzo y MAYOR rendimiento.



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

HORNOS



VULCANO

**SERVICIO TÉCNICO
ATENCIÓN LAS
24 HORAS**
con móviles propios



Pablo Rau / Jorge Martínez

15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com

Malabia 4302 - San Justo

AGME

BIZCOMATIC

Pan con Pan

INFORMAMOS A NUESTROS CLIENTES

Nuevo salón de ventas, más productos

¿Quiénes somos?

Pan Con Pan es una empresa familiar con más de 15 años de experiencia en la fabricación y comercialización de máquinas de Panadería, Pastelería y Gastronomía.

¿Qué máquinas ofrecemos?

Contamos con una variedad de más de 200 productos en: maquinas, hornos y herramientas para diversas capacidades de producción. Todas nuestras maquinarias se destacan por ser fabricadas por un equipo altamente calificado y especializado; construidas con

materiales de primera calidad, que le otorgan robustez y rigidez. En Pan Con Pan estamos en constante desarrollo en la creación de nuevos atributos para cada máquina, con el fin de brindarles nuevos beneficios y así continuar satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes.

NUEVO SALÓN

Recientemente nos trasladamos a un nuevo salón ubicado en la calle Medina 144, Itzaingó. Allí nuestros clientes podrán observar los productos que ofrecemos en un salón de más de 500 metros cuadrados

donde los atenderemos de la mejor manera.

En el centro de Itzaingó, zona oeste del Gran Buenos Aires, contamos con oficinas administrativas, centro de logística, depósito, y salón de exposición, en donde podrá conocer nuestra amplia variedad de máquinas, hornos, accesorios y mobiliario para la industria.

BIZCOMATIC - NUEVO LANZAMIENTO

Siguiendo con la política de ampliarnos incorporamos la conocida BIZCOMATIC, para los

que no la conocen es una herramienta para la producción de un amplio surtido de galletas.

La facilidad de uso hace que sea una excelente máquina a la hora de producir ya que se obtiene mayor calidad en el producto en un tiempo muy corto y con una notable disminución del trabajo

y esfuerzo personal. Corta 300 galletas por minuto, las cuales ya salen estibadas en las bandejas listas para ser cocinadas, todo esto implica una gran reducción de costos, un mayor aprovechamiento del tiempo y un alto nivel de producción.

Posee un cuerpo metálico, una tolva de acero inoxidable, un motor trifásico de 0,5hp o bien

motor monofásico de 3/4hp y una banda transportadora común o sintética. Su peso es de 220 kg. y está diseñada para trabajar masas sin liga (polvorones, maicena, chipa, masas secas, galletas, etc.). Acepta bandejas hasta un ancho máximo de 45 cm.



Moldes intercambiables



PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería



HORNOS ROTATIVOS



SOBADORAS



AMASADORAS RÁPIDAS



MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773
www.panconpan.com.ar / email: ventas@panconpan.com.ar



No hay mejor
remedio que
la risa

¿Cómo se dice...?

- ¿Cómo se dice "Abuela" en zulú?: **tata.**

- ¿Cómo se dice "Ataúd" en zulú?:
tumba.

- ¿Cómo se dice "Avión" en zulú?:
jumbo.

- ¿Cómo se dice "Baile" en zulú?:
bamba.

- ¿Cómo se dice "Camino" en
zulú?: **senda.**

- ¿Cómo se dice "Casino" en
zulú?: **timba.**

- ¿Cómo se dice "Cementerio" en
zulú?: **tumba-tumba.**

- ¿Cómo se dice "Cola less" en
zulú? : **ketanga.**

- ¿Cómo se dice "Creo que estoy
embarazada" en zulú?: **bombo
supongo.**

- ¿Cómo se dice "Diarrea" en
zulú?: **abunda lacaca.**

- ¿Cómo se dice "Embarazo" en zulú?:
kegranbombo.

- ¿Cómo se dice "Fiesta" en zulú?: **pachanga.**

- ¿Cómo se dice "Gorila" en zulú? : **king kong.**

- ¿Cómo se dice "Guerra" en zulú? : **bomba-
bomba.**

- ¿Cómo se dice "Hacer el amor" en zulú?:
tetumbo latanga y matanga.

- ¿Cómo se dice "Hicieron trampa en el casino" en
zulú?: **ubotongo enlatimba.**

- ¿Cómo se dice "Lotería" en zulú?: **bingo.**

- ¿Cómo se dice "Lluvia" en zulú?: **mojaconagua
lanuca.**

- ¿Cómo se dice "María fuma" en zulú?:
marihuana.

- ¿Cómo se dice "Marisco" en
zulú?: **gamba.**

- ¿Cómo se dice "Moriste" en
zulú?: **sucumbe.**

- ¿Cómo se dice "Mujer de senos
grandes" en zulú?: **tetongas
ketetumban.**

- ¿Cómo se dice "No estoy de
acuerdo" en zulú? : **M'opongo.**

- ¿Cómo se dice "Olor a
transpiración" en zulú?: **Tutufo
metumba.**

- ¿Cómo se dice "Orgasmo" en
zulú?: **yaculéeee.**

- ¿Cómo se dice "Playa" en
zulú?: **can-cún.**

- ¿Cómo se dice "Remera" en
zulú?: **chomba.**

- ¿Cómo se dice "Señorita alta y
hermosa" en zulú?: **ta buena la**

lunga.

- ¿Cómo se dice "Taxi boy" en zulú?: **kaza trolo.**

- ¿Cómo se dice "Traje de baño" en zulú?: **tanga.**

- ¿Cómo se dice "Venta de ocasión" en zulú?:
ganga-ganga.

- ¿Cómo se dice "Violación" en zulú?: **tetumbo
latanga.**



SANTA FE.

ASALTO Y VIOLACIÓN EN UNA PANADERÍA DE BARRIO CANDIOTTI

Ocurrió en un local de Lavalle al 3600. La víctima es una joven de 20 años, el agresor, que escapó del lugar a bordo de una moto.

Todo comenzó minutos antes de las 7 cuando un sujeto ingresó al local de Candiotti Panificaciones, ubicado en Lavalle al 3600, negocio que hacía apenas dos meses había abierto sus puertas.

En principio solicitó unas facturas pero segundos después pasó al otro lado del mostrador y se lanzó contra la empleada, una joven de 20 años. Bajo amenazas el malviviente (sería un muchacho de unos 25 años) redujo a la mujer y abusó sexualmente a su víctima.

Cometido el demencial hecho, el agresor tomó el



dinero que había en la caja y escapó a bordo de una motocicleta, vehículo que había dejado estacionado en la puerta. La joven, que hacía una semana había comenzado a trabajar en el lugar, fue asistida por allegados al comercio y un familiar, quienes dieron cuenta de lo ocurrido a la policía.

El caso provocó lógica conmoción entre los vecinos y comerciantes del barrio que se mostraron indignados por lo acontecido. En tanto autoridades policiales dijeron que por estas horas observan los registros de distintas cámaras de seguridad de la zona, en procura de hallar algún indicio del depravado.

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

VI-LU S.R.L.

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo. Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.



*Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia*

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768
Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (Cod. Postal 1829) - Villa Albertina - Banfield - L. de Zamora

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 - Legajo 50.573

ceninduspan.c.nov@hotmail.com

LA SOLIDARIDAD DE LOS PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

TODOS POR THIAGO AGUSTÍN ROMERO



Thiago es un niño de 5 años que vive en la zona de Cuartel Noveno, lamentablemente sufre de hipocalcemia por hipoparatiroidismo, tiene escoliosis espinal (espina en S), posee solo el riñón derecho y el izquierdo se encuentra ubicado delante de la pelvis (pegado a la vejiga).

Su tratamiento lo está realizando en el Hospital Garrahan (Historia Clínica A560786) y, luego de su operación, los médicos le recomendaron que el post-operatorio lo haga en un lugar confortable. Como sus padres no tienen una buena posición económica y la casa donde viven es muy precaria, pidieron colaboración en las redes sociales para poder brindarle a Thiago un “techo digno”.

Los panaderos de Cuartel Noveno, como es su sana costumbre, colaboraron monetariamente donando el dinero para la construcción del techo de la casa. Agradecida, la mamá, se presentó en el Centro de Panadero y recibió el dinero que los “muchachos” le donaron.

