

---

---

# EL GREMIO PANADERO

---



AÑO 19 - N° 82  
Setiembre del 2017

# SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

*Elegancia · Sencillez · Calidad*



· **NUEVA**

# LINEA TORINO 2017

Show Room: **Av. Jujuy 823 - G1229ABD Ciudad de Buenos Aires**

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

[sayosinstalacionescomerciales@gmail.com](mailto:sayosinstalacionescomerciales@gmail.com)

 **Sayos Instalaciones**

 **Sayos**

# 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

Cómo mejorar la Atención en una Panadería.....	4
Actor que interpreta a Hot Pie abre panadería y ofrece galletas en forma de lobo.....	6
La primera startup que imprime picos de pan en 3D es española.....	8
"CLOUD BREAD": EL SUSTITUTO DEL PAN.....	9
AGME: LA MEJOR SOBADORA.....	10
Neuquén: una panadería contra el desempleo y en el corazón del barrio.....	12
El pan y el amor lograron abrir puertas fuertemente cerradas.....	14
CONFIRMAN CONDENA POR AGRESIÓN CONTRA UN RECONOCIDO EMPRESARIO PANADERO .....	16
Una proteína de la levadura del pan muestra potencial contra células de leucemia .....	18
La guerra de Maduro contra las panaderías.....	20
Chivilcoy. Inauguraron las oficinas de la obra social del personal de panaderos .....	21
Quién es Dominique Ansel, el mejor pastelero del mundo.....	22
HUMOR.....	24
Los panaderos insisten... él todavía duda.....	26
CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO.....	32
Rumbo a París: comienzan los entrenamientos para el Master Mundial de la Panadería.....	34
ELABORAN PAN ARTESANAL COMO EN UNA PANADERÍA PROFESIONAL.....	37
PROYECTAN CREAR UNA FÁBRICA DE HARINA LIBRE DE GLUTEN EN POSADAS.....	38
Condenan el dueño y a la encargada de una panadería por explotar a empleados.....	40
SINDICATO DE PANADEROS DE LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ REPUDIA LA PRECARIZACIÓN LABORAL.....	41
TRAS LOS RECLAMOS, CLAUSURAN PANADERÍAS CLANDESTINAS.....	42
Humor... 44LA INCREÍBLE TORTA DE GAME OF THRONES QUE CUESTA 27 MIL DÓLARES.....	46
Guía de proveedores.....	47

# Cómo mejorar la Atención en una Panadería

---

*La atención es primordial en cualquier negocio, y en una panadería no es la excepción*



## Mejorar la atención desde el trato

Cuando tenemos un negocio de comidas, debemos estar preparados para recibir a cualquier tipo de cliente; por eso es muy importante darle una buena atención a esa persona que está creyendo

en nuestro producto y que debe ser atendido lo mejor posible.

Es importante cuidar la imagen de quien atiende; siempre con una buena sonrisa, su uniforme completo y limpio, y en caso de no tener uniforme, con ropa limpia y olor

agradable.

Además, sus manos deben estar presentables, y en caso de una mujer, las uñas cortas, con esmaltes de colores suaves o pasteles. No olvidarse de los buenos modales, saludar siempre con un buenos días, buenas tardes, o buenas noches, al igual dar las gracias después de la compra y una frase como "lo esperamos de nuevo".

***“Es importante cuidar la imagen de quien atiende; siempre con una buena sonrisa y su uniforme completo y limpio.”***

## Mejorar los servicios en la panadería

Para ampliar el servicio, se puede poner congeladores con refrescos, naturales o embotellados, jugos de frutas, te fríos, agua embotellada, leche en varias presentaciones, etc. Además, es aconsejable agregar otro tipo de congelador que mantenga todo aquello que a los clientes les gusta agregar al pan, como jamones, quesos, natillas, mantequillas, paté, queso crema, entre otros.

Otro elemento para complementar el servicio es una máquina de cafés, ya

***“Otro elemento para complementar el servicio es una máquina de cafés, ya que es un punto de venta que coincide con los productos de panadería.”***

que es un punto de venta que coincide muy bien con los productos de panadería. Si queda algún espacio disponible, será una buena idea agregar algunas mesitas para aquellos que desean consumir el producto en el local.

En una panadería, la limpieza debe ser impecable, por eso es aconsejable planificar este tipo de aseo, tanto en los estantes donde está la repostería como en todo alrededor del local. Recordemos que todo entra

por la vista y la limpieza es factor fundamental.



**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



## Actor que interpreta a Hot Pie abre panadería y ofrece galletas en forma de lobo

De la ficción a la realidad. El actor Ben Hawkey, quien interpreta a Hot Pie, amigo de Arya Stark en Game of Thrones y tiene talento para preparar postres, es pastelero en la vida real, pues acaba de inaugurar su propia panadería bajo el nombre de You Know Nothing Jon Dough en Reino Unido. El producto que ofrece por servicio delivery son galletas en forma de lobo huargo.

Cada galleta cuesta un euro y el servicio es delivery porque aún el área de pasteles no está habilitada. El producto está hecho de maíz de trigo integral con cáscara de naranja y, según las instrucciones del servicio de entrega se sirven acorde a las exigencias del cliente.

"Los fanáticos de Game of Thrones siempre me preguntan cuál es la receta, pero no les puedo decir. Pero sí puedo comentar que

gracias a nuestra forma de trabajo los clientes no tendrán que atravesar el peligroso Camino del Rey para visitarnos. Las galletas irán a ellos", mencionó el joven actor.

Hot Pie y Arya Stark se volvieron a juntar en la séptima temporada de Game of Thrones. En el reciente capítulo ambos se reencontraron en Westeros, un momento en que disfrutaron de algunos productos horneados.

  
**INVENTIS**<sup>®</sup>  
CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA  
PREMEZCLA**

*Prácticas  
y riquísimas!*



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

✓ **Práctico y  
fácil de  
preparar.**

✓ **Calidad  
uniforme.**

 **Pedíselas  
a tu Distribuidor**

UNA MARCA **LESAFFRE** 

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

# La primera startup que imprime picos de pan en 3D es española

## Nueva Tecnología

Estos picos de pan no se hacen en el horno sino que se imprimen en 3D. Se trata de la revolucionara idea de esta startup cordobesa.

*Estos picos de pan no se hacen en el horno sino que se imprimen en 3D. Se trata de la revolucionara idea de esta startup cordobesa.*



Esta startup afincada en Córdoba surgió gracias a Ildefonso Hoyo, un ingeniero con experiencia en el mundo de las energía renovables que tras destruir la impresión 3D se dio cuenta de que era una tecnología que aún se podía explotar mucho más para solucionar los problemas cotidianos.

Con Singular Bread ha desarrollado y patentado la primera impresora 3D de picos, que emplea ingredientes naturales y ningún aditivo para crear formas al gusto del cliente, de forma sencilla, más rápida y a un costo accesible.



añadido de esta startup. El producto está especialmente dirigido al Canal Horeca (acrónimo que engloba a restaurantes, hoteles y catering), ya que hasta ahora la producción de colines y picos de pan era masiva, lo que no permitía ofrecer la exclusividad que demandaban algunos de estos clientes.

La impresora 3D de Singular Bread tiene modelos predefinidos de diversos sabores, como semillas, finas hierbas o aceitunas, pero en realidad se puede hacer cualquier encargo. De ahí su campaña #imaginapicos

Aunque de momento la impresión 3D es una tecnología con poco recorrido en el mundo gastronómico, esta sartup representa un buen ejemplo.





# "CLOUD BREAD": EL SUSTITUTO DEL PAN

EL CLOUD BREAD ES UN PRODUCTO QUE QUIERE FUNCIONAR COMO PAN, PERO QUE NO ES PAN: PODEMOS LLAMARLO PSEUDO-PAN O "QUASI PAN"... SI QUIEREN.

No es pan de la forma más estricta porque una de las características del pan es que está elaborado con cereales, y este no es el caso. Al no llevar cereales es como se consigue que este pseudo-pan no tenga hidratos de carbono.

¿Es un sustituto del pan? Bueno, puede serlo, por qué no, en algunos casos: es apto para celíacos ya que no contiene gluten, y puede ser de ayuda si estás controlando las cantidades de macronutrientes de tu dieta y ya has hecho un buen aporte de hidratos de carbono de calidad. Pero no es pan, aunque lleve su nombre.

Además, como su sabor es neutro (por no decir soso) podemos "tunearlo" de diferentes maneras: podemos añadirle especias, semillas, unas aceitunas picadas, un poco de edulcorante especial para horno si lo vamos a utilizar para acompañar un plato dulce (como base para unas tortitas de fruta está rico)... Lo ideal es que vayamos probando diferentes modalidades a partir de la receta básica e ir jugando con ella.

**mapriconf**  
DISTRIBUIDOR OFICIAL

40 años juntos  
**calsa\***

*"Acompañando a toda la industria panadera!"*

MATERIAS PRIMAS \*  
ACCESORIOS \*  
Y SERVICIO \*

Mes de Mamá  
MAMÁ MAMI  
VIEJA

consultá PROMO!

Hacéte FAN en FACEBOOK [www.mapriconf.com.ar](http://www.mapriconf.com.ar)  
Thomás Edison 3547 I. Casanova Tel.: 4466-2818 / 4485-4972



# LA MEJOR SOBADORA

La más moderna del mercado, con bujes auto lubricados (si se gastan se auto-lubrican) lo que hace que tengan un mínimo mantenimiento.

