



FOTO DE TAPA:  
"Panadería Biarritz"  
de Daniel Marichich  
José L. Suárez - San Martín

# EL GREMIO PANADERO

**AÑO 16 - Nº 77**  
**Setiembre 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](http://www.lesaffre.com.ar) / Teléfonos: + 54 (011) - 4833-8000

## SUMARIO

CIP de Berazategui .....	4	Gremio de Luto .....	33
Panadería Biarritz .....	6	Panadería Celíaca .....	34
El pan de los argentinos .....	10	Panadero ganador .....	35
Panadería La Esperaza .....	11	Humor .....	36
Humor .....	12	CIP Lanús .....	37
AGME .....	13	Escuela en Quilmes .....	38
CIP Matanza Sur .....	14	Noticias Breves .....	39
Panadería formoseña .....	22	Pan de cereales .....	40
Crisis en Venezuela .....	23	Humor .....	42
Humor .....	24	El enemigo panadero .....	43
CIP Cuartel Noveno .....	26	Clasificados .....	44
Lesaffre Argentina .....	27	Guía de Proveedores .....	46
Harina adictiva .....	30		

“**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](http://www.facebook.com)



y búsquenos como...  
**El Gremio Panadero**

**DIRECTOR/PROPIETARIO: Fabio R. Videla**

**Tel.: (011) 15-4084-1090**

[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar) / [info@panaderosargentinos.com](mailto:info@panaderosargentinos.com)



**Omar Rodriguez SRL**  
"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras  
y Pancheras



Baguetteras  
con o sin tratamiento  
antiadherente



Mesa de  
Trabajo



Moldería



para moldes  
de Pizza



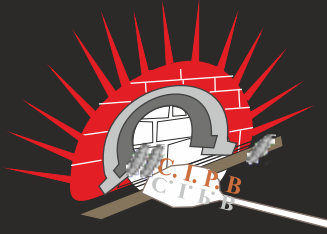
para Horno  
Rotativo



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](http://www.omarrodriguezsr.com.ar) | E-mail: [info@omarrodriguezsr.com.ar](mailto:info@omarrodriguezsr.com.ar)



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 - (Berazategui)

Tel.: 4216-0591 / 4256-0634

## INFORMAMOS A NUESTROS SOCIOS



### ASISTIMOS PERIÓDICAMENTE A LAS REUNIONES DE LA FEDERACIÓN PROVINCIAL

Quienes integramos el CIP de Berazategui asistimos los miércoles a las reuniones organizadas por quienes dirigen el destino de los panaderos en la provincia. Agradecemos el apoyo que nos brindan y trabajamos en conjunto para intentar solucionar los problemas que tienen los panaderos bonaerenses.



### REUNIONES SEMANALES

En nuestra sede continuamos con las reuniones semanales en las cuales debatimos sobre la mejor forma de solucionar los distintos problemas que tenemos en la zona. Invitamos a nuestros colegas a visitarnos para que, juntos, mejoremos la calidad de venta de nuestros mostradores y luchemos contra la competencia desleal.

Es importante que se comprometan con el gremio ya que "solo unidos y organizados podemos lograr un futuro mejor para nuestras familias".

### ASESORAMIENTO

El horario de atención de nuestra sede es de lunes a

viernes de 09:00 a 13:00 horas. En ese lapso de tiempo los colegas pueden acercarse al centro y allí, con gusto, lo asesoraremos sobre cualquier tema que atañe a nuestra industria. Los esperamos.

## TRABAJO CON EL MUNICIPIO

Quienes integramos el centro continuamos trabajando codo a codo con las autoridades municipales con quienes nos une una estrecha relación. Fruto de ello transitamos los pasillos de la dependencia cuando nos llaman tanto sea para dirimir si el establecimiento merece o no ser habilitado como para



*Osvaldo Fernández (Pte. CIP Berazategui)*

alcanzar las denuncias que recibimos solicitando que se realice alguna inspección en establecimientos que no cuentan con la habilitación

correspondiente o que tienen alguna forma de ejercer competencia desleal a quienes pagamos todo lo que nos exige la ley.

# Pan con Pan

## 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](http://www.panconpan.com.ar) / email: [ventas@panconpan.com.ar](mailto:ventas@panconpan.com.ar)

# PANADERÍA BIARRITZ Y LABORATORIOS BASSO S.A. TRABAJANDO POR UN PAN SALUDABLE

El pan más sano y adecuado beneficia a nuestros clientes y es fundamental en una dieta equilibrada.



Desde hace un largo tiempo, Daniel Marichich (responsable de la Panadería Biarritz) junto a Lucio Basso trabajan en conjunto para mejorar la salud y la calidad de vida de la población.

El producto que utiliza Daniel se llama **EMULSOL FW3** y es un emulsionante especialmente formulado que contiene ácidos grasos alto contenido oleico. Su alto contenido en OMEGA 3 y FITOESTEROL lo convierte en un aditivo funcional para panaderías y confiterías, además de brindar otra opción para los clientes que quieren cuidar su salud y son reacios o interpretan que el pan es un producto que engorda.

## Beneficios del Omega 3

- Disminuye los niveles de triglicéridos y colesterol.
- Previene la formación de coágulos en las arterias al impedir la agregación plaquetaria.
- Disminuye la presión arterial en personas con hipertensión leve.
- Fluidifica la sangre y protege al cuerpo de ataques cardíacos, apoplejías, derrames cerebrales, anginas de pecho, enfermedad de Raynaud, etc.
- Incrementa las transmisiones eléctricas del corazón por lo que regulariza el ritmo cardíaco y previene enfermedades cardiovasculares.
- Protege contra el cáncer, especialmente el cáncer de colon, de próstata y de mamas.
- Posee función antiinflamatoria y alivia el dolor de enfermedades como la artritis reumatoide y la enfermedad de Crohn.
- Promueve la formación de membranas celulares.
- Promueve la producción de hormonas.
- Promueve el correcto funcionamiento del sistema inmunológico.
- Promueve la correcta formación de la retina
- Mejora el funcionamiento de las neuronas y las transmisiones químicas.

## ¿Qué son los Fitoesteroles?

Los Fitoesteroles son unos compuestos

**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

naturales vegetales presentes en pequeñas cantidades en nuestra dieta en productos tales como el aceite de girasol y la soja, muy similares al colesterol humano.

### ¿Qué propiedades tienen los Fitoesteroles?

La principal es que bloquean la absorción del colesterol a nivel intestinal.

El colesterol en sí no es malo, de hecho es imprescindible para la vida como parte de nuestras células. Lo que puede ser perjudicial son los niveles excesivos de colesterol y/o el desequilibrio entre los diferentes tipos de colesterol (HDL y LDL)

En nuestro cuerpo el colesterol está sometido a un metabolismo, unas rutas específicas muy determinadas de absorción, síntesis, distribución y excreción. Por una parte el colesterol se puede tomar como tal contenido en los alimentos de la dieta (colesterol exógeno) o podemos sintetizarlo (colesterol endógeno), de hecho esta es la vía que contribuye más a la cantidad global de colesterol en nuestro cuerpo.

El Ingeniero Basso comenta que "...EMULSOL FW3 es un aditivo que, en su composición, contiene Omega 3 y Fitoesterol. Se desarrolló

*(Continúa en la página siguiente)*



**RUTA**  
PUBLICIDAD

**MARQUESINAS**  
**LETREROS LUMINOSOS**



PROYECTOS SIN CARGO

**PLANES  
DE PAGO**

**4653-2148**

[rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar](mailto:rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar)

con gente de la Universidad de La Plata (Grupo PROPIA, Programa de prevención para el infarto en Argentina)...”