METALÚRGICA

MGA

INDUSTRIA PANADERIL Y PASTAS FRESCAS

CEL: 15 - 49868150
15 - 35046154
ID: 835 * 6543
854 * 8728

SERVICE

RESTAURACIONES

ENGRASE MENSUAL DE MAQUINAS

CAMBIO DE RODAMIENTO A MOTORES TRIFASICOS Y MONOFASICOS

REPARACION Y LAVADO DE BANDEJAS BAGUETERAS

“NUEVO SERVICIO” **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE HORNO ROTATIVOS**



UN FOGUERO, EN LÍNEA TODOS PARA AYUDAR A THIAGO

A todos nuestros amigos del FOGU, les cuento que por liberación de la OBRA SOCIAL, a RUTERSON, que me APROBO LOS MATERIALES PARA LA OPERACION/20 TORNAS CO. PNEUMATICAS, Y 3 BARRAS DE CROMO (SAL. 11) con un valor de \$ 2.000.000 (Dos millones) más un cheque del HOSPITAL GARRAHO, por unos \$ 20 de febrero, devolví a RUTERSON, FOGU DE OPERACION, que sea devuelto de un \$ 80 mil, no utilizado, MOTIVADO POR ESTE HECHAZO DECIDI MEJ ENCARILAMENTE A TENER UNO DE LOS PLANTAS OCLASAR PARA PODER REALIZAR LA FABRICACION DE TRAJADO, POR FAVOR A LOS QUE PUEDAN COLABORAR CON MATERIALES DE CONSTRUCCION, HASTA AHORA AUNQUE ME HAN DONADO CERAMICA PARA EL PISO, NECESITO AUNAS LAMPARAS EN SU DONATIVO PARA SU FON OPERATORIO, COMUNICARME POR PRIVADO, Y LES ENVIARE MAS INFORMACION, GRACIAS LES AGRADEZCO A TODOS Y MUCHAS GRACIAS !!

AL DONATO ALVAREZ NO 834
ES PEDRIANTE ex zapida



Thiago Agustín Romero TE NECESITA
5 años

¡¡¡¡¡ Necesito ayuda por favor!!!
 Necesito materiales para la construcción de una pieza de 4x6 (piedras, cemento, arena, etc. cerámica)
 Necesito mantenedores para la construcción de una pieza de 4x6 (piedras, cemento, arena, etc. cerámica)

Historia (obra AN4030 Hospital Corrientes) Comunicarme con Juan Carlos, al móvil 1100000000

RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A.
OFICINA ESPECIALIZADA
 COMPRA-VENTA DE PANADERÍAS, CONFITERÍAS
 PROPIEDADES Y NEGOCIOS EN GENERAL

Administración Integral en la Contabilidad e Impuestos de su Establecimiento

ROJAS 1285 (1416) Bs. As. Tel: 4581-0777 / 6845

TALLERES el rápido

SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO
 PARA PANIFICADORAS
 PANADERÍAS - PIZZERÍAS Y AFINES

CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL
TEL: 4686-1322 // 15-4427-9047 // 15-41853740

EL PAN MORADO, ¿UN NUEVO SUPERALIMENTO CONTRA EL CÁNCER?



El profesor Zhou Weibiao, un científico de alimentos de la Universidad Nacional de Singapur, no está equivocado. Según la opinión nutricional actual, el pan blanco se digiere demasiado rápido, dispara los niveles de azúcar en sangre y está vinculado con la obesidad. En resumen, este es el enemigo de los comensales saludables.

¿La respuesta de Zhou ante este problema? Él ha inventado un pan morado.

Este pan es rico en antioxidantes que combaten el cáncer, se digiere un 20% más despacio que el pan



blanco regular, y está hecho enteramente de componentes naturales, así que bien podría ser el primer súper alimento del mundo de los productos de panadería.

La gran horneada

Como un alimento básico desde hace mucho tiempo, el gran problema del pan es su alto índice glucémico: su contenido de azúcar se introduce rápidamente en el torrente sanguíneo, lo que causa altibajos en los niveles de azúcar en sangre.

Además, su contenido de almidón rápidamente digerible provoca que las personas a menudo coman más de lo que deberían.

"El desafío era ver si podíamos cambiar la fórmula del pan, sin cambiar la suave textura del pan blanco

que a la gente realmente le encanta", dice Zhou.

Él decidió extraer antocianinas del arroz negro –las cuales le dan el grano sus cualidades antioxidantes tan proclamadas– e introducirlas en su pan. Zhou dejó atrás las propiedades del almidón del arroz. "A pesar de su capacidad antioxidante y beneficios asociados para la salud, el conocimiento de la utilización de antocianinas como un ingrediente en los productos alimenticios es muy limitado".

La adición de antocianinas al pan no solo le da el color morado: debido a una reacción química con las enzimas del almidón, este reduce la velocidad de digestión en un 20%.

Es más, el 80% de las cualidades antioxidantes se conservan en la corteza de pan y las migas cuando se hornea a 200 grados Celsius. "Si quieres disfrutar de la textura del pan blanco y reducir la velocidad



de la digestión, esta es probablemente la mejor fórmula", dice Zhou.

"Y el color tampoco es malo". El color morado

La antocianina es un pigmento natural que se produce en frutas y verduras como uvas, arándanos y camote, y es responsable de su vibrante tonalidad. "A pesar de ello, no todos los frutos morados son súper alimentos", advierte Zhou, mencionando la pitaya morada como ejemplo.

Los estudios han demostrado que las antocianinas pueden ayudar a prevenir enfermedades

cardiovasculares, neurológicas y el cáncer, y desempeñar un papel en el control de la obesidad y la diabetes, ya que pueden inhibir las enzimas digestivas y reducir los niveles de glucosa.

Recuento de calorías

El pan morado puede ser más sano que el pan blanco, pero, ¿acaso tiene menos calorías?

"Tú estás comiendo la misma cantidad de almidón y harina de trigo, por lo que el valor nutricional es el mismo. La idea clave aquí es desacelerar la liberación de energía, por lo que tú utilizas esas calorías durante un período más largo de tiempo", dice Zhou.

Aunque el pan morado aún no está disponible comercialmente, Zhou ha sido abordado por los principales fabricantes de alimentos para llevarlo al mercado.



Él también ha inspirado algunos pensamientos creativos (¿o acaso deberían ser pensamientos morados?).

"Un hombre en Sudáfrica me llamó muy emocionado, él quería saber si el añadir antocianinas al chocolate podría tener el mismo efecto. "Le dije: 'Podrías obtener la función antioxidante, pero no tienes el mismo almidón en el chocolate, por lo que no tendrá la misma reacción'".

Encontrá todo lo que necesitás en un solo lugar

Materias Primas
Insumos y
Accesorios

mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

40 años
juntos
calsa*

Mayo Mes de la Patria

Tel.: 4466-2818 / 4485-4972
www.mapriconf.com.ar
Tomás Edison 3547
Isidro Casanova - Bs. As.

www.facebook.com/MAPRICONF/



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16.755 - González Catán - La Matanza

BENEFICIOS PARA LOS SOCIOS

* Asesoramiento jurídico y legal sin cargo.



* Atención las 24 horas por problemas mecánicos en la panadería con un descuento de hasta un 30% en cualquier arreglo (Servicio Técnico AGME (de Pablo Rau y Jorge Martínez, cel.:15-3539-4439 / ID 680*6711 / ID 534*1292)



* Sorteos mensuales (para todos los que tengan la cuota al día)

**PARTICIPA
Y GANA**

* Descuento de hasta un 50% en el uso del salón de eventos.





Trigos del Oeste S.A.

LOGISTICA PARA PANADERIAS Y AFINES

CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES
GRAN BUENOS AIRES



**Materias Primas para
Panaderías y Confiterías**



E-mail: deloestetrigos@yahoo.com.ar

Tel.: 011-4627-5876

**LEANDRO N. ALEM 1447
CP 1712 - CASTELAR, MORÓN
PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

PANADEROS EN ESTADO DE ALERTA – PREOCUPACIÓN – BRONCA



La situación de los panaderos de La Matanza es muy complicada, como si la merma en las ventas, el incremento de sueldos y cargas patronales, el aumento en la luz y el gas no fueran poco motivo para preocuparse, seguimos con los problemas de siempre: LA COMPETENCIA DESLEAL y el PAN BARATO.

En recorrida por distintas panaderías del partido, mis colegas me manifiestan su preocupación y disconformidad sobre todo por los precios de reparto. En el Mercado Central venden pan muy barato y, en los barrios, es común escuchar que hay pan en la calle entre los \$8 y los \$12.

Mientras el presidente de la provincia, que también nos dirige en Matanza, hace un llamamiento para que vendamos el pan a \$35 o \$40, vemos y tenemos comprobado que miembros de su comisión directiva venden el pan en la calle entre \$10 y \$15 provocando que la venta en mostrador disminuya hasta casi desaparecer. Escriben con la mano lo que borran con el codo.

Como muestra de lo que manifiesto sabemos que una conocida panadería en la zona de I. Casanova (que es de un miembro de la comisión de San Justo) y otra de R. Castillo (propiedad de un miembro de la F.I.P.P.B.A. y de San Justo) venden pan a diferentes supermercados chinos a \$12, hay otro miembro de San Justo que vende pan en Ciudad Evita a \$10. Estos malos dirigentes sistemáticamente “roban clientes” y perjudican a sus colegas.

