

EL GREMIO PANADERO

AÑO 18 - Nº 80
Mayo del 2017




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

EL GREMIO PANADERO

“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

Sumario

Especialistas franceses en Lesaffre	4
Recetas Lesaffre	7
La levadura ayuda a las defensas del cuerpo	12
Pan Con Pan	14
El pan maldito	16
Cumple un amigo	18
Panaderos de Cuartel Noveno	20
Humor	24
CIPU Matanza Sur	26
Saquean panaderías en Venezuela	28
El pan en la guerra	30
De la FAIM al Ministerio de Producción	31
Capacitación en Santa Fe	32
Alergia a las harinas	33
El panadero Messi	34
Asalto en Santa Fe	35
Tecnología en alimentos	36
Elecciones en La Pampa	38
Sindicato Panaderos Zona Atlántica	39
Le roban \$200 mil	40
Amenazada con una cuchilla	41
Cierran más de 100 panaderías	42
Humor	44
Guía de proveedores	46



Especialistas franceses en Lesaffre

Nicolas Zabukovec y Benoit Demisele, artesanos panaderos franceses dictaron un seminario de masa madre en el Baking Center™ de Lesaffre para más de 50 panaderos de todo el país



Lesaffre Argentina, la empresa con más de 160 años al servicio de la industria de la panificación, volvió a abrir las puertas de su **Baking Center™** para dictar un seminario acerca de masas madres. El mismo estuvo a cargo de los artesanos panaderos franceses Nicolas Zabukovec y Benoit Demisele, quienes desarrollaron sus particulares puntos de vista acerca de los beneficios y las ventajas que trae el uso de masas madre deshidratadas en la panadería

artesanal en general. El curso contó con la presencia de un amplio público, entre ellos los integrantes de la selección argentina de panaderos, quienes se están preparando para las Eliminatorias Americanas de la Copa Mundial de la Panadería 2018.

En relación a la iniciativa en el **Baking Center™**, Enrique Finochietto, responsable de Marketing de **Lesaffre** en Argentina, manifestó: “...en el marco del trabajo que

Lesaffre realiza en la capacitación de los profesionales panaderos, recibimos a dos verdaderos especialistas y grandes figuras de la panadería francesa, Nicolas (Zabukovec) y Benoit (Demisele); que junto a la Selección Argentina compartieron sus conocimientos y técnicas en materia de panificación. En tal sentido, este encuentro fue otro paso de **Lesaffre** en la búsqueda de la excelencia y la innovación...".



Luego de la demostración acerca del uso de las masas madre, el francés Benoit Demisele expresó: "...es mi primera vez en Argentina, y hemos venido con el propósito de intercambiar ideas con el equipo de aquí. Al mismo tiempo, buscamos dar a conocer los

diferentes procesos y tipos de masas madres, a los que el paladar argentino todavía no está tan acostumbrado. Actualmente existe una tendencia en el mercado que hace foco en la salud, pero también en el sabor. Por lo tanto, utilizando la masa madre en polvo, se puede cambiar totalmente la percepción que hay

(Continúa en la página siguiente)



Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras y Pancheras



Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente



Mesa de Trabajo



Moldería



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713
www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar

sobre el pan. Creo que es ahí donde existe una oportunidad para este tipo de productos...”.

Pasado el mediodía, luego del almuerzo y de hacer un detallado seguimiento de todos los procesos de elaboración, todos los participantes pudieron realizar una degustación y un análisis sensorial aplicado a panificados con masas madres. Posteriormente, los presentes tuvieron un espacio para poder compartir conclusiones acerca de lo que dejó el seminario.

"...Ha sido una linda experiencia, especialmente para todos aquellos que no conocen tanto de qué se tratan estas técnicas. Creo que, el hecho de que hayan venido

especialistas de Francia a mostrar diferentes sabores y diferentes texturas, va a hacer que toda la gente que estuvo presente hoy acá se lleve un muy buen concepto sobre las masas madre...” , afirmó Sergio González, DT de la selección argentina de panaderos quien también participó del encuentro.

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.





FORMULA

MASA		
Harina 000	2.000,0	100,00%
Livendo BD100	60,0	3,0%
Agua	1.360,0	68,0%
Levadura prensada	14,0	0,7%
Sal	42,0	2,1%
Magimix Rojo	10,0	0,50%
Total	3.486	gr

PROCESO

PROCESO
Amasadora: Espiral
T° de base : 68°C
Tiempo de amasado: 5 + 4 min
Temperatura de masa: 25-26°C
Fermentación: 30min y refrescar la masa plegandola
Camara de frio positivo: Toda la noche a 10°C
Formado: División manual
Cocción: Horno rotativo 10 min/ 210°C



FORMULA

MASA

Harina 000	2.000,000	100,00%
Agua (Temperatura Base: 55°C)	1.340,000	67,00%
Sal	36,000	1,80%
Levadura Prensada	10,000	0,50%
Aceite de oliva	80,000	4,00%
Livendo F200	30,000	1,50%

Total **3.496,000 kg**

PROCESO

PROCESO

Amasado : 3 + 7 min
Temperatura de masa: 26°C
Primera fermentación : 30min a 25°C
División: 280gr
Fermentación final: 48/72h a 4°C
Cocción : 4min a 300°C

Baguette Vienesa



FORMULA

MASA		
Harina 000	2.000,0	100,00%
Agua (Temperatura Base: 55°C)	1.160,0	58,00%
Sal	40,0	2,00%
Levadura Prensada	60,0	3,00%
Manteca	160,0	8,00%
Azúcar	160,0	8,00%
Huevo	100,0	5,00%
Magimix Rojo	10,0	0,50%
Livendo F100	20,0	1,00%
Total	3.710,0	kg

PROCESO

PROCESO	
Amasado :	3 + 7 min
Temperatura de masa:	26°C
Primera fermentacion :	30min a 25°C
Division:	150gr
Fermentacion final:	1h a 28°C
Coccion :	10min a 190°C

Pan Paisano



FORMULA

MASA

Harina 000	2.000,0	100,00%
Agua (Temperatura Base: 55°C)	1.700,0	85,00%
Sal	40,0	2,00%
Levadura Prensada	20,0	1,00%
Gluten	40,0	2,00%
Baker's bonus	2,0	0,10%
Livendo S400	80,0	4,00%

Total **3.882,0 kg**

PROCESO

PROCESO

Amasado (con 75% de agua): (5 + 8)
 Amasado (con el 10% restante): (3+4)
 Temperatura de masa: 26°C
 Primera fermentacion : 60 + 60 min a 25°C
 Division: A ojo
 Fermentacion final: 30 min (a T ambiente)
 Coccion: Horno de piso/camilla : 30 - 45 min a 230°C (depende del peso)

Baguette Tradicional Francesa



FORMULA

MASA		
Harina 000	2.000,0	100,00%
Agua	1.500,0	75,0%
Levadura prensada	20,0	1,0%
Sal	40,0	2,0%
Baker's bonus	2,0	0,1%
Livendo F200	30,0	1,5%
Total	3592	kg

PROCESO

PROCESO
Amasadora: Espiral
T° de base : 65°C
Tiempo de amasado (con 65% de agua): (5 + 4)
Tiempo de amasado (con el 10% restante): (3+4)
Temperatura de masa: 25-26°C
Fermentacion: 60 min
Division: 350g
Boleado
Reposo: 30 min
Formado: Baguette
Fermentacion: 10 - 15 min (T ambiente)
Coccion: Horno de piso: 18 min/ 240°C

La levadura ayuda a fortalecer las defensas en invierno



Nuevos alimentos y materias primas se han sumado a la batalla por fortalecer la inmunidad en invierno y combatir resfríos. Es el caso de la levadura de pan, la misma que se emplea para hornear, y que ha dado origen un extracto purificado que se está empleando en alimentos, bebidas y suplementos nutricionales para reforzar la inmunidad

Esta innovación en inmunidad se añade a la vitamina C y el propóleo, usados tradicionalmente para prevenir y atenuar resfríos y gripes.