Una Sobadora muy moderna al servicio de la producción del panadero, 600 mm de ancho, pesada y con dos motores, 2 Hp. Se ofrecen en hasta tres pagos sin interés.

Sin cadena de arrastre, y sin correa permite que el panadero no tenga peso de volante, la fuerza la hacen los motores directamente sobre los ejes (uno gira al derecho el otro al

revés), por consiguiente tienen una mayor fuerza con respecto a las convencionales. Permite un sobado parejo, silencioso, con menor esfuerzo y mayor rendimiento.

La SOBADORA AGME viene equipada con un exclusivo botón de emergencia para accidentes con retroceso temporizado



MAQUINAS DE PANADERIA



**AGME**  
Y HORNOS ROTATIVOS

**RE - INVENTAMOS  
LA SOBADORA**



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

**LA MAS SEGURA DEL MERCADO**

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

**UNICA**

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

**HORNOS ROTATIVOS**



**HORNOS CONVECTORES**



**ACCESORIOS**



**SERVICIO TÉCNICO  
DE MÁQUINAS Y  
HORNOS**



**Pablo Rau:**

15 . 3539 . 4439



**Jorge Martinez:**

15 . 5713 . 3389

ID: 680\*6711



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



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



Coronel Lynch 4156, San Justo



4691 . 0661



Lunes a Viernes 9 a 17 hs. | Sábado 9 a 12 hs.

# Neuquén: una panadería contra el desempleo y en el corazón del barrio

Vecinos de la zona oeste formaron una cooperativa para generar empleo formal. Amasan pan y lo venden en el barrio, con el dinero cubren los gastos y se generan sus propios ingresos. El proyecto ya tiene más de cinco meses de vida.

bajan de los 15 kilos diarios. Las ganancias se reparten y también guardan una porción del dinero para comprar la materia prima: harina, levadura, sal.

Estas personas encontraron a mediados de año una forma de combatir la falta de

están destinadas a ser la sala de salud del barrio, que actualmente funciona con personal médico del hospital Heller en un pequeño edificio a pocos metros de distancia y que no da abasto para la población de ese sector de la ciudad.



Un aroma intenso brota desde las ventanas de un viejo trailer y a media mañana captura el interés de los vecinos que pasan por la vereda. Al ingresar al pequeño espacio desde donde proviene el olor la temperatura es sofocante, pero Eve y Rosa cocinan bandeja tras bandeja de pan, sin detenerse. Solo salen para atender a los clientes, cobrarles los 25 pesos que cuesta la bolsita de un kilo y luego vuelven hacia donde está el horno.

Las ayuyas que cocinan son exquisitas, las mujeres que las amasan son humildes y agradecen los elogios con satisfacción. Afirman que trabajan por encargos y que desde que comenzaron no

empleo, a través de una cooperativa integrada por un total de 13 vecinos y que fue incentivada por el Frente de Organizaciones en Lucha (FOL). Circunstancialmente las integrantes son todas mujeres, pero el cupo está abierto a todos los interesados. Eve asegura que la plata que se gana “no es mucha, pero nos ayuda en el día a día”.

Utilizan una de las pequeñas aulas que funcionaban en los viejos trailers de la escuela 356 en el barrio Los Hornos, los mismos quedaron en desuso hace un año y medio, cuando la institución se mudó al edificio nuevo, en Cuenca XVI.

Desde entonces las aulas

La panadería trabaja los lunes, martes, jueves y sábados, alterna los días con el taller de textil, donde fabrican pecheras con antiguas máquinas a pedal, los jueves y sábados trabaja el merendero, al cual asisten unos 50 chicos del barrio, y los jueves a la tarde se dan clases de apoyo para los jóvenes.

Diego Mauro, integrante del FOL, explicó que hace cinco meses comenzaron a moverse por el barrio, invitar a los vecinos a participar y apropiarse del espacio. Solicitaron al gobierno provincial que les preste la instalaciones y así comenzaron a desarrollar los proyectos.

*“...Nosotros hacemos hincapié en generar fuentes de trabajo, hace más de cinco meses que venimos organizándonos con las compañeras, que por lo general estaban haciendo changas, para que puedan una vida mejor y el objetivo es obtener trabajo genuino...”,* explicó. 13 miembros tiene la cooperativa que comenzó a funcionar hace unos cinco meses en la zona oeste de la ciudad.



  
*Alejandra Belvedere*  
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA  
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



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



+54 9 11 2293 2700

# El pan y el amor lograron abrir puertas fuertemente cerradas

*Esta es una historia de vida que merece ser contada, una nena y un nene que salían a la calle a pedir comida para llevar a sus hermanitos, un día la vida hizo que se conocieran y años después, se enamoraran. Narración de cárcel y tristezas con un final feliz.*

Hoy tienen una hermosa familia, un hijo adolescente y otro hermanito en la panza de la mamá. El Gremio Panadero la comparte con sus lectores, omitiendo sus nombres completos a pedido de ellos, porque tienen miedo que la sociedad, los juzgue nuevamente poniendo trabas en el camino que han elegido. Aroma a pan caliente que se hornea en una mateada que llena de esperanzas.



J. estaba por cumplir 12 años cuando comenzó a ser la novia de R. “...Yo bajaba con un hermanito menor y nos encontrábamos en el centro, ya tenía un incentivo para salir todos los días...” dijo J.

“...Cuando sos chiquito y andás

pidiendo, la gente te da, por lástima o ternura, pero cuando empecé a crecer la cosa se complicó, se enojaban, me decían Andá a trabajar o por qué no estudiás, pero la prioridad seguía siendo la comida y en mi familia nada había cambiado, solo que yo me veía más grande...” comentó R.

“...Sos muy chico para que te den trabajo pero muy grande para que te den comida...” agregó con pesar R. “...Nadie te quiere enseñar y no tenés dinero para comprarte herramientas, es un círculo complicado...”.

## En la calle

R. desde los 9 años que muy temprano, bajaba al centro de la ciudad en busca de algo para llevar a su hogar. J. tenía la misma rutina, pero nunca se habían cruzado. “...Me volvía en el último colectivo del día, vivíamos a una cuadra de distancia aunque no nos habíamos visto nunca...” dijo R.

El agrega que “...nuestra juventud fue muy difícil, fui a la escuela hasta quinto grado y después abandoné, éramos siete hermanos y todos teníamos que ayudar a mi mamá...”.

“...Cuando uno está solo en la calle aprende a cuidarse, madurás a los golpes, crecés rápido...” comentó J. Uno se adapta a cualquier cosa dicen y es verdad, pero muchos hablan de los chicos de la calle sin saber en realidad, las penurias que sufren de manera cotidiana.

## Con amor todo se puede

## La cárcel

R. alrededor de los 14 años comenzó a hacer changas y al otro día de cumplir 17 años, nació su primer hijo. “...Al poquito tiempo, cansado de no tener para comer, de no poder comprar pañales a mi hijo, me mandé la primera macana y fui ingresado, por la Justicia, en un hogar de menores, estuve un año ahí adentro, salí en libertad pero volví varias veces, en ese momento sentía que era imposible proyectar algo para progresar como familia...”.

“...Yo intenté anotarme en planes de vivienda, pero no me lo permitían porque era menor de

edad...” comentó J. “...Vivía con mi mamá pero en realidad necesitábamos tener nuestro espacio, trabajar, ganarnos la comida, pero todo se hacía muy difícil, no encontrábamos ninguna puerta abierta para salir adelante...” dijo.

En esas idas y venidas, ya era mayor de edad y entonces, conoció lo que era permanecer en el Penal 3. “...Pensaba mucho en qué hacer cuando saliera en libertad, me daba mucha bronca no encontrarle la vuelta a las cosas...”.

### La vida cambió

Todos los días se levantan muy temprano para tener listo el pan, algo reparten en el barrio y el resto, lo llevan a un almacén que lograron poner en otro barrio. “...Tener un comercio esclaviza mucho, a veces volvemos cerca de las 12 de la noche y al otro día siempre hay que madrugar, estamos cansados pero muy felices...”.

“...Tenemos casita, trabajo y no pasamos más necesidades, qué más le podemos pedir a la vida...” dijo J. Ella actualmente tiene 29 años y su compañero de vida, 31. La vida poco a poco comenzó a cambiar, fueron encontrando gente

en el camino que los acompaña y apoya en lo que necesitan, uno de ellos, el Padre Miguel del barrio El Frutillar, con quien los une un sentimiento muy grande.

Siempre hay más para pedir, pero se conforman con esto, esperando la llegada de su segundo hijo, amasando y viendo los frutos del alimento básico que venden, cuando años atrás, mendigaban para obtenerlo.

### El Pan fue la salida

El último año de estar en prisión, tenía permiso para salir a trabajar y en esa etapa aprendió algo de panificación y eso fue lo que encendió la luz de la esperanza. “...Cuando hablé con el juez le conté mis proyectos, que esta vez sabía lo que haría y necesitaba que me dieran la confianza suficiente para poder poner en marcha esos planes...” dijo R.

Al quedar libre consiguió quien le vendiera en cuotas a pagar con la venta de pan, una amasadora, la que al llegar a una determinada cifra, decidieron no cobrarle más. Una hermana de ella tenía una casita y quería venderla, todavía la están pagando pero ya tienen un hogar propio.

