

★ ★ ★ ★ ★
AÑO 17 - N° 79
Enero del 2017



2017

Feliz Año Nuevo

EL GREMIO  **O**
PANADERO



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



¡Feliz Año Nuevo!

“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

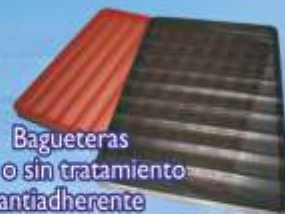


Omar Rodriguez SRL

“25 Años brindando calidad y confianza”



Grisineras
y Pancheras



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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

Dr. Domingo Nicanor Basavilbaso 1930 - Lanús

Teléfono:011 4247-1891

GRINDETTI PRESENTE EN NUESTRA CENA ANUAL

PARA CERRAR UN AÑO DE INTENSA LABOR Y EN EL MARCO DEL 98 ANIVERSARIO DE SU FUNDACIÓN, EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANÚS REALIZÓ LA TRADICIONAL VELADA QUE NUCLEÓ A LA FAMILIA PANADERIL LOCAL. EN ESTA OPORTUNIDAD, EL INTENDENTE NÉSTOR GRINDETTI FUE INVITADO ESPECIALMENTE A COMPARTIR LA CENA DE CAMARADERÍA

Durante el encuentro, y luego de las palabras de bienvenida del presidente de la entidad anfitriona, Norberto Labaen, los industriales agradecieron la presencia del mandatario local y destacaron el apoyo brindado por la máxima autoridad del Municipio a lo largo de todo este primer año de gestión.

Al respecto, el Intendente Grindetti expresó su agradecimiento por compartir esta fiesta de cierre «...*En un año muy difícil donde hay que saldar cuentas de la fiesta del pasado...*» e instó a la «...*unidad de todos y buscar puntos de encuentro como única manera de hallar el camino de la reconciliación para salir de una vez y definitivamente hacia adelante...*». En ese contexto ponderó a su equipo de



ponderó a su equipo de trabajo que «...deja las banderas políticas de lado en beneficio del vecino de Lanús...». También aprovechó para desear un brindis por una año en el que todos estemos cada día un poco mejor.

Cabe señalar que este Centro Industrial inició su historia a fines de la década del 30 del siglo pasado cuando un grupo de amigos panaderos le dio origen con el objetivo primordial de lograr el bien común de una incipiente industria que venía empujando con fuerza en el distrito.

Se encontraban presentes el Vicepresidente de la Federación Industrial de

(Continúa en la página siguiente)



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

Panaderos de la Provincia de Buenos Aires, Raúl Santoandr ; el ex Presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines, Rub n Salvio; la Secretaria de Gobierno, Noelia Quindimil; el Secretario de Desarrollo Social, Emiliano Bursese; el Presidente del Tribunal de Faltas, Norberto Luciani y el director de ANSES Lanús, Oscar López, entre otros.





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LANUS

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL



Tel.: 15-4421-5655



METALÚRGICA * de Damián Benítez

C.R.B.

NUEVO

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





Lesaffre y la comunidad

Alumnos, maestros panaderos y expertos en panificación juntos

En el marco de la tarea que Lesaffre viene desarrollando junto a La Panadería del Isauro, el equipo técnico de la empresa de origen francés brindó una jornada de capacitación donde compartió los secretos de la mejor panificación.



Técnicos de Lesaffre junto a los integrantes de La Panadería del Isauro.

Con mucho entusiasmo y ganas de aprender, maestros panaderos y jóvenes aprendices de la panificación participaron de un seminario de capacitación de la mano del equipo técnico de **Lesaffre Argentina** en las instalaciones del **Baking Center™**, un centro de especialización para profesionales panaderos en el barrio de Palermo.

Durante la actividad los participantes se interesaron en conocer las distintas recetas para la elaboración del pan francés y los panes de molde, que lograron saborear al finalizar la jornada.

*“...Motivados por acercar conocimiento e innovación al panadero y apoyar a las instituciones que día a día trabajan por una sociedad más equitativa, desde **Lesaffre** trabajamos para sumar nuestro*

aporte en este camino compartido...” con esas palabras se refirió a la actividad desarrollada, Enrique Finocchietto, Gerente de Marketing y Comunicación de **Lesaffre**.

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 premezclas 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.

La Panadería del Isauro: es un emprendimiento de panadería artesanal y servicios de comida organizados por los alumnos y ex alumnos del Centro Educativo Isauro Arancibia en Buenos Aires.



