

---

# EL GREMIO PANADERO

AÑO 18 - Nº 81  
Julio del 2017

---



**calsa\***

¡Festejamos  
nuestro

**PRIMER**  
**Aniversario**  
de éxitos!



*Juntos hicimos de  
Selecta un éxito.*

La más novedosa solución en productos grasos que combina los mejores ingredientes para ofrecerte el sabor, aroma y suavidad de la manteca con la plasticidad que siempre buscaste.

[www.calsa.com.ar](http://www.calsa.com.ar)

**Selecta**  
-Melange-




# 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](http://www.facebook.com)

 y búsquenos como...  
El Gremio Panadero

DIRECTOR/PROPIETARIO: *Fabio R. Videla*

Tel.: (011) 15-4084-1090

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

## Sumario

Sumario .....	3
Martiniano Molina entregó diplomas de formación profesional.....	4
Venezuela: cola para comprar pan .....	5
SAYOS: Una vez mas presente en FITHEP .....	6
Todo un desafío: COMER PAN EN EL ESPACIO .....	8
Sergio Kaliniuk en FITHEP .....	10
Buscan prohibir la venta de pan en la vía pública .....	11
El niño que quería ser panadero .....	14
Casi una tragedia en La Plata .....	15
Campaña de afiliación del Sindicato en Bariloche .....	16
Errores que comenten nuestros clientes con el pan .....	18
Humor .....	24
CIP Matanza Sur .....	26
CIP Cuartel Noveno .....	32
Macri y Vidal en una pastelería .....	33
Panaderos y distribuidores en LESAFFRE.....	34
LESAFFRE abre un ciclo de capacitación .....	36
La campeona nacional de pasteleros es marplatense .....	38
Clausuran fábrica de pan rallado .....	39
EL CORRENTINO .....	40
Clausuran depósito en Almagro .....	42
Operativo Narco-Panadero .....	43
Humor .....	44
Guía de proveedores .....	47

# Martiniano Molina entregó diplomas de formación profesional



**El intendente Martiniano Molina entregó diplomas para los 22 egresados del curso de panadería, quienes recibieron su título en el Centro Industrial de Panadería de Quilmes, lugar donde cursaron el taller de dicha profesión.**

*“...Desde la gestión vamos a continuar apoyando este tipo de capacitaciones, ya que muchos vecinos recurren a ellos para lograr una formación que les posibilite trabajar en lo que más quieren...”,* dijo Molina, quien agregó que *“...este diploma es una gran herramienta para que puedan desenvolverse profesionalmente....”*.

El jefe comunal agradeció el compromiso y dedicación del Centro de Industriales Panaderos de Quilmes, quienes hace más de 90 años prestan servicio en esa ciudad.

En la ceremonia, el mandatario local estuvo acompañado por el secretario de Desarrollo Económico, Jorge Kalongiannidis; la subsecretaria de Comercio, Elizabeth Virgilio; el subsecretario de

Producción, Pablo Martínez y el director de Empleo y Capacitación, Gastón Solimini. Además, Molina, fue recibido por las autoridades del Centro y la Escuela de Panadería, entre ellos; Rubén Salvio, presidente; Mónica Drogo, coordinadora y Juan Edgardo Elisseche, profesor de los talleres.

Kalongiannidis por su cuenta destacó: *“...Apoyamos estos cursos, no solo para que uno tenga la posibilidad de aprender una profesión, sino que aquí también se enseñan valores como el respeto, la puntualidad y el orden, te preparan para el trabajo...”*. El funcionario detalló que el Municipio de Quilmes provee de toda la materia prima necesaria para que los cursos y los alumnos obtengan los conocimientos y prácticas de una manera más contundente y eficaz.

## DÍA HISTÓRICO

Salvio, presidente del centro, calificó como “día histórico” al acto de entrega de diplomas. *“...Recibir la visita del intendente es un halago que no todos los cursos han tenido, por eso señor Martiniano Molina, muchas gracias...”*, dijo. Vale destacar, que todos los productos terminados del curso de panadería son donados a diferentes comedores y escuelas del distrito quilmeño.

Desde el Centro de Industriales Panaderos de Quilmes informaron que en julio comenzará otro curso y ya hay sesenta inscriptos. Para aquellos vecinos que se quieran inscribir, pueden acercarse con DNI y CUIL, a la sede ubicada en la calle Gran Canaria 535, en Quilmes Oeste.





# VENEZUELA: YA HACEN LARGAS COLAS PARA PODER COMPRAR PAN Y ESTÁN CERRANDO PANADERÍAS

**Aseguran que esta problemática se debe a la falta de harina en el país y que, en consonancia a esto, cuando hay pan se realizan largas colas para lograr llegar a tiempo y comprar el producto. Cabe destacar, que las panaderías mayormente lo que venden es canilla, campesino y 10 u 8 panes de los pequeños.**

El dueño de la panadería de Paural, Manuel Bolívar Flores, explicó: "...Para uno poder vender pan en Altigracia debe hacerlo por su cuenta con harina importada, porque de lo contrario no hay pan, aquí atiendo a 500 personas aproximadamente y porque trabajo por mi cuenta. Cuando no hay producción (cosa que sucede muy seguido) se le dice a las personas es que no hay pan por falta de harina...", explicó, y agregó: "...Para vender pan con la harina del gobierno, ellos te ponen límites y es un saco por día, mientras que cuando uno trabaja por su cuenta puede utilizar hasta cuatro sacos en una misma jornada...". Danny Bolívar aseguró que todos los días se hacen largas colas en la panadería debido a que la gente antes de la hora que sale el pan ya está en el sitio por temor a quedar sin el preciado alimento para la cena. "...El gobierno no me ha ayudado la primera vez con un saco harina, puesto que para que ellos te la den, debes tener un poco de papeles y muchas veces debes darle el pan al Clap para que ellos vendan, es mejor trabajar por tu cuenta...", concluyó.

**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

# SAYOS

## UNA VEZ MAS

## PRESENTES EN FITHEP

**En el predio de Costa Salguero, SAYOS  
-empresa Líder del mercado-  
presentó la NUEVA LÍNEA TORINO 2017.**

**C**ombinando materiales de primeras marcas, con una exhibición muy elegante, gran capacidad acorde al trabajo de una panadería modelo y con las terminaciones que caracterizan a esta empresa. Esta Línea, es una alternativa más económica a la Línea Viena Laqueada, la cual es la Línea de más glamour de la empresa.

Las diferencias están en el proceso de fabricación de una y de otra, la calidad y durabilidad de los productos están garantizadas en todas las líneas de la empresa Sayos.

*Heladera Baja  
Temperatura Vertical*





En las heladeras individuales, la novedad estuvo en la Heladera de Baja Temperatura vertical, trabajando un rango de frío de -12 a -15°C, dándole la opción al panadero confitero de colocar otras opciones en sus productos.

Con un Stand de 90 metros cuadrados, quienes representamos a SAYOS recibimos a los visitantes de una manera cálida y muy

vistosa ya que se ambientó el stand como una panadería modelo, con mercadería real en sus exhibidores durante los 4 días que duró el evento.

Una vez más, y por varios años consecutivos podemos afirmar el liderazgo de esta empresa en exposiciones y sobre todo en el mercado.

Sayos garantiza una inversión segura. Contando con el

mejor asesoramiento del mercado para que su proyecto sea lo más productivo posible, con un servicio Post venta real, aplicado a la garantía de cada línea que corresponda.

**Show Room:** Av. Jujuy 823, Capital Federal.

**Teléfono:** 011 4 9317969 / 9454

**Facebook:** SAYOS / Sayos instalaciones



# El próximo año, la humanidad intentará algo que hasta ahora parecía imposible: “comer pan en el espacio”



**Durante décadas, los científicos encargados de las misiones espaciales han vivido ansiosos y con temor de un simple producto cotidiano, de apariencia inofensiva, pero capaz de causar un daño terrible en el espacio. ¿Cuál es este aterrador producto? Pues nada más y nada menos que el pan.**

Este temor, sin embargo, posiblemente desaparecerá en los próximos años. En abril de 2018, la empresa alemana Bake In Space pondrá a prueba una masa de pan y un horno especialmente acondicionados a la Estación Espacial Internacional durante la misión Horizon. Los resultados de esta prueba podrían cambiar la carta de comida espacial.