Orlando Araneda, químico farmacéutico de la compañía chilena ANC American Nutrition, dice que “los alimentos altamente procesados, y el bajo consumo de vitaminas y nutrientes, hacen que las personas enfrenten el invierno con un sistema inmune debilitado, por lo que se resfrían y tienen gripe recurrentemente”.

El experto señala que los suplementos alimenticios que complementan la nutrición desbalanceada permiten desarrollar un sistema inmune fortalecido, por lo que al exponerse a los

gérmenes, “las personas se defienden mejor y es probable que sólo sufran un resfrío leve”.

Aunque estemos en pleno invierno “reforzar la inmunidad puede servir para acortar el periodo de convalecencia de un resfrío y evitar reiteraciones”, advierte.

MECANISMO DE DEFENSA

El nuevo uso de levadura de pan con el objetivo de fortalecer la inmunidad se basa en un mecanismo de defensa ancestral del ser humano “porque entre los primeros alimentos del hombre estuvo la levadura, que es un germen del cual el organismo tuvo que defenderse”, añade.

De esta manera, mientras el

cuerpo activa la inmunidad para defenderse del germen de la levadura, también la activa para protegerse de patógenos que generan el resfrío y la gripe.

Para la inmunidad se emplea un extracto de la pared de las células de levadura de pan (*Saccharomyces Cerevisiae*, cepa patentada), que los científicos bautizaron Wellmune.

“Se descubrió que al ingerir los polisacáridos o moléculas de glucosa de la pared de la levadura, el cuerpo reacciona multiplicando y activando glóbulos blancos como los macrófagos y neutrófilos. Estas células de la primera línea de defensa del sistema inmune atacan cualquier elemento extraño, incluidos virus y bacterias del invierno”, añade.

MAQUINAS DE PANADERIA



AGME

Y HORNOS ROTATIVOS

**RE - INVENTAMOS
LA SOBADORA**



Diseñamos, desarrollamos y patentamos una Máquina sobadora única 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 y Pastelería



Un local pequeño pero rebotante de mercadería en el que hubo que agudizar el ingenio para una excelente exhibición de los productos. Antes de la reinauguración recibimos de los vecinos del barrio las felicitaciones que nos comprometen a seguir mejorando en nuestra labor.

“ IL FORNAIO ” BY PANCONPAN

Con la solidez que nos caracteriza y la perseverancia necesaria colaboramos con nuestros productos en la remodelación de la Panadería y Confeitería IL FORNAIO (propiedad de Boris Abreu) ubicada en el barrio de Villa Pueyrredon.

La calidad de los productos comercializados en IL FORNAIO se logra por el trabajo de un equipo dirigido por BORIS ABREU (un cubano con más de 20 años entre nosotros; y esperamos que muchos mas) sumado al equipamiento integral que ofrece PANCONPAN formaron el combo necesario para el éxito del proyecto.

Mostradores de cúpula recta, muebles exhibidores sin frío, muebles de empaque, heladeras exhibidoras, son algunos de los productos que incorporamos.

El equipo de PANCONPAN agradece a IL FORNAIO por encargarnos este desafío.

La confianza depositada nos compromete a seguir mejorando en nuestra tarea.

Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería



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 / email: ventas@panconpan.com.ar

un poco de historia...



El "pan maldito" que volvió loco a todo un pueblo en Francia

La noche del 16 de agosto de 1951 fue será muy difícil de olvidar para Pont-Saint-Esprit, que vivió como sus vecinos caían en una locura total. Aquella noche todo el pueblo se volvió loco. Algunos niños de muy corta edad intentaron estrangular a sus propias madres. Otros se creyeron con la facultad de poder volar y se arrojaron por las ventanas. Hay quien puso fin a su vida convencido de que unas extrañas serpientes estaban atravesando las paredes de su dormitorio".

Este pequeño pueblo francés a orillas del Ródano fue testigo de uno de los grandes enigmas de Francia de los últimos años. No solía aparecer en las noticias; sin embargo, la noche del 16 al 17 de agosto de 1951 nunca será olvidada.

Una extraña locura se apoderó de muchos vecinos de Pont -Saint-Esprit, que corrían y gritaban sin parar, argumentando que eran perseguidos por terroríficas bestias que nunca antes habían visto. Un hombre quiso acabar con su vida porque según él una serpiente estaba devorando sus entrañas; otro saltó por la ventana desde un segundo piso al grito de "¡Soy un avión!"; y otro dijo que vio cómo su corazón salía de su cuerpo y se iba corriendo. Varias mujeres decían que los muebles comenzaron a moverse y les estaba

aplastando. Incluso un niño de apenas 11 quiso estrangular a su abuela sin ningún motivo aparente.

Los médicos de la zona, desbordados por la situación, llevaron a multitud de vecinos con camisa de fuerza a distintos psiquiátricos franceses. Los que no pudieron ser trasladados a tiempo, fallecieron a causa de suicidios en cadena. Llegó a afectar a familias de aproximadamente 260 casas, que sufrieron las consecuencias de las terribles visiones psicodélicas.

Tras varios análisis se determinó que los vecinos de Pont-Saint-Esprit ingirieron un pan de centeno con cornezuelo suministrado por la panadería Briand, la más importante del pueblo. El cornezuelo provoca ergotismo (o "fiebre de San Antonio") y alucinaciones en aquellos que



lo consumen. Este "pan maldito" habría sido el causante de que la localidad francesa hubiera caído en un delirio colectivo durante una noche entera.

Con el paso del tiempo, el misterioso envenamamiento de un pueblo francés entero fue cayendo en el olvido, pero actualmente viven personas que fueron testigos de aquella situación esperpéntica que eluden cualquier pregunta al respecto, como si de mencionar al mismísimo Diablo se tratara.

PAN ALUCINÓGENO

Durante siglos y hasta no hace muchos años, en Europa se producían numerosas intoxicaciones alimentarias, entre ellas por su gravedad y extensión social se encontraba la que originaba el pan elaborado con harina de centeno, que estaba contaminado por una toxina derivada de un hongo, conocido como *claviceps purpurea*, que se manifestaba



en forma de cornezuelo negro en las espigas del centeno.

El desconocimiento y la ignorancia hacían que se moliera este centeno contaminado, rico en un ácido alucinógeno, ácido lisérgico, precursor del ácido LSD, que sintetizó Hoffman como alucinógeno, y que popularizaron los hippies, con el nombre de trippie; incluso los Beatles le dedicaron una canción: Lucy Sky whit Diamonds.

Las poblaciones que comían este pan contaminado, se envenenaban y sufrían lo que conocemos como ergotismo. Por un lado el cornezuelo es un potente vasoconstrictor, que cierra las arteriolas periféricas y produce gangrena distal, muriendo los dedos de las extremidades y gangrenándose la nariz y las orejas, que literalmente se desprendían del cuerpo, con gran dolor, quemazón y sufrimiento.