# Pan con Pan

## MUEBLES PARA PANADERIAS Y CONFITERÍAS



📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires  
☎ Tel: (011) 4624-2955 / ID: 152\*2047 / Cel: 15-5523-0773  
✉ Email: ventas@panconpan.com.ar / www.panconpan.com.ar

Te invitamos a conocer nuestro  
**SHOWROOM**

# CONFIRMAN CONDENA POR AGRESIÓN CONTRA UN RECONOCIDO EMPRESARIO PANADERO

Se trata de Ricardo Alaio. Es por un hecho que sucedió en el 2003 en su local comercial de Resistencia. Según el fallo, junto a su hijo y un empleado de la panadería agredió a un albañil al que deberá indemnizar con casi \$ 13 mil más intereses

Por agresiones propinadas contra un albañil acontecida en su local comercial en agosto del año 2003, el empresario panadero Ricardo Alaio deberá abonar una indemnización por daños y perjuicios superior a los 13 mil pesos más intereses. Así lo resolvió la Sala II de la Cámara de Apelaciones en lo Civil y Comercial al confirmar un fallo de primera instancia que halló responsable al empresario, a su hijo y un empleado de su panadería por agredir "a puños y patadas" al albañil Fernando Fretes.



La sentencia dictada lleva las firmas de las camaristas Gladys Esther Zamora y María Eugenia Sáez, de la Sala II de la Cámara de Apelaciones en lo Civil y Comercial, rechaza la apelación de los demandados y confirma un fallo de primera instancia.

## El caso

El caso se basó en el relato de un testigo -que no declaró en la causa penal- y en los informes de Sanidad Policial que confirmaron las lesiones de la víctima. Además, los demandados no negaron la existencia del incidente del cual tomaron parte en la mañana del día 23 de agosto de 2003 en las instalaciones del local comercial, solo que de acuerdo a su versión fue el demandante quien intentó agredir al empresario Ricardo Alaio, en medio de una discusión sobre la supuesta demora en una obra de albañilería que debía realizarse en el local.

En sus escritos de apelación, los demandados buscaron desacreditar el relato del único testigo y también el informe realizado por Sanidad

Policial, apelando al argumento de que este último no fue tenido en cuenta por el juez que sustanció la causa en el fuero penal donde Alaio fue sobreseído durante la etapa de instrucción por considerar que no existían elementos para condenar a los denunciados.

*"...Efectuada una adecuada valoración de los elementos de prueba precedentes, a la luz de la sana crítica racional, estoy en condiciones de señalar que si bien el testigo Galarza no expuso con amplitud lo atestiguado al momento del hecho, de su declaración se extrae un indicio corroborante que, aunado a otros, permiten inducir la autoría del hecho en relación a la parte demandada..."*, señalan las camaristas en un tramo de los fundamentos de la sentencia.

*"...La circunstancia que el Sr. Galarza no haya declarado en sede penal no quita fuerza a su declaración, puesto que el deponente no ocultó que luego de haber presenciado la agresión al demandante, se retiró del lugar..."*, rebatieron las camaristas el escrito de apelación.

Con respecto al informe de Sanidad Policial, las camaristas coincidieron con los apelantes en que *"... (...) solo constata que el señor Fredes se encontraba lesionado al momento del examen"...*, pero advirtieron que *" (...) si a ello agregamos que fue revisado unas horas después de ocurrida la discusión con los demandados (sobre cuya existencia nadie se opuso), y es concordante con lo declarado por el testigo Galarza (que el Sr. Fredes fue golpeado en el local comercial), se obtiene la convicción necesaria para un pronunciamiento de existencia del hecho lesivo y autoría en cabeza de los demandados"*.





NUEVA PREMEZCLA

# BIZCOCHUELO de CHOCOLATE

TORTAS HUMEDAS Y DELICIOSAS.

Ideal para realizar tortas y postres semifríos.

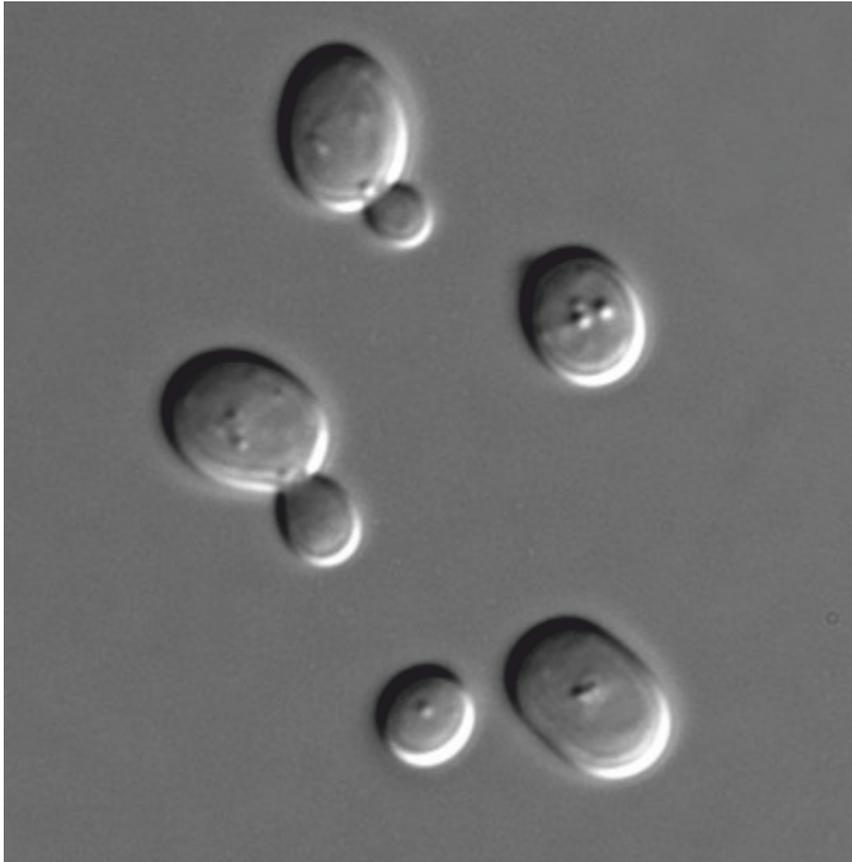


/Calsa Escuela de Panaderia  
Encontrá más recetas en [www.calsa.com.ar/profesionales](http://www.calsa.com.ar/profesionales)



# Una proteína de la levadura del pan muestra potencial contra células de leucemia

Una enzima detectada en levaduras de la especie *Saccharomyces cerevisiae* –también conocida como levadura del pan– exhibió potencial para eliminar selectivamente células de leucemia linfocítica aguda (LLA) en pruebas *in vitro*.



La LLA, caracterizada por alteraciones malignas en las células madre que dan origen a los componentes de la sangre existentes en la médula ósea, es el tipo de cáncer más común durante la infancia.

Investigadores de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas de la Universidad de São Paulo (FCF-USP) y del Instituto de Biociencias de la Universidade Estadual Paulista, campus del Litoral Paulista (IB-CLP-Unesp), en Brasil, describieron los resultados de esta investigación, realizada con

el apoyo de la FAPESP, en un artículo publicado en la revista *Scientific Reports*.

“En este trabajo efectuamos la caracterización de la enzima L-asparaginasa de *S. cerevisiae*. Los resultados indican que esta proteína es capaz de aniquilar eficientemente a las células leucémicas, con baja citotoxicidad sobre las células sanas”, dijo Gisele Monteiro, docente de la FCF-USP y coordinadora del estudio publicado.

Tal como explicó la investigadora, en

determinadas neoplasias, entre ellas la LLA, las células tumorales exhiben una deficiencia en la producción de una enzima llamada asparagina sintetasa. Como resultado de ello, no son capaces de sintetizar un aminoácido llamado asparagina.

“Este tipo de células depende de fuentes extracelulares de asparagina, un aminoácido fundamental para la síntesis de proteínas y, por ende, de ADN y de ARN. Por lo tanto, resulta esencial para la división celular.

Pero la enzima asparaginasa depleta ese aminoácido del medio extracelular, convirtiéndolo en aspartato y amoníaco. En pacientes con LLA, esto resulta en una merma acentuada de los niveles séricos de asparagina, lo que compromete la síntesis de proteínas en las células malignas e induce la apoptosis [una especie de suicidio celular]”, explicó Monteiro.

“Nuestro objetivo en este proyecto no consistió únicamente en producir la enzima, sino también en buscar en microorganismos una nueva fuente de este fármaco, apuntando a su aplicación también en los casos en los cuales los

pacientes desarrollen resistencia a la enzima bacteriana”, comentó De Oliveira.

Según Iris Munhoz Costa, primera autora del estudio, como la levadura es un organismo eucariota (sus células tienen un núcleo bien definido donde se almacena el material genético), se asemeja más al organismo humano que las bacterias. Por este motivo, se cree que la L-asparaginasa induce una respuesta inmunitaria más blanda que las enzimas bacterianas.

Se clonó entonces el gen de la L-asparaginasa y, mediante ingeniería genética, los investigadores lograron hacer que la bacteria E. coli expresara a la enzima hallada originalmente en la levadura

en grandes cantidades. “Logramos obtener la proteína recombinante y realizamos estudios para caracterizar su estructura secundaria e identificar regiones

importantes de la enzima: los sitios catalíticos. Luego analizamos su eficacia in vitro”, dijo Munhoz Costa.