### El gremio panadero

Daniel Marichich es uno de los pioneros, en su panadería ubicada en José León Suárez, se comprometió con sus clientes y entendió el concepto de los beneficios de ofrecer productos que cuiden la salud de sus clientes y le mejoren la variedad en el mostrador además de incrementar sus ingresos.

### ¿Empeoramos o mejoramos las cosas?

“...Indudablemente las mejoramos. De momento no tenemos nada entonces, cada pequeño aporte de este producto va ayudar indudablemente a mejorar la condición saludable de los alimentos. Trabajamos con toda delicadeza para que llegue a los consumidores un nutriente sin que le provoque rechazo y que sea imperceptible al paladar, y Marichich -con una gran maestría- lo logró a la perfección...” finalizó diciendo el Ingeniero Basso.



*El Ing. Basso junto a Daniel Marichich*





# SOBADORA AGME

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

- \* 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**



**HORNOS DE PANADERÍA - SOBADORA AGME  
SERVICIO TÉCNICO - CARROS  
BAGUETERAS - ÚTILES DE PANADERÍAS**

**AGME**

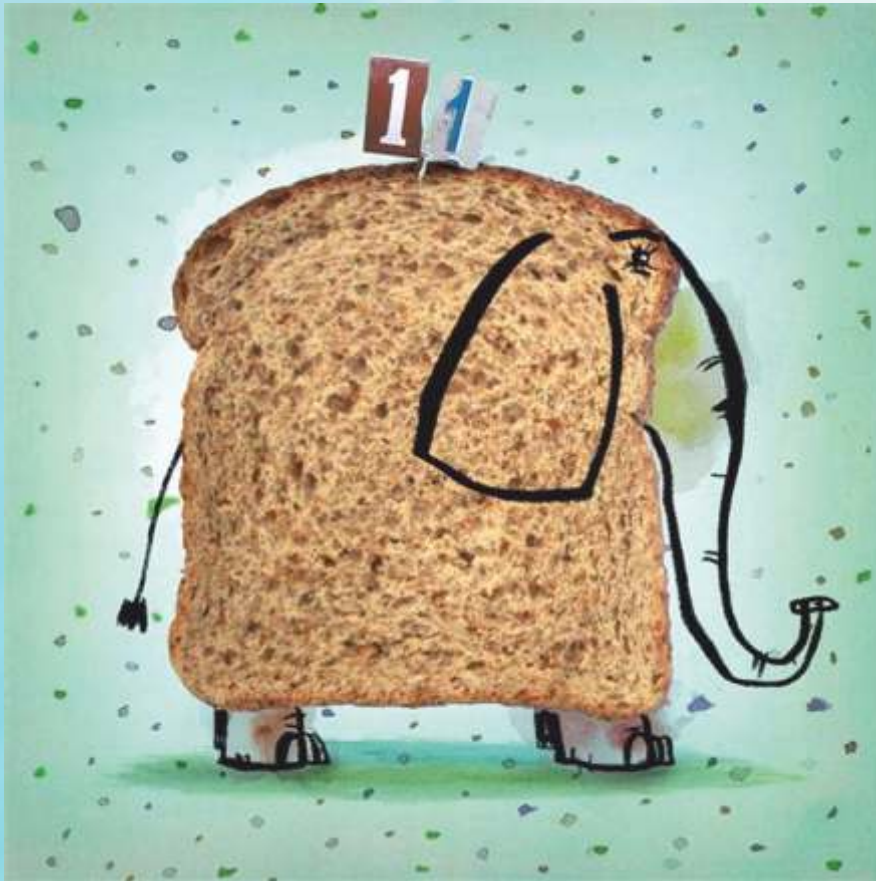
**Pablo Rau / Jorge Martínez**

Tel.: 011-4691-0661  
Cel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389  
ID: 680\*6711 / 534\*1292

[serviciotecnicoagme@hotmail.com](mailto:serviciotecnicoagme@hotmail.com) / Cnel. Lynch 4156 - San Justo

# QUÉ TIPO DE PAN PREFIEREN LOS ARGENTINOS

Con un consumo per cápita de **1,1 kilos al año**, el pan de molde es sólo **6% del total**; el **94% se elabora en comercios tradicionales**; el blanco le gana al integral



**1,1 kilogramos: Consumo per cápita de pan de molde**

Que no falte en pan en la mesa, repetían los abuelos. "Vamos a asegurar el pan en la mesa de los argentinos", prometen los políticos. Lo cierto es que el pan siempre está metido en las frases más criollas. Habrá que aclarar si es de molde o de panadería.

Cada argentino consume por año 1,1 kilogramos de pan de molde, lejos, muy lejos, de lo que sucede en otros países del mundo. Los datos de Kantar Worldpanel dan cuenta que el consumo en el país es menor que en Chile, donde cada habitante compra 1,8 kilogramos de pan de molde por

año, pero casi el doble que Perú, país en el que el indicador está en 0,6 kilogramos.

En la Argentina, el pan de molde no se toma como producto de primera necesidad. De ahí que la pelea con el tradicional sea tan desigual. Según datos de Alimentos Argentinos en base a la Federación Argentina de Industriales Panaderos, alrededor de 94% del pan que se consume en

el país se elabora en comercios tradicionales, mientras que apenas el 6% restante es el llamado pan industrial. En España, por caso, este tipo de panificaciones representa poco más del 10% del total.

El pan de molde blanco es el preferido de los argentinos y representa alrededor de 40% de las ventas. Luego, las variedades con fibras, entre las que se destaca el salvado, le siguen en importancia.

"...En términos de posicionamiento estratégico y tendencia en el país, las grandes industrias de panificados están centrando su atención en el contenido funcional y nutricional de sus productos. Por ejemplo han comenzado a incluir en sus líneas de panes ingredientes funcionales como los ácidos grasos omega 3, 6 y 9, además de indicar en el etiquetado que los productos contienen 0% grasas trans y 0% de colesterol...", dice el trabajo de Alimentos Argentinos, un organismo oficial que estudia la cadena alimentaria.



## SAN JUAN

# PANADERÍA LA ESPERANZA, EL LUGAR DONDE REINSERTAN A QUIENES ALGUNA VEZ ESTUVIERON DETENIDOS

Se trata de un local comercial que funciona con el fin de generar fuentes de trabajo para aquellos que cometieron un delito, cumplieron condena y decidieron vivir dignamente.

Muchas veces son noticia aquellos delincuentes que una vez liberados, a las pocas horas, vuelven a cometer un ilícito. Sin embargo, esto no siempre es así y hay muchas personas que una vez cumplida su condena quieren reinsertarse en la sociedad con un trabajo digno.

Pero aquellos que cuentan con antecedentes penales y han cumplido una condena suelen ser discriminados a la hora de encontrar un trabajo. Así surgió la idea de la "Panadería La Esperanza".

Se trata de una pyme fomentada por el Ministerio de Gobierno, en su Dirección de Protección al preso liberado y excarcelado, perteneciente a la Secretaría de Seguridad. Comenzó sus actividades formalmente en abril de este año, y

ha tenido un franco crecimiento entre su clientela. Los trabajadores, se desempeñan los 7 días de la semana en distintas tareas, que van desde la elaboración propiamente dicha de la panificación, el horneado y el reparto.



Diariamente producen pan, semitas, tortitas, masas finas, etc., y las venden a comercios particulares. Además, están realizando gestiones para ampliar su zona y obtener nuevos puntos de venta.