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

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

Feliz Cumple



Daniel Marichich



Dany... no ponemos fecha ni cantidad de años, solo queremos que sepas que: UN HOY BIEN VIVIDO HACE QUE CADA AYER SEA UN RECUERDO FELIZ Y CADA MAÑANA UNA NUEVA ESPERANZA. SEGUÍ DISFRUTANDO COMO HASTA AHORA DE TU VIDA AMIGO.



mapriconf

DISTRIBUIDOR OFICIAL

40 años
juntos

calsa*

MAYO
MES DE LA PATRIA



VARIEDAD Y CALIDAD
DE MATERIAS PRIMAS Y ACCESORIOS



SERVICIO DE ENTREGA Y SALÓN DE VENTAS



ATENCIÓN CORDIAL Y PERSONALIZADA

HACETE FAN!

WWW.MAPRICONF.COM.AR - TEL.: 4466-2818 / 4485-4972 THOMÁS EDISON 3547 ISIDRO CASANOVA - BS. AS.



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

Los precios de los insumos crecen y la venta de pan y de las especialidades bajan



Incertidumbre y malestar manifestamos quienes integramos el Centro de Panaderos de Cuartel Noveno por la crisis de consumo en la que estamos sumergidos los argentinos.

Producto del cóctel explosivo de la suba de tarifas, caída en ventas y aumento de insumos,



en lo que va del año sabemos que muchas panaderías cerraron sus mostradores tanto sea en la Ciudad de Buenos Aires como en la provincia.

En septiembre pasado los industriales recibimos notorias subas de precios por parte de los proveedores. La levadura, margarina, el chocolate, dulces y fiambres nos aumentaron por arriba del veinte por ciento y

eso provocó una gran caída de las ventas. Como si fuera poco hubo incrementos insostenibles en las tarifas de gas, electricidad y agua. En el caso específico de la luz, en promedio, se pasó a pagar de 3.000 a 11.000 pesos y hubo panaderías que, combinado con los otros factores, no pudieron seguir trabajando. Nuestra situación es “alarmante”, por ahora se mantenemos los puestos de trabajo pero

con la gran cantidad de panaderías clandestinas que hay en toda la provincia y las constantes “incursiones” que hacen en nuestro distrito se nos está haciendo muy difícil todo. Vamos a tener que incrementar los controles de ingreso de pan de otros distritos y para defender la fuente laboral de los panaderos de Cuartel Noveno.



En general sufrimos una baja en las ventas que ronda el 40% y, si a esto le sumamos los justificados incrementos de sueldo de nuestros trabajadores, nos vemos en la necesidad de

alertar a nuestros colegas sobre la necesidad de estar unidos para enfrentar esta crisis.

El parate inflacionario parecía que se había detenido pero no es así, todo sigue aumentando

(Continúa en la página siguiente)



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

aunque no tan notoriamente como el año pasado y esperamos que todo empiece a cambiar. “...Bajó mucho la venta de pan y mucho más bajó la venta de especialidades...”

comenta un panadero de Villa Albertina.

También resaltó que “...los insumos siguen subiendo como es el caso de las grasas margarina, azúcar, etc...”. La realidad es

que los industriales panaderos de Cuartel Noveno están tratando de asimilar los gastos pero es muy difícil mantener un equilibrio justo entre los ingresos y los egresos de un local legalmente habilitado.





Su elección no es solo de un color...

- Prestigiosa Marca.
- Garantía de Calidad.
- Garantía de Entrega acordada en tiempo y forma.
- La mejor relación Costo-Calidad-Vida útil.
- Trato directo con sus dueños, sin pasar por Revendedores.
- Respaldo Post-venta.
- Empresa que más experiencia posee en instalaciones comerciales.
- Única, Innovadora y Constante. Año tras año las tendencias las marca Sayos.

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

 Sayos Instalaciones

 Sayos



humor

El sentido del humor es una cualidad que nos hace la vida más entretenida y fácil, todos tenemos ya bastante problemas como para no saber tomarnos muchas de las cosas que nos suceden con algo de humor para desdramatizar y hacer la vida más llevadera.

Que te acaricien el cabello es hermoso.

A menos que sean las 3 de la mañana, estés dormido, con todas las luces apagadas y vivas solo...



¡Qué dura es la vida de los hombres...!

MANERAS DE INVOCAR AL DIABLO:

- 1) OUIJA.
- 2) UN EXORCISMO.
- 3) DECIRLE A UNA MUJER "CÁLMATE"

Detrás de un hombre triste... hay una mujer que le dijo que lo tenía "chiquito"!!!

- *Mis hijos van a llevar apellido doble, el mio y el tuyo...*
- *iii Ayyy, que amor !!!*
- *Es porque dejé embarazada a tu hermana...*



frases para compartir...

* ¡NO MÁS DERRAMAMIENTO DE SANGRE! (Tampones O.B.)

* Tengo un corazón de piedra. (Una estatua)

* Morir es como dormir, pero sin levantarse a hacer PIS.

* Mi madre es una arrastrada. (Una culebra)

* Eres la única mujer de mi vida. (Adán)

* El que ríe el último es porque piensa más despacio.

* El diabético no puede ir de luna de miel.

* La BOFETADA es el aplauso unilateral.

* Después de los 60, todos pertenecen al SEXO DÉBIL.

* La ADVERTENCIA consiste en amenazar por las buenas.

* Si el MUNDO es un PAÑUELO, nosotros... ¿nosotros somos mocos?

* Mi padre es un viejo verde. (El Increíble Hulk)

* No veo un pito. (Una monja)

* Me dijeron que jugara pegado a la línea blanca. (Diego A. Maradona)

* Tengo un nudo en la garganta. (Un ahorcado)

* Creo en la reencarnación. (Una uña)



Informamos a nuestros asociados

* Gracias Intendente Verónica Magario.

Fuimos invitados por ella al inicio de las Sesiones Ordinarias del 2017 del Concejo Deliberante y pudimos observar el gran trabajo que vienen realizando quienes conducen políticamente nuestro querido Municipio de La Matanza. Aprovechamos la ocasión para visitar la nueva sede de la Universidad Nacional de La Matanza ubicada en nuestra zona (González Catán).

* **Precio del Pan.** A pesar del constante aumento de materias primas y del derrumbe del consumo, que es de público conocimiento, continuamos manteniendo nuestras fuentes de trabajo y la de nuestros obreros. El valor que se

vende pan en nuestra zona oscila entre los \$30 y \$36.

* Elecciones en el CIP de La Matanza.

Continuamos recibiendo llamados para integrar diversas listas y reiteramos que, por el momento, nuestros compañeros tienen decidido mantenerse al margen de dicho acto eleccionario. Reiteramos que nuestro anhelo es que quienes conduzcan el destino de los panaderos sean dirigentes que realmente tengan ganas y capacidad para llevar nuestro gremio adelante, estamos cansados de ver que nadie hace nada positivo para mejorar la situación en la que estamos inmersos lo panaderos de La Matanza.





INFORME A NUESTROS ASOCIADOS





AJK Sistemas

Un mundo de soluciones en seguridad electrónica

Cámaras de Seguridad

- Controle la producción desde su celular.
- Monitoreo nocturno sin necesidad de personal extra.
- No acuda ante falsas alarmas, acceda desde su casa sin necesidad de ir a la planta.