Esta realidad, lamentablemente para los panaderos de La Matanza, no se puede o no se sabe solucionar. Nos dicen que cerremos los días lunes pero algunos de ellos no lo hacen, muchos de mis colegas están hartos de la mala conducción de quienes dicen representarnos pero, como están “flojos de papeles”, no se animan a hacerlo público por miedo a represalias. A todos ellos los invitamos a nuestras reuniones de los viernes al medio día en el CIPU Matanza Sur para que se explayen al respecto y veamos la mejor forma de ayudarlos.



El estado de ALERTA, PREOCUPACIÓN y BRONCA es por el panorama sombrío que tenemos. A la grave situación económica del país tenemos que sumarle un grupo de “malos” pseudo-dirigentes que se dedican metódicamente a perjudicarnos.

Un buen dirigente acompaña, estimula y favorece el crecimiento de sus dirigidos, orienta y apoya. En Matanza no encontramos ninguno.

José R. Hernández (Presidente CIPU Matanza Sur)

- PRESTIGIO
- ELEGANCIA
- CALIDAD
- INNOVACION

Panadería

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

Show Room: Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires

Tel Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosinstalacionescomerciales@gmail.com

Chile

Jonathan Day (ex modelo de Gucci) ahora es panadero



En asuntos del pan artesanal las materias primas son muy importantes. ¿Cómo se hace El pan de la Chola?

Nosotros estamos simplemente intentando hacer un buen pan y para eso recurrimos a las técnicas más antiguas, ancestrales, en base a la fermentación natural.

Desvestimos el pan hasta llegar a su esencia y en ese proceso uno descubre que es sólo harina, sal y agua. El agua potable que ocupamos es la que nos llega de la red y la filtramos. La sal es de Maras, del Cuzco, rosada, de muy buena calidad, que sé que es muy pura. Ahora, es muy difícil captar en un pan una sal de

primerísimo nivel porque habría que ser un genio, pero a nosotros nos importa trabajar desde otra perspectiva y queremos estar seguros de que lo que estamos poniendo dentro de nuestro producto es bueno: es local, de buena calidad y además se lo compramos directamente a los proveedores.

¿Y la harina, qué es lo más difícil?

Nos hemos unido a otros panaderos artesanales y hemos podido acceder a una harina sin aditivos, ni preservantes, ni mejoradores, para poder trabajarlas con fermentaciones naturales, masas madres. Se la compramos a los grandes

proveedores que traen desde Alemania y Canadá. No es harina peruana necesariamente, ni orgánica, pero ha pasado por un tratamiento mucho más natural. Con las harinas integrales sí que hemos trabajado. Nos reunimos con gente de las universidades para investigar cuál es el mejor trigo nacional y hemos ubicado a ciertos proveedores para acopiarlo en distintas zonas del país y así poder tener distintas variedades. Compré un molino en Alemania, que es de piedra de granito con madera, una pieza muy preciosa. Ahí molemamos dos veces a la semana harinas realmente integrales, que si bien no tienen certificación orgánica en la práctica lo son, porque muchos de los agricultores trabajan sólo con fertilizantes naturales al no tener acceso a los químicos. De vez en cuando aparece un lote de centeno, que es muy escaso, y ahí celebramos todos en la panadería. En la parte siguiente del proceso de nuestros panes les agregamos ingredientes para darles distintos sabores, texturas y aromas.



¿Cuándo y por qué llegaste a hacer pan?

En Londres, mientras estudiaba en un conservatorio de arte dramático (Drama Centre), trabajaba para financiar parte de mis estudios. Comencé a ayudar en restaurantes y cocinas. Y de a poco me fui metiendo en una cocina más alternativa, más auténtica, más informal y llegué a probar y a familiarizarme con lo que realmente era un buen pan, pero nunca los hice. Cuando volví a Lima me encontré con que la cocina peruana estaba pasando por un momento bien interesante y pensé hacer algo relacionado con lo gastronómico. En Londres había conocido los procesos para hacer productos artesanales como quesos, cervezas, panes y me hacía

falta esa calidad. Finalmente, la noche en que tomé la decisión tenía frente a mí un libro de panes de Dan Lepard, que me habían regalado. Ahí dije: empiezo por los panes.

¿Quién te enseñó, luego de esa decisión?

He sido completamente autodidacta en esto del pan, ha sido un trabajo muy personal y solo. Comencé a hacer panes en mi casa y un día me enteré que llegaba un panadero alemán a dictar unos talleres en Lima. En ese tiempo hacía teatro a la vez, no dormía mucho, pero me interesó. Nos conocimos y él me pidió que lo ayudara. Me convertí en su "chacal", como dicen por acá, en esclavo, un trabajo súper duro, pero muy interesante. Dejé el teatro y



empecé una nueva búsqueda. Quería un pan que se alejara de la corriente extrema alemana y empecé a investigar en la panadería tradicional francesa, italiana y también a definir mi propio estilo. En la zona costera de Asia Sur, cerca de Lima, armé un taller, que consistía sólo en una mesa de madera y un horno. Compraba los materiales, hacía el pan y lo vendía. Ahí aprendí todo el proceso. Eso duró tres años. Soy muy malo para las fechas, sólo sé que ahora ya llevo ocho haciendo esto, y muy feliz

LABORATORIO Lesansi®



Azúcar Tipo "A", Refinada, Impalpable, Impalpable, Refinada, Negra, Rubia
Almidón de Maíz / Polvo para Hornear / Aromatizantes / Colorantes
Cacao Dulce y Amargo / Gelatina sin sabor / Baños Blancos y Negros
Maní Fileteado, Crocante, Crocante con chocolate / Grana Maní / Miel Industrial
Bicarbonato de Sodio y de Amonio / Colorantes Caramelo

011-5294-6773 / 15-6092-6176 / Nextel 558*2549

Barragan 1259 - CIUDADELA

info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar



No hay mejor
remedio que
la risa

- Amor, tengo que decirte algo...
- Yo también mi vida.
- Ok, a las tres lo decimos juntos: 1, 2... y 3.
- Estoy embarazada.
- Soy estéril.



**YO TAMBIÉN
ME ACABO DE
ENTERAR QUE
LOS
PANTALONES
SE LLAMAN ASÍ
PORQUE VAN
DESDE LA
PANZA A LOS
TALONES**

FRASES DE GROUCHO MARX GRACIOSAS Y CHISTOSAS

- * Una **CITA** a **CIEGAS** puede convertirse en un cerdo con sombrero y un bolso de mujer.
- * Pienso que todo el mundo debería creer en algo. Yo creo que voy a seguir **BEBIENDO**.
- * No reírse de nada es de **TONTOS**, reírse de todo es de **ESTÚPIDOS**.
- * La **POLÍTICA** es el arte de buscar problemas, encontrarlos, hacer un diagnóstico falso y aplicar después los remedios equivocados.
- * Hoy no tengo tiempo para almorzar. Tráigame directamente la cuenta.
- * O él ha **MUERTO** o se ha parado mi reloj.
- * He pasado la **MEJOR NOCHE** de mi **VIDA**, pero no ha sido ésta.
- * **EL SECRETO** del **ÉXITO** se encuentra en la sinceridad y la honestidad. Si eres capaz de **SIMULAR** eso, lo tienes hecho.

McDonald's presentó una nueva edición de Sabores Mendocinos

Se trata del exclusivo menú vendimial que busca realzar la gastronomía local. Este año, compuesto por un sándwich gourmet con pan ciabatta recién horneado y tradicional vino Malbec



Sabores Mendocinos, propone combinar la tradición mendocina con el inconfundible sello de McDonald's mediante una nueva hamburguesa preparada con la más exquisita carne Angus, queso pategrás, bacon, tomate, una deliciosa salsa a base de oliva y pan

ciabatta recién horneado.

Este, es un pan rústico de origen italiano, elaborado a base de aceite de oliva, lo que le da una textura y sabor particular: tierno por dentro, con una corteza crujiente y dorada por fuera. El menú está acompañado por un vino Malbec de Bodega Santa Julia.

Con esta innovadora opción en el menú, McDonald's se sumó a los festejos vendimiales, tradición por excelencia de la ciudad de Mendoza que invita, año a año, a los turistas y ciudadanos locales a probar los inconfundibles sabores mendocinos.



Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño



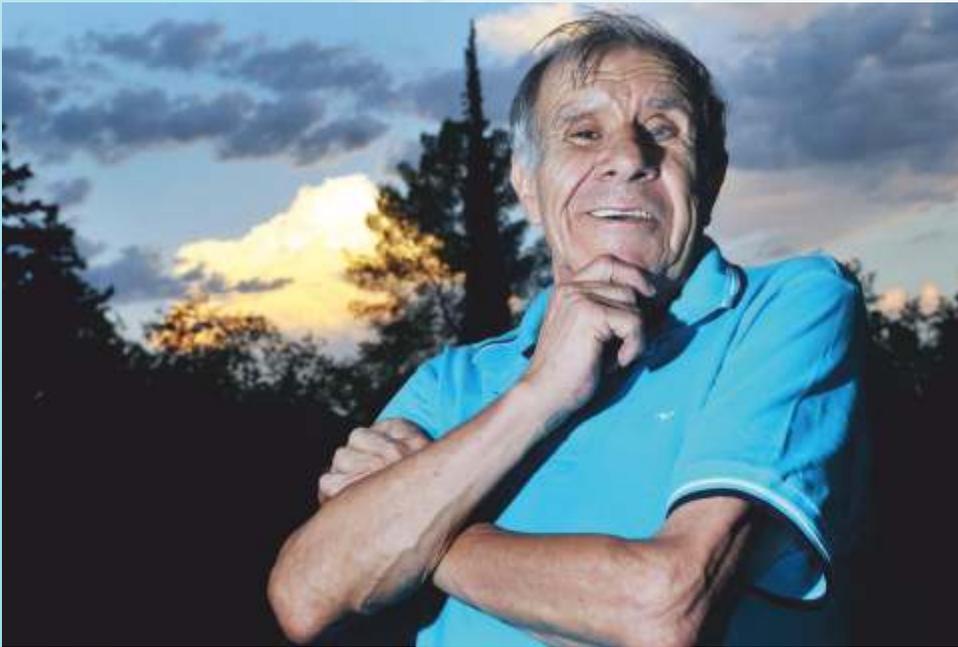
Proyecto y
asesoramiento
SIN CARGO

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
galeamoblamientos@gmail.com
www.galeamoblamientos.com

(011) 4625-0697
(011) 15-2027-0355 / ID 632*234



Gilberto Godoy: el panadero mendocino que filmó con Nicolas Cage

Fue a trabajar como panadero a los Estados Unidos cuando tenía 21 años y terminó como actor en la película “Hechizo de luna” junto a Cher y Nicolas Cage. Hoy tiene 70 y, vuelto a su Rodeo de la Cruz natal, rememora aquellos años en los que forjó una amistad que sigue hasta hoy con el actor de esa película

La aventura de viajes de Gilberto Godoy comenzó a los 21 años cuando le aprobaron la visa para viajar a los Estados Unidos. En ese momento imitó los trámites de una compañera de trabajo de una panadería en la que trabajaba en Rodeo de la Cruz, pero ella no pudo viajar. Él sí.

Era 1969. Su primera escalada en realidad fue Puerto Rico y allí tuvo que quedarse porque los aduaneros lo frenaron por falta de papeles.

Lo iban a mandar de vuelta al país pero un agente, para indagar sobre su identidad, le hizo una pregunta sobre Mendoza a la que conocía por un familiar lejano: ¿quién fue el campeón de boxeo más conocido? Y Gilberto inmediatamente le contestó “...Pascual Pérez. De hecho, su familia era amiga de la mía, de Rodeo...”, les aseguró.

“...Conseguí en el primer día trabajo, novia y casa y allí tuve mi primer acercamiento al fútbol profesional -recordó Gilberto-, ya que Puerto Rico estaba armando su primer equipo histórico

aunque como yo era argentino, no pude convertirme en jugador oficial...”.

El tiempo en la isla fue corto. Con Norma Iris, su novia puertorriqueña, decidieron mudarse a Nueva York y Gilberto estaba decidido a adaptarse lo más rápido posible: aprendió bien el inglés, taquigrafía, y en los primeros años atendió un quiosco en una parada de trenes de Brooklyn, sin sospechar que años después sería propietario de una emblemática panadería y recuperaría el oficio que aprendió desde niño en Mendoza.

El hechizo de Cher

1987. Gilberto tenía en ese momento 42 años. Vivía con su esposa Nélide y sus tres hijos en Sheepshead Bay. Era ya de hecho jefe de panaderos desde 1980 en la panadería Cammareri Brothers, inaugurada en la década de 1920, y hacía dos años que le había comprado el negocio a sus propios patrones que vivían en el piso de arriba de la tienda.



Gilberto, por entonces, ya era reconocido por sus amigos por su casi adictiva dedicación al trabajo, un empleo que le demandaba 14 horas los siete días de la semana. "...*El último hermano Cammareri que quedaba me dijo que yo era el único que podía manejarla y me la vendieron...*", recordó Godoy, ahora instalado desde hace un año en su casa familiar del barrio de Villa Cecilia, en Rodeo de la Cruz.

Un día lo vino a visitar un jefe de locación del director de cine Norman Jewison, que era cliente de la panadería y la había sumado como locación para su próxima película. En ese momento el equipo ya había preseleccionado otros 28 locales del barrio, pero la de la esquina de Sackett y Henry sobresalía por su autenticidad y ambientación.

Un lunes la panadería quedó franqueada por una larga lista de limusinas. Entraron fotógrafos y otros asistentes capitaneados por el productor Patrick J. Palmer, el propio director, y revisaron cada rincón del lugar.

En aquella charla, Godoy les dijo "...*No tengo tiempo para hacer una película...*", pero ellos le dijeron "...*Norman Jewison es el director...*" y Gilberto les preguntó: "...*¿Quién es Norman Jewison?...*". "...*El director de F.I.S.T., con Sylvester Stallone...*", le aclararon y él les volvió a preguntar: "...*¿Quién es Sylvester Stallone?...*".

Por impulso, Gilberto tomó un almanaque manchado de grasa que colgaba de una pared para limpiarlo con su delantal pero inmediatamente Palmer lo detuvo: "...*Queremos que el lugar luzca como está. No queremos que*

modifique nada...", le demandó.

Un día después, él mismo le interrumpió la cena al mendocino quien había ido a comer a un restaurante junto a la tienda. "...*Tengo una noticia para vos. Vamos a filmar en tu panadería y además queremos que participes como actor en ella. Es una breve intervención...*".

"...*A pesar de que mi primera reacción fue negarme rotundamente, la idea se me fue acomodando de a poco...*", recordó Godoy. "...*Iba a interpretar Rocco, el socio del personaje de Nicolas Cage que sólo aparecía una vez y además iba a decir una línea breve en el sótano donde estaban los hornos de ladrillo cuando lo viniera a visitar Loretta Castorini, el personaje que interpretaba Cher...*".

A esa altura, Gilberto ya formaba parte íntima del equipo. Le había enseñado a amasar a Nicolas y les daba el pan del desayuno a todos. Gilberto y Nicolas se hicieron de hecho amigos. Incluso una vez, Nicolas tomó mate cebados por la madre de Gilberto, que en ese momento estaba de visita en la ciudad.

(Continúa en la página siguiente)

Burner®

**HORNOS
CONVECTORES
Y TUNELES
CONTINUOS**

Seguinos en
facebook
Ingresa a
www.facebook.com
y búscanos como...
Hornos Burner

CACHI 678 - C.A.B.A.
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar
Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**



mostrador a sus clientes, mientras repartía 5 mil panes al día a restaurantes y hoteles de Manhattan y Brooklyn.

Durante el rodaje que duró tres días -en los que Godoy durmió en el sótano del local en una cama hecha de bolsas de harina- solo dos escenas de la tienda aparecen en el film, pero el barrio se había agitado como nunca por una filmación que duró 17 días en total.

A lo largo del éxito de "Hechizo de luna", Gilberto realizó docenas de entrevistas televisivas y radiales y el New York Times le dedicó un reportaje especial.

"Hechizo de luna" se estrenó el 16 de diciembre de 1987. No sólo fue un éxito comercial (costó 15 millones y recaudó más de 80), sino que recibió seis nominaciones al Oscar y ganó tres: mejor actriz para Cher, mejor actriz de reparto para Olympia Dukakis y mejor guión original para John Patrick Shanley.

"...Una noche varios actores y gente del equipo nos fuimos a bailar al Studio 54, que había sido remodelado en aquella época. Tanto Cher como Nicolas, al llegar a la panadería se cambiaron de ropa delante mío. Y de cómo lucía ella sin ropa ha sido una pregunta que siempre me hicieron...", comentó entre risas.

"...Me invitaron a la ceremonia del Oscar pero no fui. Tenía que trabajar. Al otro día -el 12 de abril de 1988- ni sabía que Cher había ganado el premio por su personaje en la película...", recordó.

Por esta participación, en la que sólo expresa: *"...Ronnie, alguien te busca por acá..."*, Godoy forma parte todavía del sindicato de actores, el Screen Actors Guild, y recibe aún pequeñas regalías por su participación en la película.

Luego del torbellino mediático que duró medio año, Gilberto volvió a trabajar con normalidad en su rutina de panadero. Si bien con "Hechizo de luna" debutó en el cine, volvieron a convocarlo una década después para una breve interpretación otra vez en su oficio, en el policial "A Brooklyn State of Mind", de Frank Rainone, de 1998, que protagonizó Danny Aiello, compañero de la película de Jewison y el tercero en discordia entre los personajes de Cher y Nicolas Cage.