Sin dudas, es un semillero de proyectos que busquen brindarle una nueva "Esperanza", a quienes demuestren querer tener una oportunidad.

# Pan con Pan

## MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



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



No hay mejor remedio que la risa

- Soy un tipo saludable
- Ah. ¿Comes sano y todo eso?
- No, la gente me saluda...

- Señor, usted está vizco
- No, lo que pasa es que tengo un ojo tan bonito que el otro se lo queda mirando.



Google es una mujer. No te deja terminar una frase y ya te esta dando sugerencias.

- Papá ¿Sabes cuál es la diferencia entre esta pizza y tu opinión?
- ¿Cuál?
- Que la pizza si la pedí
- Amor mío, me gustaría que todo volviese a ser como antes.
- ¿Cómo cuando nos conocimos?
- No, antes...

- Doctor! Cada vez que me tomo un café, noto pinchazos el ojo!
- ¿Ha intentado sacar la cucharilla de la taza?

- ¡Te digo que tu novio no entra en casa si no se pone los pantalones!

- Lo siento, Tarzán, lo nuestro es imposible: mamá se opone.

El capitán tartamudo, a la conquista de América:

- Cu-cu-cuando yo-yo-yo diga Ti-ti-ti-tierra, os tiráis to-to-todos al agua y a na-na-nadar hasta la costa.
- Al cabo de un rato:
- Ti-ti-ti
- Y se tiraron todos al agua.
- ¡Ti-ti-ti-tiburones!



# SOBADORA AGME

LA MAS SEGURA DEL MERCADO !!!



- \* 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.



**Agradecemos al Sr. Alberto de la Panadería "LA ESTRELLA" de Villa Luzuriaza, por haber confiado en nosotros.**

**Compraron y hoy disfrutan de la nueva Sobadora AGME, fabricada en acero inoxidable.**

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

*Es momento de cambiar*

**Equipamientos para panaderías, confiterías y afines**



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 UNIDOS DE MATANZA SUR

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

## COLABORAMOS CON LA FUNDACIÓN DEL PADRE MARIO PANTALEO

**Orgullosos de pertenecer a la comunidad matancera y de ser reconocidos por quienes dirigen la obra del Padre Mario Pantealeo, los panaderos que integramos el CIPU Matanza Sur estuvimos presentes en los festejos por la conmemoración de los 101 años del nacimiento de nuestro querido Padre Mario que se realizaron el sábado 6 de agosto.**



Cientos de amigos y familias se reunieron para disfrutar una gran feria de stands de artesanías, comidas, muestras y proyecciones de videos. Quienes integramos el CIPU MATANZA SUR fuimos invitados



y quisimos colaborar de la mejor manera posible.

El evento comenzó a las 9 horas con la Peregrinación Cristo Caminante, desde la rotonda de San Justo hasta la Obra del Padre Mario, a las 11 Monseñor Gabriel Barba (Obispo de Laferrere) ofició la Santa Misa en el escenario central -ubicado sobre la calle Coronel Conde, en González Catán- y, al final de la ceremonia religiosa se realizó

una suelta de globos con la intención de que quienes estuvimos presentes estemos más unidos.

A las 13 fue el turno de los corredores que participaron en la "4º Maratón Aniversario" que organiza el Polideportivo Caminante. Tras el cierre de la carrera y la premiación de los primeros puestos se compartió una torta gigante de cumpleaños, muffins donados por el CIPU MATANZA SUR y shows artísticos.

### Breve reseña acerca del Padre Mario y su obra

Mario Pantaleo nació el 1º de agosto de 1915, en Pistoia, en la Toscana italiana. En los años '20 llegó a nuestro país junto con su





de la Virgen, inauguró en la localidad de González Catán la Capilla Cristo Caminante.

A fines de los años ´70, comenzó a tomar forma la Obra del Padre Mario. Declarada de Interés Nacional mediante el Decreto 928/93 del Poder Ejecutivo, por solicitud del Honorable Senado de la Nación, esta Organización No Gubernamental es llevada adelante, desde el fallecimiento de su fundador, por dos entidades jurídicas, por él creadas: la Fundación Pbro. José Mario Pantaleo y la Fundación Nuestra Señora del Hogar.



familia y se instalaron en la provincia de Córdoba.

De vuelta en Italia, en diciembre de 1944, Mario Pantaleo, a los 29 años, se ordenó sacerdote católico y en 1948 regresó a la Argentina para quedarse para siempre.

La misión de la Obra del Padre Mario (OPM) es: "Promover el desarrollo humano en González Catán a través de un modelo de redistribución solidaria, gestión de excelencia y calidad en los servicios".

La acción social que lleva

El 8 de diciembre de 1975, día

*(Continúa en la página siguiente)*



**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**

adelante apunta a la cobertura de las necesidades básicas, físicas, psíquicas y sociales de los pobladores de la zona en la que desarrolla sus actividades: González Catán, partido de La Matanza, provincia de Buenos Aires.

Actualmente, la Obra del Padre Mario es un gran conglomerado de proyectos y servicios. Desarrolla actividades de educación formal, no formal y de formación laboral en las que participan más de 3.000 alumnos desde jardín de infantes hasta la universidad. Además, brinda atención médica ambulatoria con más de 40.000 consultas al año; trabaja en la atención de los adultos mayores a través de su Centro de Día dedicado a la tercera edad, al que concurren 80 beneficiarios; se ocupa de la atención de casi 300 personas con discapacidad en González Catán y en las ciudades de Buenos Aires y Santa Fe; y recibe a más de 5.000 usuarios en el Polideportivo.

Alrededor de 250.000 personas al año acuden a la Obra para visitar el Mausoleo, donde descansan los restos del Padre Mario, y recorren el museo construido en su honor y memoria. En la Obra trabajan más de 600 personas, entre ellas, muchos jóvenes formados en sus escuelas e institutos y, en total, son cerca de 20.000 los beneficiarios que acceden a los servicios que presta la reconocida entidad.



(Más imágenes en las páginas 17, 18, 19 y 20)







geniosa única protectora de icar tón  
feliz entrega amor  
dada cariño a divertida  
tierna BELLA admirable

**Feliz día!**

**mapriconf**  
DISTRIBUIDOR OFICIAL

40 años  
juntos  
**calsa\***

**CALIDAD VARIEDAD y SERVICIO** Materias Primas Insumos y Accesorios

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

 Hacéte FAN en FACEBOOK





**Trigos del Oeste**  
 LOGISTICA PARA PANADERIAS Y AFINES



**Materias primas para Panaderías y confiterías**

Distribuidores Exclusivos **Paraleva**



Leandro N. Alem 1447 - CP: 1712, Castelar - Buenos Aires  
 Email: deloestetrigos@yahoo.com.ar / Tel: 011 4627 5876



- 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](mailto:sayosinstalacionescomerciales@gmail.com)

# **SE INAUGURÓ ESCUELA DE PASTELERÍA PARA PERSONAS DISCAPACITADAS EN EL EVA PERÓN**



**En el marco de las políticas de inclusión e integración que se desarrollan desde la Municipalidad de la Ciudad para las personas con discapacidad, se dejó oficialmente inaugurada la escuela de pastelería y cocina**

En el marco de las políticas de inclusión e integración que se desarrollan desde la Municipalidad de la Ciudad para las personas con discapacidad, se dejó oficialmente inaugurada la escuela de pastelería y cocina, acción que estuvo a cargo de la Dirección de Discapacidad, dependiente de la Subsecretaría de Acción Social de la Comuna.