MAQUINAS DE PANADERIA



AGME

Y HORNOS ROTATIVOS

**RE - INVENTAMOS
LA SOBADORA**



Diseñamos, desarrollamos y patentamos una Maquina sobadora unica en el mercado.
Medida de cilindros: 600x170 mm de diámetro, eje de 40 mm.

LA MAS SEGURA DEL MERCADO

Botón de arranque y parada.
Exclusivo botón de emergencia para accidentes con retroceso temporizado.

UNICA

2 motorreductores con tracción directa.
Sin ruidos molestos, bujes y rasquetas de teflón.
Sin mantenimiento, no posee engranajes, correa ni cadena.
Sobado parejo y silencioso.
Menor esfuerzo y mayor rendimiento.

HORNOS ROTATIVOS



HORNOS CONVECTORES



TRINCHADORAS



AMASADORAS



ACCESORIOS



Pablo Rau:

15 . 3539 . 4439

ID: 680*6711



Jorge Martinez:

15 . 5713 . 3389

ID: 534*1292



www.serviciotecnicoagme.com.ar



serviciotecnicoagme@hotmail.com



Coronel Linch 4156, San Justo



4691 . 0661



Lunes a Viernes 9 a 17 hs.

Sábado 9 a 12 hs.

Pan con Pan

**MÁQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERÍA,
PASTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

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

NUEVA LÍNEA DE HORNOS



Siguiendo en contacto con ustedes, la gente de PANCONPAN quiere comentarles la incorporación de una nueva línea de hornos rotativos. La misma tiene características de solidez y confiabilidad que se aprecian en los detalles de construcción del producto.

- ✓ Cuerpo principal, piso y revestimiento exterior en acero inoxidable.
- ✓ Cámara de combustión en acero inoxidable
- ✓ sistema de rotación de carro de cocción provisto de un sistema de embrague auto regulable, asegura el correcto funcionamiento con un mantenimiento mínimo.
- ✓ Apertura de puerta con sistema extractor automático de salida de vapores que genera el horno.
- ✓ Tablero eléctrico con 2 controles de temperatura (análogo y digital), tiempo de cocción con alarma y vaporizador con control electrónico de tiempo.

- ✓ Todos los motores son comandados con contactores y cuentan con protector térmico para preservarlos en caso de sobrecarga o baja tensión.
 - ✓ Quemadores EQA provisto de doble sistema de válvulas de corte para mayor seguridad operativa.
 - ✓ Este producto viene en 3 versiones a saber:
 - Rotativo de 8 bandejas con base fermentadora estufa y portabandejas
 - Rotativo de 15 bandejas de 45x70 con carro suspendido.
 - Rotativo de 30 bandejas de 45x70 con plato giratorio o carro suspendido.
- También pueden fabricarse totalmente eléctricos o a gas oíl
- Por ultimo también tenemos en producción un horno estático para cocción de pan de miga con capacidad para 8 carros de 70x90



Con nuestros mejores deseos para estas navidades el equipo de trabajo de PANCONPAN les mandamos a clientes, colegas y proveedores nuestro más sincero abrazo.

FELICES FIESTAS !!!

PanconPan

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 / email: ventas@panconpan.com.ar



No hay mejor
remedio que
la risa

...¿Sabés cómo te dicen a vos...?

* **CONEJO NEGRO:** No hay mago que lo haga laburar.

* **CONTRACCIÓN:** Aguantarlo es casi un parto.

* **CORBATA DE MUERTO:** Se la ponen de lástima.

* **CORCHO:** Si no está pegado al pico de la botella, está tirado en el suelo.

* **CORNALITO:** Sale con mediomundo.

* **CORPIÑO:** Lo usa la mujer.

* **CORSO DE PUEBLO:** Cortito y con pocas luces.

* **COSECHADORA:** Trabaja solamente cuando está seco.

* **CRIMEN PERFECTO:** No le encuentran la pistola.

* **CUCARACHA:** La encuentran en los muebles.

* **CUCHA DE PERRO:** Puro pelo y huesos.

* **CUCHARA:** Levanta pero no pincha.

* **CULO DE ESTATUA:** No hizo un sorete en su vida.

* **CUMPARSITA:** Aunque es vieja igual la siguen tocando.

* **DAMA DE AJEDREZ:** Hay que matarla para que deje de comer.