Una burbuja de fama

Godoy dormía en la tarde y prendía el horno a la madrugada para proveer a clientes de la cadena River Café, en Brooklyn y Savories en el Rockefeller Plaza, aunque la demanda de sus cocinados creció exponencialmente cuando la película no sólo se estrenó en diciembre de ese año sino que entró en la competencia de los premios Oscar.

Diez años después, la panadería se declaró en quiebra, luego de tres difíciles años en el que Gilberto se divorció de su esposa Nélide y uno de los hornos se incendiara. Una pérdida de la que no se pudo recuperar.

De hecho, muchos turistas se animaban a cruzar el río desde Manhattan para comprar unos bollos de pan y Gilberto les autografiaba las bolsas. La frase *"...Te vi en la película de Cher..."* se repetía todos los días mientras atendía detrás del

Si bien el cine le regaló una iluminada, aunque breve, temporada de fama, Gilberto en realidad sintió siempre más confort por su profesión de panadero y su relación con el fútbol, sus dos pasiones.

ALERGIA A LAS HARINAS

En España un panadero puede trabajar aunque sea alérgico



La hipersensibilidad que tiene un panadero a la harina de trigo no le impide trabajar porque es anterior a dedicarse a esta profesión y porque la misma la tiene actualmente controlada, según se afirma en una sentencia dictada por la Sala de lo Social del Tribunal Superior de Justicia (TSJ) de la Región de Murcia.

La sentencia desestima así el recurso que este demandante presentó contra la resolución de un Juzgado de lo Social de Murcia que rechazó el reclamo que había entablado contra el Instituto Nacional de la Seguridad Social (INSS) y una mutual. En su apelación ante el TSJ reiteró su solicitud de que se le reconociera la invalidez permanente total que tenía pedida, al considerar que estaba justificada por la alergia que sufre a la harina de trigo.

El demandante, de 40 años de edad y panadero de profesión desde que tenía 18 años, aportó junto con su demanda un informe forense en el que se hace constar que hipersensibilidad que sufre "le incapacitan de forma permanente

y total para su profesión".

El Tribunal señala, al desestimar la apelación, que "por el momento" no se ha demostrado que las secuelas que presenta este panadero le impidan el desempeño de las actividades laborales propias de su trabajo habitual, pues el dictamen médico-forense no puede determinar si existe o no incapacidad permanente, pues la decisión ha de ser judicial. Y concluye que "lo más destacable es la alergia a la harina de trigo, pero ello es anterior a desempeñar su trabajo, que siempre lo ha desarrollado, y, además, conforme a uno de los hechos probados por el Juzgado de lo Social, que no ha sido impugnado, la rinitis alérgica es actualmente asintomática".

Laboratorio
DEWEY


FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES



La Tecnología del Sabor

**ENVÍOS A TODO EL PAÍS
VENTAS POR MAYOR**

Adm.: Gral. Hornos 333/341 - (1752) Lomas del Mirador
Tel: 4655-0240 / 4454-7200 / 7197 Fax: 4652-6190
E-mail: labdewey@infovia.com.ar

Casa Michero
Fábrica de Útiles de Panadería

"MAS DE 300 PRODUCTOS"

**LATAS - BAGUETERAS - CARROS - PIZZERAS - MANGAS
PALAS DE MADERA - PICOS - CEPILLOS - ESPATULAS
PINZAS - MOLDES DE HOJALATA Y ALUMINIO
BANDEJAS DE MOSTRADOR - CUCHILLOS - TABLAS**

REPARACIÓN DE BAGUETERAS



**(011) 4661-3016 / (0220) 497-6144
15-5429-3790 / 338*3785**

www.casamichero.com.ar casamichero@yahoo.com.ar



**Cámara Empresaria Panaderil
del Partido de San Martín**
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín
Tel: 4752-9823

CURSOS DE PANADERO Y FACTURERO

La Cámara Empresaria Panaderil de San Martín inició, el lunes 4 de abril los cursos de panadero y facturero con salida laboral.

Claudio Cova, presidente de la Cámara, dijo que *“...se ha cumplido un sueño, que podamos dar estos cursos luego de un convenio con el Centro de Formación Profesional 401, para los que estamos con el cupo al límite, y con la idea de seguir sumando para el año siguiente...”*.

Como únicos requisitos, la presentación de dos fotocopias de DNI y certificado de estudios primarios finalizados, la inscripción se realiza en Ayacucho 2223 de San Martín.

Los cursos se dictarán los días lunes, jueves y viernes de 17 a 20:30 horas y una vez concluidos se entregará un certificado oficial.

“...Para nosotros significa mucho que el intendente Gabriel Katopodis nos venga apoyando desde el año pasado, con el convenio que firmamos de Pan Saludable...”, señaló Cova; *“...es muy importante para que avancemos día a día...”*, agregó.

Para informes: 4752-9328 (Cámara Panaderil) y 4752-4497 (Centro de Formación Profesional 401).

**Cámara
Empresaria
Panaderil
de Gral. San Martín**

Ayacucho 2223 - San Martín - tel.: 4752.9328

**Centro
de Formación
Profesional
401**

**Cursos de
panadero y facturero**

**Subsede
Certificados Oficiales
Tel. 4752-4497/3020**

Cámara
Empresaria
Panaderil
de Gral. San Martín

Centro
de formación
Profesional 4
0
1

Ministerio General de
Cultura y Educación
Buenos Aires
LA PROVINCIA



CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
 FABRICA DE ENVASES DE CARTÓN PARA CONFITERIA

Desde 1925

SI Frente a la contaminación creciente, los países más avanzados han dicho:
 Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos juntos un mundo mejor.

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) Lanús Oeste
 Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834
 E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
www.caballeroortizpozzi.com.ar

Controles de temperatura para hornos de panadería

Dosificador de agua para panaderías

Dosificador de agua para amasadoras rápidas

(011) 4485-3764
 París 1824 (1765) - I. Casanova - Bs As
info@dinter.com.ar
dinter11@hotmail.com
www.dinter.com.ar

Los grandes retos de la panadería y la pastelería

Basándose en los estudios anuales llevados a cabo con artesanos panaderos, CHD Expert ha realizado una encuesta cualitativa a profesionales del sector para buscar los retos a los que se enfrenta la industria de la panadería y la pastelería en 2016. Presentados durante Europain & Intersuc, las conclusiones indican que los profesionales necesitan productos, equipos y más servicios adaptados a su oficio.

Los retos de 2016 para los panaderos

Los panaderos deben diversificar y renovar sus productos para aumentar sus ventas y ofrecer nuevos servicios. La diversificación de la oferta puede venir dada por la restauración, ofreciendo productos para la merienda, el almuerzo, el brunch, la hora del café, etc. Los consumidores quieren productos rápidos, tanto para llevar como para comer in situ en cualquier momento del día.

La renovación de la gama de pan es otra oportunidad que el 2016 brinda. Una oferta Premium, productos sin gluten, tamaños y formas diversas, series limitadas, productos dulces, raciones

individuales... Existen múltiples posibilidades capaces de ampliar el mercado y su público. Esto, junto a nuevos servicios que sirvan para atraer al cliente (pedidos en línea, entregas a domicilio, etc.), deben sumarse a las capacidades profesionales en la venta: el equipo comercial debe estar formado, la disposición en tienda debe ser atractiva y es necesario utilizar herramientas de marketing digital o merchandising que permitan un consumo urbano cómodo.

En definitiva, los retos del mañana pasan por abrirse a nuevos productos, más pequeños y sabrosos, probar, proponer, innovar, dialogar y hacer participar a los clientes para conocer mejor

sus gustos. ¿Cómo hacerlo? Mediante equipos polivalentes y de volúmenes reducidos que permitan calentar y congelar en cualquier momento.

El presente y el futuro de los pasteleros

La pastelería se ha convertido en una experiencia placentera por la que los consumidores están predispuestos a recibir sorpresas, pero siempre de forma sensata. Esto significa que el placer va más ligado a la nutrición que nunca, por lo que las recetas retocadas para clientes golosos a la par que concienciados con su salud están a la orden del día: más fruta, menos azúcar y grasas, sin alérgenos ni conservantes, naturales, ecológicos, con menos cantidad de sal y aromas artificiales...

La reinterpretación de recetas clásicas es otro formato de gran interés. La mezcla de lo antiguo y moderno es una fórmula muy apreciada por el consumidor actual, que busca sentirse urbanita sin perder el toque clásico. El objetivo es contar una historia para magnificar el



producto y el trabajo artesano a través de disposiciones inesperadas y sorprendentes inspiradas en el universo del lujo y la joyería.

La pastelería 3.0 se basa en locales comerciales conectados, muy presentes en las redes sociales. Se trata de facilitar el pedido, suscitar y responder al deseo alimenticio del momento. Analizar las expectativas del consumidor, dirigir los mensajes y fidelizar a la clientela son instrumentos que pueden realizarse a través de bases de datos para obtener grandes resultados a medio y largo plazo.

Y en la industria, ¿qué buscamos?