Las clases se dictarán en el local ubicado en la Mz. 60, casa 6, del barrio Eva Perón, que cuenta con la infraestructura y equipamiento necesarios para la adecuada capacitación en pastelería de personas con discapacidad y su grupo familiar.

En el sencillo acto estuvieron presentes el Jefe de Gabinete del municipio, Dr. Mauricio Nadalich, la Subsecretaria de Acción Social, María Zalazar, el Director de Discapacidad, Daniel Franco; la Directora de Cuestiones de Género, María Silvia Carrizo, la Directora de Abordaje Territorial, Natacha Ojeda, el Director de Artes y Oficios, Francisco

Medina, además de familiares de los alumnos y vecinos en general.

Tras la puesta en funcionamiento, las personas con discapacidad podrán acudir para capacitarse en panadería, pastelería y cocina.

Se contará con dos maestros pasteleros que dictarán los cursos los días martes y jueves, de 9 a 11 horas y de 15 a 17 horas, en el barrio Eva Perón, donde funciona esta panadería totalmente equipada para tal fin. En la inauguración, además, los presentes pudieron hacer degustación de los exquisitos productos panificados, elaborados para la ocasión.

Desde la Dirección de Discapacidad de la Municipalidad se recuerda que continúan los talleres artísticos “Integrarte”, que se dictan todos los miércoles y viernes en el Centro Cultural Municipal, a lo que se suman atractivos paseos semanales por diferentes sectores de la ciudad.

## **COMPRAR PAN ES UNA TRAGEDIA GRIEGA**

“...No se trata de darse un gusto, sino de alimentación básica...”, dice Carolina Jaspe al joven que atiende la barra de una panadería en la avenida Víctor Baptista, donde la producción de pan ha caído abruptamente.



“...Venden una noche sí y tres no. Las presentaciones de pan cuadrado superan los Bs. 1.200 (\$1700) y en ocasiones ese pan está duro por lo viejo o está apunto de vencer...”, se quejó la residente de la urbanización Cecilio Acosta de Los Teques, quien agregó que cada día resulta más cuesta arriba acceder al alimento que no solía faltar en los hogares venezolanos.

Es un dilema hacer desayuno, almuerzo y cena. Cada día las colas son más largas, por lo que uno podría deducir que hay menos producción de alimentos y eso es realmente alarmante. Pareciera que la hambruna está a la vuelta de la esquina.

Otros clientes se quejan tanto por lo escaso, como por lo caro. “...Por un campesino te quieren quitar hasta 500 bolívares y lo peor es que cada vez es más pequeño...”, dijo Jorge Millán, residente de El Paso.

Si no comienzan a producir va a venir la verdadera crisis a este país. Ya las calles se están calentando por los cuatro costados, ya no se trata de chavistas y escuálidos, sino de venezolanos que exigen comida.

# LABORATORIO <sup>®</sup> **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



**Un día el Capitán le dice al soldado:**

**- Le han mandado una carta en blanco Soldado.**

**El soldado responde:**

**- Es de mi mujer.**

**- ¿Cómo lo sabe Usted?**

**- Porque se enojó y no nos hablamos.**

- ¿Como le pusiste a tu hijo?
- Elengendro
- Será Alejandro...
- Es que todavía no lo has visto...

- Papá papá, ¿qué significa IRONÍA?

- Ironía es que tú seas pelirrojo como el vecino, y que sea yo el que tiene que responder tus preguntas estúpidas.





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



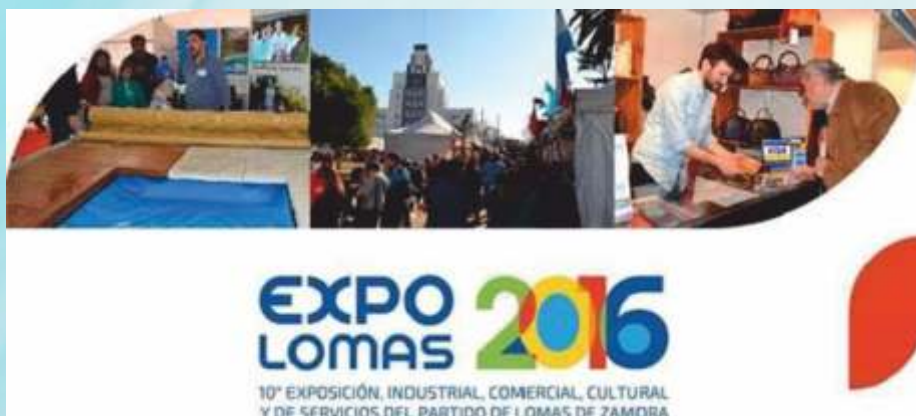
# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

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

## PRESENTES EN EXPO LOMAS 2016



Invitamos a nuestros asociados y a los colegas en general a visitar en la 10ª Exposición Industrial, Comercial, Cultural y de Servicios del Partido de Lomas de Zamora Expo Lomas 2016, que se realizará del 7 al 11 de septiembre en la Plaza Grigera.

Estarán presentes –además de nuestro Centro de Panaderos- comercios, industrias y empresas de servicios que tendrán la oportunidad de presentar; comercializar y hacer demostraciones de sus productos y marcas.

La muestra es organizada por la Municipalidad local a través del Instituto Municipal de la Producción, el Trabajo y el Comercio Exterior (IMPTCE) y cuenta con el auspicio de la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME); la Federación Económica de la Provincia de Buenos Aires (FEBA) y la Asociación de Industriales de la Provincia de Buenos Aires (ADIBA).

Cabe resaltar que en 2015 la muestra tuvo una excelente respuesta del público. En esta nueva edición se espera superar una vez más la cantidad de visitantes de la Feria, que se consolidó como una de las más importantes y multitudinarias de la Provincia.

Los panaderos de Cuartel Noveno estarán presentes con un Stand donde mostraremos los productos que elaboramos en nuestra zona.





## Lesaffre y Yelp festejaron el Día del Panadero

Amas de casa, profesionales de la panificación y público en general festejaron el Día del Panadero elaborando recetas de diversos panes. Además el director técnico y ex capitán de la selección argentina de panaderos, Sergio González, compartió los secretos de la mejor panadería nacional



*Participantes, junto a expertos panaderos, en el Banking Center™ de Lesaffre.*

profesionales panaderos, en el barrio de Palermo. Las participantes realizaron recetas bajo la instrucción del director técnico y ex capitán de la selección argentina de panaderos, Sergio González, y junto al equipo técnico de Lesaffre, elaborando algunos de los panes que se presentaron en la última Copa América de panadería, disputada el año pasado en nuestro país.

*(Continúa en la página siguiente)*

La multinacional francesa, fabricante de la levadura Levex, y la plataforma de recomendaciones de comercios locales celebraron el Día del Panadero a través de un evento donde los participantes aprendieron recetas de variados panes dadas por técnicos y profesionales de la panificación.

El evento fue llevado a cabo en el Baking Center™, un centro de especialización para



# Burner®



## HORNOS CONVECTORES Y TUNELES CONTINUOS

Seguinos en



Ingresa a [www.facebook.com](http://www.facebook.com) y búscanos como... **Hornos Burner**

**CACHI 678 - C.A.B.A.**  
[www.burner.com.ar](http://www.burner.com.ar) / [info@burner.com.ar](mailto:info@burner.com.ar)  
Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**



*Sergio González junto a los técnicos panaderos de Lesaffre.*

El crack argentino mostró los secretos de la mejor panadería nacional para que los participantes puedan aplicar las recetas en casa.