Control de Acceso

- Control de asistencias vía Internet.
- Control de acceso a sectores restringidos.
- Cerraduras magnéticas.



Gracias **Burner** y a todos sus clientes por confiar en nuestros servicios y productos

Tomás Le Breton 4957 1º "E" (1431) C.A.B.A.
info@ajksistemas.com.ar
www.ajksistemas.com.ar

 15-3203-3500
4524-0957

Burner®



HORNOS CONVECTORES Y TUNELES CONTINUOS

Seguinos en 

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**

MUEREN 10 PERSONAS EN UN SAQUEO A UNA PANADERÍA EN CARACAS

Diez personas murieron, ocho electrocutadas y dos baleadas, en un intento de saqueo a una panadería ocurrido en la parroquia El Valle, en el oeste de Caracas en Venezuela



En un comunicado, el Ministerio Público confirmó "la muerte de 11 personas" y seis heridos "durante los hechos de violencia ocurridos" en El Valle, barrio del suroeste de la capital venezolana. La fiscalía señaló que ordenó investigar la muerte de un joven en el estado de Miranda.

Un hombre se convirtió en la tercera persona fallecida este lunes en una nueva jornada

de protestas en Venezuela, según confirmó Jorge Rodríguez, uno de los principales líderes del chavismo, lo que eleva a 24 los muertos en las cuatro semanas de manifestaciones contra el gobierno del presidente Nicolás Maduro.

El último fallecido del cual se tiene registro hasta ahora es Melvin Fernando Guittian Díaz, un joven de 26 años

con discapacidad auditiva que fue asesinado cuando ingresaba a su casa, tras haber ido a comprar carne.

Como resultado de estos enfrentamientos y saqueos, al menos siete personas fallecieron electrocutadas cuando entraron en contacto con un cable de 220 kv de un refrigerador que trataron de robar en la panadería La Mayer, situada en la calle

principal del barrio San Andrés, de acuerdo con El Nacional. Once naciones latinoamericanas, la Unión Europea, la Organización de las Naciones Unidas y organismos como Amnistía Internacional pidieron al gobierno venezolano garantizar las protestas pacíficas.

Las protestas nocturnas coincidieron con una multitudinaria marcha que hicieron miles de opositores en el este de Caracas que culminaron en enfrentamientos entre manifestantes y los cuerpos de seguridad que lanzaron gases lacrimógenos y balas de goma para dispersarlos.

Las anteriores protestas dejaron cinco muertos, decenas de heridos y más de 200 detenidos.

Las tensiones se reactivaron a raíz de dos sentencias que emitió el Tribunal Supremo de Justicia contra la Asamblea Nacional, que controla desde 2016 la oposición.

Los diarios mencionan saqueos a 17 establecimientos comerciales en la zona del Valle, donde, en un primer momento había protestas en las que los ciudadanos golpeaban cacerolas desde balcones y ventanas, y luego se armaron barricadas en distintos puntos.

El pasado sábado fue también la primera vez en varias semanas que los opositores lograron marchar por el oeste caraqueño con el permiso de los cuerpos de seguridad, luego de varias semanas de haber sido disueltos y de fuertes choques con los piquetes de

la policía y Guardia Nacional.

Por su parte, el también parlamentario opositor José Guerra, representante del circuito electoral que integra a esa zona de Caracas, alertó en la misma red social "sobre intentos de saqueos en El Valle y otros sitios" de la capital.

La Mesa de la Unidad Democrática (MUD) convocó un "plantón nacional" bajo el lema "Venezuela se planta contra la dictadura".

"...Responsabilizo de la violencia a la cúpula madurista, con sus esbirros, con sus grupos paramilitares..."

Tanto el gobierno como la oposición se han responsabilizado mutuamente por la creciente violencia que se ha vivido en Caracas.

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**



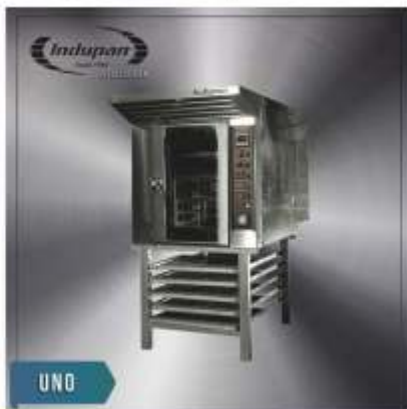
REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN
INDUSTRIAL DE PANADERÍA E INOXIDABLES



HISTANA

DUO



UNO



DOBLE MAX



HAZ PAN EN ÉPOCA DE GUERRA

MILITARES RUSOS AYUDAN A RESTAURAR UNA PANADERÍA EN ALEPO

En Alepo, donde los combates entre el Ejército sirio y los grupos extremistas terminaron hace unos meses, militares rusos han ayudado a las autoridades locales a restaurar una de las mayores panaderías. Dan así un paso más en la lenta, pero constante recuperación de la ciudad devastada por la guerra.

El pan siempre ha sido un símbolo de paz y estabilidad. Para las personas de Alepo, este pequeño suceso significa que la vida está volviendo a la normalidad tras años de constantes batallas.

Se estima que la panadería ofrezca a los locales unas 40 toneladas diarias de pan. El primer lote horneado fue obsequiado a los militares rusos en señal de agradecimiento por la labor que ejercen en la lucha contra los grupos radicales y la ayuda humanitaria que brindan al pueblo sirio.

Alepo, que antes del conflicto era la ciudad más grande de Siria, con prósperos negocios y diversas instalaciones industriales, fue liberada por el Ejército sirio en diciembre del año pasado, marcando un punto de inflexión en el conflicto armado de seis años.

ESPAÑA

Una máquina secciona el brazo de un trabajador de la fábrica de harinas La Treinta. El empleado sufrió la amputación de la extremidad a la altura del antebrazo

UN TRABAJADOR DE LA FÁBRICA DE HARINAS LA TREINTA, QUE SE UBICA EN EL KILÓMETRO 15 DE LA CARRETERA DE LEÓN, EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE PALENCIA, SUFRIÓ AYER UN ACCIDENTE LABORAL GRAVE.

Los hechos se produjeron en torno a las 11:10 horas, cuando una llamada telefónica al Servicio de Emergencias Sanitarias 112 de Castilla y León alertaba de que un hombre había resultado herido grave en la fábrica, por lo que se dio aviso a la Policía Nacional y a Sacyl,

que envió hasta el lugar medios sanitarios y que confirmó posteriormente el traslado del hombre herido en el accidente al Hospital Río Carrión.

Una máquina seccionó parte de uno de los brazos del operario. En concreto, el

trabajador sufrió la amputación de la extremidad a la altura del antebrazo. La Policía Nacional investiga las causas del accidente laboral, si la máquina sufrió una avería y el trabajador la manipuló para ponerla de nuevo en marcha o si la máquina pudo

arrastrar al operario por la ropa.

La Policía pudo recuperar de la máquina parte del antebrazo que perdió el trabajador y trasladó el miembro hasta el hospital, por si fuera posible un reimplante.

Finalmente el hombre que había sido elegido para ocupar el ministerio de producción rechazó la oferta

Diego Cifarelli terminó rechazando la oferta que le hicieron desde la gobernación y continuará abocado a su tarea como representante de la Federación Argentina de la Industria Molinera.



Tras varios meses de acefalía en el ministerio de producción, desde el gobierno se propuso el nombre que conduce la Federación Argentina de la Industria Molinera, pero Cifarelli terminó rechazando el cargo.