2016 es el año de la seguridad alimentaria. Los profesionales del sector quieren ofrecer productos con garantía de calidad, por lo que buscan lo mismo en su maquinaria. Los panaderos y pasteleros demandan sistemas de control y seguimiento eficaces que presenten cierta flexibilidad y diversidad para adaptarse al mercado; equipos polivalentes que permitan diversificar la producción; máquinas ergonómicas para lograr un dominio mejor del proceso de fabricación; y nuevos ingredientes y recetas que se adapten a las expectativas de los consumidores, así como a las restricciones de la sanidad pública.

Ante esta situación, los fabricantes deben apostar por el desarrollo de tecnologías que faciliten el trabajo y por equipos duraderos, con un consumo energético menor y respetuoso con los recursos medioambientales. Estas tecnologías pasan por hornos de cocción mixta con funciones automáticas, equipos para el mantenimiento en caliente y frío, mostradores digitales, cajas de seguridad simplificadas, envases individuales y embalajes encajables, equipos precisos de corte rápido o instalaciones más higiénicas, entre otros.



NICJU S.R.L.
Distribuidor Oficial
"Unidos por la calidad" **calsa** *

www.nicju.com.ar - 4488-8088

www.nicju.com.ar
Tel.: 4488 8088 - Av. Díaz Vélez 1270 - Ciudadela - info@nicju.com.ar



SUS CLIENTES..., ¿LO SABEN?

EL PAN Y LOS CEREALES SON INDISPENSABLES PARA PREVENIR LA OBESIDAD INFANTIL SEGÚN VARIOS ESTUDIOS POR LOS NUTRIENTES Y VITAMINAS QUE APORTAN ESTOS ALIMENTOS A LA DIETA NECESARIA

La obesidad infantil es uno de los problemas de salud pública más grave del siglo XXI y la principal causa, aparte del sedentarismo, es la carencia de ciertos nutrientes que se consideran básicos en una dieta sana y equilibrada.

Los últimos datos que aporta la Organización Mundial de la Salud (OMS) referentes a esta cuestión, confirman que más del 44% de los niños de entre 6 y 9 años tienen sobrepeso, es decir, prácticamente uno de cada dos menores en edad escolar pesa más de lo que debería. En general, los niños consumen un exceso de grasa y proteínas y una proporción de hidratos de carbono inferior a la aconsejada. También carecen de las cantidades.



La edad escolar y la adolescencia son etapas cruciales para establecer hábitos de alimentación y estilos de vida saludables que persistan en etapas posteriores. Con la prevención de hábitos alimentarios desaconsejables se puede evitar un aumento de riesgo cardiovascular, alteraciones en el perfil lípido en sangre e incluso hipertensión arterial propia de niños o adolescentes que tengan sobrepeso.

Beneficios del consumo de pan y cereales para los niños

Un estudio científico llevado a cabo por el Departamento de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, realizó una investigación en la que se

ponen de manifiesto los beneficios nutricionales que el pan y los cereales aportan a nuestra dieta y además resalta: **"...los niños que consumen pan presentan un menor porcentaje de sobrepeso y obesidad, una ingesta más adecuada de nutrientes, tienen dietas más equilibradas, poseen un menor índice de masa corporal y registran mejores indicadores de riesgo cardiovascular..."**.

Una encuesta reciente sobre la población infantil (de 5 a 14 años) refleja que el 89,65% de los niños y el 87,71% de las niñas consumen pan y cereales a diario. Conocer cuáles son los hábitos alimentarios de los niños y niñas puede contribuir a realizar campañas más concretas

y efectivas para prevenir los problemas de obesidad".

El pan es rico en hidratos de carbono siendo su principal componente el almidón, además aporta una buena cantidad de proteínas de origen vegetal y apenas contiene grasa por lo que es un alimento idóneo para complementar la gran actividad física que desarrollan los niños y los adolescentes.

Un consumo adecuado de pan y cereales se asocia con mejoras nutricionales (situación en hierro, zinc), dentro de los parámetros indicadores de riesgo cardiovascular (Colesterol, triglicéridos, HDL-Colesterol, LDL-Colesterol) y con indicadores de control de la glucemia (glucosa basal e insulina basal).



AJKSistemas

Un Mundo de Soluciones

www.ajksistemas.com.ar

Sistemas de Video Vigilancia



Como consecuencia de las necesidades y el nivel tecnológico alcanzado por la seguridad actual, en AJKSistemas contamos con equipos de las mas avanzada tecnologia en Sistemas de Video Vigilancia

Instalaciones y asesoramiento Profesional

Tenemos personal calificado que lo asesorarán en la mejor elección y combinación de equipos a fin de lograr el sistema idóneo al mejor costo/beneficio para su necesidad y seguridad. Brindamos también servicio de mantenimiento y reparación de su sistema actual.



Tenga un Ojo Electrónico

Ahora vigile su negocio o vivienda de manera remota en tiempo real vía internet. Conecte hasta 32 cámaras en un DVR y podrá monitorearlas en VIVO desde cualquier Pc, laptop o smartphone conectada a internet, con opción de grabación en su disco duro en formato H.264, permitiéndole grabar video por varios días, semanas e incluso meses. Brindamos la implementación integral de Centros de Monitoreo para empresas privadas, municipalidades y otras entidades del estado.

Tomas A. Le Breton 4957 1E
(1431) CABA Rep. Argentina

Te: +5411-45240957/15-32033500
Web: www.ajksistemas.com.ar
Mail: ventas@ajksistemas.com.ar



No hay mejor remedio que la risa



¿Qué le dijo el pañal al bebé?
- Me cagaste la vida

- ¿Donde estás?
- Adiviná: sol, arena y cervezas...
- ¿Estás en la playa?
- No, en la obra. Soy albañil !!!



CÓMO DIFERENCIAR A LOS AMIGOS DE LOS VERDADEROS AMIGOS:



AMIGOS

Guarda el último pedazo de pizza para vos lo comas después.

Toca timbre antes de entrar.

Pide permiso para sacar algo de tu heladera.

Paga la fianza para sacarte de la cárcel.

Te pide algo prestado y te lo devuelve.

MEJORES AMIGOS

Se como el último pedazo de pizza frente tuyo y se te ríe en la cara.

Entra a tu casa sin ser invitado.

Reclama que tu heladera está siempre vacía.

Va a la cárcel con vos y te dice "esta noche fue épica"..

Pierde lo que le prestaste y dice que no sabe donde lo dejó.

PEDRO ABDO SALAS MUSE, UN HUMILDE PANADERO, SE LLEVÓ EL POZO ACUMULADO DE \$196.204

El vecino del barrio Sarmiento recibió su premio en la casa central de Bingos del Sol y se mostró feliz, junto a sus hijos, que lo acompañaron a la entrega.



mis hijos, mis padres y mis nietos. Agradezco a Bingos del Sol por este dinero...”, expresó Pedro. Luego contó sobre el destino que le dará a lo recibido.

Según indicaron desde la casa de juegos, Pedro Salas obtuvo la importante cantidad de dinero al acertar los números con el cartón violeta N°3769791, en la serie 208, de la jugada N°34, con la bolilla N°17, de la extracción N°39. Pedro, se desempeña como panadero en su casa, en donde, junto con sus hijos y esposa fabrica chipacos, tortillas, facturas y rosquetes para comercializarlos en la intersección de Av. Belgrano y Canal, al norte de la ciudad capital.

“...Soy panadero, junto a la familia hacemos todo tipo de panes y los

vendemos en la casa de mi hija, en el barrio Huaico Hondo. Siempre trabajamos a pulmón. Amasamos a mano, desde la madrugada hasta el mediodía aproximadamente. El dinero que gané me dará la posibilidad de invertir en maquinarias, algo que siempre soñé. Vamos a poder tener los elementos necesarios para nuestro emprendimiento familiar...”, explicó más adelante Salas.

Y por la tarde, realiza trabajos de cadetería, con su moto. Feliz con su premio, el ganador expresó su satisfacción y agradeció a Bingos del Sol por el dinero ganado. *“...Estamos muy felices. Es un premio que realmente anhelé siempre, pero que sabía que era muy difícil. Sin embargo llegó el día. Lo que gané será compartido con mi esposa,*

Finalmente, adelantó que continuará yendo a la casa de juegos, ya que le dio una satisfacción enorme y la posibilidad de invertir para crecer laboralmente. “...Jamás había ganado nada, y este premio fue muy ansiado. Voy a continuar viniendo siempre, como lo hice hasta ahora...”, manifestó el afortunado ganador.

EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

- ARMADORAS DE PAN
- CORTADORAS DE MASA
- EQUIPOS COMPACTOS
- TRINCHADORAS DE PAN
- LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859
E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

PANADEROS BAHIENSES CUENTAN QUE CRECIÓ LA CANTIDAD DE GENTE QUE BUSCA SOBRAS DEL DÍA

Son mujeres con nenes, jóvenes, ancianos... El kilo de pan promedia \$27



Dueños y empleados de panaderías bahienses manifiestan que aumentó en los últimos tiempos la cantidad de gente que se acerca a pedir las sobras del día.