En este sentido, el evento continúa durante todo el día, donde diversos grupos de personas realizarán las actividades propuestas por Lesaffre y Yelp para celebrar el Día del Panadero.



## Recetas

### Pan de Campo

Harina 1 kg / Sal 30 gr / Levex 1 sobre / Grasa 80 gr / Agua 500 cc

1. Colocar en un bol la harina junto con la sal y la levadura Levex. Agregar el agua y amasar.
2. Volcar sobre la mesada enharinada, agregar la grasa y amasar hasta obtener una masa lisa y suave.
3. Dejar descansar el bollo hasta que duplique su tamaño.
4. Dividir en cuatro y volver a bollar suavemente sin romper la masa.
5. Dejar fermentar de 30 a 60 minutos y cocinar a 180°C durante 20 minutos.

### Pan de cerveza negra y olivas

Harina de centeno 500 gr / Harina de trigo 500 gr / Sal 20 gr / Levex 1 sobre / Azúcar negra 80 gr / Manteca 60 gr / Cerveza negra 500 cc / Olivas negras 500 gr

1. Colocar en un bol la harina de centeno y la de trigo junto con la sal y el azúcar. Incorporar la levadura Levex.
2. Agregar la cerveza negra y amasar.

3. Volcar sobre la mesada enharinada, agregar la manteca y amasar hasta obtener una masa lisa y suave.
4. Dejar descansar el bollo 10 minutos. Estirar la masa en forma rectangular hasta 1 cm de espesor.
5. Esparcir las aceitunas negras fileteadas. Amasar para integrar todos los ingredientes.
6. Dividir en panes de 30 gr y bollar suavemente sin romper la masa.
7. Dejar fermentar de 45 a 60 minutos y cocinar a 180°C durante 15 minutos.

**LESAFFRE ARGENTINA** es productor de las levaduras para panificación, “**LEVEX**”, “**PANEO**”, “**LEVINA**”, “**LEVASAF**”, “**KASTALIA**”, y “**SAF INSTANT**”, la Línea



de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, y las pre-mezclas para pastelería “**INVENTIS**”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.



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

# POLÉMICA: ¿LA HARINA ES TAN ADICTIVA COMO UNA DROGA?



## Se la acusa, entre otras cosas, de causar síndrome de abstinencia. ¿Qué hay de cierto?

*"...Doctor, no sé qué me pasa con las galletitas... pruebo una y ya no puedo parar hasta terminar todo el paquete..."*

Otra paciente le suplicaba a su médico, en una práctica, que no la hiciera probar el pan, ya que sabía que se iba a mostrar mansa y obediente en el consultorio, para después darse un atracón de pan en su casa.

En estos últimos años ha provocado asombro escuchar la forma en que muchísimas personas describen la atracción enorme que sienten por ciertos alimentos hechos con harina. Por este motivo decidí revisar información y compartir lo que encontré al respecto.

### Los efectos de los opioides

El cardiólogo de EE.UU. William Davis publicó en el año 2014 el libro *Wheat Belly*

(panza de trigo), que en su versión en español se titula *Adicto al pan* y que pone al trigo en el banquillo de los acusados. Un capítulo entero del libro lo dedica a describir las propiedades adictivas de este cereal y sus derivados (panes, galletitas, pizza) equiparándolas con ciertos efectos de los opioides que alteran el comportamiento, inducen efectos placenteros y generan síntomas de abstinencia al eliminarlos.

Ese capítulo del libro resalta los estudios encabezados por la doctora Christine Zioudrou, que en 1979 demostraron que ciertos péptidos opioides pueden ser producidos durante la digestión tanto del gluten de trigo, como de  $\alpha$ -caseína (uno de los tipos de proteínas presentes en la leche de vaca).

A estos péptidos opioides derivados de alimentos se los denominan exorfinas, ya que provienen de una fuente exógena (fuera del cuerpo), y tienen una actividad similar a de la morfina (opioides).

Así es como el doctor Davis describe lo que sucede: *"...Los polipéptidos opioides aislados se administraron a ratas de laboratorio. Se descubrió que estos péptidos tienen la capacidad peculiar de atravesar la barrera hematoencefálica (que separa la circulación sistémica de la encefálica) provocando efectos placenteros a nivel del sistema nervioso. Varios investigadores criticaron tal aseveración debido a que el estudio fue realizado sobre cortes de cerebro en animales de laboratorio, y a que no hay ningún estudio decisivo hecho en humanos..."*

**Entonces, ¿son estos argumentos realmente correctos?**

Ramiro Ferrando es un nutricionista argentino que está terminando una maestría en nutrigenómica y nutrición personalizada en España. Consultado sobre el tema, respondió que “...suponiendo que existiera una adicción a las harinas (idea que parece atractiva y podría explicar el motivo por el cual a muchas personas les cuesta mantenerse alejadas de su consumo), todavía no hay estudios suficientes para poder afirmarlo...”.

El Lic. Ferrando sostiene que si bien es cierto que pueden producirse algunos péptidos opioides con potencial actividad biológica en la digestión del gluten, sería muy aventurado responsabilizar a estos péptidos



*En 1979 se demostró que durante la digestión del gluten de trigo el organismo puede producir sustancias opioides de actividad similar a la de la morfina.*

de las preferencias por las harinas.

Lo cierto es que péptidos similares pueden producirse en la digestión de alimentos como lácteos, soja, e incluso espinaca.

De hecho, para poder hacerlo, habría que demostrar que estos péptidos, una vez absorbidos en

el intestino, y circulando en sangre, puedan atravesar la barrera hematoencefálica y unirse a los receptores neuronales específicos para desencadenar ciertas respuestas. Y aun así, esta respuesta no sería necesariamente la generación de un comportamiento adictivo.

*(Continúa en la página siguiente)*

**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](mailto:info@caballeroortizpozzi.com.ar)  
[www.caballeroortizpozzi.com.ar](http://www.caballeroortizpozzi.com.ar)

**Controles de temperatura para hornos de panadería**

**Dosificador de agua para amasadoras rápidas**

**Dosificador de agua para panaderías**

(011) 4485-3764  
París 1824 (1765) - I. Casanova - Bs As  
[info@dinter.com.ar](mailto:info@dinter.com.ar)  
[dinter11@hotmail.com](mailto:dinter11@hotmail.com)  
[www.dinter.com.ar](http://www.dinter.com.ar)



*La preferencia por las harinas tiene una multiplicidad de causas, entre ellas las huellas químicas que deja en el cerebro el consumo de productos industrializados.*

Como si esto no fuera suficientemente complejo, en los ámbitos científicos hay todavía un debate bastante polarizado sobre si existe o no la adicción a la comida o a ciertos alimentos. En cualquier caso, hacen falta más estudios de buena calidad metodológica para profundizar en el conocimiento del tema.

### **Las causas más conocidas de esta compulsión**

Existen otras cuestiones más palpables para sospechar las causas por las cuales las harinas y sus subproductos generan tal grado de preferencia en muchas personas. En ese sentido, es quizás más coherente pensar en cuestiones organolépticas: aroma, sabor, textura, color, etc.

Y aunque parezca menor, la textura, por ejemplo, NO juega un papel menor. De hecho, muchos celíacos se encuentran con productos panificados (obviamente sin gluten) que no logran esa textura que sólo puede obtenerse con un amasado con gluten.

En lo nutricional, no está de más pensar en el patrón de alimentos

que encontramos en los derivados de harinas (panes, galletas, pastas, facturas, snacks, etc.) contienen mayormente combinaciones de hidratos de carbono de digestión rápida con sal, y/o grasas, que resultan ideales para nuestra preferencia biológica por las fuentes de energía rápida y abundante.

A nivel cerebral, esto tiene su reflejo en la activación de las vías dopaminérgicas, involucradas en el circuito cerebral de recompensa.

### **El papel de la industria alimentaria**

Al referirnos a nuestra preferencia por las harinas, resulta conveniente reconocer que se encuentran presentes una multiplicidad de

causas, entre ellas: el diseño de alimentos super exquisitos por parte de la industria alimentaria, la forma en que calmamos el estrés y la dietas restrictivas, que finalmente también son causantes de estos episodios de no poder parar de comer “lo prohibido”.

La industria alimentaria se está encargando de producir cada vez más alimentos hiper-deliciosos. Pregunto: ¿Qué o Quién se animará a poner freno al diseño de este tipo de alimentos, en especial en los productos promocionados en los programas de televisión que ven nuestros niños? Hacen falta estudios de calidad que nos informen sobre las consecuencias que acarrea el consumo de este tipo de productos y golosinas de diseño industrial en la química de nuestros cerebros.







## Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Ayacucho 2223 - (1650) San Martín  
Tel: 4752-9823



### LUTO

*El día 25 de julio se recibió la infausta noticia del fallecimiento de nuestro legendario socio Isidoro Cobián, fundador (en el año 1963) de la "Panadería y Confitería El Molino" ubicada en la localidad de Villa Ballester.*



*Isidoro fué, para nuestra institución, una respetable persona y un colega ejemplar digno de ser imitado.*

*La noticia nos representa una pérdida irreparable y no hay consuelo suficiente para nosotros ni para su familia.*

 **NICJU**

*"Unidos por la calidad"*

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa\***



 **NICJU S.R.L.**  
Distribuidor Oficial  
*"Unidos por la calidad"* **calsa\***  
[www.nicju.com.ar](http://www.nicju.com.ar) - 4488-8088

**www.nicju.com.ar**  
Tel.: 4488 8088 - Av. Díaz Vélez 1270 - Ciudadela - [info@nicju.com.ar](mailto:info@nicju.com.ar)

# PANADERÍA CELÍACA SALTEÑA, NOMINADA AL PREMIO “JOVEN EMPRESARIO ARGENTINO”

**Paola Ceseracciu, una de las iniciadoras del emprendimiento, explicó que el proyecto con más “Me Gusta” y “Compartidos” será el ganador de la terna Reconocimiento Social. “Estamos expectantes y muy ansiosos”, indicó**



Una panadería celíaca salteña, es una de las nominadas al premio “Joven Empresario Argentino”, organizado por CAME Joven, que reconoce a emprendedores que promueven la capacidad competitiva, la innovación, la creación de riqueza y el fomento del empleo.

Paola Ceseracciu, presidente de la panificadora "Nuestra Salud", ubicada en calle 12 de octubre 2211, explicó que el proyecto con más “Me Gusta” y “Compartidos” será el ganador de la terna Reconocimiento Social. “Estamos expectantes y muy ansiosos”, indicó.

Ceseracciu detalló que hace un par de meses, recibieron un llamado de la CAME Joven para sumarse al concurso que congrega a emprendedores de todo el país “...Nosotros participamos en dos categorías, estamos felices con el solo hecho de participar de un premio de esta envergadura...”, dijo.

“...Es un premio muy importante, y un reconocimiento para Salta Capital, ya que hay otros proyectos salteños en el certamen...”, agregó.

Cabe destacar que la panadería funciona de lunes a sábados, de 8 a 13 horas y de 17 a 21 horas. Además, en casos de productos especiales, deben pedirse con anticipación. “...Hay un porcentaje muy alto de celíacos en Salta Capital, nosotros ofrecemos más de 30 productos...”, explicó.

También detalló que muchas personas también deciden incorporar a su dieta los productos celíacos porque son más sanos. “...La gente nos agradece mucho el trabajo que hacemos, que es para nosotros una motivación más para de seguir adelante...”, afirmó.

Por último, explicó que el proyecto surgió hace 3 años y que son diez personas quienes trabajan allí. “...En principio íbamos a abrir una panadería común, pero el mercado para celíacos no estaba acaparado. Somos la única que vende el producto fresco...”, finalizó.



## **DOMINGO SÁNCHEZ GANÓ POR SEGUNDA VEZ Y SE LLEVÓ \$236.355 PARA DISFRUTAR JUNTO CON SU FAMILIA.**



El pozo acumulado de Bingos del Sol se fue para el barrio Colón. Esta vez el afortunado fue Domingo Remigio Sánchez, quien se hizo acreedor de \$236.355, panadero jubilado.

La entrega del cheque se llevó a cabo en las instalaciones del local de recreación ubicado en

avenida Belgrano, donde el ganador estuvo acompañado por sus familiares.

Domingo ganó el premio cerca de las 2 de la madrugada del sábado, con el cartón verde N°3020, de la serie 4265, en la jugada 28. Fue la bolilla 29 en la extracción 38 la que le dio la suerte y se llevó el tan ansiado pozo acumulado.

Según comentó el feliz ganador, es la segunda vez que se hace acreedor de un premio tan importante. "La primera vez también gané un viernes a la noche, nunca me voy a olvidar. Y ahora salté de la emoción cuando gané. La verdad que estoy muy contento", dijo el afortunado.

## **BERAZATEGUI: EL PRECIO DEL KILO DE PAN, LA PISTA PARA DESBARATAR UNA BANDA NARCO**

**La venta del pan a apenas \$18 el kilo despertó las sospechas entre los investigadores, quienes terminando descubriendo que el local comercial funcionaba como pantalla para la venta de cocaína**



Durante los operativos, la Policía incautó más de 20 mil dosis de paco, 200 kilos de marihuana, cocaína, drogas de diseño, 14 armas de fuego y 365 mil pesos en efectivo.

En uno de los operativos se descubrió que una panadería funcionaba como fachada para la venta de cocaína.

Se trata de la panadería "La Alemana", ubicada en el cruce de las calles 122 y 75 de la localidad bonaerense de Berazategui, que despertó sospechas en la policía porque vendía el kilo de pan a apenas \$18.



No hay mejor  
remedio que  
la risa



- Doctor, vengo a verlo porque tengo un problema muy grave: no puedo llegar al tercero.
- ¿Cuántos años tiene usted?
- Ochenta y siete.
- ¡Ochenta y siete años! ¿y quiere llegar al tercero?
- ¡Es que yo vivo en el tercero, doctor!

- ¿Sabes, Paco? Mi hija ¡es igualita a mí!
- Estarás contento, Pepe.
- Yo sí, ella no me lo perdona.

- ¿Qué hace un mudo bailando?
- Una mudanza

- Papá, ¿cuánto cuesta casarse?
- No tengo ni idea, hijo, ¡todavía no he acabado de pagar las consecuencias!

Para construir el futuro, busco albañil porque es una de cal y una de arena.



Busco hombre que me mienta para engañarlo con que le creo.



- María, ¿si me pegara un tiro lo sentirías?
- Claro Paco, no soy sorda



# LANZAN EL PAN SOCIAL PARA JUBILADOS, PENSIONADOS Y ADULTOS MAYORES DE BAJOS RECURSOS

**Este beneficio que incluye un descuento del 50 por ciento en panaderías del distrito fue impulsado por la Secretaría de Desarrollo Social del Municipio y el Centro Industrial de Panaderos de Lanús.**



El intendente, Néstor Grindetti y el presidente del Centro Industrial de Panaderos de Lanús, Norberto Labaen, lanzaron el Programa Pan Social para que los jubilados, pensionados y adultos mayores que se encuentren en situación de vulnerabilidad social puedan adquirir este alimento a mitad de precio en diferentes panaderías de la comuna.