El próximo paso del grupo consistirá en realizar nuevas pruebas in vitro con distintos tipos de células a los efectos de evaluar la respuesta inmunitaria y la toxicidad. En caso de que los resultados



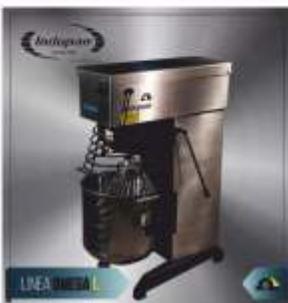
sean positivos, podrá avanzarse con los primeros tests en animales. El grupo estudia también posibles modificaciones que podrían efectuarse en la estructura de la molécula para aumentar la actividad antitumoral y expandir la vida media de la enzima en el organismo.



# SERGIO ROLANDO KALINIUK

(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605\*3378  
sergioindupan@yahoo.com.ar

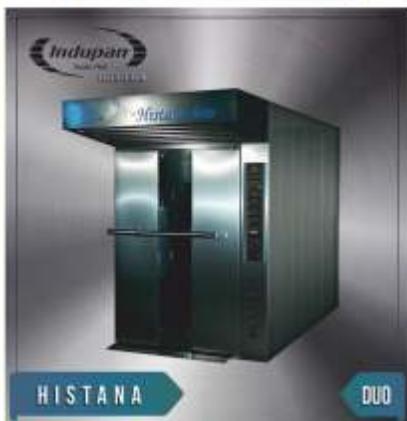
## HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



REPRESENTANTE DIRECTO

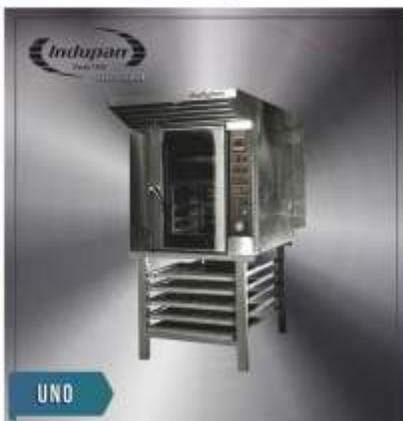
# INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES

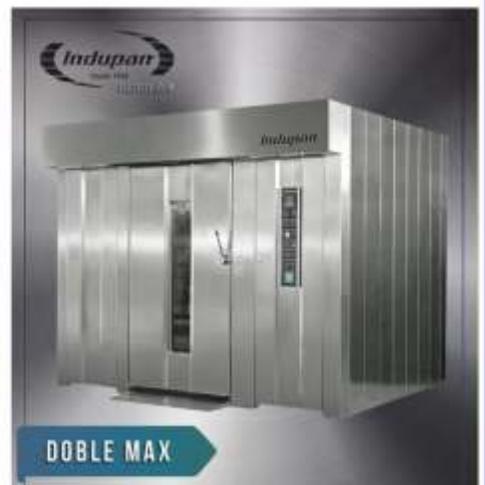


HISTANA

DUO



UNO



DOBLE MAX

# La guerra de Maduro contra las panaderías

## El gobierno multa y cierra establecimientos en Caracas para acabar con las interminables colas



Son las 12 de la mañana del 15 de marzo del 2017. William Contreras llega a la panadería Mayer acompañado de al menos 20 militares. Con él también caminan seis funcionarios públicos y un grupo de periodistas de medios oficiales que hace fotos y videos de Contreras entrevistando a los clientes en la entrada del local:

- ¿A cuánto compra usted el pan?
- A veces a 500 bolívares (878 Pesos Argentinos)
- Doña, dígame usted ¿siempre hay estas colas?
- Sí, sí... cada día a las 5 de la mañana más de 300 familias venimos a hacer cola a esta panadería para poder comprar una barra de pan.
- Vamos a ocupar (expropiar) ya esta panadería.

Así Williams Contreras sentenció el destino de aquel negocio. Contreras es el Superintendente Nacional para la Defensa de los Derechos Socioeconómicos (Sundde), el organismo público al que Nicolás Maduro delegó el Plan 700, que tiene como objetivo fiscalizar todas las panaderías del oeste de Caracas. “La van

a pagar, yo se los juro. Los responsables de la guerra del pan la van a pagar y después no vayan a decir que es una persecución política”, advirtió Maduro en su programa televisivo.

Desde el pasado 14 de marzo, alrededor de 50 fiscales del Sundee y 200 militares de las Fuerzas Armadas ponen en práctica un operativo permanente y aleatorio en las más de 700 panaderías del centro de Caracas. Hasta el 15 de abril, el balance es de 245 multas, cuatro locales expropiados durante los próximos tres meses y cuatro panaderos con expedientes judiciales pendientes. Los comerciantes de la zona aseguran que estos operativos han disminuido por las continuas protestas que se reportan en la ciudad desde principios de abril.

“Una de las cosas que nos ha exigido el Presidente Nicolás Maduro, es que se haga justicia y no puede haber justicia si permitimos la impunidad. Así que panadero que no cumpla las normas será multado, irá a la cárcel o será expulsado de su negocio” amenazó Contreras al salir de la panadería Mayer.

## Inauguraron las oficinas de la obra social del personal de panaderos

El Sindicato de Obreros Panaderos Regional Oeste inauguró la sede de la obra social del Personal de Panaderos (OSPEP), que funcionará en Alvear 79. Representantes de filiales de varios distritos se hicieron presentes en el acto, donde estuvo el secretario nacional de la Federación de Panaderos, Abel Norberto Frutos.



Vale destacar que los afiliados de Chivilcoy dependen de la cabecera seccional que es Bragado.

En primer lugar se hizo la bendición de las oficinas, a cargo del padre Manolo de la Parroquia San Pedro y posteriormente, el corte de cinta a cargo de los dirigentes nacionales y provinciales.

Frutos, que además es presidente de OSPEP, expresó que con esta inauguración

“cumplimos un compromiso con la apertura de estas oficinas, que será la referencia de los trabajadores panaderos de la ciudad, por eso los invitamos para que se acerquen para plantear sus inquietudes y se les dará las respuestas necesarias”.

El dirigente afirmó que es una

preocupación el precio de la harina para la elaboración del pan, que muchas veces es trasladada a los consumidores”.

“De todas maneras necesitamos, a corto plazo, volver a discutir paritarias ya que el salario no nos alcanza. Nosotros también hemos perdido poder adquisitivo, si bien hoy la inflación parece más controlada, de todas maneras el sueldo se ha deteriorado. Lo que ayer se compraba con 200 pesos, hoy no alcanza”, concluyó.

**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)

# Quién es Dominique Ansel, el mejor pastelero del mundo

---

El repostero es conocido como el creador del Cronut, el "hijo" de un croissant y un donut; fue premiado como el mejor en lo suyo en la 15a edición del The World's 50 Best Restaurants 2017



**D**ominique Ansel tiene una verdadera pasión por el chocolate. "Nunca es bastante", comenta mientras controla de reojo la actividad en la pastelería que luce su nombre en el West Village de Nueva York. El local tiene tres cocinas y un espacio reservado a degustaciones. Ahí preparan también la masa del Cronut, el hijo de un croissant y un donut que venden en la concurrida tienda en SoHo.

El chef parisino recibió a EL PAÍS recién llegado de Tokio, donde acaba de inaugurar su segundo local. "Me encanta Japón", señala, "por su simpleza y autenticidad". Tiene otro más en Londres. Antes pasó por Melbourne, Australia, donde fue reconocido como el mejor pastelero del mundo la misma noche en la

que el Eleven Madison Park de Daniel Humm se alzaba con el cetro al mejor restaurante, y donde Tegui entró entre los 50 mejores restaurantes del planeta.

La crítica neoyorquina ya le comparaba mucho antes con Willy Wonka. Se ríe cuando se le recuerda. "He visto todas las versiones de la película varias veces", cuenta, "me encanta". El reconocimiento que le hacen sus pares en la industria de la alta cocina, dice en un tono más serio, "es real". Aunque admite que ese mundo de fantasía está muy conectado a lo que hace todos los días, incluso a su vida.

Como Charlie, el niño que encuentra el billete de oro para visitar la fábrica de Wonka, el chef francés se crió en una familia humilde. No comió muchos dulces

de pequeño. "Eran un premio. Así que cuando los comía era un momento muy especial, un privilegio", recuerda. Ahora, añade, "ya no es algo excepcional". Es precisamente esa conexión con la niñez lo que deja poco margen a los chefs pasteleros.

"Los dulces están muy relacionados con los recuerdos", explica. Pone como ejemplo algo tan simple como un tocino de cielo. "Sabes que te gusta así y por eso no quieres algo diferente". Lo mismo pasa con el pain au chocolat. Ansel, sin embargo, asegura que siempre hay margen para innovar. Es lo que ha hecho con el kouign-amann. Su versión de la tarta bretona es el dulce más vendido.

La gente sin embargo, tiene una mentalidad cada vez más abierta. "Se está perdiendo el miedo a probar otras cosas", afirma. Es lo que explica que el Cronut se hiciera viral. La curiosidad por probarlo provocó toda un peregrinación que dura ya

cuatro años hacia el SoHo. Es fácil encontrar a medio centenar de personas haciendo cola antes de que la pastelería abra sus puertas a las ocho de la mañana.