* **DAMAJUANA SIN MANIJA:** Hay que agarrarla del cogote.

* **DELFIN:** Nada, nada, hace un par de boludeces y nada, nada. xd

* **DENTADURA:** Si la cepillas todos los días te dura toda la vida.

* **DESCONFIADA:** Dejó el culo y las tetas en su casa.

* **DESIERTO DEL SAHARA:** No tiene un día fresco.

* **DIARREA:** Sale sin insistir.

* **DIFUNTA CORREA:** Siempre rodeado de botellas.

* **DINOSAURIO:** Tiene cuernos hasta en el lomo.

* **DÓLAR CELESTE:** Cualquier boludo se da cuenta de que es falso.

* **DOÑA PETRONA:** Porque tiene mil formas de romper los huevos.

* **DRAGON:** Porque cada vez que abre la boca quema a alguien.

* **EL GRÁFICO:** Recién aparece los martes y para el jueves ya está agotado.



CONCEPCIÓN DEL URUGUAY APUNTA A LA PANIFICACIÓN SALUDABLE

La Dirección de Bromatología de Concepción del Uruguay y el INTI firmaron un convenio para lanzar una campaña de concientización y asistencia a las panaderías en la optimización de su producción, apuntando a evitar el uso de bromato y a promover que no se supere el límite fijado por el Código Alimentario Argentino (CAA) en cuanto a porcentaje de grasas trans. Sobre este tema estuvimos dialogando con Fernando Nuñez, integrante del equipo de bromatología del Municipio de Concepción del Uruguay.

En el marco de la campaña se realizó un relevamiento sobre 20 panaderías de Concepción del Uruguay, tomando muestras y luego analizándolas con el equipamiento de los laboratorios de INTI-Entre Ríos. El resultado fue positivo, ya que en solamente una de las muestras se detectó bromato. Con respecto a las grasas trans, el 75% de las panaderías muestreadas cumplen los límites establecidos en el CAA y se trabajó en reforzar la importancia del empleo de las materias primas con bajo contenido o libres de grasas trans, ya que su consumo aumenta el riesgo de enfermedades cardiovasculares, de muerte súbita de origen cardíaco y de diabetes mellitus.

Los resultados del relevamiento se dieron a conocer en una jornada celebrada en el salón Mario López del Centro Comercial (Cecom), que incluyó una charla informativa sobre panificación saludable, a cargo de los licenciados Mariano Minaglia (Laboratorio de Química), Virginia Uchitel e Ignacio Villa Monte (Cromatografía) y Mariana Trosero (Espectrometría),

de INTI-Entre Ríos. La charla fue destinada a representantes de empresas y establecimientos que expenden o elaboran ese tipo de alimentos y a la sociedad en general, que necesita estar más informada sobre estas temáticas. Hubo acuerdo en cuanto a la necesidad de que el proceso de fabricación sea lo más saludable posible, eliminando el uso de bromato y, en la medida de lo posible, de sodio (sal) y de grasas trans.

Esta es la primera etapa de la campaña, ya que está previsto que en una segunda instancia se efectúe un muestreo más específico sobre la materia primaria, el aditivo mejorador y el producto terminado, y se otorgue un certificado que acredite que la panadería cumple con los requerimientos establecidos en materia de alimentación saludable. Se sumarán también herramientas de difusión para que la población sepa qué debe exigir en el momento en que ingresa a un local del ramo registrado a comprar un determinado producto.



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 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



DESPEDIMOS EL 2016

EL EVENTO SE REALIZÓ EL 11 DE DICIEMBRE

Con el salón colmado de colegas, funcionarios municipales y dirigentes del gremio, los panaderos de Cuartel Noveno despedimos un año muy difícil.

La fiesta en la que despedimos el 2016 se llevó a cabo el 11 de diciembre al medio día y fue un éxito. Además de la presencia de la Directora de Bromatología del Municipio, el Director de Prensa, Cultura y el saludo especial del Intendente Martín Insaurralde contamos con el acompañamiento de los presidentes del CIP de Esteban Echeverría, una nutrida delegación del CIP de Lanús (encabezado por su presidente Norberto Labaén) y directivos de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, Tucumán y San Luis.

En un emotivo discurso, el Presidente del CIP de Cuartel Noveno -Miguel Spaziante- resaltó *"...agradezco la presencia de los invitados y deseo profundamente que el 2017 sea un mejor año para las Pymes. También agradezco el apoyo de mis colegas panaderos y los invito a continuar defendiendo los precios de venta de mostrador y sus fuentes de trabajo..."*.