Mamás con chicos, nenes, gente grande... de todo, cuenta Claudio Ayesa, comerciante de Alsina al 600. Se va pareciendo a 2001, cuando hubo una crisis. Ya entonces tenía panadería y sé como fue.

En Bahía Blanca el pan nuestro de cada día cuesta unos 27 pesos por kilo: en algunos comercios se consigue a \$ 20 pero en otros está \$ 34.

Gladis, que atiende una panadería en Ecuador al 1.600 en Villa Rosas, dice que va "muchísima más gente que antes".

Vienen temprano o a la hora del cierre. Antes los conocía; ahora que está el barrio del Plan Federal de avenida Arias hay muchas caras nuevas. En su comercio el kilo de pan está \$ 25.

A Sabina, de la primera cuadra de Don Bosco (en el barrio Noroeste) le piden "lo que tenga, señora".

A toda hora pasa. Desde que se abre el portón a las 6, hasta el cierre -dice-. Viene mucha gente de la tercera edad y muchos chiquitos. A algunos les damos y a otros los mandamos al hogar Mamá Margarita, que está a una cuadra y media. Ahí llevamos lo que sobra. En esa panadería el kilo de pan cuesta \$ 20.

Empiezan a venir cerca de las

10 de la mañana y cada vez son más. Muchos nenes -dice Cecilia, empleada de una panadería de Villarino y Darregueira, en el límite del macrocentro con el barrio Pedro Pico. Ahí, el pan está \$34 el kilo.

No obstante, según dueños y empleados de las panaderías de Zapiola al 500, San Martín al 3.300 de White, y la de Moreno y Chiclana, en Cerri, la situación no es tan grave porque ellos notan que "son siempre los mismos" los que pasan a pedir sobras.

"Subió Macri y aumentó"

Claudio Ayesa sostiene que los molinos harineros, que venden el principal insumo para los panaderos, aumentaron un 20 % el precio ni bien asumió Mauricio Macri como presidente.

Hacia un año que no subía - dice Claudio-. Ahora la bolsa de 50 kilos de harina 0000 la estoy pagando cerca de \$420 pesos. El kilo de pan en su negocio sale \$ 32.



LA CHIPA MÁS LARGA DEL MUNDO REGISTRÓ 40 METROS

Con ingredientes como almidón, grasa de cerdo, semillas de anís, queso paraguay, leche, agua y sal, se elaboró ayer la chipa más larga del mundo, con una masa que pesó 200 kilos, aproximadamente. El trabajo fue posible gracias a 15 expertos de la “Chipería y panadería Na Silvina”, de Ernesto Torales, además de centenares de personas que colaboraron para concretar el récord de esta tradicional especialidad, que llegó a medir 40 metros.



Al menos 600 personas participaron del evento y certificaron la medida junto a la escribana de San Bernardino, Cecilia Sánchez.

“...Los registros quedarán asentados a través de una escritura pública, para dar fe de los metros alcanzados...”, explicó la escribana.

El proceso empezó con la cocción de 20 metros de pan casero y luego de la chipa. “...A mí me gustan los desafíos. Esto inició en el año 2005, cuando trabajaba en otra empresa. Este año elaboré la masa desde mi propia empresa y salió muy bien...”, dijo Torales, emocionado.

Aunque un poco quemadita, finalmente quedó lista la chipa, luego de más de 5 minutos de espera para la medición final y el deleite del público, que mediante empujones alcanzaba algunos trozos.

Tanto los ingredientes del pan kesu como los de la chipa fueron amasados en la plaza Bernardino Caballero. Para la cocción se utilizaron brazas al estilo del asado a la estaca. El carbón encendido fue colocado en un canal sobre la tierra y la masa se coció en una estructura alargada de metal con tapa.





Confitería
del Artesano

Elaboración propia - Servicio de lunch
Masas, Tortas, Bombones.

Av. Pte. Perón 2795 esq. Av. Arturo H Illia - San Justo
Tel.: 4484-4000 E-mail: delartesanosj@yahoo.com.ar

¿LA MEJOR BAGUETTE DE PARÍS? EN LA PANADERÍA LA PARISIENNE

Todos los años la capital de Francia otorga el Gran Premio a la mejor baguette de la ciudad y los ganadores de 2016 son Mickaël Reydellet y Florian Charles, dueños de la panadería La Parisienne.



panorama gastronómico.

Claramente, el proceso de elección es difícil por la cantidad y la calidad de sus participantes. Para que una baguette sea perfecta, tiene que medir entre 55 y 65 centímetros de largo y pesar entre 250 y 300 gramos.

Pero esa es la parte "fácil". Además, cada bandeja de baguettes horneada no podrá contener más de 18 gramos de sal por kilo de harina utilizado.

Reydellet tiene otras cinco panaderías en la ciudad, pero la ganadora fue la que se encontraba en el número 48 de Rue Madame en el distrito VI de París, cerca de los Jardines de Luxemburgo.

El premio que han recibido ambos panaderos consta de 4000 euros en metálico y la oportunidad de hornear sus increíbles baguettes durante un año para, nada más y nada menos, que el Presidente de Francia y el Palacio del Elíseo.

Con respecto a esta oportunidad para cocinar para el presidente, Mickaël Reydellet declaró al periódico *Le Parisien*: "...No voté a Francois Hollande, pero siempre está bien conocer en

persona a tu presidente...".

¿Y cómo consigue una baguette ser la mejor de París?

En esta ciudad francesa hay panaderías en cada esquina, y todas consiguen cocinar las mejores baguettes del

Estas características son bastante técnicas, así que el jurado que ha tenido que decidir entre los 155 participantes también tiene que comprobar el olor de la baguette, su sabor y su apariencia, cómo de bien cocinados están hechos y, por último, cómo de crujientes están cuando se



les pega el primer mordisco.

La realización de este concurso comenzó en el año 1994, impulsada por Asociación Oficial de Panaderos Artesanos y por la ciudad parisina.

En 2015, la mejor baguette de París se encontraba en el distrito XVIII, concretamente en el número 38 de Rue Des Abbesses. Djibril Bodian, de origen senegalés, es el panadero que ganó esa edición con su panadería Le



Grenier. ¿Lo mejor? Aquel premio lo había ganado cinco años antes. Ahora el relevo lo toman Mickaël Reydellet y Florian Charles, de La Parisienne.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

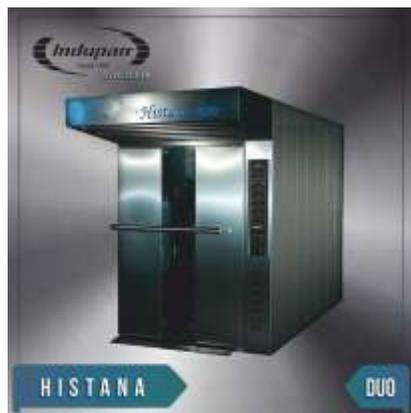
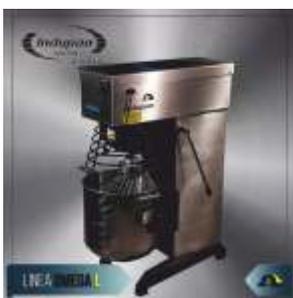
(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar

**HORNOS Y MAQUINAS DE
PANADERÍA Y CONFITERÍA**

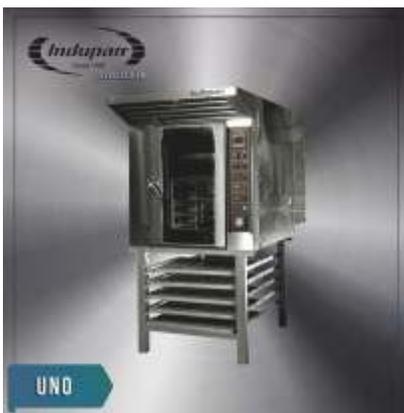
REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN
INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES



HISTANA

DUO



UNO



DOBLE MAX



No hay mejor
remedio que
la risa

Frases irónicas y graciosas

- * *Si los hombres son todos iguales, ¿por qué las mujeres eligen tanto?*
- * *Cuando se reproduce un CD... ¿Queda en cinta?*
- * *Si crees que el mejor camino para llegar al corazón de un hombre es el estómago,... estás apuntando muy alto.*
- * *Si amas a alguien déjalo ir, si vuelve... vete tú para que vea que se siente.*
- * *Cuando tienes que estudiar, encuentras miles de maneras de divertirte. Pero cuando no tienes nada que hacer, lo único que haces es aburrirte.*
 - * *Si el dinero pudiera hablar, me diría Adiós.*
 - * *Antes sufría de amnesia, ahora no me acuerdo.*
 - * *Tengo un sueño que no me deja dormir.*
 - * *No te preocupes, el peor día de tu vida solo durará 24 horas.*
- * *Lo malo del amor es que muchos lo confunden con la gastritis y, cuando se han curado de la indisposición, se encuentran con que se han casado.*
Groucho Marx
- * *Dios me perdonará: es su oficio. Heinrich Heine*
- * *Dos cosas son infinitas: el universo y la estupidez humana; y yo no estoy seguro sobre el universo. Albert Einsten*
- * *Los sabios hablan porque tienen algo que decir. Los tontos hablan porque tienen que decir algo. Platón*
 - * *Si todos los derechos son reservados, ¿son todos los zurdos muy habladores?*
 - * *¿Por qué se llama bebida a la bebida, incluso antes de beberla?*
 - * *¿Por qué los cementerios tienen los muros tan altos, si los que están adentro no pueden salir y los que están afuera no quieren entrar?*
 - * *¿Por qué "separado" se escribe todo junto y "todo junto" se escribe separado?*
 - * *¿El negocio más expuesto a la quiebra es el de la cristalería?*
 - * *El tiempo sin ti, es sólo "empo".*
 - * *La inteligencia me persigue, pero yo soy más rápido.*
 - * *Lo importante no es ganar. Es hacer perder al otro.*

AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA

C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**

**SE
VENDE**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argentál



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm



ARMADORA ARGENTAL.
Usada, funcionando en
perfecto estado. \$22.000

SE VENDE

**Llamar al
15-4185-3740**



SOBADORA SIAM TRAGADORRA.
Reacondicionada a nuevo. \$58.000

VENDE

**ARMADORA DE PAN
Y MEDIAS LUNAS.**

1000 1/2 Lunas por hora.

Marca Pedro Zambón.

Muy Poco Uso.

En perfecto estado.

Tel.: 4248-2377 (Sr. Jorge)



AVISOS CLASIFICADOS

PanconPan

VENDE

MEDINA 144
ITUZAINGÓ NORTE

Tel: (011) 4624-2955

ID: 152*2047

CEL.:15-5523-0773

MAQUINA GALLETERA ARGENTAL (sin enlatadora)

Posee 3 moldes intercambiables: galleta cuadrada-galleta redonda y pizzeta de 12 cm de diámetro. Producción 200 unidades por minuto. Reparada a nuevo. Motor Trifasico 1,5 HP.

**VALOR DE VENTA
\$ 75.000.-**



ARMADORAS DE PAN MODELO ARV-300:

Armadora versátil para el armado de diversos tipo de panes. Se encuentra en excelentes condiciones. MOTOR TRIFASICO.

**VALOR DE VENTA \$ 20.000.-
CADA UNA**



HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO Z-10 TABLERO DIGITAL:

4 latas de 44x32 las incluye. Luz interior (en funcionamiento). Tablero digital. En perfecto estado. Interior (laterales enlozados y fondo en acero inoxidable). Monofasico 220 V.

VALOR DE VENTA \$ 12.600.-



PanconPan

AMASADORA CONVENCIONAL DE 80-90 KG HARINA:

Batea de fundición
Motor trifasico 1,5
Re acondicionada a nuevo
En perfecto funcionamiento !!!
VALOR VENTA \$ 41.500.-



MAQUINA GALLETERA ARGENTAL CON ENLATADORA AUTOMÁTICA:

Posee 3 moldes intercambiables: galleta cuadrada-galleta redonda y bizcocho. Posee pica incorporada. Producción 200 unidades por minuto. Reparada a nuevo. Motor Trifasico 1,5 HP.

VALOR DE VENTA \$ 100.000.-



ARMADORA DE PAN MODELO

AM-880: Orientada para pequeñas y medianas producciones. Motor trifasico 1/2 hp. Capacidad: hasta Baguette de 36 cm. Posee un chasis mas largo que aloja una banda transportadora y un calibrador fijo de masa para el mejor cerrado de los bollos armados.



AVISOS CLASIFICADOS



VENDE

Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624 www.britohermanos.com.ar



Mini trinchador
reacondicionada
\$ 35.000 -



Batidora
planetaria
Indupan para 50
litros 2 velocidades
\$ 35.000- solo
batidora



Sobadora
panadera pesada
Borghi
reacondicionada
\$ 50.000-



Armadora Hormepan
reacondicionada
\$ 35.000-



Cortadora Indupan
reacondicionada
\$ 40.000-



Amasadora
convencional
reacondicionada
60/70 kg harina
\$ 50.000-



Sobadora pastelera
reacondicionada 1,5 hp
rolos de 500 x 110 \$
18.000-



Amasadora
reacondicionada
batea loca para
15 kg de harina
\$ 14.000-



Enrolladora de panes
chicos a paño
reacondicionada
\$ 30.000-



Batidora planetaria
Santini 20 litros \$ 12.000
- solo batidora



Guía de Proveedores Panaderías

Revista EL GREMIO PANADERO



ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

“DEWEY” Gral. Hornos 333. L. del Mirador. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200

“LESANSI” Barragán 1259. Ciudadela. Tel.: 5294-6773 / 15-6092-6176

“SAF ARGENTINA” Cabrera 4338. C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

ARQUITECTURA GASTRONÓMICA

“ESTUDIO DE ARQUITECTURA” Tel.: (011) 4732-3040 / Cel.: 15-4179-2822 / 15-4043-3849

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240

COMPRA Y VENTA DE PANADERÍAS

“RODRÍGUEZ AMOEDO” Rojas 1285. C.A.B.A. Tel.: 4581-0777 / 4581-6845

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

“MAPRICONF” T. Edison 547. I. Casanova. Tel.: 4466-2818 / 4485-4972

“NIC-JU” Av. Díaz Vélez 1270. Ciudadela. Tel.: 4488-8088

“TRIGOS DEL OESTE” Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

CÁMARAS DE SEGURIDAD

“AJK Sistemas” Batalla del Pari 959. C.A.B.A. Tel.: 15-3203-3500 / 0810-220-0255

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

“GALE” San Matías 153. San Justo. Tel.: 4625-0697

“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 7969

“VI-LU” Ayacucho 949. Merlo. Tel.: 0220-483-2168 / 485-5168

CORTADORAS - SOBADORAS TRINCHADORAS TALLARINERAS RAVIOLERAS FABRICAS DE HORNOS ARMADORAS - BATIDORAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

“BURNER” Cahi 678, C.A.B.A. Tel.: 4911-2302/4911-1675

“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624

“EL CORRENTINO” Alabariños 3544. Lanús. Tel.: 4246-7859

“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421

“PAN CON PAN” Medina 144. Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 /

46 * “EL GREMIO PANADERO”

ID 152*2047 / Cel.: 15-5523-5573

“VULCANO” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

“DINTER” Paris 1824. Isidro Casanova. Tel.: 4485-3764

LETREROS Y MARQUESINAS

“RUTA PUBLICIDAD” Eva Perón 750. L. del Mirador. Tel.: 4653-2148 / 4480-0660

LEVADURAS

“SAF ARGENTINA” Cabrera 4338. C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

“TRIGOS DEL OESTE” Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

PAPELERAS

“CABALLERO ORTIZ & POZZI” H. Yrigoyen 5160. Lanús. Tel.: 4241-3449 / 4834

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

“BACALAR” Aráoz 578. Villa Madero. Tel.: 4652-5216 / 4655-1441

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624

“EL RÁPIDO” Cnel. Cárdenal 2187. C.A.B.A. Tel.: 4686-1322 / 4687-5035

“M.G.A.” Tel.: 15-4986-8150 / ID 6835*6543

“JULIO LEAL” Tel.: 15-4421-5655

“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707 / ID 167*240

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

“MICHERO” Tel.: 4661-3016 / 0220-497-6144 15-5429-3790

“OMAR RODRIGUEZ S.R.L.” Malabia 2468. San Justo. Tel.: 4441-1200 / 4116-0718

EL GREMIO PANADERO
Publique En Nuestras Páginas

(011) 15-4084-1090

info@panaderosargentinos.com / elgremiopanadero@yahoo.com.ar

EL GREMIO PANADERO

*La Revista
de los
Panaderos*

Publique en nuestras páginas

(011) **15-4084-1090**

info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Seguinos en



Ingresa a

www.facebook.com

y búscanos como...

El Gremio Panadero



PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confiterías

Hornos Rotativos



Para 15 bandejas de 45x70 Cm.
60 Kg. de Pan/Hora

Amasadoras Rápidas

Amasadora rápida de 50 Kg. de Harina



Batidora Planetaria



Sin Mantenimiento

Trinchador Compacto

Trinchador Compacto 400 Kg. Hora
Trincha de 35 Cm.



Sobadora



Sobadoras Panadera Pesada

Complementos

Lateros y bandejas



Con Tratamiento Antiadherente



buscanos en Facebook

como Brito Hnos.

TOMAMOS VEHÍCULOS EN PARTE DE PAGO

(Sujeto a aprobación, Modelo 2011 en adelante, en excelentes condiciones, con documentación al día)

Av. Gral. Lemos 1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar