

# EL GREMIO PANADERO



*La Revista de los Panaderos*

AÑO 19 - Nº 85  
Abril del 2018

A LOS HEROES DE MALVINAS





# Guerra de las Malvinas

## Día del Veterano y de los caídos en la guerra de Malvinas

El 2 de abril de 1982, tropas argentinas desembarcaron en las islas Malvinas con el fin de recuperar la soberanía que en 1833 había sido arrebatada por fuerzas armadas de Gran Bretaña. A pocos días del desembarco y toma de las islas por parte de la tripulación argentina, la entonces primera ministra de Inglaterra, Margaret Thatcher, envió una fuerte dotación de militares ingleses

para dar respuesta y desplazar a la milicia argentina.

El conflicto bélico resultó ineludible. Si bien fue corto, duró alrededor de dos meses y medio, tuvo resultados contundentemente trágicos: 649 bajas argentinas y más de 500 suicidios motivados por secuelas y traumas de posguerra.



El desalentador escenario político, social y económico que Argentina protagonizaba en ese entonces, funcionó como principal motivación para que la dictadura cívico-militar decidiera, de forma apresurada y sin mayores estrategias militares, realizar un acto patriótico y heroico que mejorara su imagen como gobierno. Sin embargo, el fracaso y derrota de las tropas

argentinas deterioró aún más su imagen.

A grandes rasgos, la realidad de la guerra de Malvinas no fue otra que la de una clara desventaja de la milicia argentina frente a las fuerzas inglesas, que estaban mejor preparadas y contaban con un armamento superior en fuerza. Nuestros soldados, jóvenes que fueron alistados de forma obligatoria y otros que lo hicieron voluntariamente, fueron mantenidos en precarias condiciones durante los meses en que se produjo la guerra. La falta de comida, de armamento, de comunicación, de directivas claras y coordinadas precisas, fueron moneda corriente para una misión de semejante calibre.

En noviembre del 2000, a través de la Ley 25.370, el día 2 de abril fue declarado Día de los Veteranos y



Caídos en Malvinas en homenaje a todos los combatientes caídos y los sobrevivientes de la guerra de Malvinas y sus familiares.

Actualmente, la disputa por estas tierras se realiza de manera diplomática y forma parte de las agendas en cumbres presidenciales en las que varios países latinoamericanos y del mundo adhieren al reclamo argentino por la soberanía sobre las islas Malvinas.



# 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

Día del Veterano de Malvinas .....	2
Sumario .....	4
Exhibicionista detenido en panadería .....	5
Cae camión panadero con marihuana .....	6
Cereal que ayuda a los intestinos .....	8
La Mejor Sobadora .....	10
Humor .....	12
Lesaffre Argentina .....	14
Clausuran panadería .....	17
Pan milenario .....	18
Trabajadores en negro en Rosario .....	20
Aumenta el pan en Mendoza .....	22
Brito Hnos .....	24
El seductor de la masa madre .....	26
Detalles del genoma del trigo .....	28
Vandalismo en el CIP de E. Echeverría .....	30
Harina de grillo .....	31
Noticias varias .....	32
Humor .....	36
Panificadora para mujeres .....	37
Aumenta el pan en Salta .....	38
Aumenta el pan en Formosa .....	39
Familia Marichich .....	40
Menos sal más vida .....	42
Panadero gana juicio a Facebook .....	43
Humor .....	44
Clasificados .....	46

# EXHIBICIONISTA DETENIDO EN UNA PANADERÍA

**POSADAS.** Sobre avenida López y Planes, efectivos del Comando Oeste UR I detuvieron a Daniel G. (21) sindicado en un hecho de exhibiciones obscenas en una panadería de la zona.



El joven se encontraba en la entrada del negocio molestando a los clientes y los empleados realizando actos indecorosos. Al llegar el móvil al lugar el joven intentó huir y agredir a los efectivos siendo detenido y trasladado a sede policial.

El detenido, una vez examinado por el medico policial, quedó alojado en la comisaría 6ta UR I por infracción al Código de Faltas, informaron.

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

Grisineras y Pancheras

Baguetteras con o sin tratamiento antiadherente

Mesa de Trabajo

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

Moldería

**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

# CAE UN CAMIÓN “PANADERO” CON MARIHUANA EN PEDRO JUAN CABALLERO

**En un furgón que supuestamente llevaba panificados, agentes de Senad en Pedro Juan Caballero hallaron 158 kilos de marihuana. Estaban ocultos en un doble fondo. El chofer quedó detenido.**



**PARAGUAY.** El perro de la Senad alertó a los agentes durante un operativo de control sobre la presencia de presunta droga en un furgón blanco de la marca Toyota, que a simple vista transportaba galletas y otros panificados. Fue en el kilómetro 190 de la Ruta Bernardino Caballero, en la zona de la Colonia Raúl Arsenio Ocampos Rojas, mejor conocida como Chirihuelo.