Como todos los años agasajamos a nuestros invitados con un excelente almuerzo, shows y sorteos.

La Comisión Directiva del Centro de Industriales Panaderos de Cuartel Noveno agradece profundamente la colaboración de SAYOS (y de la presencia de Franco), Molinos Auténtica, Molinos Selepan, Harina Costa Blanca, Distribuidora Juan Lucero y Distribuidora CA-MI.





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**





mapricont

DISTRIBUIDOR OFICIAL

40 años
juntos

calsa*

Nuevo año!

MAYOR VARIEDAD
NUEVAS PROMOS
TODOS LOS DÍAS
JUNTO A VOS...
ENCONTRÁ TODO
EN UN SOLO LUGAR

2017

"acompañando a toda la industria panadera"



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





Trigos del Oeste
 LOGISTICA PARA PANADERIAS Y AFINES



Materias primas para Panaderías y confiterías

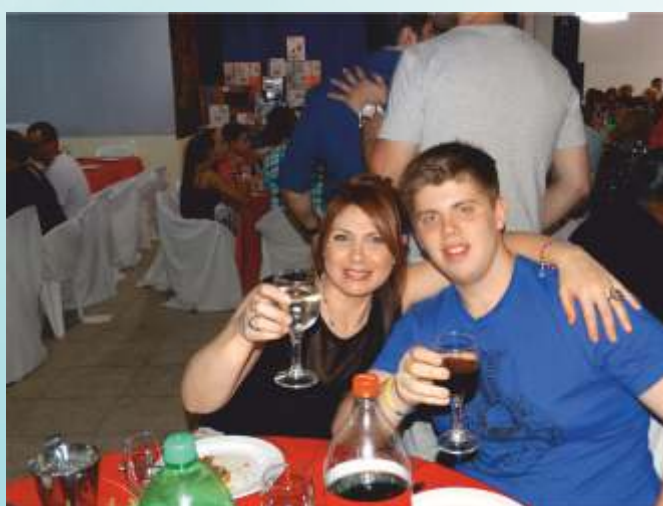
Distribuidores Exclusivos **Paraleva**



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



No hay mejor
remedio que
la risa



¿Sabés cómo te dicen a vos...?

- * **EL GRAN MAGO:** Nada por acá nada por allá.
- * **ENANITO DE JARDÍN:** No sirve ni para adorno.
- * **ENCUESTA:** No sabe, no conoce, no contesta.
- * **ENERO:** No tiene un día fresco.
- * **ENFERMERA:** Todas las noches va de cama en cama.
- * **ENSALADA DE FRUTA:** Porque no tiene limones.
- * **ESCABECHE DE PERRO:** Porque nadie lo puede tragar.
- * **ESCALERA AL CIELO:** Porque tiene una baranda infinita.
- * **ESCALERA MECANICA:** Tiene la baranda a los costados.
- * **ESCARPÍN:** Porque vive alzado y nunca pisa.
- * **ESCOMBRO:** Si está, te jode, y si lo necesitas, no sabes dónde encontrarlo.
- * **ESPAÑA:** 30 años de franco.
- * **ESPONJA DE BAÑO:** Está llena de pelos.
- * **ESQUELETO DE LECHUZA:** Pura cabeza.
- * **ESQUIMAL:** Jamás ha transpirado.
- * **ESTRIBO:** Es hueco y para lo único que sirve es para meter la pata.
- * **FACTURA:** Se la entrega a quien le paga.
- * **FARMACIA DE TURNO:** Porque la buscan de noche.
- * **FARMACIA FUNDIDA:** No tiene remedio.
- * **FEBRERO:** No tiene un día fresco.
- * **FERNET:** Si no va acompañado con coca es un amargo.
- * **FIAT 600:** Es chiquito, feo y lo maneja la mujer.
- * **FIAT DUNA:** Igual que uno nada más que le han hecho la cola.
- * **FICHA DE DOMINO:** Donde voltea a uno voltea a todos.
- * **FIESTA DE FIN DE AÑO:** Chancho y pavo.
- * **FILO DE SARTÉN:** Porque sirve únicamente para romper los huevos.
- * **FORD 100:** Igual que la vieja pero más ligera.
- * **FORD FALCON:** Se va de cola.
- * **FÓSFORO:** Al primer roce, pierde la cabeza.
- * **FOTO CARNET:** Se entrega a los 5 minutos.

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) 15-5824-1334 / ID 139*5221



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

MATRÍCULA 37446 LEGAJO 182546 DPPJ 5039 CUIT 30-7118751-8 IB 30-71418751-8

LA DESPEDIDA DEL 2016

La fiesta se realizó en las instalaciones del CIPU Matanza Sur el 11 de diciembre y el salón estuvo colmado de panaderos

Pasadas las 21 horas comenzaron a llegar los invitados y fueron recibidos con un excelente servicio de entrada. Luego se ubicaron en las mesas asignadas dispuestos a disfrutar de una noche de compañerismo, baile incluido, shows, sorteos de premios y mucha diversión.

El Presidente del CIPU Matanza Sur, José Hernández, se dirigió a los presentes: *“...Gracias por venir, es un gusto celebrar el fin de año con los colegas y sus familias; regocija el corazón y da fuerzas para el 2017.*

Nosotros no tenemos mas palabras que de agradecimiento ya que ha sido un año durísimo y, a pesar de ello, los muchachos colaboraron lo más que pudieron para poder hacer esta fiesta por lo tanto el resultado de este evento (bueno o malo) es responsabilidad de todos los que integramos el CIPU. Por suerte no somos dependientes de una sola persona, somos un grupo de panaderos que llevamos la institución adelante y eso nos llena de orgullo. De hecho ver el salón

(Continúa en la página 29)





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**



colmado me recuerda que hasta hace poco los panaderos no tenían un lugar donde juntarse por eso creo que es bueno no olvidarnos donde estamos y hacia donde vamos, pero principalmente no nos olvidemos de donde venimos. Ya que ese es el primer paso para perder la humildad y cuando se pierde la humildad ya se esta muy cerquita del fracaso, de la soberbia, del ego y eso es lo que destruye las instituciones y una institución manejada por el ego y la soberbia ya no conduce a nada. Agradezco a las mujeres que dejan que sus esposos los viernes estén reunidos aquí no solamente hablar los problemas del gremio sino para disfrutar de un momento entre colegas. Muchísimas gracias a ustedes que son la fiesta, ustedes son los panaderos que le dan vida al CIPU Matanza sur...". (Continúa en la página siguiente)



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



Fábrica de Utiles 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

ENTREGA DE PLACAS

Uno de los momentos más emotivos de la noche fue la entrega de Placas de reconocimiento, entre ellos al:

- CUERPO DE BOMBEROS VOLUNTARIOS DE VIRREY DEL PINO.
- CUERPO DE BOMBEROS VOLUNTARIOS DE GONZÁLEZ CATÁN.
- PRESIDENTE DEL CONCEJO DELIBERANTE, Sr. ÁNGEL AISA.
- SERGIO LEIVA.
- HUGO ALAGASTINO.
- ALLEGRE.
- ESTELA MONTIEL.
- GABRIEL PEREYRA.
- CLEMENTE.
- LORENA SAYAN.
- MARCELO ZAPATA

Vale la pena resaltar que además de cientos de panaderos estuvieron presentes autoridades de la Municipalidad de La Mantanza, el Rotary Club, Bomberos Voluntarios, Ministerio de Trabajo y la Cámara de Comerciantes.





CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
 FABRICA DE ENVASES DE CARTON 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

NF-2 NG-2 NL-2

Dosificador de agua para panaderías

Dosificador de agua para amasadoras rápidas

LF-06 CR-D

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

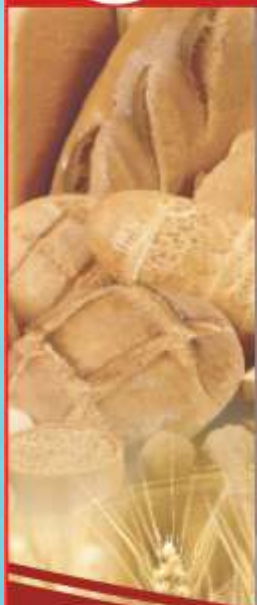




Ni NICJU

"Unidos por la calidad"

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa***



Ni 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



**Felicitaciones al ganador
del auto OKm sorteado entre
los presentes de la despedida
de año de los integrantes del
CIPU MATANZA SUR**



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@uolsinetis.com.ar

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>





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



No hay mejor
remedio que
la risa

¿... SABÉS CÓMO TE DICEN A VOS...?