El tiempo, explica, es un ingrediente más como el azúcar y la mantequilla. Se necesitan tres días para hacer el Cronut. Para el almuerzo ya no queda ni rastro de este dulce híbrido.

Ansel tuvo claro desde el primer momento que no quería que el éxito de un único producto acabara comiendo su creatividad. "Es como si fuera un cantante apuesta todo a una única canción", valora.

Aunque la comida viral es algo que tratan de evitar los chefs, el éxito repentino es sinónimo también de fama y fortuna. Le llueven ofertas para abrir pastelerías en Europa, Latinoamérica y Asia. "Me han propuesto incluso producir en masa el Cronut para distribuirlo por todo el mundo", comenta, "las he rechazado todas". Su próximo objetivo está en Los Ángeles, donde en otoño estrena restaurante.

**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



# humor

## CHISTES CORTOS



### CAPERUCITA ROJA, SEGUNDO FINAL

Caperucita Roja fue a visitar a su abuelita sin saber que el lobo ya había dado buena cuenta de ella...

- Abuelita, qué ojos tan grandes tienes.
- Es para verte mejor.

Nuevamente, Caperucita mira a su abuelita y dice:

- Abuelita, qué orejas tan grandes tienes.
- Es para escucharte mejor.

Caperucita vuelve a insistir:

- Abuelita, qué nariz tan grande tienes.
- Es para olerte mejor.

Caperucita vuelve a la carga:

- Abuelita, qué boca tan grande tienes.
- ¿A qué viniste?, ¿a visitarme o a criticarme?

### FAMILIA DE MOSQUITOS

Le dice el mosquito hijo a su madre:

- Mamá, mamá, ¿por qué tenemos que visitar cada viernes esta horrible mancha en la pared?
- ¡Niño!, ¡más respeto a la memoria de tu padre!



## PONER AL MARIDO COMO UN TORO

Una mujer desesperada le pide al Doctor:

- Ayúdeme por favor... necesito algo que ponga a mi marido como un toro.

El Doctor le dice:

- ¡Bueno acuéstese en la camilla que vamos a empezar por los cuernos!

## DECIME ALGO...

- Amor, decime algo dulce...
- Caramelos...
- No, algo lindo.
- Cachorritos...
- NO, decime algo sexy.
- La vecina...

## DOS AMIGOS:

- Las mujeres desean una pareja que les haga reír y que además las proteja.
- ¿Algo así como un payaso ninja?

## PRESERVATIVOS OLÍMPICOS

Un hombre de compras descubre una nueva marca de preservativos "Preservativos Olímpicos".

Impresionado compra una caja. Al llegar a casa, le anuncia a su mujer la nueva adquisición....

- ¿Preservativos Olímpicos? (dice ella) ¿Y qué tienen de especial?

- Vienen en tres colores (contesta él) Oro, Plata y Bronce.

- Y ¿Qué color te vas a poner esta noche?

- Oro, por supuesto (responde el marido todo orgulloso).

- Y ¿Por qué no usas el de Plata? Estaría bien que alguna vez terminaras segundo.

¿En qué se parece un cajero a un hombre?



Si no tienen dinero no sirven para nada

MANERAS DE INVOCAR AL DIABLO:

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

www.ondarisas.com



## Los panaderos insisten... él todavía duda...

En la reunión del Viernes 11 de agosto -en la tuvimos el placer de estar presentes- los panaderos que integran el C.I.P.U. Matanza Sur, levantaron sus manos (momento captado por nuestra cámara) apoyando la

moción para que José Hernández sea candidato a presidente presentando lista en las próximas elecciones a realizarse en el CIP de La Matanza.

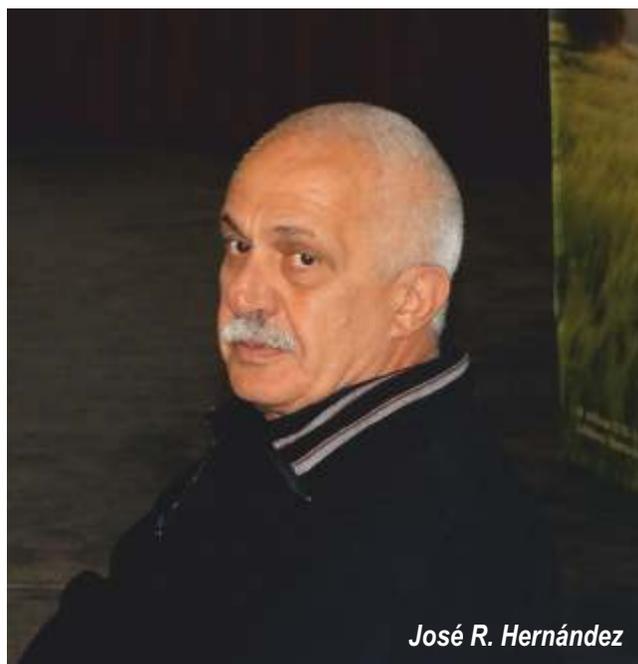


## CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Si bien todavía en San Justo no informaron la fecha de las elecciones se sabe que son inminentes y que, hasta el momento, habría una lista encabezada por Adamo y otra por Majori. Con respecto a esta última escuchamos versiones de que los “los muchachos me lo piden”... *pero seguimos sin encontrar a “los muchachos”*.

La posible candidatura de José Hernández abre un frente muy complicado para los otros competidores ya que la trayectoria de José es “intachable” y su poder de convocatoria es muy importante.

Como todos los lectores saben el C.I.P.U. Matanza Sur es independiente de San Justo y, a pesar de las trabas que sufrieron estos años, es la única institución que continúa trabajando para los panaderos sin apoyo económico de ningún tipo y -aún así- es reconocida por la actual Intendente de La Matanza Verónica Magario, por el sindicato y por las autoridades del Ministerio de Trabajo. Sin lugar a dudas un logro que demuestra que se puede trabajar para y por los panaderos.



José R. Hernández

Volviendo al tema de las elecciones es bueno resaltar que, en una charla con José, fue muy cauto diciendo: “...*agradezco enormemente el apoyo de mis colegas pero La Matanza no solo es Catán, V. del Pino, 22 de Enero, Castillo, etc., nuestro distrito es muy grande y necesitamos el apoyo de otras zonas para poder armar una lista plural y que realmente represente a todos*”

(Continúa en la página siguiente)

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

Administración Integral en la  
 Contabilidad e Impuestos  
 de su Establecimiento

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

**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
- Chocolates
- Confituras
- Regalos
- Tortas
- Masas
- Cupcakes
- Alfajores
- Facturas
- Sandwiches
- Pan dulces
- Bolsas

conoce todos los productos en:  
**www.envaterm.com**

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

# MATANZA SUR

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

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

*los panaderos de La Matanza. No queremos repetir los errores de quienes nos dirigen actualmente...”*

*Y agregó: “...Nosotros, como institución, demostramos que se puede trabajar logrando mejorar la situación de nuestros colegas. Ser presidente de La Matanza sería un gran honor para mí, pero todavía no tengo decidido presentarme. No obstante soy consciente de que hace falta un cambio, pero un cambio verdadero. Necesitamos una nueva comisión que nos dirija que esté formado en un ciento por ciento por panaderos que no estén ‘contaminados’ por la vieja dirigencia. Necesitamos nuevas propuestas pero que sean mejoradoras y las otras listas no representan ningún cambio, son más de lo mismo lamentablemente...”*

En el C.I.P.U. pudimos hablar con otros panaderos y todos coinciden en los mismos conceptos, algunos dicen que en San Justo no tienen representatividad real, que en las reuniones de los Jueves juntan muy pocas personas (lo que demuestra lo dicho

anteriormente), otros dicen que algunos dirigentes actuales se dedican a vender pan por debajo del costo, que las peleas internas desgastaron el centro, que Majori está más preocupado por la Federación que por Matanza, que los panaderos están completamente desinformados y un sin fin de quejas que necesitaríamos todas las páginas de nuestra revista para detallar.

En fin, con la proximidad de las elecciones, todos los panaderos tendrán derecho a elegir quienes los representes... esperamos que sea así. Las elecciones deben ser un acto transparente donde solo voten quienes están en condiciones de hacerlo, quienes tengan sus cuotas al día y en el acto no deberían dejar entrar a quién no sea panadero. Sería una vergüenza que se repitan los hechos de las votaciones anteriores donde el salón estuvo colmado de policías y de personas que no tenían nada que ver con el gremio.

Los panaderos de La Matanza necesitan un cambio, esperamos que esta vez sea realidad.





## NUEVOS CURSOS



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

Desde 1925

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

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1624 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)

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS

# MATANZA SUR

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

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





# ELECCIONES



**Servicio Técnico de Hornos Rotativos**

**JULIO LEAL**



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



## **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

# **INFORMAMOS**

### **EL REGRESO DE NUESTRO PRESIDENTE.**

Si bien nunca dejó de participar activamente ya que, aún estando

operado, siempre estuvo al tanto de lo que sucedía, después de la última y exitosa operación, nuestro presidente Miguel Spaziante se reincorporó a su actividad diaria.



**EXPO LOMAS 2017.** Participaremos este años siempre y cuando apoyen los miembros del CIP.

**OPERATIVOS.** Continuamos realizando denuncias en el Municipio sobre los

establecimientos clandestinos que detectamos en nuestra zona así como el pan extra muro que entra en nuestra zona y que no respeta las normas de transporte. A todos ellos se procede a decomisar la mercadería y remitirla a Bromatología.ñ

## EN 5 DÍAS ROBARON DOS VECES UNA PANADERÍA A UNA CUADRA DEL MINISTERIO DE SEGURIDAD

*La primera ocasión se registró el pasado jueves 20 de julio cuando solo alcanzaron a hacerse del dinero que se encontraba en la caja registradora y no llegaron a llevarse la balanza.*

El local panaderil que está ubicado en 4 de Enero y Primera Junta fue víctima nuevamente del accionar de los ladrones. Así lo constató la empleada al momento de abrir el local en horas de la mañana de este martes. Grande fue su sorpresa cuando al llegar se encontró con la puerta abierta y con elementos faltantes.



Esta es la segunda vez en cinco días que los delincuentes hacen de las suyas en esta panadería. La primera ocasión se registró el pasado jueves 20 de julio cuando solo alcanzaron a hacerse del dinero que se encontraba en la caja registradora y no llegaron a llevarse la balanza.

En esta nueva oportunidad los visitantes pudieron terminar su tarea y además de robar la recaudación también se alzaron con la balanza.

El comercio está ubicado a menos de 100 metros de la sede del Ministerio de Seguridad por lo cual la empleada remarcó que es una zona con mucho movimiento peatonal y vehicular.



# 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>





## Rumbo a París: comienzan los entrenamientos para el Master Mundial de la Panadería

*Los profesionales argentinos empiezan las intensas jornadas de práctica para representar a nuestro país en la competencia internacional que se realizará el próximo año en París. Sergio González y Gastón Miño siguen buscando su mejor versión para hacerse del codiciado título de “World Master Baker 2018”. En esta primera etapa, los entrenamientos se realizarán los días 7 y 8 de agosto en el Baking Center™ Lesaffre.*



De cara al Máster de la Panadería Mundial y bajo la Dirección Técnica de Sergio González, comienza los entrenamientos para la competencia. Gastón Miño, con su habilidad y gambetas será el encargado de plasmar en la cancha la estrategia cuidadosamente diseñada por su DT que tiene gran experiencia en estas competencias

La dupla profesional se reencuentra luego de la **Copa Louis Lesaffre**, el mundial de la panadería por equipos, en donde Sergio González y Gastón Miño fueron el DT y el Capitán de la Selección nacional respectivamente.

Conformando un verdadero equipo, los representantes argentinos competirán en la categoría Pan Gourmet. Para ello, deberán elaborar las distintas recetas y piezas que presentarán en la competencia, al mismo tiempo que ponen en práctica la coordinación, el cumplimiento de horarios y la utilización de determinados

productos que se ajustan a un riguroso reglamento, propio de una competición de estas características.

Por tal motivo, el **Baking Center™** de la empresa **Lesaffre**, productora de levadura de las marcas **LEVEX, LEVINA** y **LEVASAF**, ha sido el lugar seleccionado para la preparación del equipo argentino. Allí contarán con equipamiento de última tecnología y un equipo de excelencia para asistir a los competidores. **Lesaffre**, es uno de los principales elaboradores de levadura para panificación de la Argentina, que además brindará a los representantes argentinos todos los insumos



necesarios para los entrenamientos y competencia.

**World Master Baker.** El Master de la Panadería se desarrollará en París, entre el 3 y el 6 de febrero de 2018, como parte de

Europain. Los candidatos participarán en tres disciplinas distintas según su especialidad: Pan Gourmet; Elaboración de pan nutritivo y Elaboración de pan artístico. En total, 18 candidatos competirán por el título en su

# Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería, Pastelería y Gastronomía



COMPLEMENTOS



Te invitamos a conocer nuestro **SHOWROOM**

📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires  
☎ Tel: (011) 4624-2955 / 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)



especialidad. Esta competencia de la Panadería mundial fue lanzada por primera vez en 2010, como un concurso global, parte de un ciclo de cuatro años de competencias internacionales: **Copa Louis Lesaffre** - Coupe del Mundo de la Boulangerie -Master de la Panadería.

Sergio González, con más de 30 años de experiencia en la panadería, es el coach del equipo argentino seleccionado para el Master Mundial de la Panadería, que se desarrollará en París en febrero de 2018. Con una vasta trayectoria González es el único latinoamericano distinguido con la medalla EBI del Club Élite de la Boulangerie Internacional, convirtiéndolo en uno de los 20 selectos miembros. Su experiencia internacional en competencias de esta índole se remonta al año 2004 como integrante de la Selección Nacional

Argentina de Panaderos que compitió en la **Copa Louis Lesaffre**. Fue capitán de la Selección Nacional de Panaderos que compitió internacionalmente en la **Copa Louis Lesaffre** en dos oportunidades 2008 y 2010 y coach de la Selección en el año 2015. En el año 2016 fue convocado como jurado de la **Copa del Mundo de la Boulangerie**, único argentino que llegó a este reconocimiento. Sergio González es el “embajador” de los productos del **Grupo Lesaffre** y participa en numerosas actividades, charlas y demostraciones sobre sus productos.

Gastón Miño con más de 15 años de experiencia en la gastronomía, el panadero



argentino competirá en la especialidad de Pan Gourmet del Máster Mundial de la Panadería. Miño fue seleccionado para esta competencia individual en virtud de las puntuaciones obtenidas en su participación en la **Copa Louis Lesaffre** realizada en el año 2015, en esa oportunidad Miño fue el capitán de la Selección Argentina de Panaderos.

**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.

**Mendoza, San Rafael.**

## **ELABORAN PAN ARTESANAL COMO EN UNA PANADERÍA PROFESIONAL**

***Un panadero sanrafaelino donó varias máquinas industriales al centro de educación de adultos (Cebja) 3-245, del barrio El Molino, porque supo del interés de aprender dicho oficio por parte de los estudiantes.***



Los deseos de aprender y superarse, junto al altruismo de un sanrafaelino, se conjugaron para que un grupo de jóvenes estudiantes de un Cebja (Centros de Educación Básica de Jóvenes y Adultos) encuentren en la institución la posibilidad de conocer un oficio y abrir así una alternativa laboral.

Es que a la propuesta del taller de panificación del Cebja N° 3-245 “Juan Pi”, ubicado en la calle Federico Cantoni al 151 del barrio El Molino, San Rafael, se sumó la generosidad de Hugo Medaura, un panadero que conoció la escuela, decidió darles una mano y donó varias máquinas para que los chicos realicen panificación y repostería.

A partir de esta iniciativa, y con la colaboración constante de Medaura, los docentes de la escuela decidieron iniciar gestiones ante las autoridades escolares para que los estudiantes puedan obtener una salida laboral calificada.

Dos meses después de la primera visita a la escuela, Hugo volvió con un

regalo: una batidora, un horno industrial y una sobadora. Estos implementos permitirán facilitar el proceso de enseñanza y aprendizaje de las chicas que asisten al taller, que este año está integrado por más de diez jóvenes mujeres que a veces concurren a clases incluso con sus pequeños hijos, porque no tienen con quién dejarlos.

“El horno ya lo tenía y compré la sobadora para la escuela, mientras que la batidora es el aporte de Germán Caristía, que es de Mendoza”, contó Hugo.

Además, junto a su compañera Laura, en forma permanente entregan ingredientes básicos para esta tarea, como harina, para colaborar en “darles a los chicos la oportunidad que otros no pueden tener”.

Y propusieron también que aquellos egresados que demuestren compromiso, responsabilidad y dedicación al aprender el oficio puedan ser empleados en alguno de los dos locales de Hugo o de varios de sus colegas que aceptaron el compromiso.

# PROYECTAN CREAR UNA FÁBRICA DE HARINA LIBRE DE GLUTEN EN POSADAS

---

**La Cooperativa de Trabajo “La Casa del Celíaco”, que funciona en Posadas, lleva adelante un proyecto para industrializar la producción de harina libre de gluten de trigo, de avena, de cebada o de centeno (TACC).**

Se trata de una visión que desde el año 2008 intenta volver realidad Verónica Pucheta quien en una oportunidad comenzó con la creación de su propia mezcla para la elaboración de panificados aptos para celíacos.

“Desde que empezamos con La Casa del Celíaco en el 2005 venimos formulando la producción a nivel industrial de productos de panadería, pastelera, pastas y rotisería”, contó la emprendedora.

Cabe aclarar que su trabajo sin embargo inició cuando su hija fue diagnosticada con esta enfermedad cuando apenas tenía catorce meses de edad y ante las dificultades que tenían a la hora de conseguir alimentos sin gluten en la ciudad.

“En el 2008 dependíamos de los insumos que provenían de Buenos Aires para la elaboración de nuestros panificados, por el contexto de aquel entonces en el país y en conflicto que había entre el

Gobierno y el campo, sufrimos el desabastecimiento durante tres meses. Nuestro insumo básico era la harina pre mezcla. Ante esta situación, comenzamos nuestros ensayos en cocina de la panificadora e investigamos la posibilidad de formular para tener nuestra propia harina”, contó Verónica.

En este sentido destacó que gracias a esta búsqueda implacable, hoy en día solo el 10% de la harina que elaboran depende de insumos de otras provincias.

“Esta harina propia comenzó a ser panificable, y para el 2010 ya contábamos con un molino de arroz semi industrial, hacíamos la propia molienda de arroz y hacíamos la mezcla con los otros almidones, y desde ahí se sentaron las bases y el sueño de trabajar con el primer molino sin TACC en la provincia de Misiones”, señaló Pucheta. A lo que agregó: “Estoy convencida que este proyecto va a generar un gran

desarrollo local, tanto en mano de obra como en la comunidad celíaca”.

## Financiación

El proyecto para la industrialización de la molienda de harina sin gluten está en plena etapa desarrollo.

Ya en el año 2012 la Cooperativa de la Casa del Celíaco recibió un subsidio del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación para poner en marcha la iniciativa. Posteriormente, en el 2014 accedieron al apoyo del Ministerio de Industria de la Nación el cual fue destinado a renovar las maquinarias y los hornos de la panadería.

“Para poner en funcionamiento estas maquinarias necesitamos de una nueva infraestructura edilicia. Actualmente estamos mínimamente abasteciendo la demanda propia de harina porque todavía hacemos las mezclas de forma artesanal. Es decir, que por más que el molino que tenemos es semi industrial, tenemos que mezclar manualmente. Las nuevas máquinas que tenemos adquiridas están todavía a retirar ya que llevan su tiempo de fabricación y ensamblaje”, detalló Pucheta.

El anhelo de la fábrica propia tomó fuerza cuando el año pasado recibieron otro aportes no reembolsable (ANR) a través del Fondo Tecnológico Argentino (Fontar) del Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación, el cual esperan les permitirá avanzar el la

construcción de la nueva fábrica que les permita producir a gran escala.

“Queremos cumplir el sueño de autoabastecer nos con la harina propia y a su vez abastecer al

mercado local y regional. Estamos gestionando un predio a través del Parque Industrial, el Fontar va a financiar parte de la construcción, a pesar de esto tenemos que aportar un gran porcentaje por lo cual estamos haciendo la presentación de la carpeta del proyecto de negocio en el Fondo de Crédito de Misiones”, sentenció Pucheta.

Indicó además que una vez que se encuentren en las nuevas instalaciones buscarán ir escalando a nivel industrial en otros productos - que actualmente venden en su local ubicado en la calle Ayacucho 1406- como el pan lactal, las pastas y las chinas de queso. “Pensamos tener un precio accesible de venta, además abastecer un mercado local y al mayorista porque recibimos comentarios de que en ocasiones no consiguen los productos en los supermercados. La demanda es mucha, tenemos pedidos de dietéticas y además vendemos a personas que vienen de Paraguay”, destacó Pucheta.



# Condenan el dueño y a la encargada de una panadería por explotar a empleados

*El dueño y la encargada de una panadería de Alicante han sido condenados a sendas penas de tres meses de cárcel y multas de 270 de euros por explotar a varios empleados, algunos de ellos inmigrantes irregulares, a los que no tenían dados de alta en la Seguridad Social.*

Además, les pagaban un sueldo inferior al salario mínimo interprofesional y los trabajadores carecían de días de descanso, según la sentencia a la que ha tenido acceso Efe.

La resolución judicial suspende la ejecución de esas condenas a los procesados, lo que evita su entrada en prisión, siempre y cuando no vuelvan a delinquir en el plazo de dos años.

La vista oral por esta causa se celebró el pasado mes de junio en el Juzgado de lo Penal 6 de Alicante y concluyó con un acuerdo entre la fiscalía y las defensas, después de que los procesados se declararan culpables de un delito contra el derecho de los trabajadores.

El ministerio público solicitaba inicialmente para ellos sendas condenas de 15 meses de cárcel y multas de 2.160 euros, pero rebajó sus pretensiones al admitir que el juzgado les aplicara atenuantes de dilaciones

indebidas por el retraso en la tramitación del proceso.

Los hechos ocurrieron entre 2011 y 2012, cuando el dueño y la encargada de la panadería emplearon a varias personas que atravesaban una situación de precariedad económica para aprovecharse de ellos y obtener así "un mayor lucro económico", según recoge la resolución, que ha sido declarada firme.

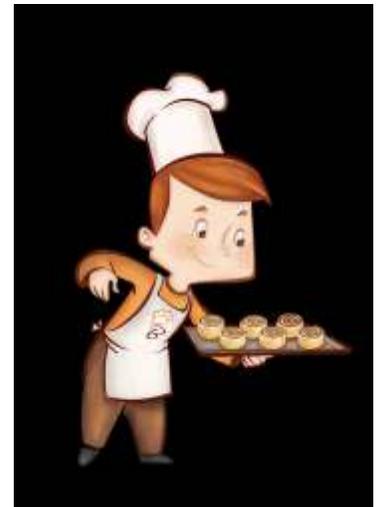
Algunos de esos empleados eran españoles en paro y otros, extranjeros que carecían de documentación para residir y trabajar legalmente en España, pero todos ellos fueron privados por igual de sus derechos sociales y laborales.

Los afectados no tenían contrato ni estaban dados de alta en la Seguridad Social y cobraban un sueldo inferior al salario mínimo interprofesional pese a trabajar más horas de las debidas y carecer de días de descanso.

En mayo de 2012, como

sabían que algunos de sus empleados los habían denunciado y "temerosos de las consecuencias" que podían derivarse de la visita que habían cursado inspectores de Trabajo a la panadería, ubicada en la calle Pintor Melchor Aracil de Alicante, los acusados acudieron a su gestoría habitual para regularizar esas "anomalías".

Aunque firmaron varios contratos y dieron de alta a algunas de las víctimas, la Inspección de Trabajo de Alicante determinó en un informe fechado en noviembre de ese mismo año que se habían vulnerado los derechos de, al menos, ocho trabajadores.



## SINDICATO DE PANADEROS DE LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ REPUDIA LA PRECARIZACIÓN LABORAL

*El Secretario General del Sindicato de Panaderos, Roberto León, explicó la situación del trabajador panadero.*



*"...En la zona norte, por la caída de la obra pública y petróleo, hemos tenido una pérdida de 30% de personal dentro de las panaderías, en cuanto a la zona centro y sur se mantiene la cantidad de empleados del sector*

*gracias a un esfuerzo del sector empresarial por mantener al personal a pesar de la caída de la producción..."* indicó León.

En tanto, en la ciudad capital, no ha mermado el trabajo *"...pero si notamos que los sueldos muy bajos en comparación con la producción..."*

En este sentido especificó que alguien que se encuentra en atención al público en una panadería debería estar cobrando \$13.000 pesos y un maestro panadero \$14.500 sin antigüedad. *"...hemos tenido varias peleas con empresarios de acá que no están pagando la zona desfavorable (20%). También una escala homologada en 2016 y hay panaderías que no están pagando el retroactivo..."*.

Además, acerca de las condiciones laborales León señaló que empresas de renombre en nuestra localidad incumplen con el pago en blanco de sus empleados, agregando que existieron denuncias que dieron con trabajo esclavo infantil en una de ellas. Sin embargo, la empresa *"...le paga a los empleados con recibo de sueldo de 6 mil pesos y el resto en negro..."* y en comparación con aquel comercio que a sus empleados realiza el pago de 15.000 pesos en blanco, se ahorra alrededor de 250.000 pesos, *"...por eso una multa de 20 o 30 mil pesos no se le hace un problema..."*. Agregando que continuarán trabajando para regularizar las condiciones de trabajo del sector.

Asimismo, el gremialista sostuvo que *"...en Río Gallegos no hay una Cámara Empresarial de Panaderos porque hay una desleal competencia entre ellos..."*.

## **ROSARIO. EL MUNICIPIO CLAUSURÓ POR IRREGULARIDADES UNOS 200 COMERCIOS QUE VENDÍAN PAN**

**Guillermo Turrín, subsecretario de Control de Rosario, dijo que desde la Cámara de Panaderos denuncian "competencia desleal" de pequeños emprendimientos.**

En lo que va del año, el municipio clausuró unos 200 comercios vinculados a la venta de panificación en distintos puntos de la ciudad, por irregularidades que van desde certificado de habilitación vencido hasta falta de permiso oficial para desarrollar la actividad.

El funcionario se hizo eco de la denuncia de la Asociación de Industriales Panaderos de Rosario, que denunciaron una "competencia desleal" de estos comercios. Explicó que la denuncia de la cámara de panaderos involucraba a 15 locales y que se hicieron clausuras en distintas zonas de la ciudad, como Derqui al 4000, San Luis al 4600 y Eva Perón al 6100, entre otros.

"Estamos sufriendo una crisis económica que nos afecta a todos, pero no hemos encontrado ningún establecimiento a gran escala que pueda mover el amperímetro en cuanto a la ventas", evaluó Turrín. Y en este sentido, explicó que en lo que va del año se hicieron unas 17 mil inspecciones y se procedió a la clausura de unos 750 comercios, 200 de los cuáles estaban vinculados al rubro de venta de productos de panificación.

Certificado vencido, sin habilitación y faltas menores fueron las irregularidades encontradas en estos locales. Algunos de ellos ya regularizaron su situación.

"En algunos casos -describió Turrín- eran casas de familia donde no hemos detectado actividad comercial. Pero seguimos trabajando en función de lo que son nuestras competencias, intentado que todo el mundo esté conforme a la norma".

# TRAS LOS RECLAMOS, CLAUSURAN PANADERÍAS CLANDESTINAS

*La municipalidad de General Pueyrredon clausuró dos panaderías, una de ellas por no contar con las condiciones higiénicas de seguridad ni administrativas correspondientes, además de comercializar panificado dentro del rubro mayorista cuando el comercio no se encuentra habilitado para tal fin.*



A fines de julio, con Sucar Grau y el secretario de Gobierno Alejandro Vicente a la cabeza, habían escuchado las inquietudes del sector en una reunión llevada a cabo en instalaciones municipales, pero que no trascendió por pedido de los dirigentes. "Vale aclarar que esta administración municipal busca que la actividad ilegal no perjudique a quienes cumplen con sus obligaciones", se destacó desde el Ejecutivo local.

"La venta ilegal de pan, o de lo que sea, es algo que

preocupa al municipio. Tenemos órdenes expresas del intendente Arroyo y el secretario Vicente, de controlar con todas nuestras herramientas las actitudes ilegales que puedan perjudicar a los comercios que están en regla", expresó el subsecretario Sucar Grau.

"Ante las denuncias de panaderos en distintos medios de comunicación, nos presentamos en la feria de Luro y Salta, donde constatamos una panadería sin la habilitación correspondiente. Además

de esa clausura, en el mismo espacio se clausuraron otros siete locales por falta de habilitación y labramos cuatro actas de constatación. Dejamos en claro que cuando tengamos conocimiento de establecimientos clandestinos, nuestra obligación será asistir y labrar las actuaciones que correspondan", explicó el funcionario.

A su vez, Sucar Grau subrayó que "las puertas de Gobierno e Inspección General están abiertas" para acercar sus reclamos y que, el 27 de julio pasado, él mismo se reunió con el Centro de Panaderos de Mar del Plata. "Los atendimos, escuchamos sus inquietudes y nos ocupamos", indicó.

"Respecto a los supermercados chinos, otro tema de denuncia por parte del sector de panaderos, desde la parte operativa de

Inspección General hemos realizado una amplia actividad en distintos comercios para corroborar estas denuncias y hemos encontrado falencias, no por el pan, sino por mercadería vencidas y falta de salubridad. Nos preocupa mucho qué consume la gente y quien”, agregó el funcionario municipal.

En este sentido, inspectores del Departamento Operativo, dependiente de la Dirección Operativa en conjunto con personal de Bromatología, concurrieron a los supermercados chinos a los fines de controlar todo lo concerniente a la elaboración y venta de panificados en el marco del Código Alimentario Argentino, a los efectos de verificar la denuncia efectuada por el Centro de

Panaderos de Mar del Plata.

En este contexto, se le labró un acta de constatación a un rodado que transportaba sustancias alimenticias (pan) sin contar con la habilitación municipal en la intersección de Della Paolera y Mariani. El infraccionado, confesó que la mercadería provenía de una panadería ubicada en Talcahuano al 800 y que se dirigía hacia un minimercado de Della Paolera al 1400.

Una vez concurrido al comercio ubicado en Talcahuano al 800, se procedió a la clausura del establecimiento y se le labró el acta de constatación oportuno, por no contar con las condiciones higiénicas de seguridad ni administrativas

correspondientes, además de comercializar panificado dentro del rubro mayorista cuando el comercio no se encuentra habilitado para tal fin.

Posteriormente, se dirigieron al comercio de Della Paolera al 1400, donde no se exhibía documentación de la habilitación ni se acreditaba procedencia de productos panificados para la venta. Se procedió a la clausura transitoria y al decomiso de casi 30 kilos de pan.

En el caso de otro supermercado chino ubicado en Estrada y Carballo, si bien no vendía panificado, poseía mercadería vencida y con falta de fecha de caducidad. Se labraron las actas correspondientes y se procedió al decomiso de dichos productos.

## UNA PANADERÍA CERRÓ SUS CUATRO SUCURSALES Y DEJÓ A 15 EMPLEADOS EN LA CALLE

Se trata de la empresa panaderil "La Regional", que tenía su central en la avenida Champagnat 3302. Hay trabajadores que tienen más de 10 años de antigüedad.

“La Regional” cuenta con su planta de elaboración en la avenida Champagnat 3302 -donde también se venden productos- y sus tres sucursales de Feria Comunitaria de Fortunato de la Plaza y Heguilor, Corrientes 1681 y Feria Comunitaria de Moreno 2340.

El miércoles 26 de julio la empresa cerró los cuatro establecimientos y le negó la posibilidad de ingreso a los empleados. A los trabajadores se les adeuda el aguinaldo del primer semestre y muchos de ellos están en negro.

Hasta el momento, los responsables de la empresa no brindaron ninguna respuesta concreta a los empleados sobre el futuro laboral. "Nos dijeron que no se podía trabajar más porque la Afip les había confiscado las máquinas", contó Gabriela Cussi, quien trabaja en la firma desde hace más de 10 años.





# humor

perdi  
500  
calorías  
en 2 segundos,  
se me cayó la  
empanada

Una viejita entra corriendo a la comisaría:

- ¡Oficial! ¡Me acaba de violar un empleado público!
- Pero... ¿Cómo sabe que era un empleado público?
- Porque tuve que hacer todo yo...

TRISTE ES AMAR  
Y NO SER AMADO  
PERO MAS  
TRISTE ES ESTAR  
A DIETA EN  
MEDIO DE UN  
ASADO.



**NO ERES FEO**  
**PERO**  
DIGAMOS QUE SI FUERAS AGUA  
**NO SERÍAS POTABLE**

## ¿NO ES IRÓNICO?

- *Papá, Papá, ¿qué significa IRONÍA?*
- *Ironía es que tú seas pelirrojo como el vecino, y que sea yo el que tiene que responder tus preguntas estúpidas.*

## CONTENTO DE ALEGRÍA

- *Pepe, ¿por qué estás tan contento esta mañana?*
- *Cómo no voy a estar contento, si mi mujer me ha dicho que soy el mejor amante de todo el barrio.*

## VACACIONES EN PAREJA

- *Doctor, ¿qué puedo hacer para que este año mi mujer no se quede embarazada en vacaciones?*
- *Llévesela con usted.*

## MÁQUINA PARA IMPRESIONAR

Un hombre de unos 65 años le pregunta al entrenador en el gimnasio:

- *¿Que máquina debo usar para impresionar a una chica de 30?*
- El entrenador lo mira y dice...
- *Le recomiendo el cajero automático....*
- *¿En qué se diferencia ET de un HOMBRE?*
- *ET por lo menos intenta LLAMAR a CASA.*
- *¿Por qué hizo DIOS antes al HOMBRE que a la MUJER?*
- *Porque antes de una OBRA de ARTE se hace siempre un BOCETO.*
- *¿En qué se parecen los HOMBRES a mi PERRO?*
- *En NADA, afortunadamente para mi pobre perro.*
- *¿Qué son 2 NEURONAS en el cabeza de un HOMBRE?*
- *OKUPAS.*
- *¿En qué se parecen los HOMBRES a los ESPERMATOZOIDES?*
- *En que de tantos MILLONES sólo sirve UNO.*

- Amor sabes que es lo más lindo de vos?

- Ay no, mi vida!, qué es?

- No sé, por eso te preguntaba.

Una mujer atrapada en un ascensor con un hombre; la mujer empieza a meterle mano y dice:

- "Hazme mujer"...

El hombre se quita los pantalones y dice:

- "Planchámelos".

- *¿En qué mes los hombres hacen menos idioteces?*
- *En Febrero porque sólo tiene 28 días*
- *¿En que se parece un hombre a un cajero automático?*
- *En que si no da plata, ¡No sirve!*
- *¿Es usted tan humilde como dicen?*
- *Más.*
- *Martínez, ¡está usted despedido!*
- *¡Pero si yo no he hecho nada!*
- *Por eso, por eso.*
- *¿Qué es una losa?*
- *¡Una flol muy helmosa!*
- *¿Qué significa sorpresa?*
- *Una monja presa.*
- *Mamá, mamá, en el colegio me llaman Sopla Culo.*
- *Ay, no les hagas caso Silvano.*

**Un mail a su esposa:**

- *Querida: La policía ha hallado un cuerpo quemado, con dentadura postiza, peluca, pechos caídos y culo deforme... por favor, responde este mensaje para saber que estás bien.*

# LA INCREÍBLE TORTA DE GAME OF THRONES QUE CUESTA 27 MIL DÓLARES

---

**EN DUBAI, UN PASTEL CON EL PERSONAJE DE TYRION LANNISTER LE COSTÓ A UN FANÁTICO UNA SUMA INUSITADA. DE QUÉ ESTÁ HECHA Y POR QUÉ ES TAN CARA**



El fanatismo por las series parece no parar. En Dubai, una pastelería vendió a 27000 dólares una torta de uno de los protagonistas de la serie más vista, Game of Thrones.

Se trata de la pastelería Broadway Cake, que realizó un pastel con uno de sus protagonistas: Peter Dinklage como Tyron Lannister. El actor mide 1,35 metros mientras que el pastel mide 1,34 metros y pesa más de 30 kilos. Sus ingredientes principales fueron el fondant y el azúcar junto con el chocolate.

El personaje Tyrion, se encuentra sentado sobre el mítico trono, sosteniendo una copa. Todo lo que se ve de la increíble torta es comestible, desde los detalles de la cara como los ojos o el pelo o hasta cada una de las espadas que conforman el famoso Iron Throne.

Broadway Bakert la catalogó como la torta más cara del mundo. Sin embargo, en el 2015 un diseñador de pasteles realizó una de 74 millones de dólares con diamantes incrustados.



## 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)