El rodado al mando de Roberto Valdez Mendoza (39) fue inspeccionado y en un doble fondo hallaron primero 133 paquetes de marihuana prensada, que contendrían 122 kilogramos. Tras una segunda revisión, hallaron 40 paquetes más, ocultos en otra parte, con lo que

se llegó finalmente a los 158 kilogramos de marihuana incautada.

El fiscal Armando Cantero estuvo a cargo del procedimiento y el conductor quedó detenido en dependencias de la Senad en dicho departamento.





# LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION



Desde 1853 llevando la mejor levadura a tus panes.



# Descubren un cereal que contiene diez veces más fibra y que ayuda a mejorar la salud intestinal

**Sí, diez veces más fibra en un solo trigo, y es que el nuevo trigo podría proporcionar más fibra a las personas sin tener que cambiar sus hábitos alimenticios. Lo cual suena como una buena noticia teniendo en cuenta, claro, que la ingesta de fibra dietética se asocia con beneficios para la salud entre los que se incluye la disminución de la absorción de grasas.**



El caso es que el equipo de investigación internacional de CSIRO (Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation) ha desarrollado un nuevo tipo de trigo que contiene 10 veces más fibra de los conocidos hasta ahora. Con esta nueva variedad se podría incrementar el consumo de fibra entre la sociedad con más facilidad, ya que hasta ahora se ha

demostrado que tan solo un 30% de la población mundial consume trigo como fuente de fibra dietética, ya sea a través de alimentos como el pan, según datos del centro de investigación.

El trigo es un alimento muy importante ya que los cereales son uno de los pilares fundamentales dentro de la pirámide

nutricional conformando la base de nuestra dieta diaria. Por ello, este nuevo descubrimiento podría aportar a cada individuo una correcta cantidad de fibra sin cambiar sus hábitos alimenticios y consiguiendo los niveles recomendados de este componente.

Además, este tipo de trigo aporta altos niveles de

almidón, y “en gran parte de las dietas occidentales, se ha demostrado que el almidón ayuda a la mejora de la salud digestiva, protege contra el daño genético que precede al cáncer intestinal y además, ayuda a combatir enfermedades como la diabetes de tipo 2”, afirma el dr. Ahmed Regina, principal científico e investigador de CSIRO en este trabajo. Por otro lado, evidencias científicas han demostrado que el consumo de cereales de grano completo previene enfermedades crónicas de gran prevalencia en este caso como la obesidad y el sobrepeso, además de enfermedades cardiovasculares.

El consumo de fibra entre la población española es uno

de los temas que más preocupa actualmente, ya que España es uno de los países donde el consumo se sitúa por debajo de los niveles recomendados. Las guías alimentarias aconsejan que la ingesta diaria de fibra sea entre 25 y 30 gramos. Una manera alternativa de alcanzar dicha ingesta recomendada podría ser incluyendo una porción de pan en las comidas principales, ya que 100 gramos de pan blanco e integral aportan 3,5 gramos y 7,5 gramos de fibra respectivamente. De hecho, el pan a base de harinas elaboradas con cereales de grano completo puede ayudar a reducir el riesgo de padecer enfermedades del tipo cardiovascular, diabetes tipo 2 e incluso algunas patologías

gastrointestinales (estreñimiento, diverticulosis, diverticulitis) y mejorar el control de peso corporal.

Pues gracias a Pan Cada Día, una iniciativa que nace con el objetivo de promover el conocimiento de un alimento que ha acompañado al hombre a lo largo de su historia (el pan y los cereales), por facilitarnos estas informaciones. Sus propiedades nutricionales los convierten en alimentos básicos en una dieta sana y equilibrada. La cadena de trigo, harina y pan une sus esfuerzos a través de este proyecto con el que se quiere animar a su consumo diario como hábito saludable y como base de nuestra Dieta Mediterránea.

**Pascuas 2018**

**mapriconf**  
DISTRIBUIDOR OFICIAL

**40 años juntos calsa\***

Encontrá todo en un solo lugar

- ✓ Materias Primas
- ✓ Accesorios
- ✓ Servicio y Calidad

Thomás Edison 3547 Isidro Casanova Tel.: 4466-2818 / 4485-4972 [www.mapriconf.com.ar](http://www.mapriconf.com.ar)



# 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 Linch 4156, San Justo



4691 . 0661



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



# humor

## CHISTES CORTOS

- ¿Qué hacen 12 suegras ahogándose en el mar?  
- ¡HACEN BIEN!

- Te quiero como amigo  
Traducción: Eres feo, pobre y aburrido, pero me caes bien.

- Estoy leyendo un libro que se llama La honestidad y otros valores.  
- ¿Y dónde lo compraste?  
- Me lo robé de la biblioteca.

Tras examinar a un paciente que es un alcohólico crónico, el médico le dice:  
- No encuentro la razón de sus dolores de estómago pero, francamente, creo que esto se debe a la bebida.  
- Bueno, entonces volveré cuando usted este sobrio.  
Durante el desayuno, la esposa

comenta a su marido:

- Mi madre viene a vivir con nosotros, así que tendremos que mudarnos a una casa más grande.