- * **FOTÓGRAFO DE AVIÓN:** Toma todo de arriba.
- * **FOTÓGRAFO DESCUIDADO:** Porque tiene rollos por todos lados.
- * **FOTÓGRAFO DISTRAÍDO:** Se le caen los rollos.
- * **FRAZADA PRESTADA:** Va de cama en cama.
- * **FRUTA FRESCA:** Está listo para el cajón.
- * **FRUTILLA:** Se junta con la crema y se cree rico.
- * **FUENTÓN DE PLÁSTICO:** Por más que la mujer lo cuida, se raja.
- * **GALÁN DE T.V.:** Nunca se lo ve trabajar.
- * **GALLETA:** Sale a las 8 de la mañana y no vuelve hasta el otro día.
- * **GALLINA ORDENADA:** Porque vive acomodándose los huevos.
- * **GALLINA VIEJA:** Come, come, pero nunca pone.
- * **GATITO DE IGLESIA:** Si no le da de comer el padre, se muere de hambre.
- * **GATO VIEJO:** Porque come, se llena bien y luego se duerme.
- * **GAUCHO A PATA:** Porque se le ha muerto el pingo.
- * **GOLPE DE QUENA:** Quenaso.
- * **GOMA DE MASCAR:** Todos lo tienen en la boca, pero sólo se lo tragan los boludos.
- * **GORRA DE LANA:** Para lo único que sirve es para calentar la cabeza.
- * **GOTA EN LA ESPALDA:** Porque va para el culo.
- * **GRANIZO:** Le cae mal a todo el mundo.
- * **GRILLO DE BIDET:** Canta para el culo.
- * **GUISO DE POROTOS:** Es candidato al pedo.
- * **GUSANO:** Tiene podrida a toda la manzana.
- * **GUSANO ANSIOSO:** No ve la hora de convertirse en mariposón.
- * **HEIDI:** Tiene el chivo abajo del brazo.
- * **HELADERA:** Trabaja cinco minutos y descansa veinte.
- * **INODORO DE VIDRIERA:** No ve un sorete.
- * **HOMBRE HONESTO:** Encontró un trabajo y lo devolvió.
- * **HOMBRE RANA:** Porque si le sacan el tubo se muere.
- * **HORNO DE PANADERO:** Porque siempre anda caliente.
- * **HUESO DE PLÁSTICO:** No lo quieren ni los perros.
- * **HUEVITO QUINDER:** Tiene más grande el huevo que el juguete.
- * **HUEVO ROTO:** Porque la clara se le fue con otros.

BARILOCHE.

DOS PANADERÍAS FUERON CLAUSURADAS

La Dirección de Inspección General del municipio realizó varios allanamientos en distintos puntos de la ciudad por actividad clandestina sin habilitación comercial.



Nahuel Hue, la que “se encontraba en condiciones muy precarias, con instalaciones eléctricas defectuosas, malas condiciones de higiene, construcción en gran parte de madera, entre

Según informó la comuna, se detectó una panadería sin habilitación comercial en calle Onelli y Sobral, donde se realizó una clausura preventiva. El procedimiento se llevó adelante junto a personal policial Comisaría 28.

otras irregularidades”, indicó la municipalidad quien remarcó que esta panadería expendía pan a todos los negocios de la zona.

El local donde se elaboraba el pan, fue clausurado y se dio intervención al juez de Faltas.

También se allanó una panadería en el barrio

SERGIO ROLANDO KALINIUK

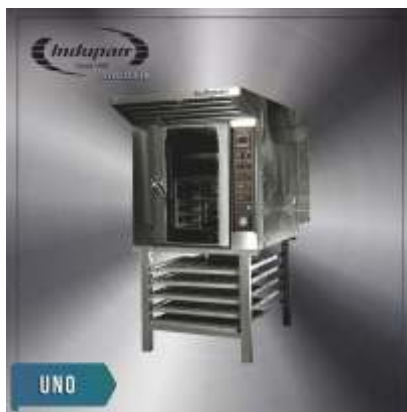
(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN
INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES





CIENTÍFICOS LOGRAN BIZCOCHOS MÁS PROTEICOS CON FRUTOS ANDINOS COMO LA QUINOA

Un grupo de investigadores valencianos y ecuatorianos ha obtenido bizcochos de mejor calidad proteica elaborados con productos tradicionales de la zona andina como quinoa, tocte -variedad autóctona de nuez-, guisantes y zanahorias deshidratadas

Los investigadores de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) y de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo en Riobamba (Ecuador) han sustituido parcialmente la harina por una mezcla de estos productos, con los que también han elaborado galletas, batidos, panes y barritas energéticas.