"...Después de los ruidos que se generaron, solamente queda agradecerle a la Gobernadora por haberme hecho el ofrecimiento formal, me seducía y me parecía interesantísimo pertenecer a un proyecto político como el de Vidal y su muy buen gabinete...", respondió con elogios Cifarelli, para suavizar su decisión.

Consultado sobre sus razones, el hombre Federación molinera expresó que "...los empresarios de la Federación prefieren que siga ligado a ellos...", sin dar mayores precisiones.

A pesar de las críticas que recibió de la Sociedad Rural, el hombre elegido por el gobierno para ocupar el todavía acéfalo ministerio de producción, dejó en claro las razones: "...Siempre expresé que no estaba de acuerdo con esas políticas (del kirchnerismo), soy amante del mercado libre, porque el mercado libre corrige todos los desvíos...".

Asaltaron una panadería en Guaymallén: se llevaron la recaudación y un auto



Delincuentes armados asaltaron a un comerciante cuando atendía una panadería en Guaymallén. El hecho ocurrió anoche pasadas las 21 en la panadería La Pirámide de la calle Cañadita Alegre al 480.

Según fuentes policiales, los ladrones amenazaron al hombre de 46 años y se alzaron con \$5 mil, un celular y un Peugeot 206.

Horas más tarde, la Policía encontró el vehículo abandonado en las inmediaciones del Acceso Sur a la altura de Godoy Cruz.

La denuncia quedó radicada en la Oficina Fiscal 8 de la Comisaría 25.

An advertisement for Caballero Ortiz & Pozzi S.A., a manufacturer of cardboard containers for confectionery. The ad features a green and white color scheme. At the top, the company name 'CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.' is written in a stylized font, with 'FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA' below it. A central slogan reads 'Desde 1925'. Below this, there is a grid of images showing various types of cardboard containers, including round tins, rectangular boxes, and trays. At the bottom, there is a circular logo with the letter 'SI' and a quote: '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.' The contact information at the bottom includes the address 'Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) Lanús Oeste, Prov. de Bs. As. - Argentina', phone and fax numbers '(011) 4241-3449 / 4834', email 'info@caballeroortizpozzi.com.ar', and website 'www.caballeroortizpozzi.com.ar'.

Santa Fe. Realizan capacitación en panadería



En el marco del programa municipal “VGG en tu Barrio”, más de 60 vecinos y vecinas eligieron la capacitación en Panificación que se dicta en la Panadería “El Triángulo” y el Centro Municipal “San Enrique”. Muchos de ellos, apuntando a generar su propia fuente de trabajo y un futuro en su ciudad.

60 villagalvenses participan de la capacitación en panadería en búsqueda de su propio emprendimiento

Divididos en tres grupos de 20 integrantes cada uno, los alumnos asisten una vez por semana para aprender el oficio de la Panadería, con el objetivo de poder concretar algún emprendimiento propio.

La profesora a cargo de la capacitación, María Elena Leiva, detalló: “Este año tuvimos una gran convocatoria, gracias al trabajo que se sembró durante 2016 con

la primera edición. La gente vio y sintió que la ciudad está creciendo”.

En cuanto al cursado, María Elena especificó que más allá de los conceptos referidos a la Panadería, también se enseñan cuestiones que tengan que ver con la Seguridad e Higiene en el lugar de trabajo.

“En primer lugar, se enseñó la metodología de trabajo en una cuadra de panadería para luego conocer la materia prima y luego sí, incorporar los conocimientos para la elaboración de los productos”, explicó.

EL SUEÑO DE UN EMPRENDIMIENTO PROPIO

Asimismo la docente agregó que: “Muchos de los alumnos buscan obtener una salida laboral, ya sea como asistentes de panadería o a través de un emprendimiento propio”.

“Algunos ya comenzaron a comercializar productos cuya elaboración aprendieron en ésta capacitación”, afirmó al mismo tiempo que “también hay otros que están comenzando a equiparse para montar su propio emprendimiento”.-

RECONOCEN LA INCAPACIDAD PERMANENTE A UN PANADERO ALÉRGICO A LAS HARINAS

La sentencia rechaza así el recurso que Ibermutuamur presentó contra la resolución judicial, que absolvió al Instituto Nacional de la Seguridad Social (INSS) y la condenó a afrontar el 40 por ciento de responsabilidad por la enfermedad profesional del demandado.

El relato de hechos robados recogidos en la sentencia que ahora encuentra el respaldo del TSJ recogía que el trabajador presenta, como derivadas de enfermedad profesional, asma bronquial y rinitis por alergia a harinas, "por lo que está limitado para tareas que requieran contacto o exposición a éstas".

La Sala, al desestimar el recurso, dice que el primer diagnóstico sobre la citada alergia fue emitido en 2009, por lo que manteniéndose la actividad profesional de panadería hasta el inicio de la incapacidad temporal, que se produjo en octubre de 2014, "la responsabilidad es de la mutua aseguradora del riesgo en esa fecha".

El TSJ confirma así la sentencia del Juzgado de lo Social, que determinó también que el 60 por ciento de la responsabilidad por enfermedad profesional debía ser asumido por el INSS.

La Sala de lo Social del Tribunal Superior de Justicia (TSJ) de la Región de Murcia ha desestimado el recurso presentado por una mutua contra la sentencia de un Juzgado que declaró la incapacidad permanente para su trabajo de un panadero que es alérgico a las harinas.

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 - 4488-8088

NICJU **calsa***

www.nicju.com.ar

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



Una fotografía se ha hecho viral en las horas previas al clásico del fútbol de España, donde se muestra un lado poco conocido del crack argentino del equipo catalán

Conoce al “gemelo panadero” de Lionel Messi

parece que la estrella del equipo catalán encontró una nueva pasión en su vida: La panadería, ¿será cierto?... No señores, los fanáticos del fútbol podemos quedarnos tranquilos.

Una fotografía publicada en Twitter se ha hecho viral en las últimas horas, coincidiendo con la antesala de un partido crucial para las aspiraciones de madridistas y barcelonistas de conquistar el título de liga de España. En dicha postal se muestra a un posible Lionel Messi que cambió los implementos deportivos por la utilería de panadería.



Empleado de la Padaría Delicia (Brasil)

“...La vida Es así, un día sos el mejor jugador del mundo y al otro día estas trabajando en una confitería... #Messi...”, dice el texto que acompaña a la fotografía publicada por un usuario de Twitter y que, rápidamente, se ha reproducido con rapidez en las redes sociales.

Sin embargo, contrario a lo que podría pensarse, la fotografía no es ningún montaje sino que se trata de un empleado de una panadería brasileña, quien comparte un parecido increíble con el astro argentino del Barcelona, según informaron varios medios latinoamericanos y blogs especializados en deporte.



SANTA FE. ROBAN EN BARRIO MARÍA SELVA

Dos hombres, de 19 y 22 años, fueron detenidos por ser presuntos autores de un robo a una panadería.

El comercio está ubicado en Rivadavia al 6600 pero la detención se dio en Las Heras y Hernandarias.

Según se informó, personal policial realizaba un patrullaje por la zona cuando vieron a dos masculinos que portaban una balanza electrónica, una caja registradora y un canasto con mercaderías de panadería.

Al ser consultados por los elementos, uno de los sujetos manifestó que lo encontraron tirado frente a la panadería y el otro que se los dieron personal de la panadería.

Ante dicha contradicción, se los trasladó a la sede policial donde se estableció que los elementos secuestrados eran producto del robo en la panadería.

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



Tecnología en alimentos: Pan de yuca libre de grasas

Un equipo de científicos del Departamento de Investigación en Alimentos (DIA) en la Facultad de Ciencias Químicas (FCQ) de la Universidad Autónoma de Coahuila (Uadec) desarrolla pan a partir de la planta de yuca, con potenciales beneficios para la salud de los consumidores.

“El proyecto consiste en el desarrollo de un pan con potencial funcional, utilizando harina de yuca, inulina de agave y una fermentación con lactobacilos. Lo que daría la funcionalidad al producto sería la inulina y la fermentación como tal, al poder proveer ciertos beneficios al consumidor como es la mejora en la absorción de minerales, principalmente el calcio, la disminución de triglicéridos y colesterol en sangre, así como un mejor tránsito intestinal”, explicó el licenciado en biotecnología genómica Samuel Longoria García, estudiante de la maestría

en ciencia y tecnología en alimentos de la Uadec y colaborador del proyecto.

En esta investigación, dirigida por la doctora Ruth Belmares Cerda, profesora investigadora del DIA de la Facultad de Ciencias Químicas de la Uadec, se empleó el probiótico *Lactobacillus paracasei* para realizar la fermentación y mejorar el contenido nutricional del pan de yuca. Se utilizaron cuatro tiempos distintos con su respectivo control; se evaluó el efecto que tuvo la fermentación en la reología de la masa, en la dureza y color, así como en la composición química

de los panes.

“La innovación va por diferentes puntos: el uso de la yuca para productos horneados es bajo. El diseño de un pan con potencial funcional a base de yuca es totalmente nuevo, así como el uso de la inulina y la fermentación con lactobacilos en pan de yuca”, explicó el investigador Longoria García.

De acuerdo con el científico, en un principio, la investigación abarcó dos etapas. En la primera se determinó y desarrolló la fórmula del pan. La segunda consistió en la

sustitución de grasas por inulina, ya que esta funciona como una especie de gel que permite la misma sensación de textura que las grasas.

En el presente, los investigadores buscan medir el efecto que tiene la fermentación con lactobacilos en las propiedades físicas y químicas del pan de yuca, así como el efecto en los parámetros reológicos de la masa.

Bajo en carbohidratos y alto en proteínas

1 celiaca2404

Fuente: Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE). Los estudios reológicos en masas y panes son de gran importancia, ya que permiten predecir el comportamiento de una masa al ser horneada y, en consecuencia, la calidad del producto final. Existen pocos estudios reológicos de masas y panes libres de gluten, por lo que esta es un área de interés científico.

“Actualmente el proyecto está en la fermentación con lactobacilos, que consiste en poner a fermentar la harina de yuca y se transforman, principalmente, los carbohidratos en otros compuestos orgánicos como son ácidos orgánicos, además aumentan el contenido de aminoácidos, lo que brinda un mejor balance

nutricional del pan”, puntualizó el licenciado Longoria García.

Entre los principales resultados destaca que, por una parte, la dureza de la masa disminuyó, lo que permite un mejor leudado (o esponjado) del pan. Conforme avanzaba el tiempo de fermentación, el módulo de carga (G') fue disminuyendo en un rango desde 132 mil 168.89 ± (más/menos) 22 mil 957 hasta 54 mil 206.67 ± 13 mil 348.

Por otro lado, disminuyó la cantidad de carbohidratos y aumentó el contenido de proteína debido a la fermentación. Prácticamente la fermentación hizo el pan más balanceado nutricionalmente de acuerdo con los resultados obtenidos. Hubo diferencia significativa en el contenido de carbohidratos entre el producto control y los panes con masa fermentada, mientras que el contenido de proteína aumentó ligeramente de 9.43 ± 0.64 hasta 12.25 ± 2.08.

Con este desarrollo, se

busca brindar diversas opciones que puedan consumir las personas con enfermedad celiaca, que provea un beneficio a la salud y entrar en un nicho de mercado importante para cubrir una demanda existente.

“Es un producto que actualmente no es muy conocido en México, el mayor porcentaje de producción de yuca va hacia la obtención de almidón. Al hacer un producto de este tipo se podría dar un valor agregado al cultivo de yuca y existe un nicho de mercado que, al menos en este momento, no se está explotando a gran escala”, indicó el especialista Longoria García.

A futuro, los científicos buscarán determinar una formulación óptima con base en los resultados de las etapas anteriores y próximas pruebas, además de llevar a cabo la evaluación sensorial y la determinación de la funcionalidad del pan. Esto con la finalidad de patentar el producto después de las pruebas pertinentes y transferir la tecnología al mercado.



Elecciones en el Sindicato de panaderos

El titular del Sindicato de Panaderos pampeanos, Juan Carlos Rodríguez, desestimó acusaciones que le formularon candidatos de la lista opositora, con los que competirá en las próximas elecciones que se realizarán el 6 de junio; y negó cualquier tipo de irregularidades. Un grupo de afiliados al Sindicato de Panaderos pampeanos había formulado acusaciones al secretario general del gremio inculpándole de numerosas irregularidades y de coartar sus intenciones de competir por la conducción. Señalaron que formularon la denuncia tanto en la Justicia como en el Ministerio de Trabajo, porque Rodríguez los desafilió compulsivamente y les niega el acceso a padrones y documentos del gremio.

RODRÍGUEZ NIEGA.

El secretario general llegó hasta LA ARENA para negar las acusaciones, y sostuvo que “no es verdad” que se desafiliara a nadie, sino que hubo renuncia de afiliados a continuar en el sindicato (mostró notas firmadas por algunos trabajadores que piden ser desafiliados); y también agregó que “desde hace tres años el gremio funciona en el Sindicato Vial Nacional, en Cervantes 6”. Dijo Rodríguez que si bien el gremio tiene “dirección legal” en su propio domicilio -los que lo denunciaron aseguraron que funcionó en el propio garaje del dirigente que está hace muchos años al frente de Panaderos, y que éste cobraba un alquiler-, tiene todo listo para empezar a realizar actividades en su propia sede, en Salta 572. “Ahí tenemos dos oficinas, sala de espera y baño, y lo único que estamos esperando es una conexión que nos tiene que hacer Camuzzi”, dijo el dirigente Panadero.

OPOSITORES.

Candidatos de la lista que enfrentará al

oficialismo en las elecciones del Sindicato de Obreros Panaderos, Pasteleros y Afines de La Pampa, dieron cuenta de una serie de dificultades que enfrentaban en su intención de presentarse en las elecciones.

Javier Cid fue uno de los denunciantes de la situación, y estuvo acompañado por Daniel Abel Rodríguez, candidato a tesorero, y Raúl Antonio González, como primer vocal titular, todos integrantes de la lista “Renovación Empleados Panaderos de La Pampa”. También habían estado Carlos Sergio Vico y Alberto Alejandro Sotelo, quienes no pueden integrar la nómina porque, afirmaron, Rodríguez los desafilió compulsivamente y sin otra causa que haber integrado hace dos períodos una nómina opositora.

En este caso Juan Carlos Rodríguez mostró en este diario una nota donde Vico pedía ser desafiliado.

LOS PADRONES.