"Estamos seguros de que Argentina saldrá de esta situación de crisis económica que estamos atravesando porque tenemos un presidente que está trabajando fuertemente en ese objetivo pero también sabemos que hay sectores de la sociedad que están en situaciones muy apremiantes. Por eso, buscamos la forma para que los que menos tienen puedan atravesar esta etapa de la

mejor manera posible", explicó el jefe comunal.

Por su parte, el titular del área de Desarrollo Social, Emiliano

Bursese, destacó el trabajo conjunto desarrollado junto al sector privado.

"Estamos muy orgullosos y agradecidos con la actitud de los representantes del sector panadero quienes se acercaron al Municipio a realizar esta propuesta. Este tipo de medidas son un puntapié inicial para que junto a los empresarios podamos articular acciones que beneficien a los vecinos".

Los bonos -que serán distribuidos por el área de Adultos Mayores en los más de 130 centros de jubilados de Lanús- permitirán a los abuelos adquirir cualquier tipo de pan con un 50 por ciento de descuento por cada medio kilo. Informes al 4229-2500 (internos 4331/4361) en el horario de 13 a 18.



**METALURGICA URGENCIAS**

**MGA** 24 HS

**INDUSTRIA PANADERIL Y PASTAS FRESCAS**

**CEL: 15-49868150**  
**15-35046154**  
**ID: 835 \* 6543**

**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 HORNOS ROTATIVOS**



## QUILMES IMPLEMENTARÁ UNA ESCUELA DE OFICIOS EN PANADERÍA

El intendente Martiniano Molina se reunió con el secretario General de la Federación Argentina y Unión del Personal de Panaderías y Afines (FAUPPA), Abel Frutos; y la titular del sindicato de Panaderos de Quilmes, Elsa Gamarra, para avanzar en el proyecto de implementar una escuela de oficios en panadería que sirva para capacitar en ese rubro a los jóvenes y abastecer además, con lo que la Escuela produzca, a comedores comunitarios.

El Jefe Comunal estuvo acompañado por el Jefe de Gabinete, Guillermo Sánchez Sterli, y el director de Relaciones Gremiales, Luis Andrade. "Como Municipio, nos comprometimos a ayudar en la formación de esta escuela de oficios y a la vez a ayudar al sindicato de panaderos de Quilmes", detalló Molina. "La idea es replicar la experiencia de este tipo de escuelas, que ha tenido buenos resultados en otros lugares del país."

El Intendente subrayó el doble propósito del proyecto, al señalar que "Esta escuela cumpliría dos enfoques de la gestión. Generar capacitación de empleo para que los jóvenes puedan obtener un trabajo genuino, y que los productos elaborados sean distribuidos en los sectores que más lo necesitan".

Frutos reconoció a su turno que "Hay muchos chicos que tienen la necesidad de formarse y nosotros les damos la posibilidad. Nuestros profesores son excelentes y desde nuestras escuelas enseñamos todo lo necesario. Queremos que nuestros chicos vivan mejor y tengan mayores posibilidades; por eso ofrecemos este aporte".  
Capacitación con beneficios sociales e inclusivos

Molina remarcó la importancia de posibilitar el "primer empleo". "Como lo hemos dicho desde el primer día - sostuvo- a partir de la creación de nuestra propia escuela municipal de capacitación. Articular con este tipo de proyectos, que además capacita a chicos con capacidades diferentes; fortifica ese camino de crecimiento integral y social".

## CATAMARCA. "ALFAJOR DE TURRÓN GIGANTE"



En el Pabellón de Turismo, en el espacio "Show Gourmet", se presentó y compartió con todo el público presente el "Alfajor de Turrón Gigante". La secretaria de Estado de Turismo, Natalia Ponferrada, junto a integrantes de la Escuela de Pastelería, fueron los encargados de cortar y repartir una delicia bien catamarqueña.

El Alfajor de Turrón Gigante, de un metro de diámetro por 0,50 centímetros de alto, fue elaborado por Mauro Rivera, Diego Reyes, Norma Rodríguez, Silvina Ahumada, Fernando Rivarola y Ramón Albarracín, miembros de la Escuela de Pastelería del Sindicato de Pasteleros. Además participó Inés Condorí, en representación de la Secretaria de Turismo y ex alumna de la escuela.

La preparación y decoración demandó cuatro días de trabajo. Los profesionales pasteleros, respetando la receta original, utilizaron son 500 huevos, 40 Kgs. de harina, 2 kgs. de grasa, 15 litros de arropo de uva y 20 kgs. de azúcar.

## POSADAS - MISIONES: "...Todas las panaderías deberían tener un posnet..."



Lo afirmó Joselo Manzur de Panadería Tacuarí. En charla con el el periodista Emilio Lattes, dijo que la Federación de Panaderos exige a cada socio que tenga un posnet para tarjetas de débito y crédito; además de descuentos en algunos panificados. *"...Es para esos descuentos que la harina está subsidiada..."*, indicó

Añadió que en ningún caso debe existir cargo o aumento del producto de las mismas. La Ley nacional 25.065 que regula todo lo atinente a tarjetas de crédito, la prohíbe expresamente en su artículo 37, inciso C, que dice textualmente que el proveedor está obligado a "no efectuar diferencias de precio entre operaciones al contado y con tarjeta".

Señaló además que en los próximos 60 días no habrá aumentos en el pan, pero advirtió que si los molinos no negocian con el Gobierno se prevé un aumento del 40%. *"...No debería pasar que en nuestro país se tenga el pan más caro del mundo. En España, por ejemplo, el kilo se encuentra alrededor de 1 dólar que equivalen a 15\$; y en Brasil, alrededor de los 10 pesos argentino..."*, explicó.



# 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](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)  
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>





## SUS CLIENTES..., ¿LO SABEN?

# PAN DE CEREALES Y FRUTOS SECOS, UN ALIADO MUY BUENO DE LA SALUD CARDIOVASCULAR

**El pan de cereales y frutos secos es una tendencia gastronómica muy apropiada para promover nuestra rica dieta mediterránea. Su consumo se ha popularizado y en consecuencia se ha diversificado y ampliado la oferta gastronómica en lo que a panes se refiere. Y además, según diversos estudios, se avala el consumo habitual de pan y frutos secos para prevenir posibles problemas de salud.**



Es verdad que la gastronomía no deja de reinventarse y una de sus novedades más recientes es el pan compuesto de diversos cereales y frutos secos; alimentos que vuelven a tener protagonismo en la dieta de la sociedad española gracias a los múltiples beneficios nutricionales que aportan al organismo.

Y entre unas cosas y otras, la gastronomía, la ciencia y la nutrición, el pan se ha vuelto a poner de moda en los últimos años y más a raíz de la

proliferación de diversos estudios científicos que desmienten los mitos que le rodean, hasta el punto de posicionarse con claridad y de nuevo, nos dicen, dentro de las pautas alimentarias diarias de los españoles. Los numerosos beneficios que aporta han dado lugar a nuevas formas de consumo y, una de ellas es la tendencia que muchas panaderías han empezado a seguir, ofreciendo entre sus productos pan elaborado con diferentes tipos de cereales y frutos secos.