El resultado de este trabajo que mejora la calidad proteica y el perfil de los aminoácidos respecto a los elaborados con harina de trigo ha sido publicado recientemente en la revista *Journal of Culinary Science and Technology*.

Purificación García, del Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria

(CUINA) de la universidad valenciana, ha explicado a EFE que su objetivo era sustituir parcialmente la harina de trigo por productos propios de Ecuador para evaluar su potencial en la elaboración de bizcochos y, tras los resultados positivos, "...se le da también una nueva salida a esos productos autóctonos...".

En concreto, la mezcla estaba compuesto por un 52 % de quinoa, un 22 % de guisantes deshidratados, un 25 % de zanahoria deshidratada y un 1 % de tocte.

En su estudio, los científicos analizaron el color, porosidad, textura y características sensoriales de los bizcochos, así como sus contenidos en grasas, proteínas e hidratos de

carbón y lo compararon con los bizcochos "control" elaborados con harina de trigo.

En las pruebas sensoriales no se detectaron diferencias entre las muestras control y los bizcochos con un 10 % de sustitución en cuanto a la textura, sabor y aceptación del producto.

"...Lo más destacado es el valor del perfil de aminoácidos que proporciona este mix y una mejora en la textura de los pasteles...", ha añadido otro de los investigadores de CUINA Javier Martínez Monzó.

El trabajo se ha realizado en colaboración con la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo en Riobamba, una región de los Andes cuya economía se basa principalmente en la agricultura y tanto la quinoa como la zanahoria y las arvejas (guisantes) son cultivos esenciales, y con el tocte como variedad de nuez también endémica.

Esta investigación buscaba asimismo proponer alternativas que pudieran dar valor añadido a estos cultivos para fomentar el desarrollo local, según los investigadores.

Además de los bizcochos, los investigadores españoles y ecuatorianos han obtenido también galletas, bebidas tipo batido, diferentes clases de panes y barras energéticas, entre otros productos.

Según García, se trata ahora de "...fomentar la implementación de una mini industria local para favorecer la comercialización..." de estos productos tradicionales andinos.

Para ello, según la investigadora cuentan con el interés de varias ONG que trabajan en las comunidades productoras y su intención es solicitar un nuevo proyecto para lograr este objetivo.

INVESTIGADORES CHILENOS CREARON PAN INTEGRAL..., PERO BLANCO

A simple vista, parece un pan de molde blanco, común y corriente. El aroma tampoco llama la atención: es suave, al igual que su sabor. Y justamente, esa es la idea del primer pan blanco 100% integral, producido en Chile; que la gente no note que está comiendo pan integral, ya que muchos evitan ese producto a pesar de ser más saludable.

La innovación forma parte de la Expo INIA 2016, que ayer a los transeúntes a acercarse a la Plaza de la Ciudadanía, a degustar y conocer 20 productos saludables elaborados por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) en los últimos años.

"El secreto de la coloración del pan es que la harina se hace con trigo de cáscara de color crema, mucho más clara que la tradicional. Esto se logra utilizando herramientas de mejoramiento genético, sustituyendo la variedad tradicional por una de grano blanco, que se da naturalmente", cuenta Javier Zúñiga, bioquímico e investigador del INIA, especialista en calidad del trigo, quien reconoce que llevan años trabajando en este proyecto.

Según Zúñiga, la diferencia del pan blanco producido con harina refinada es que este no es tan esponjoso, sino más bien compacto y crujiente, características propias del pan integral. "Existe una barrera del sabor y el color con el consumo de pan integral, sobre todo en los niños. El objetivo de este nuevo pan es promover una alimentación más saludable y fomentar el consumo de la fibra dietética", advierte Zúñiga. Por ahora, la harina solo se vende en pequeñas cantidades a la industria panadera.





CÓMO SERÁ LA PASTELERÍA DEL FUTURO

LAS CLAVES DE PACO TORREBLANCA PARA ENTENDER LO QUE ESTÁ POR LLEGAR

¿Hacia dónde va la pastelería? ¿Nos gusta tanto lo dulce como nos gustaba antes o los hábitos han cambiado? ¿Como consumidores seguimos queriendo las mismas dosis de azúcar que antes en un pastel?