Por otra parte, y ante la presunta negativa a mostrar el padrón electoral, Juan Carlos Rodríguez contestó que era una decisión que no le correspondía a él, sino a la junta electoral, y que tenía conocimiento que estarían a disposición de quienes quisieran consultarlos desde el 18 de abril.

Además contestó que la obra social de Panaderos funciona “muy bien”, y aseguró que están firmados todos los convenios necesarios con los prestadores. Los disidentes habían informado de lo contrario, y se habían quejado de que “ningún médico recibe nuestras órdenes para atendernos”.

Cabe señalar que Rodríguez tiene alrededor de 30 años al frente del sindicato -desde su fundación-, y el próximo 6 de junio deberá revalidar su cargo en las elecciones que han sido convocadas para elegir la nueva conducción.

Sindicato de Panaderos de la Zona Atlántica



Es el sindicato que más creció en los últimos años en la ciudad: SOEPMZA (Sindicato de Obreros y Empleados Panaderos de la Zona Atlántica Mar del Plata) no sólo amplió su sede este año sino que además celebró la incorporación de 100 afiliados hasta el momento con una cena de fin de año planteando objetivos de mayor expansión para 2017.

"Nosotros ya estamos consolidados y ahora el siguiente paso es establecer capacitaciones para delegados locales", explicó a Cuatro Vientos Ariel Coronel, secretario gremial y delegado distrital del Sindicato. Coronel viaja periódicamente desde Mar del Plata a Necochea trabajando en el crecimiento del sindicato en la ciudad.

"Con las capacitaciones del año que viene esperamos que los afiliados comiencen a encontrar su propia representación local y que el sindicato siga creciendo", agregó.

En la ciudad hay aproximadamente unas 90 panaderías, que acumulan en total cerca de 300 trabajadores. El objetivo que plantea Coronel es ampliar la cobertura del sindicato al máximo con capacitaciones de delegados locales y que "la gente

vea que estamos con ellos".

En ese sentido, se celebró esta semana una cena para los afiliados de fin de año en la sede que el sindicato tiene sobre calle 68 (entre 57 y 55), inaugurada en agosto pasado como parte de esa visibilización que persigue la organización de trabajadores.

Los 70 afiliados que tiene hasta el momento el sindicato a nivel local reciben asesoría legal por parte de un equipo de abogados que trabaja en la sede, con la Dra Miriam Tolosa y la Dra Ana Clara Angulo Vieytes (que además preside el GEN en Necochea) tomando reclamos y brindando apoyo a los trabajadores que se acercan a sus oficinas.

Por otro lado, representantes del sindicato

recorren periódicamente las panaderías de la ciudad buscando conseguir más afiliados munidos de la reciente ordenanza municipal que regula las actividades de los panaderos en el distrito.

Durante este año el sindicato participó activamente en el reclamo de los trabajadores de la ex CEPAN como un primer movimiento luego de varios años de letargo.

Con pujanza, ahora SOEMPZA está enfocado en la formación de cuadros locales, en busca de fortalecer el movimiento de trabajadores en un sector postergado del mercado laboral.

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**

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 HORNO ROTATIVOS

Lo golpearon y ahorcaron para robarle \$200 mil

Huincul, lo golpearon y le apretaron el cuello para robarle 200 mil pesos. Los sospechosos habrían contado con el dato certero de la presencia de dinero para pagar los sueldos del comercio.

Dos ladrones armados y con los rostros cubiertos entraron a la casa de un panadero de Plaza

El hecho ocurrió a la madrugada en la vivienda ubicada de calle Nolasco de barrio Ruca Quimey, donde vive un matrimonio. La mujer salió de la casa hacia la panadería, sin imaginar que afuera había dos jóvenes al acecho. Minutos después, su marido atendió al canillita conocido que todos los días le lleva el diario y, apenas cerró la puerta de ingreso, fue sorprendido por los ladrones.

“Le patearon la puerta, se le fueron encima y lo golpearon en la cabeza”, relató la esposa del panadero. Los encapuchados armados atacaron a Manuel Tapia, un hombre de 73 años, dueño de la panadería Santa Milonguita, ubicada en avenida San Martín al 400

Además de los golpes en la cabeza, los delincuentes le pasaron una soga alrededor del cuello y lo amenazaban con ahorcarlo si no le entregaban el

dinero. La esposa de la víctima dejó entrever que los ladrones podrían tener el dato de que en la vivienda estaba el dinero destinado al pago de los salarios. “Había 200 mil pesos para pagar sueldos”, explicó.

Producto de los golpes, el hombre debió ser asistido por personal médico y permanece con reposo en su casa. Pese a que a uno de los jóvenes se le cayó la máscara que portaba, el hombre no pudo reconocer a sus atacantes.

La mujer indicó que es la segunda vez que les roban. “La anterior fue el 7 de junio cuando también nos sacaron mucho dinero. Es como que nos tienen marcados”, manifestó preocupada.

El fiscal del caso, Gastón Liotard, adelantó a este diario que en la vivienda se pudo levantar el rastro de una huella de calzado y que se investigarán los videos de las cámaras de seguridad que hay en la cuadra para tratar de dar con los delincuentes.

Tras amenazar a la empleada con una cuchilla, un solitario delincuente asaltó una panadería en Santa Fe

Nicolás Verna, titular de la Panadería “Anahí” (de la zona de Villa Aguirre), contó que “estaba la empleada atendiendo la panadería y entró una persona encapuchado y la cara tapada con un pañuelo. Tras amenazarla con un cuchillo le pidió la plata a la empleada que del susto salió corriendo para atrás y empezó a los gritos. Estaba en el lugar y escuché que decía ‘me están robando’, agarrando alrededor de 1000 pesos para salir corriendo”.



Verna decidió avisar a la policía, pero salir a perseguir al delincuente. “...Salí por una puerta lateral que hay en el

lugar para interceptarlo. Justo había una clienta afuera que me dijo que había escapado hacia Casacuberta. Subí a la camioneta y salí a buscarlo alcanzándolo en la esquina de Vigil, donde lo intercepto con la camioneta y me tira una cuchilla grande tipo carnicero, con la que había amenazado a la empleada, y me rompió el parabrisas...”

Narró que “...aprovechando eso, esta persona salió en dirección opuesta a la que yo estaba, había gente que vio lo que estaba pasando pero cuando salí de la camioneta no estaba más. Creo que se metió en alguna casa o en el algún lado, pero desapareció. Le pregunté a la gente que

estaba mirando y nadie me quiso decir...”

Al respecto dijo que “...tengo cámara de seguridad en el local y la filmación se la voy a llevar a la fiscalía porque sinceramente estoy cansado de los robos. Todos saben quiénes son los que roban a los que trabajan, se lo dijimos a la policía...”

Detalló que “...hace quince días le robaron la moto a un empleado afuera de la panadería, y también hicimos la denuncia en la comisaría Cuarta. Hace dos meses que venimos de una racha de robos y le dije a la policía que estaría bueno que empiecen a hacer algo...”



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

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

LAVADOS DE TENDILLOS

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



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

CIERRAN MÁS DE 100 PANADERIAS

CRISIS



Por la suba de tarifas y el derrumbe del consumo peligran miles de empleos en todo el país.

Por la crisis actual el sector panadero propone un diálogo con el gobierno y los sindicatos

Mientras fuentes de la entidad señalaron que "en el interior de la provincia de Buenos Aires y en el Conurbano, cerraron cien panaderías este año", el presidente de Faipa, Jorge Vittantonio aseguró que "somos 30.000 panaderías con 250.000 trabajadores y estamos ante la posibilidad de que haya más conflictos. Pedimos al gobierno nacional y a gobernadores que intervengan y se discutan soluciones en la mesa sectorial".

En la Capital Federal la baja en las ventas de pan fue de 40%; en el interior, de hasta 30%.

CON EL TELÓN DE FONDO DE UN CENTENAR DE PANADERÍAS CERRADAS ESTE AÑO, LA FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES (FAIPA) SE DECLARÓ EN "ESTADO DE EMERGENCIA ECONÓMICA NACIONAL" Y PIDIÓ UNA REUNIÓN DE LA MESA SECTORIAL CON EL GOBIERNO, PROVINCIAS Y LOS SINDICATOS PARA EVITAR UNA MAYOR SANGRÍA ENTRE SUS 250.000 TRABAJADORES.



"...Se están cerrando panaderías y se van a seguir cerrando si esto no cambia...", aseguró Jorge Vittantonio.

La crisis industrial, por la caída del mercado interno (-20/30% ventas este año) y el aumento brutal de los costos de los servicios son las causas de la llamada Emergencia Sectorial en la Industria del Pan, como ellos lo definen.

"...Se están cerrando panaderías y se van a seguir cerrando si esto no cambia...", aseguró Vittantonio. En un nuevo y duro documento que prepara el sector, resaltan varios factores como "...los gravosos incrementos que han venido sufriendo desde el año pasado los servicios...", así como también la presión impositiva y "...la interminable escalada de precios que no cesa pese a los anuncios oficiales..."

Abel Rodríguez, delegado de la provincia de Buenos Aires, afirmó que *"...por lo que hemos visto de cada una de las provincias, estamos en una situación muy mala. Estamos tocando fondo, en una situación donde ya empiezan a cerrar las panaderías y*

donde nadie te da una solución de nada..."

Otro problema detectado por el sector es la aparición masiva de panaderías clandestinas, que *"...al no poder afrontar los crecientes costos, (los empresarios) cierran sus puertas y trabajan en la ilegalidad. Esto también implica un riesgo enorme para la salud de los consumidores..."*, advirtió Vittantonio.

Por su parte, las ventas en panaderías porteñas cayeron un 40% promedio en marzo pasado respecto del mismo mes del año anterior, y los panaderos advierten que la crisis del sector se agudizará en mayo, cuando aumenten el gas y el agua. Así lo explicó el presidente del Centro de Industriales Panaderos de Buenos Aires, José Alvarez.

Esta entidad pidió entrevistarse en el corto plazo con el secretario de Comercio, Miguel Braun, porque dice contar con una propuesta para abaratar los precios. Consiste en que haya un subsidio del 30% sobre la bolsa de harina para que los valores se mantengan estables, y con el consenso del resto de la cadena.

"...al no poder afrontar los crecientes costos, (los empresarios) cierran sus puertas y trabajan en la ilegalidad. Esto también implica un riesgo enorme para la salud de los consumidores..."



humor

!!!QUÉ CARÁCTER!!!

- ¿Cómo amaneció mi cielo?
- Parcialmente emputada y con altas probabilidades de mandarte a la mierda... mi amor.

- "Señorita, ¿se acostaría usted conmigo por un millón de dólares?"
+ "Por supuesto", respondía ella.
- "¿Y por un dólar?", preguntaba de nuevo.
+ "¿Qué se cree usted que soy?", contestaba la dama ofendida.
- "Lo que usted es ya ha quedado claro, ahora estamos negociando el precio".

Groucho Marx



frases para compartir...

- * Mi novio es una bestia. (La Bella)
- * Levantaré a los caídos y oprimiré a los grandes. (El sostén)
- * Estoy hecho pedazos. (Frankenstein)
- * ¡Se me estropeó el despertador! (La Bella Durmiente)
- * Es mejor dar que recibir. (Un boxeador)
- * El que llegue primero es un feto. (Los espermatozoides)
- * No veo la hora de irme. (Un ciego)
- * Mi novia es una perra. (Pluto)
- * Aquí el que no corre, vuela. (Un terrorista)
- * Los JAPONESES no miran, sospechan.

FRASES CELEBRES: LEY DE MURPHY

- * **Las probabilidades de que la TOSTADA caiga por el lado de la MERMELADA hacia abajo, es directamente proporcional al PRECIO de la ALFOMBRA.**
- * **HÁGALE un FAVOR a alguien y le tendrá que hacer muchos mas.**
- * **En cuanto mencionas algo, si es BUENO desaparece y, si es MALO, sucede.**
- * **El TRABAJO en EQUIPO es esencial. Le permite culpar a otro.**
- * **EMPUJA una cosa con la FUERZA suficiente y verás como te cae encima.**
- * **El SEGURO lo cubre todo. Menos lo que sucede.**
- * **El primer lugar donde BUSCAR ALGO es el último lugar donde esperamos encontrarlo.**
- * **El MECÁNICO nunca habrá visto un modelo como el suyo.**
- * **La persona que puede SONREÍR cuando las cosas van MAL ha pensado en alguien a quien CULPAR.**
- * **La persona que no acudió a la REUNIÓN es la que está trabajando en el problema.**
- * **No se puede HABLAR MÁS que una persona que NO SABE de que esta hablando.**
- * **No permitas que tus SUPERIORES sepan que eres MEJOR que ellos.**
- * **Si los CABLES se pueden conectar de dos o más formas diferentes, la primera que pruebes es la que CAUSA más DAÑOS.**



GUÍA DE PROVEEDORES DE PANADERÍAS

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

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

"ARGENIT" Elcano 4115. C.A.B.A.
Tel.: 4554- 1396

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"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

"KALINIUK-INDUPAN" Tel.: 15-
4992-9421. ID 605*3378

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"DISTRIBUIDORA CA-MI" J. D.
Perón 3340. Banfield. Tel.: 4273-2172

"DISTRIBUIDORA LUCERO"
Larroque 1743. Banfield. Tel.: 4202-
6742

"DISTRIBUIDORA NOELIA" Cnel.
Méndez 1079 - Wilde. Tel: 4227-8522
/ 4207-8500 / Nextel 156*688

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"GALE" San Matías 153. San Justo.
Tel.: 4625-0697

"PAN CON PAN" Medina 144.
Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID
152*2047 / ID 152*664

"SAYOS" Av. Jujuy 823. C.A.B.A.
Tel.: (011) 4931-7969 / 9454

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

"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 E. Tel.: 4246-7859

"KALINIUK-INDUPAN" Tel.: 15-4992-9421. ID 605*3378

"HORNOS VULCANO - PABLO RAU"

Tel.: 15-3539-4439

"PAN CON PAN" Medina 144.

Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 / ID 152*664

"ROT-CARR" B. Perez Galdos 9529.

P. Podestá. Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

GRASAS Y MARGARINAS

"DISTRIBUIDORA NOELIA" Cnel.

Méndez 1079 - Wilde. Tel: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*688

LEVADURAS

"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338.

C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

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

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2468. San Justo. Tel. 4441-1200 /

AVISOS CLASIFICADOS

Pan con Pan
VENDE

MEDINA 144
ITUZAINGÓ
NORTE

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

HORNO 70-90
motor trifásico
para zorra de 70-90.
VALOR DE VENTA:
\$ 98.000.-



**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 Trifásico 1,5 HP
VALOR DE VENTA \$ 75.000.-



PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confeiterías

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