Porque pan, cereales y frutos secos se han aliado con la salud cardiovascular, por el beneficio que aportan, ya que las enfermedades cardiovasculares son una de las principales causas de mortalidad en nuestro país y para su prevención es importante prestar especial atención a los alimentos que forman nuestra dieta, así como, claro está, a la práctica de ejercicio habitual. A lo largo de las últimas décadas, la dieta mediterránea se ha posicionado como un elemento muy valioso dentro de nuestra cultura y como un modelo de alimentación idóneo para prevenir estas enfermedades. Dentro de este patrón alimentario, el pan, los cereales y los frutos secos son, entre otros, sus principales protagonistas.

Según el estudio "Evaluación del impacto del consumo de pan, tanto integral como blanco, en una población de edad avanzada con alto riesgo cardiovascular:



una aproximación metabólica" del Dr. Rafael Llorach, estudio del que nos informan, un consumo diario de pan y cereales está asociado a bajas concentraciones de colesterol, menor índice de masa corporal y una fuente esencial de hidratos de carbono, proteínas, fibra, tiamina, hierro, potasio y magnesio entre otros micronutrientes. Además, de acuerdo al estudio Predimed, comer un puñado de frutos secos al día disminuye un 10% el colesterol malo y no varía el bueno, mientras que los triglicéridos también bajan, reduciendo así el riesgo cardiovascular. En los nuevos panes hay una gran variedad de nutrientes. Es por todo ello por lo que nos transmiten los efectos saludables de su ingesta y



la importancia de seguir una dieta sana y equilibrada sin prescindir de alimentos que se consideran casi indispensables para conseguirlo. Es importante disfrutar de las nuevas corrientes que impulsan la gastronomía

como son las nuevas variedades de pan de cereales y frutos secos que, tanto juntos como por separado, son alimentos saciantes, carentes de grasas y con múltiples nutrientes.

# SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

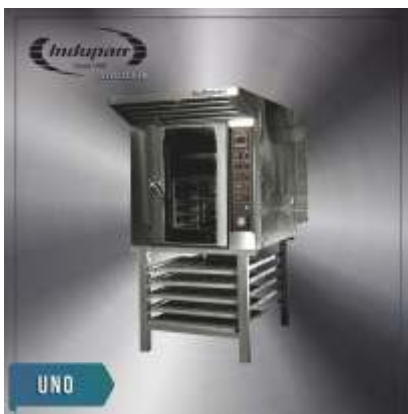
[sergioindupan@yahoo.com.ar](mailto:sergioindupan@yahoo.com.ar)

## HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

REPRESENTANTE DIRECTO

# INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERÍA E INOXIDABLES





No hay mejor  
remedio que  
la risa

**Cuando mi suegra habla, yo escucho... en general, la radio o la televisión.**

Llega un hombre a su casa, de madrugada y cayéndose de borracho y le dice con voz ronca a su mujer:

- Amorr mioo... ¡¡Voy a amarte!!
- ¡Si quieres vete a Júpiter, pero a mí déjame dormir!

Entra un hombre a la panadería y dice:

- Buenos días, ¿me puede dar usted un "funcionario"?
- ¿Disculpe...?
- Huy perdone, quería decir una "baguette".

**- ¿Qué son 50 físicos y 50 químicos juntos?**

**- Pues son 100tíficos**

Dos vampiros que se acaban de conocer:

- ¿Cómo te llamas?
- Vampi.
- ¿Vampi qué?
- Vampi Rito. ¿Y tú?
- Otto.
- ¿Otto qué?
- Otto Vampirito.

Una rubia se salta un semáforo en rojo y la detiene un policía

- ¿Lo siento oficial, es que soy daltónica.
- ¿Pero usted cree que yo soy tonto?
- ¿O me va a decir que en Daltonía no tienen semáforos?

**- María se quitó de encima 70 kilos de grasa inútil.**

- ¿Cómo hizo?
- Se divorció.

- ¿En qué se parecen las hombres a los enterradores?

- Están interesados tan sólo en tu cuerpo.

- Ahora tengo que tener mucho cuidado con quedarme embarazada.

- Pero ¡si tu marido se ha hecho la vasectomía!

- Por eso mismo, por eso mismo...

**Drácula entra en la panadería.**

- ¿Me da dos panes?
- Pero ¿usted no es Drácula?
- Sí.
- Yo siempre había pensado que Drácula solo bebía sangre.
- Sí correcto. Lo que pasa es que aquí fuera ha habido un accidente y es para untar.

- ¿Qué día es hoy, Pepe?

- Pues no sé. Espera a que le pregunte a mi mujer.

- María. ¿qué-es-soy?

- ¡¡Impotente!!

- ¡No, no, digo de día!

- ¿De día? ¡Cornudo!



# LOS PANADEROS, EL NUEVO ENEMIGO DE LA REVOLUCIÓN CHAVISTA

**Maduro multará a las panaderías que generen colas, denuncian la falta de harina**



El gobierno del presidente venezolano, Nicolás Maduro, ha emprendido una nueva batalla en su estratégica "guerra económica", la excusa retórica para justificar la crisis económica y social que asfixia a Venezuela.

"Se podrá multar a las panaderías que insistan con las colas para la compra del pan", amenazó William Contreras, superintendente nacional para la Defensa de los Derechos Socioeconómicos (Sundde), durante una Caravana de la Sardina (operativo gubernamental para vender este pescado) en Caracas.

El superintendente, una especie de sheriff de los precios en el país con mayor inflación del planeta (más de 500%, según registró la consultora Econométrica), fue más allá, al afirmar que "hay intenciones políticas y fines bastantes claros (en los panaderos), como es desestabilizar la economía y quebrantar la moral del pueblo".

Según Contreras, "la materia prima está llegando", por lo cual no se justificarían las largas colas que desde hace meses se han

convertido, también, en el paisaje rutinario de las panaderías caraqueñas y en gran parte del país venezolano.

La respuesta del gremio fue contundente: "No hay suficiente materia prima para producir el pan". Juan Crespo, presidente de Fetraharina, añadió que "el gobierno debe entender que las panaderías no son procesadoras de trigo y que el problema es la producción. Son 120 toneladas regulares para que aquí se acaben las colas", aseguró.

"Atónito" se confesaba ayer un panadero portugués, originario de Madeira, a la vez que exigía mantenerse en el anonimato ante el temor de una represalia. El hombre lleva todo el año explicando a sus clientes, que hacen cola dos veces al día para adquirir sus panes, cómo reparte la poca harina que le llega.

El país sufre escasez y racionamiento de pan durante casi todo el año, provocados por la falta de dólares del Estado para importar un cereal que prácticamente no se produce en el país.

# AVISOS CLASIFICADOS

**PanconPan**

MEDINA 144  
ITUZAINGÓ NORTE

Tel: (011) 4624-2955  
ID: 152\*2047 / CEL.:15-5523-0773

**VENDE**



## 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.-**



## 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.-**



## PANADERO VENDE

### SOBADORA ALZUA 400

Usada en excelente estado.  
Funcionando a la perfección.  
Llamar al 011- 4722 - 0574  
Zona San Martín, Bs. As.



# AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA

**C.R.B.**

\* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**

**SE  
VENDE**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argental



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm

**SE VENDE**

Llamar al  
**15-4185-3740**

**SOBADORA SIAM TRAGADORRA.**  
Reacondicionada a nuevo. \$58.000



**VENDO**

**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)





## 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

### **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 / 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](mailto:info@panaderosargentinos.com)  
[elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)

**Seguinos en**



**Ingresa a**

**[www.facebook.com](http://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](http://www.britohermanos.com.ar)