Miembros de Bake In Space tienen planeado controlar todo el proceso de horneado desde la Tierra, utilizando feeds de vídeo dentro del horno, según cuenta New Scientist. El proceso de hornear el pan puede ser delicado, y la empresa no quiere que los astronautas estén preocupándose de por si queman o no el pan en medio de sus importantes responsabilidades.

Bake In Space afirma que decidió centrar sus esfuerzos en crear comida porque es un factor importante para mantener el bienestar de los astronautas en los viajes de larga

duración. Escogió enfocarse en el pan por su valor nutricional y también por el efecto psicológico que produce en los humanos. Según Bake In Space, el olor del pan fresco evoca recuerdos de alegría.

“A medida que el turismo espacial empiece a ser más popular y que las personas pasen más tiempo en el espacio, necesitaremos permitir que se elabore pan desde cero”, comenta Sebastian Marcu, fundador de Bake In Space, a New Scientist.







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](mailto:sayosinstalacionescomerciales@gmail.com)

 Sayos Instalaciones

 Sayos

## HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

# PRESENTAMOS NUEVAS MÁQUINAS EN LA FITHEP 2017



En la Fithep 2017, quienes integramos el equipo de producción y ventas de INDUPAN presentamos la nueva línea de máquinas construidas en acero inoxidable.

1. Amasadora rápida para 3 bolsas de harina.
2. Sobasola con regulación digital de apertura de rolos. Se opera sin riesgos para el trabajador. No hace ningún tipo de fuerza, solo guía la masa.
3. Mesa de corte para pizzas, medialunas, galletas y panes. Con recupero de masa y estibador.

Nuestra empresa siempre está a la vanguardia de las novedades y, conscientes de que la necesidad de renovación de máquinas en muchos casos es muy difícil, le ofrecemos al panadero planes de ahorro para que puedan renovar su maquinaria "congelando" el precio con



un pequeño anticipo y abonando el resto en cómodas cuotas.

**NOVEDAD.** Planes de leasing bancario para los panaderos que califiquen con los requisitos solicitados pero obteniendo la o las máquinas solicitadas en forma inmediata. Esta modalidad les permitirá a nuestros clientes, producir o incrementar la producción actual amortizando rápidamente con su trabajo las nuevas herramientas.

**COMO SIEMPRE.** Ofrecemos también máquinas y hornos monofásicas, artículos de cocina y bazar para todo



tipo de emprendimientos o sucursales así como máquinas para pan lactal y de miga. En estos casos usted podrá abonar con tarjetas de crédito en cuotas sin interés.

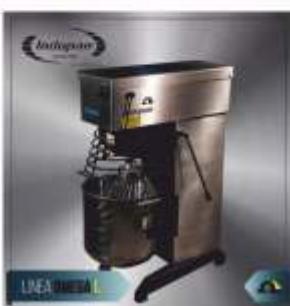
Ante cualquier duda no dude en comunicarse con SERGIO KALINIUK, que lo atenderá con la seriedad y la trayectoria que le anteceden.

# SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

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

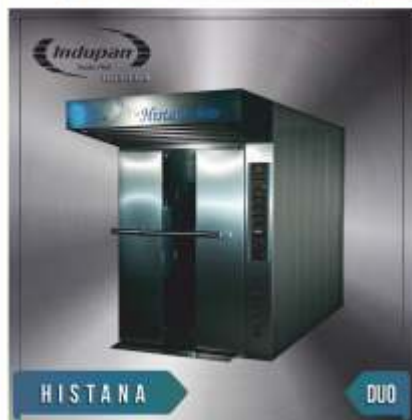
## HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



REPRESENTANTE DIRECTO

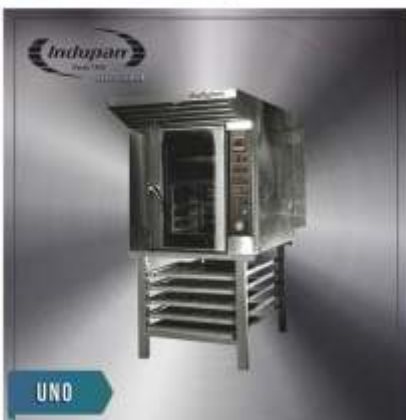
# INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES



HISTANA

DUO



UNO



DOBLE MAX

# Buscan prohibir la venta en la vía pública de productos panificados

*La venta, el transporte y la habilitación de panaderías, sucursales y despachos de pan, en un proyecto que ingresó al Deliberante de Santiago del Estero*

**E**l Centro de Panaderos de la ciudad capital impulsa un proyecto de ordenanza que ya tuvo su ingreso en el Concejo Deliberante local, con el objetivo de reglamentar la venta de pan en almacenes y despensas y en el que se apunta a prohibir la venta en la vía pública de productos panificados.

La iniciativa que lleva el número 30451, apunta a la habilitación y funcionamiento de Panaderías Artesanales, Sucursales y Despachos de Pan.

Básicamente, se busca que el municipio fiscalice 'el cumplimiento de los principios básicos de higiene, sobre todo en las llamadas panaderías de barrio', indicó la iniciativa presentada por el titular del Centro de Panaderos Roberto Llanos.

También define a los establecimientos en 3 clases diferentes: Panadería Artesanal, Sucursal y Despachos de pan. Las primeras, donde se elaboran y expenden

pan y alimentos farináceos. Como sucursal, se define al local que expende pan y alimentos farináceos de una panadería matriz. Asimismo, como Despacho de pan se define al local de venta que no posee una planta de elaboración.

También señala que se creará un Registro Municipal de Panaderías Artesanales. La normativa apunta a que los Despachos de Pan puedan funcionar solo en locales exclusivos, supermercados e hipermercados o almacenes o despensas. Deberán vender productos en bolsas biodegradables, con rótulo y nombre de la panadería proveedora.

Asimismo, la iniciativa apunta a prohibir 'totalmente la venta de productos panificados y sus derivados en la vía pública' bajo pena de secuestro de los mismos. También legisla sobre la forma de transporte de esta mercadería.





  
*Alejandra Belvedere*  
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA  
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



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



+54 9 11 2293 2700

# POLICÍA ATENDIÓ LLAMADA EN FACEBOOK DE NIÑO DISCAPACITADO QUE QUERÍA SER PANADERO

## COLOMBIA

*La vida del pequeño Juan David de doce años no ha sido nada fácil, a sus escasos siete años de edad fue diagnosticado con distrofia muscular, una enfermedad que hace que sus músculos se endurezcan y pierda poco a poco determinadas habilidades motrices producto de la ausencia de movilidad de los mismos.*

Residente en el barrio El Contento del municipio de Pamplona, en Norte de Santander, el pequeño Juan David vive bajo los cuidados de su mamá la señora Sandra Milena Rico, quién también tiene otro hijo llamado Duvan Parada, de nueve años quién sufre de la misma enfermedad de su hermano.

amigos del barrio, grabó con un celular al pequeño Juan, un vídeo en donde invitaba al comandante del Departamento de Policía Norte de Santander a que le cumpliera su sueño.

El vídeo que se viralizó en el municipio llegó a diferentes partes del Departamento, llegando directamente al coronel

estaban esperando una calle de honor llena de bombas, colores y harina para que los dos infantes cumplieran su sueño de ser panaderos.

Con las manos llenas de harina y azúcar el coronel vestido con traje de panadero en compañía de los infantes, comenzó la tarea de transformar la levadura en deliciosas galletas. Bajo las recomendaciones de un panadero experimentado los niños y el oficial aprendieron todas las características de horneado, pastillaje y decoración de las llamadas "colaciones".

Las sorpresas no pararon allí, y mientras esperaban el resultado de su preparación, ambos niños recibieron obsequios por parte de la Policía que contenían diferentes juguetes que les permitirá mejorar su motricidad. Así mismo, compartieron con sonrisas y alegrías el poder degustar las galletas y roscones con bocadillo hechos por sus propias manos. Para Juan David la emoción fue indescriptible, su cara de felicidad reflejaba la emoción única por ver su sueño hecho realidad.



Una familia de humildes condiciones, pero llena de sueños y que lucha cada día por brindarle a sus hijos, las alegrías que deben tener los niños de esa edad. Sandra Milena quién es madre cabeza de familia, deseaba que su hijo Juan David cumpliera su sueño de ser panadero y en compañía de unos

George Quintero, quién conmovido por esa invitación acepto el reto de cumplir ese sueño y viajó a la ciudad mitrada a materializarlo.

Gigante sorpresa se llevaron Juan David, Duvan y su mamá, cuando en una reconocida panadería de Pamplona los



## ALCOHOLIZADO, SE SUBIÓ A LA VEREDA Y CASI MATA A UNA EMPLEADA

El gravísimo episodio, que por una cuestión de azar no dejó heridos de consideración, tuvo lugar alrededor de las 5.30 en diagonal 74 y calle 17, La Plata.

Allí el conductor perdió el control del rodado, un Chevrolet Corsa de color gris, se subió a la vereda e impactó contra el frente del comercio, en momentos en que el mismo estaba a punto de abrir sus puertas. De hecho, había una trabajadora ya cumpliendo con sus funciones.

Aunque las causas del

accidente aún se tratan de establecer, los pesquisas responsabilizan a quien iba dentro del coche debido a su nivel de alcohol en sangre

El dueño del lugar indicó: "...Yo me encontraba con mi ahijada y vi que, de repente, el coche se subió a la vereda. Un poco más y mata a la

empleada. Se salvó de casualidad porque se corrió a tiempo. Estaba baldeando la vereda y acomodando las mesas...". Indicó que, a continuación, el muchacho que comandaba el vehículo "...se bajó tranquilo, completamente borracho...", asimismo agregó "...yo reaccioné de una manera

inadecuada...". Después, aseguró que llamó al 911 y un patrullero se acercó "...recién 40 minutos después, lo cual fue un despropósito...".

Tanto el auto como quien lo manejaba fueron trasladados a una dependencia policial, para que el implicado diera las correspondientes explicaciones.



# Pan con Pan

## MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



MOSTRADORES DE VIDRIO RECTO

VITRINA RODANTE Iluminada con Luces LED



MUEBLE PANERO - FACTURERO

COTIZAMOS MUEBLES A MEDIDA

- 📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires
- ☎ Tel: (011) 4629-2955 / ID: 152\*2047 / Cel: 15-5523-0773
- ✉ Email: ventas@panconpan.com.ar / www.panconpan.com.ar

Te invitamos a conocer nuestro

**SHOWROOM**

# Campaña de Afiliación

**Buscan agremiar a unos 1.000 panaderos que trabajan en Bariloche y el resto de Río Negro**

**Es una labor que emprendió el gremio de los trabajadores de la harina, que en Río Negro están mal nucleados en los sindicatos de comercio, pasteleros y gastronómicos. Apuntan a encuadrarlos dentro de su propio gremio, con sus beneficios, obra social, derechos y escalas salariales.**



La Federación Argentina y Unión del Personal de Panaderías y Afines (F.A.U.P.P.A.) se encuentra normalizando su situación sindical tanto en Neuquén como en Río Negro. Para tal fin, llegó el delegado normalizador Juan Maldonado a Bariloche, donde está visitando panaderías y buscando regularizar la situación de los trabajadores del sector.

En diálogo con El Cordillerano, Maldonado señaló: *“...ya hemos estado en Viedma, presentando credenciales en la Secretaría de Trabajo y ahora estamos dialogando con los trabajadores. Hay que darles las prestaciones de la obra social y devolverle la dignidad al compañero, con el salario que le corresponde y la actividad que corresponde y las prestaciones médicas que tanto ellos como su familia necesitan...”*.

El sindicato de panaderos estuvo hace una década en la región pero no logró afianzarse, ni tener el reconocimiento de la federación nacional y ahora cuenta con ese apoyo y busca consolidarse.

En cuanto a la situación actual del rubro,

Maldonado indicó que *“...la mayoría de los trabajadores están (agremiados) en comercio, alimentación y gastronómicos. Si bien no renegamos, es una falencia de la federación de panaderos que no estén donde corresponde, queremos rescatarlos y darles el lugar al que pertenecen, por eso estamos trabajando en las prestaciones, el encuadramiento y el reconocimiento salarial...”*.

El dirigente sindical envió un mensaje al sector privado: *“...a los empresarios les queremos decir que no venimos a generar conflictos, sino a repetir la experiencia que tuvimos en Chubut, donde estamos perfectamente aliados. Queremos que a los empresarios les vaya bien, porque eso significará que a los trabajadores les va a ir bien. Nuestro objetivo que tengan las panaderías en las mejores condiciones, con los panaderos bien capacitados y esa es una tarea conjunta, entre el sindicato y el empresariado...”*.

Según calculó, en Río Negro hay unos 1.000 trabajadores de la actividad, contemplados en panaderías, pastelerías, fábricas de empanadas, pizzas y pastas. *“...Todos los que tienen que ver con la harina, deberían pertenecer al sindicato de panaderos...”*, aclaró Maldonado.

Informó que en los próximos días continuarán visitando panaderías. *“...Nosotros vamos a ir hacia los compañeros, vamos a visitar panaderías, dejar comunicados, vamos a hacer una asamblea acá en Bariloche y brindarles toda la información necesaria en lo que hace a prestaciones médicas y escalas salariales, para que conozcan cuáles son sus derechos y sus beneficios...”*, finalizó el dirigente.





CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA  
PREMEZCLA**

*Prácticas  
y riquísimas!*



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

✓ **Práctico y  
fácil de  
preparar.**

✓ **Calidad  
uniforme.**



UNA MARCA LESAFFRE 

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

# METERLO EN LA HELADERA... ERRORES GARRAFALES QUE SE COMETEN CON EL PAN

**Pese a ser un alimento bien arraigado, parece que  
nuestros clientes no lo conocen del todo bien**

---

*Pocos alimentos nos han acompañado de una forma tan constante en nuestras vidas como el pan. Aunque no lo consumamos, lo tenemos permanentemente en la boca: “Al pan, pan, y al vino, vino”, o “contigo, pan y cebolla”. Son algunas frases hechas que la sabiduría popular ha dedicado a esta bíblica delicia. Pero entre que arrastra mala fama por sus características nutricionales y que en ciertos ámbitos tomarlo sigue estando visto como un signo de debilidad (como también ocurre con los dulces, por ejemplo), a veces la relación que mantenemos con el pan está llena de interferencias: fallos garrafales, prejuicios y mitos que nos impiden disfrutar de la más sencilla de las exquisiteces.*





**Reconozcámoslo:** el pan está rico hasta solo; quien nunca se haya comido el currusco nada más salir de la panadería que tire la primera piedra. Expertos en la materia nos señalan los errores más comunes cometemos con este manjar...

### **Error 1: Lo dejo en una bolsa de plástico**

Una buenísima idea... si quieres que al cabo de una hora esté blandurrio. Aparte de aclarar que el buen pan se conserva mejor que el mal pan (este que te venden como buenísimo, pero se seca enseguida), Iban Yarza, especialista y autor del libro ¿Hacemos pan?, sostiene que *"...es recomendable que el pan esté en un lugar que pueda respirar: cajón de madera, bolsa de tela, orza de cerámica... Si metes el pan en una bolsa de plástico, lo normal*

*es que acabe poniéndose malo...".* Y hay que rechazar directamente los que se venden en una bolsa de plástico. Consejo: desconfía de un pan que aguanta dos semanas en una bolsa sin ponerse malo, imagínate lo que han tenido que hacerle.

### **Error 2: La miga engorda más que la corteza**

El pan no es como las naranjas, que tienen dos partes: aquí la corteza y la miga son la misma cosa. *"...Es un mito eso de que engorda más la miga..."*, asegura Juana María González Prada, dietista-nutricionista y directora técnica de la clínica Alimmenta (Barcelona). *"...En todo caso sería al revés: tendrá más calorías la parte más seca, la corteza, con menos agua, al estar más concentrada..."*.



### **Error 3: Cuando llego a casa, lo guardo en la nevera**

Técnica que recomiendan incluso algunos panaderos... desinformados. *"...No se debe guardar jamás en la heladera. Tendría sentido si fuera un*

*(Continúa en la página siguiente)*

# mapriconf

## DISTRIBUIDOR OFICIAL

*Amigos inseparables!*

MATERIAS PRIMAS  
ACCESORIOS Y  
DEMOSTRACIONES  
TÉCNICAS!!!

Hacéte FAN en FACEBOOK  
[www.mapriconf.com.ar](http://www.mapriconf.com.ar)

Tel.: 4466-2818 / 4485-4972

Thomás Edison 3547  
Isidro Casanova



*sándwich con una pasta de relleno de queso batido o similar y se puede estropear. En la heladera se endurece más rápido que si lo dejas fuera...”, advierte María Jesús Callejo, portavoz de Pancadadía.es, ingeniera agrónoma y profesora titular de la Universidad Politécnica de Madrid.*

#### **Error 4: Elijo siempre el pan más caro, que es el mejor**

Hay pistolas a 0,80 euros y las de determinados colmados chinos de barrio, donde por un euro te dan tres, en Argentina pasa lo mismo, hay pan de \$15 el kilogramo. Según María Jesús Callejo, no se puede generalizar: *“...Todo pan lleva una fermentación asociada, y el tiempo de fermentación influye en la calidad. Cuanto más largo, más se encarece el producto. En una barra tipo pistola puede llegar a la hora aproximadamente. Acortarlo va a darle al panadero la posibilidad de tener el pan antes y más barato, pero la calidad se va a resentir...”*

Para Iban Yarza, bloguero especialista en pan y autor de *¿Hacemos pan?* (2015), no hay que confundirse: *“...Una barra de 0,80 euros significa que vale a 4 euros el kilo; una hogaza de 3,5 euros, que pesa un kilo,*

*aunque no lo parezca es más barata. Hacer buen pan es algo más caro que hacer mal pan, pero por desgracia hay mucha tontería, y hay sitios que venden pan nefasto a un precio carísimo...”*

#### **Error 5: Siempre lo pido blanquito**

Normalmente, se prefiere una barra clarita a una quemada. Pensamos que la clara es más tierna, y la quemada más dura y seca (parece que ha pasado tiempo de más en el horno). Sin embargo, eso es cierto a medias. *“...Depende de cada tipo de pan. El pan bombón, tipo Viena, candeal o pistola, puede tener un tono tostado claro...”*, dice Callejo. *“...Si te vas a un pan que ha sido cocido en un horno de solera refractaria con una fermentación muy larga, ahí los tostados más elevados son muy adecuados. Hay una tendencia en panes artesanos a subir el tostado en la corteza porque produce más compuestos aromáticos. Van a aparecer aromas a frutos secos, a nueces... En los panes integrales de larga fermentación, la intensificación de los aromas para que se produzcan cortezas oscuras, también está asociado a algo positivo...”*

#### **Error 6: No como pan porque engorda**

Algunos, aunque estén en un peso saludable, le han puesto dos velas negras. *“...Ningún alimento engorda per se...”*, afirma González Prada. Concede que tiene mucha densidad de calorías, pero de ahí a desterrarlo... *“No hay que desterrar ningún alimento”*. La mayor proporción de energía de la dieta debe provenir de los carbohidratos, y el pan en rico en estos. Lo que hay que hacer es vigilar la ración”, añade. Según ella, una ración idónea estándar puede estar en 50 o 60 gramos por comida, algo más si llevamos una vida activa o menos si vivimos abducidos por el sofá. O lo que es lo mismo, entre una quinta y una cuarta parte de una barra tipo pistola.

#### **Error 7: No como pan porque sigo una dieta baja en sal**

El pan tiene bastante sal, entre un 1,2 y un 1,6 %; si te comes 100 gramos de pan te estás metiendo 1,5 gramos de sal. *“...Si una persona es hipertensa recomiendo que busque pan sin sal...”*, dice González. En nuestro país, el Ministerio de Salud y la FAIPA realizan constantemente la campaña Menos Sal - Más Vida lo cual reduce considerablemente la cantidad de sal en los panificados.

#### **Error 8: No tengo bolsa del pan**

Cuando éramos niños, nuestras madres nos enviaban a comprar el pan y nos endilgaban una bolsa de tela específica y 12 pesetas. Sabían lo que se hacía. *“...La tela es una manera muy ecológica de almacenar el pan; vas a la panadería con tu bolsa*



de pan de tela, que toda la vida se ha hecho, y en casa mantienes el pan en esa bolsa de tela. Es una costumbre que está en desuso, pero que sería bueno recuperar...”, comenta Callejo.

### **Error 9: Nunca he probado a congelarlo**

“...Si quieres que te dure una semana, incluso meses, mételo en el congelador. Las temperaturas de congelación inhiben los cambios asociados con el envejecimiento del pan, que conlleva un incremento de la dureza de la miga...”, apunta la profesora María Jesús Callejo. “...Estos cambios están relacionados con la transformación del almidón. Cuanto más fresco esté el pan en el momento de la congelación, mejor. Una alternativa muy buena es rebanarlo y congelarlo, y luego lo vas

sacando rebanada a rebanada...”.

### **Error 10: Lo corto siempre con cuchillo**

Un cuchillo de dientes es óptimo para trocear el pan, pero... ¡qué gusto hacerlo con las manos! Siempre que las tengamos limpias, no hay nada de malo. “...Dependerá del gusto de cada cual y también del pan...”, dice Iban Yarza. “...Una oblea de pan crujiente es más fácil cortarla con la mano; una hogaza es más fácil cortarla con un cuchillo grande; una barra la puedes partir con la mano o cortar a cuchillo según tus preferencias o lo que necesites (si es una rebanada o si quieres un trozo para untar en el huevo frito). Una densa hogaza gallega de centeno y maíz es casi más fácil cortarla a cuchillo, la verdad, pero el

placer de sacarle el currusco a una barra o bollo es algo que se disfruta con la mano...”.

### **Error 11: No como pan porque estoy a dieta**

Intentar perder peso no es incompatible con comer pan; eso sí, tendrá que ser en raciones más pequeñas. “...Unos 30 gramos por comida...”, dice Juana María González. “...Teniendo cuidado de no incluir muchos más carbohidratos, como papas o arroz...”.

### **Error 12: Es imposible distinguir un pan bueno de uno malo antes de probarlo**

Con el pan se puede hacer como con las sandías y los melones: adivinar su calidad en función

(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

de factores visuales, y ni siquiera hace falta palparlo. “...Si ves una pistola en la que la greña (ese corte que se le da a la masa y que en el horno se abre) está cerrada o con crestas es indicativo de que el pan no está de diez. Si aparecen unas rajadas laterales, es que el gas se ha escapado por donde no debía, luego tampoco ha sido un proceso adecuado. Si la pieza está excesivamente blanquecina, tampoco la han cocido bien...”, aporta como pistas la profesora María José Callejo.

### **Error 13: No compro pan integral porque sabe peor**

Si te preocupa comer saludable, deberías hacer el esfuerzo de comer pan integral. “...Se sabe que de una a tres raciones de cereales enteros al día está relacionado con un menor riesgo de enfermedad cardiovascular. Y a efectos metabólicos es más saludable para el cuerpo comer un alimento integral con un menor índice glucémico...”, señala la nutricionista González Prada. Ojo: hay barras con un 3 % de salvado que son falsamente integrales, porque no están hechas con harina de trigo integral.

### **Error 14: Cuando se pone duro, lo tiro**

Una de las pocas cosas malas del pan es que al día siguiente está como una piedra. Ahora bien, antes que echarlo a la bolsa de basura, se puede reciclar. “...Es un producto perecedero...”, dice María Jesús Callejo. “...Pero si se ha endurecido, podemos hacer torreznos, cortándolo en cubitos y friéndolos, para echarlos en una vichyssoise, o usarlo para hacer una sopa castellana.

*También se puede hacer pan rallado: yo lo rallo, lo meto en un bote y lo guardo en el congelador. Cuando lo voy a usar lo pongo en un plato y como está rallado se descongela en 20 minutos. Por último, como tostarlo produce una tendencia a disminuir la firmeza que ha adquirido, también podemos tomarlo como tostadas en el desayuno, eso sí, inmediatamente...”*

### **Error 15: No entiendo por qué el pan normal al día siguiente está duro y el de molde dura mucho**

“...El pan del día lleva básicamente harina, agua, levadura y sal. El pan de molde, para favorecer su larga duración, lleva otros ingredientes, como grasa y emulgentes, y eso contribuye a que el endurecimiento del pan se vea retardado...”, explica Callejo.

### **Error 16: Utilizo el mismo pan para todo**

Eres de ideas fijas. Vale, pero te estás perdiendo grandes cosas, porque puede decirse que existe un pan para cada comida. “...El mayor disfrute es poder sentarnos a una buena mesa con una cesta de pan que contenga varios tipos...”, afirma María Jesús Callejo. Pone diferentes ejemplos de maridaje: “...Si vas a mojar en una salsa te pega más una baguete, de miga poco densa, donde quizá se impregne más; si quieres untar un paté te va mejor un pan con una miga muy densa, como el candeal. Los panes de centeno, más ácidos, cortados en rebanadas finas y con una loncha de embutido o rúcula, van muy bien. Un pan con trocitos de cáscara de naranja, combinado

con mermelada, está buenísimo...”

### **Error 17: Reniego del bocata como picoteo**

“...Si tienes hambre a media mañana, come una pieza de fruta, y si sigues con hambre, un bocadillo pequeño. Al cabo de dos o tres semanas, comprueba si tu peso se ha modificado. Si ves que no pasa nada y regulas bien la ingesta, descartando otros picoteos, el bocadillo está bien puesto ahí...”, dice la nutricionista Juana María González Prada. Claro está que no es lo mismo un bocadillo de jamón que de calamares o de panceta. “...Beicon y queso es una combinación demoledora. En cambio, uno de hojas de espinaca, aguacate y tomate y un poco de atún, está buenísimo y es bien saludable...”, añade.

### **Error 18: Prefiero que mi hijo se tome en el colegio un bollo a un bocadillo**

El clásico bocata de chorizo de Pamplona o de tortilla ha acompañado a una o dos generaciones en sus recreos. Y no era una idea descabellada, después de todo. “...Si el bocadillo se sustituye por unas galletas rellenas de chocolate, unas patatas fritas, una bolsita de snacks, unas gominolas..., el bocadillo es una opción mucho más saludable, sobre todo cuando son adolescentes...”, decreta González Prada, que, aun así, sugiere acostumbrarlos a bocadillos más saludables, “...por ejemplo, de hummus o de aguacate con atún...”



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](http://www.serviciotecnicoagme.com.ar)



[serviciotecnicoagme@hotmail.com](mailto:serviciotecnicoagme@hotmail.com)



Coronel Linch 4156, San Justo



4691 . 0661



Lunes a Viernes 9 a 17 hs.

Sábado 9 a 12 hs.



humor

CHISTES  
CORTOS

### HOTEL

El esposo llama a la recepción del hotel :

- *¡Hola! por favor vengan rápido que estoy discutiendo con mi esposa y ella dice que se va a lanzar por la ventana*

- *Pero señor eso es un asunto personal...*

- *¡Si hermano, pero la ventana no abre, y eso ya es un problema de mantenimiento del hotel!*

### LA BALLENA

\* *¿Cuántas personas caben en una ballena?*

\* *Respuesta: ninguna por que ba llena*

### Y DONDE ESTAN LAS NOVIAS

- *Policía, ayudeme que dos chicas se pelean por mi*
- *¿Y cual es el problema?*
- *Que va ganando la fea.*

### MAGO

- *¿Cómo está un mago después de comer?*
- *MAGORDITO*

### CUBO

- *¿Qué pasaría si la Tierra fuera un cubo?*
- *Que seríamos cubanos.*

### LA TOALLA Y CALCULADORA

- *¿Qué diferencia hay entre una calculadora y una toalla?*
- *Respuesta: QUE LA CALCULADORA SE CALCULA Y LA TOALLA SECAELCULO.*

### MAMÁ Y LAS DROGAS

- *Hijo me ha dicho un pajarito que te drogas...*
- *Mamá la que te drogas eres tu que hablas con pajaritos...*

### PAJARO EN LA IGLESIA

- *¿Como se llama el pájaro que va a la iglesia?*
- *¡EL AVE MARÍA!*





## LA NALGA

- *¿Que le dice una nalga a otra nalga?*
- *No te pases de la raya*

## EL TIPO SALUDABLE

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

## CAJA EN EL GYM...

- *¿Qué está haciendo una caja en el gimnasio?*
- *Se está volviendo una CAJA FUERTE.*

## UN ÉXITO QUE NOS LLENA DE ORGULLO

Realizamos un curso sobre manipulación de alimentos al cual asistieron más 300 personas a las cuales Bromatología les va a entregar un diploma dentro de 60 días.

Agradecemos a los integrantes de esta área municipal por haberse acercado a los que nosotros lo llamamos “los kilómetros”, reemos no haberlos defraudado ya que la convocatoria fue multitudinaria. De hecho fuimos felicitados por ser EL CURSO MÁS CONCURRIDO DEL PARTIDO, nos comentaron que en otros lugares no juntaron más de 30 personas.

Esto demuestra que el poder de convocatoria del CIP de Matanza Sur es real y que nuestros colegas responden cuando el llamado es serio, sin fines electorales y -sobre todo-

cuando se trabaja solo para el panadero y no para los dirigentes.

Como muestra de agradecimiento le entregamos una placa a la Licenciada Mónica López, por venir hasta acá y brindar el curso con todo su equipo, se retiró de nuestro establecimiento muy agradecida por la concurrencia y nos dejó la promesa de que podemos contar con bromatología para lo que necesitemos.

El curso apuntó a la adecuada manipulación de los alimentos desde el momento que se producen hasta el momento en que se consumen, como inciden directamente sobre la salud de la población y el rol fundamental en la seguridad y en la conservación de la calidad de los alimentos.





# CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS





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

15-3203-3500  
4524-0957

**Burner®**



**HORNOS CONVECTORES Y TUNELES CONTINUOS**

Seguinos en



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

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

## NUEVOS CURSOS

Tenemos un nuevo proyecto que queremos realizarlo la brevedad: Un curso para que se vendan bien los productos que elaboramos.

La idea es que los panaderos dejen de “rematar” y entiendan sobre costos de elaboración. Sabemos que es una “quimera” y que tal vez no lo logremos con todos los colegas, sobre todo cuando algunos directivos de San Justo venden pan más barato a los supermercados y éstos se convierten en nuestros competidores directos. Desde ya no estamos de acuerdo con esos inescrupulosos que venden a \$12 o \$14 y después nos quieren “vender” un discurso de la necesidad de que nosotros pongamos el pan en el mostrador a \$50.

Esperamos que en esos cursos se hagan presentes ya que les vendría muy bien. Esos son los directivos que están más preocupados por las elecciones (que incluyen a no más de 12 personas ya que, como dijimos anteriormente no tienen poder de convocatoria) que por el precio del pan.

Estamos ansiosos de que, con estos cursos, sean conscientes que nuestro gremio incluye a más de 1200 panaderías (o sea alrededor de 4000 familias, más de 12000 personas) y que no podemos ser tan egoístas de pensar en nuestro “ombligo” sobre todo cuando fueron elegidos para representarnos a nosotros.







## NUEVOS CURSOS



 **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**

**Servicio Técnico de Hornos Rotativos**

**JULIO LEAL**



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



## ELECCIONES EN EL CIP DE LA MATANZA

Por el momento continuamos con la misma postura, NO VAMOS A PRESENTAR LISTA. Es más, se está evaluando NO APOYAR AL QUE ESTÁ ni al QUE QUIERE ESTAR.

Por supuesto que todo puede cambiar con el solo hecho de que se acerquen a nuestro Centro de Panaderos para que podamos

escuchar que ideas y que soluciones proponen para solucionar los problemas que tenemos los panaderos del distrito.

Pero dejamos aclarado que nuestras puertas están abiertas solo para escuchar proyectos de trabajo, ideas superadoras y de unidad; la vida personal de cada uno no nos interesa.







**ELECCIONES**



**envaterm**  
packaging

*Fábrica de envases en cartulina y cartón  
micro corrugado para confiterías.*

*20 años de experiencia y miles de clientes  
en todo el país avalan nuestra calidad.*



**Contamos con envases para:**

- Bombones
- Cupcakes
- Chocolates
- Alfajores
- Confituras
- Facturas
- Regalos
- Sandwiches
- Tortas
- Saladitos
- Tartas
- Pan dulces
- Masas
- Bolsas

conoce todos los productos en:  
**[www.envaterm.com](http://www.envaterm.com)**

Roberto Lage 538 - Saenz Peña - Bs. As.  
Tel: 4757-9786 // E-mail: [ventas@envatermcajas.com.ar](mailto:ventas@envatermcajas.com.ar)

# LOS PANADEROS DE CUARTEL NOVENO LE DECIMOS

# NO

- \* **AL USO DE BROMATO DE POTASIO**
- \* **A LA VENTA CLANDESTINA DE PAN**
- \* **AL REMATE DE PAN EN LA CALLE**



**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](mailto:ceninduspan.c.nov@hotmail.com)





# MACRI Y VIDAL DE CAMPAÑA EN UNA PASTELERÍA

VISITARON EL ESTABLECIMIENTO QUE AMPLIARÁ SU PLANTA PRODUCTIVA Y CONTRATARÁ NUEVOS EMPLEADOS

El Jefe de Estado, la gobernadora y el intendente de la comuna, Jorge Macri, conversaron con los trabajadores de la Pyme y las cuatro propietarias de Cook Dulcería, que comercializa sus productos tanto en forma minorista como provee al por mayor a un hipermercado e importantes cadenas de cafés.

La recorrida, algo habitual que hace el mandatario junto a sus funcionarios, se da luego de la visita de la canciller Angela Merkel y el pedido constante del Presidente que insiste en pedir a los empresarios nacionales que inviertan, en darle un rol protagónico mayor a las pymes y en tener como prioridad la generación de empleo.

Hace tres meses Kitty, Barby, Coni y María, las socias del emprendimiento, mudaron la fábrica, que funcionaba en un espacio de 400 metros cuadrados, a uno de 1300 y agregaron turnos e incrementaron la línea de producción para satisfacer la demanda.

Ellas mismas se encargan de capacitar a los empleados que, en muchos casos, según comentaron, debieron formarlos desde cero en el oficio.

**NICJU** *"Unidos por la calidad"*

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa\***

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

[www.nicju.com.ar](http://www.nicju.com.ar) - 4488-8088

**NICJU** **calsa\***

[www.nicju.com.ar](http://www.nicju.com.ar)

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



# Más de 100 profesionales panaderos y distribuidores en Lesaffre

**La empresa productora de levaduras brindó un seminario de capacitación sobre la utilización de mejoradores en la panificación moderna. Durante las dos jornadas, los participantes pudieron acercarse a las últimas tendencias en la implementación de este insumo.**

**Lesaffre Argentina**, la empresa con más de 160 años al servicio de la industria de la panificación, abrió las puertas de su **Baking Center™**, con tecnología de última generación, para realizar dos jornadas de capacitación sobre la importancia de la implementación de mejoradores en el proceso de la panificación actual. El seminario contó con la participación especial de Eduardo Botello, Técnico de **Lesaffre Chile**.



*Enrique Finocchietto junto a Eduardo Botello, Técnico de Lesaffre Chile.*



En tal sentido, Eduardo Botello remarcó: “...Los mejoradores son un sinónimo de avance y de perfeccionamiento, que nos brinda una mayor versatilidad para poder atravesar más rápido los desafíos que se presentan. Esto nos permite desarrollar e incursionar en nuevas tendencias, logrando un producto de mayor calidad para alcanzar metas que, sin un mejorador, serían mucho más difíciles de realizar...”

A sí mismo, Enrique Finocchietto, Responsable de Marketing de **Lesaffre Argentina**, concluyó: “...Esta iniciativa se enmarca en la política de innovación y profesionalización del sector en la que **Lesaffre** trabaja constantemente y, en ese sentido, acercar las nuevas tendencias de la panadería y la calidad del equipo técnico a profesionales panaderos y distribuidores, permite nutrirnos conjuntamente y apostar a un crecimiento compartido...”

A lo largo de la jornada, los panaderos y distribuidores de **Lesaffre Argentina** pudieron extraer conceptos técnicos para entender los beneficios que pueden tener los mejoradores. Luego de realizar un análisis sensorial de los productos, tuvo lugar un espacio para el intercambio de opiniones y experiencias basadas en los desafíos que representa la incorporación de este tipo de productos en el mercado, que proporcionan un amasado más rápido, una importante mejora en la fermentación y mayor tolerancia al impacto durante los procesos, entre otras cosas.

**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.

# PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería, Pastelería y Gastronomía

**BATIDORAS PLANETARIAS**

**TRINCHADORAS**

**AMASADORAS RÁPIDAS**

**SOBADORAS**

**COMPLEMENTOS**

**HORNOS ROTATIVOS**

Te invitamos a conocer nuestro **SHOWROOM**

📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires  
☎ Tel: (011) 4629-2955 / ID: 152\*2047 / Cel: 15-5523-0773  
✉ Email: [ventas@panconpan.com.ar](mailto:ventas@panconpan.com.ar) / [www.panconpan.com.ar](http://www.panconpan.com.ar)



## **Lesaffre abre un ciclo de capacitación junto a estudiantes de panadería del Centro Educativo Isauro Arancibia**

**La empresa productora de levaduras llevó a cabo el primero de varios encuentros junto a alumnos del Centro Educativo Isauro Arancibia a cargo de profesionales de la panificación.**





**Lesaffre Argentina**, la empresa con más de 160 años al servicio de la industria de la panificación, abrió las puertas de su **Baking Center™**, con tecnología de última generación, para dictar el primer curso de su nuevo programa de capacitación anual para estudiantes de panadería del Centro Educativo Isauro Arancibia, la empresa capacitará a sus alumnos en todo el 2017.

En primera instancia se llevó a cabo un encuentro teórico sobre **“Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos”**, donde los especialistas instruyeron a los asistentes sobre el conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, y así garantizar la seguridad para el consumo humano. Además, se dieron instrucciones para prevenir cualquier tipo de contaminación.

Luego se realizaron practicas sobre **“Elaboración de Productos de Pastelería”**. Durante la clase los estudiantes trabajaron sus elaboraciones con productos Inventis®, una línea exclusiva para la elaboración de bizcochuelos, medialunas, budines y crema pastelera, exclusivo para el uso en panaderías.

En este sentido, Enrique Finocchietto, Responsable de Marketing de **Lesaffre Argentina**, destacó: *“...En el marco del trabajo que Lesaffre realiza en la capacitación de los profesionales panaderos, iniciamos esta serie de cursos para fomentar un oficio que puede ser un estilo de vida y una salida laboral para muchos jóvenes que en tiempos de crisis no consiguen trabajo. Motivados por acercar conocimiento e innovación al panadero, desde Lesaffre trabajamos día a día para sumar nuestro aporte al desarrollo de nuevos profesionales de la panificación...”*.

Asimismo, **Lesaffre** apoya con la donación de sus productos y demás materia prima a la institución educativa.

**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 nueva campeona nacional de maestros pasteleros es marplatense***



***Se trata de Andrea González, actual "cheff patissier" de La Fonte D'Oro. Se impuso en Buenos Aires en la séptima edición del certamen.***

La actual "cheff patissier" de La Fonte D'Oro, Andrea González, se consagró campeona del VII Campeonato Argentino de Maestros Pasteleros, que se celebró el martes pasado y congregó a ocho equipos de distintas partes del país.

Los competidores debieron, a lo largo de 9 horas, elaborar 3 postres de chocolate; 3 variedades de bombones de chocolate, 18 de cada clase; 10 postres al plato y una pieza artística de chocolate o azúcar.

Asimismo, los ganadores de este certamen fueron evaluados para conformar el equipo nacional que representará al país en competencias internacionales regionales clasificatorias para la próxima edición de "Coupe du

Monde de la Pâtisserie".

El jurado integrado por reconocidos profesionales como Mariano Zichert; Darío Gualtieri; Diego Irato; Olivier Hanocq; Daniel Uría; Dolli Irigoyen; Osvaldo Gross; Roberto Goldschmidt; Beatriz Chomnalez y Javier Guillén (de España) calificaron las elaboraciones de los maestros pasteleros y de los jóvenes profesionales

El Campeonato Nacional de Pastelería Artesanal es organizado por la Federación Trabajadores Pasteleros, Servicios Rápidos, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros (Ftprschya) y la Cámara de Confiterías de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés de Buenos Aires.



## CLAUSURARON FÁBRICA CLANDESTINA DE PAN RALLADO EN CORONEL DORREGO



La Subsecretaría de Control Comercial Agropecuario, en operativo conjunto con la Oficina de Alimentos y la Municipalidad de Coronel Dorrego, procedió a clausurar una fábrica de pan rallado también clandestina, que elaboraba galletas con harina proveniente del molino, en condiciones sanitarias deplorables y luego eran transformadas en pan rallado que se embolsaba y comercializaba en bolsas de 20 kilos todas las bolsas poseían sellos y rótulos apócrifos, por lo que se procedió al decomiso del total de la mercadería y a la posterior clausura del establecimiento.

Asimismo, se realizará la denuncia penal que corresponda por los problemas e impedimentos con los que el operador intentó intimidar al personal actuante

**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**

## Aprovecharon la llegada del panadero y robaron 40 mil pesos

Un nuevo hecho de inseguridad ocurrió en Einstein al 5300, en el barrio Emplame Graneros de Rosario. Delincuentes armados aprovecharon que un panadero había ido a llevar sus productos a la vivienda, mencionaron al hijo de los dueños de casa y entraron a robar. Se llevaron una importante suma de dinero en efectivo.

Según datos policiales, ladrones armados se presentaron en la puerta de la vivienda cuando el matrimonio dueño de casa abrió la puerta para atender al panadero.

La policía cree que contaban con información precisa, porque mencionaron al hijo de la pareja de 13 años, que se encontraba durmiendo en la planta alta.

Ingresaron, amenazaron a los propietarios con armas de fuego y lograron llevarse 40 mil pesos.



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

Desde 1925

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

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



**EL CORRENTINO S.R.L.**

**OFERTA**  
**LANZAMIENTO**

**ARMADORA Y  
TRINCHADORA  
JUNIOR**



**NUEVO MODELO  
SUPER ECONOMICO**

**ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859**

**E-mail: [elcorrentino@uolsinectis.com.ar](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)**

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



- \* 100% acero inoxidable
- \* para producciones de 4 bolsas
- \* ocupa poco espacio
- \* lo ultimo del mercado
- \* tres canales de entrada: mignon, flauta, fonda y flauta grande
- \* muy fácil de manejar, la puede operar una sola persona



## **EL CORRENTINO S.R.L.** **TODO PARA EL PANADERO**

FÁBRICA DE:  
**ARMADORAS DE PAN**  
**CORTADORAS DE MASA**  
**EQUIPOS COMPACTOS**  
**TRINCHADORAS DE PAN**

**LAVADOS DE TENDILLOS**  
**HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA**  
**MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS**



**ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859**

E-mail: [elcorrentino@uolsinectis.com.ar](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)

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

# CLAUSURARON UN DEPÓSITO DE PANIFICADOS EN ALMAGRO POR ALIMENTOS EN MAL ESTADO

**Se decomisaron 2900 kilos de pan con hongos y moho, que eran utilizados para hacer pan rallado**



Inspectores de la Agencia Gubernamental de Control clausuraron un depósito en el que se decomisaron 2900 kilos de pan, muchos de ellos con hongos y moho que eran utilizados para pan rallado o que iban a ser distribuidos a diversos comercios en el barrio de Almagro.

En el lugar los inspectores encontraron también cucarachas y gatos que caminaban encima de los panes que luego eran vendidos. Entre la suciedad, se encontraban los cables expuestos y no habían matafuegos. También se comprobaron graves problemas edilicios, con columnas flojas y muchas grietas en las paredes.

"El lugar fue denunciado por los vecinos que todas las mañanas veían salir camiones con productos y dudaban, por las condiciones del lugar, que estuviese habilitado y contará con las medidas de seguridad alimentaria requeridas. Por eso reitero la importancia de que la gente llame y denuncie en el 147 si cree

que algo es irregular", expresó tras el operativo el Director Ejecutivo de la AGC, Ricardo Pedace .

Además, se constató la coexistencia con vivienda. Los trabajadores dormían en unas camas ubicadas detrás de las heladeras industriales. Del operativo participó la Policía de la Ciudad y la Dirección General de Fiscalización del Espacio Público.

Desde la AGC hicieron saber que si se tiene conocimiento de lugares con este tipo u otras irregularidades, se puede colaborar haciendo la denuncia llamando al 147 o ingresando a la página web: [reclamos.buenosaires.gob.ar](http://reclamos.buenosaires.gob.ar)





# OPERATIVO “NARCO PANADERO” EN GENERAL RODRÍGUEZ

Utilizaba el local como centro de venta de droga. Se lo detuvo y le incautaron más de 250 dosis de cocaína listas para la comercialización. La pesquisa fue llevada a cabo por personal de la Delegación Mercedes de la Policía Federal



De profesión panadero, utilizaba el local como un centro de venta de droga. El Ministerio de Seguridad de la Nación, a cargo de Patricia Bullrich, lo detuvo e incautó más de 250 dosis de cocaína listas para la comercialización. Fue consecuencia de un operativo de la Policía Federal Argentina (PFA) con sede en Mercedes, en la localidad bonaerense de General Rodríguez.

“Este procedimiento fue posible por el profesionalismo de las fuerzas federales a la hora de realizar inteligencia criminal y por la permanente cooperación que mantenemos con las autoridades de la provincia de Buenos Aires”, aseguró la ministra de Seguridad, Patricia Bullrich, quien instruyó políticas expresas a la Secretaría de Seguridad que dirige Eugenio Burzaco.

El operativo “Narco Panadero” se desarrolló en el marco del programa “Argentina sin Narcotráfico”, que promueve el Ministerio para optimizar la respuesta del Estado en todos sus niveles en la lucha contra las drogas. La pesquisa fue llevada a cabo por

personal de la Delegación Mercedes de la Policía Federal, institución que comanda Néstor Roncaglia.

Con la asistencia de perros antinarcóticos de la fuerza, los uniformados allanaron un domicilio ubicado entre las calles Rivadavia y Las Rosas del barrio Agua de Oro, General Rodríguez. La investigación había arrojado que en ese lugar, donde antes funcionaba una panadería, se había emplazado un negocio ilegal de venta de estupefacientes.

El resultado de la requisa: se decomisaron 255 dosis de cocaína. Asimismo, se arrestó al panadero propietario de la vivienda –un ciudadano argentino de 52 años– y se secuestraron cuatro celulares y documentación que será de vital importancia para la causa.

Intervino el Juzgado de Garantías de Moreno – General Rodríguez N° 1, a cargo de Adriana Alicia Julián, y la UFI N° 10 del mercedino Federico Luppi.



# humor



## PROBLEMA DE SALUD

- *Doctor, doctor,...me tiro pedos sin olor.*
- *A ver, tírese uno.*
- *Pffff...a usted tenemos que operarlo.*
- *¿De la barriga?*
- *No, ¡de la nariz!*



## DOS CIEGUITOS

- Van dos ciegos por la calle pasando calor y dicen:
- *¡Ojalá lloviera!*
  - *¡Ojalá yo también!*





## DOS LAMPARITAS HABLANDO

¿Qué le dice una lamparita a otra lamparita?

- Tantos años dando luz, ¡y ni un hijo!

## CONVERSACIÓN ABSURDA

Un ciego le pregunta a un rengo:

- ¿Qué tal andas?

Y el rengo le contesta:

- Pues ya ves.

- ¿De qué trabajas?

- Antes en tintorería, pero ahora apago incendios...

- ¿Eres bombero?

- No, soy ex-tintor.

## SOLUCIÓN IMAGINATIVA

Una mujer acude al médico con el fin de que le recomiende algo para adelgazar. El consultado va y le dice:

- Es muy simple, señora. Sólo tiene que mover la cabeza de izquierda a derecha y viceversa.

- ¿Cuántas veces?

- Cada vez que le ofrezcan comida.

## ¿ESTOY GORDA?

- Amor, ¿estoy gorda?

- Claro que no mi buda, hay perdón, mi vida...

## MISTERIOS INEXPLICABLES

La caja de la pizza es cuadrada, la pizza es redonda y el trozo de pizza es triangular.

Nada tiene sentido en esta vida.

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

OndaRisas.com

Dicen Que Dios Da Las Batallas Más Difíciles A Sus Mejores Soldados! Yo Creo Que A Mi Me Confundió Con Rambo!

www.ondarisas.com

Una mujer le dice al marido:

- ¡Tenes la panza como árbol de cementerio!

¿Y como es eso?

- Bueno, dándole sombra a un muerto.

OndaRisas.com

11/20/2011

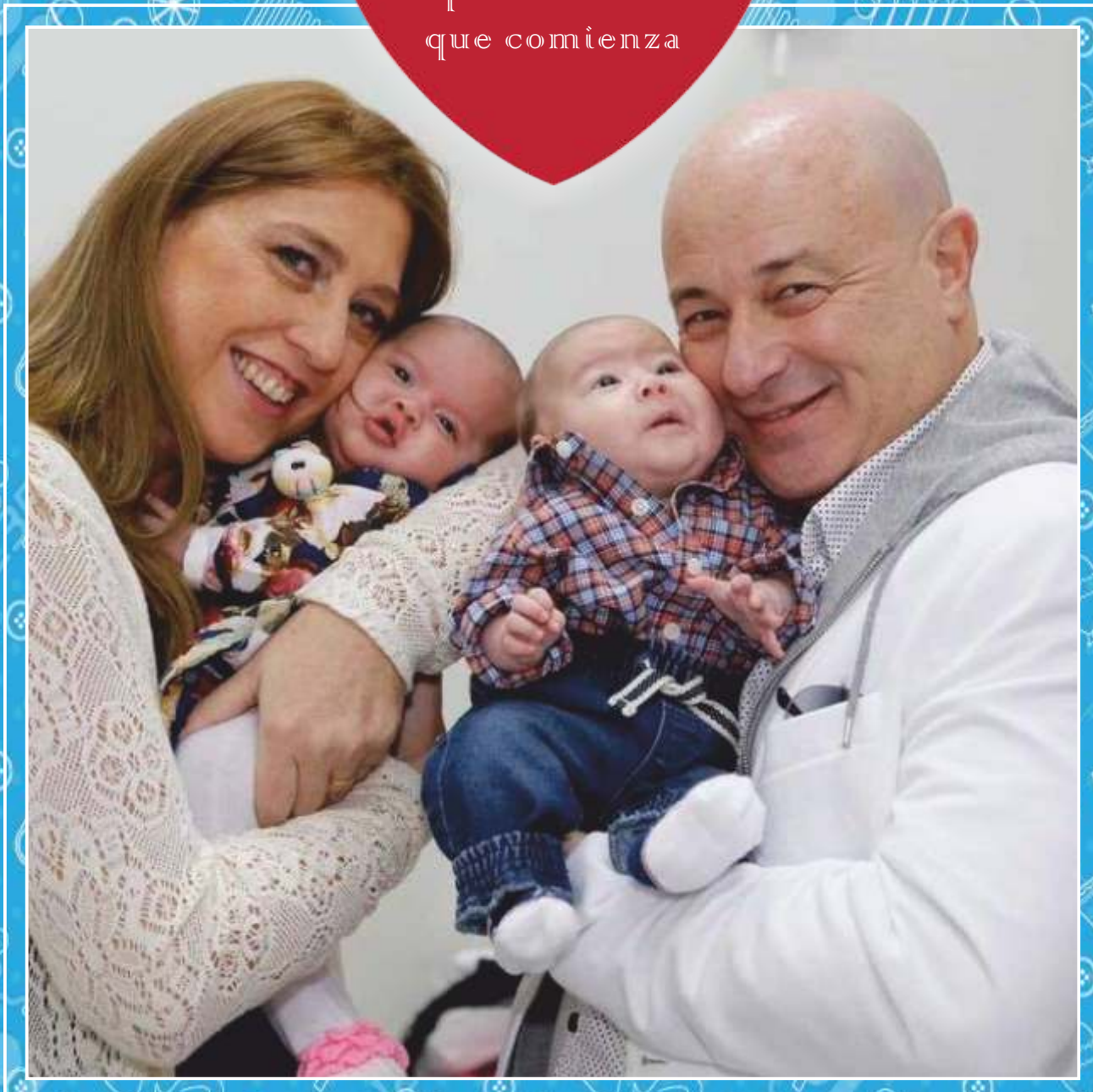




**iii Felicidades !!!**

**para Alberto Kaiser y Sandra Kirzner  
por el nacimiento de Delfina y Tobías**

No hay nada  
más hermoso  
que una vida  
que comienza







## Guía de Proveedores Panaderías

## Revista EL GREMIO PANADERO



### **ADITIVOS**

“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

### **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” Tomás Le Breton 4957. C.A.B.A. Tel.: 15-3203-3500 / 4524-0957

### **EQUIPAMIENTOS COMERCIALES**

“PAN CON PAN” Medina 144. Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152\*2047 / Cel.: 15-5523-5573

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

### **FOTOGRAFÍA PARA EL GREMIO PANADERO**

“ALEJANDRA BELVEDERE” Tel.: 15-2293-2700

### **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” Cahí 678, C.A.B.A. Tel.: 4911-2302/4911-1675

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

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

“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421

“PAN CON PAN” Medina 144. Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152\*2047 / Cel.: 15-5523-5573

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

### **LEVADURAS**

“CALSA” www.calsa.com.ar

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

“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

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

“JULIO LEAL” Tel.: 15-4421-5655

### **ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS**

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

### **PACKAGING**

“ENVATERM” Roberto Lage 538. Saenz Peña. Tel.: 4757-9786

**Fondo de comercio de panadería  
en zona Lanús. Funcionando y  
con muy buena caja. Llamar al  
15-5437-4280. Sr. Andrés.**



# 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](http://www.britohermanos.com.ar)