Aprovechando la visita al Fòrum Gastronòmic de Barcelona del maestro pastelero Paco Torreblanca, le hemos preguntado por cómo ve ante sus ojos el futuro de la pastelería.

Al parecer, él apuesta por mirar hacia nuevos mundos para incorporar nuevas especias, recuperando al mismo tiempo la identidad, por reducir el consumo de azúcar y por seguir desarrollando el arte y la creatividad. Estas son sus cinco claves de lo que está por llegar.

1. MENOS AZÚCAR, MÁS ESPECIAS

Dicen que “a nadie le amarga un dulce”, pero en los tiempos que corren hay que saber adaptarse o morir. Cada vez cuidamos más nuestro cuerpo y hacemos más y más deporte, por lo que el clásico “cuánto más dulce mejor” del que se hablaba en otra época está ya caducado.

“Hoy en día el azúcar está demonizado”, explica Torreblanca, por eso los pasteles del futuro serán “más especiados y contendrán menos azúcar”.

2. LA VUELTA A LOS ORÍGENES

En un mundo cada vez más globalizado, – “es posible comer el mismo pastel en Tokio que en París que en Nueva York” –, el próximo reto de la pastelería será

recuperar la identidad de cada país o región. Eso sí, “modernizando los pasteles para que sean de este siglo, pero sin perder la esencia”, añade el pastelero.

3. YA NO HAY LÍMITES ENTRE LO DULCE Y LO SALADO

Cada vez menos, y es que “en un restaurante con estrellas Michelin a veces comienzas por lo dulce y terminas por lo salado”, explica Torreblanca. “Antes los pasteleros eramos los hermanos pobres, parece que después de un comida estábamos nosotros”.

Hoy en día, esta profesión cobra cada vez más protagonismo en el universo gastronómico. “Estos límites antiguos eran los que establecían las diferencias, por su suerte ya no es así más”.

4. MÁS ARTE Y CREATIVIDAD

“Yo soy de los que, como Picasso, piensa: Si ya está hecho, ¿para qué

volver a hacerlo?”, cuenta el pastelero, “hay que dar ese paso, aunque implique morirnos de hambre”.

De ahí que en el futuro el reto del mundo dulce sea seguir creciendo artísticamente. Conseguir más estética y más belleza, para que los pasteles entren directamente por los ojos. Porque como decía Marie-Antoine Carême, “la pastelería es un oficio que está dentro de la rama de las bellas artes” .

5. NUEVOS PASTELES PARA NUEVOS TIEMPOS

Parece que, según datos de ventas, cada vez consumimos menos pasteles, aunque más bien, dice Torreblanca, son los hábitos los que han cambiado.

Al parecer ahora el dulce nos apetece de forma más puntual. “Por eso la pastelería tiene que adaptarse a los nuevos tiempos para poder vivir un futuro magnífico”, concluye el pastelero.





No hay mejor
remedio que
la risa

¿... SABÉS CÓMO TE DICEN A VOS...?

- * **IGLESIA ABANDONADA:** No tiene cura.
- * **INCIENSO:** Cuando te acordaste, ya se hizo humo.
- * **INDIO PRISIONERO:** Está sometido al blanco.
- * **INMORTAL:** Nunca va a estirar la pata.
- * **INODORO:** Está hecho para el culo.
- * **INODORO DE CONVENTO:** Lo cagaron las internas.
- * **INSPECTOR DE ZÓCALOS:** Por lo chiquito.
- * **INTESTINO:** La máquina de hacer cagadas.
- * **CACHORRO:** Lo único que hace son cagadas y si lo echás a la calle te dicen que sos un desalmado.
- * **CALZÓN DE GORDA:** Siempre metido en el medio y fastidiando.
- * **CAMISON:** Para lo único que sirve es para dormir.
- * **CAMPEONA DE**

NATACIÓN: Porque nada de pecho, y nada de espalda.

* **CARPINTERO POBRE:** No tiene ni un metro.

* **ALPINISTA:** Va de pico en pico.

* **BIOMBO:** Porque solo sirve de estorbo.



AVISOS CLASIFICADOS

Pan con Pan

VENDE

MEDINA 144
ITUZAINGÓ NORTE

Tel: (011) 4624-2955

ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773

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.-



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.-

METALÚRGICA

C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**

**SE
VENDE**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argental



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm

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” Albariños 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
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