Y el marido contesta:

-¿Para qué? ¡Tarde o temprano nos encontrará!

- ¿Por qué comes caracoles?  
- Porque no me gusta la comida rápida.

- ¿Me ayudas a buscar a mi amiga que se ha perdido?  
- ¿Cómo se llama?  
- Esperanza.  
- Imposible, ¡la esperanza es lo último que se pierde!

El marido llega a su casa al amanecer, lo espera su mujer en la puerta, está borracho y con manchas de lápiz labial.

- Supongo que hay una razón para que llegues a las seis de la mañana... le reprocha la mujer.

A lo que el marido contesta:

- Sí, el desayuno.

- Ahora tengo que tener mucho cuidado con quedarme embarazada.  
- Pero ¡si tu marido se ha hecho la vasectomía!  
- Por eso mismo, por eso mismo...

- Señor juez, quiero divorciarme porque desde hace diez años mi mujer me tira los platos a la cabeza.  
-¿Y por qué no se ha divorciado antes?  
- Es que ahora está empezando a tener puntería.



  
*Alejandra Belvedere*  
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA  
MATERNIDAD - NIÑOS



alejandra belvedere fotografia



belvederealejandraines@yahoo.com.ar



+54 9 11 2293 2700



## Pesó la localía de Francia, que tuvo un pan duro de vencer

***Gastón Miño, el representante de la Argentina en el Master de la Boulangerie, no logró derrotar a su colega francesa que fue nombrada la mejor panadera del mundo en la categoría de Pan Gourmet. Aunque no pudo alzar la copa, el capitán de la selección nacional quedó entre los cinco mejores del planeta tras la diputa del torneo en París. Además, el jurado destacó uno de sus panes como el mejor del certamen.***

El equipo argentino no pudo contra la potencia francesa, pero quedo conforme con la actuación. La local Déborah Ott fue la gran ganadora de la categoría Gourmet del Master de la Boulangerie, el torneo disputados en París que elige al mejor panadero del mundo. “Estoy orgulloso de haber tenido esta hermosa experiencia. Más allá de no haber podido alcanzar el máximo objetivo, creo que hemos

dejado bien parada a la panadería argentina siendo los primeros argentinos, junto a mi coach Sergio González, en participar de este increíble torneo”, destacó Gastón Miño, representante argentino y capitán de la Selección Nacional de Panaderos.

Luego de casi un año de entrenamientos estrictos y pura garra, Gastón Miño logró

posicionarse entre los mejores cinco panaderos del mundo en la categoría Gourmet, un hito histórico para la panadería argentina. Además, "La Concha Mexicana", uno de los panes que presentó el argentino, fue destacado por el jurado como la mejor pieza del certamen.

El emblema de la Selección estuvo acompañado en París por el DT de la celeste y blanca, Sergio González, quien había sido jurado en el último Mundial y fue el encargado de sacar lo mejor de Gastón para dejar todo sobre la masa.

Por otro lado, Miño también impresionó con su creación de cepa bien argentina de «Crispy de Chocolate y Dulce de Leche». Una masa fermentada de nuestro mejor dulce, con una base de chocolate y una corteza crujiente. El jurado la destacó como "una sutil combinación de texturas".

### **Los ganadores por categoría**

#### **Pan Gourmet - Déborah Ott (Francia)**

La primera (joven) mujer en lograr tal título, Déborah fue vista en 2008, como el mejor joven panadero en Francia. Ella quiere vivir su pasión, y en particular para compartirlo el mundo al transmitir su conocimiento cómo. Ella produce obras de arte, "Joyas" o "alta costura", poniendo ella notable y verdaderamente femenina estampar en el arte del pan gourmet fabricación.

#### **Pan Nutricional– Peter Bienefeld (Holanda)**

5ª generación de una familia de panaderos, en 2015 Peter ganó el Louis Lesaffre Cup Europe en un equipo, su trampolín para los Maestros de la Boulangerie. El lema de esto padre de tres: "Un regreso a la fuente con un toque de inventiva". Que se puede encontrar en su Bake & Dine challenge, "The Tasty" Resalte ", un pan llamativo en un pan que era una fiesta visual.

#### **Pan Artístico – Peter Bienefeld (Holanda)**

El hijo de un panadero, Peng-Chieh se esfuerza por superarse en concursos de cocina, que

"Entrenar la perseverancia y moderar pensamiento". Su pieza artística, "Arte folclórico taiwanés", es el panadería expresión de su visión. "La perseverancia es una de las más valores notables en nuestra religión".

### **Los futuros panaderos también compitieron**

Este evento original y único está en el corazón de la competencia. Dos de los finalistas de la Young Bakery Hopefuls (competencia iniciado durante la Louis Lesaffre Cup), Raquel LOPEZ – España - y John REMINIS – Australia -, presentaron su visión de la cocción en 2040 en tres temas clave:

- *Entorno*
- *Evolución social*
- *Revolución digital*

Entrevistados por los expertos en panificación, Pierre Zimmermann y Jimmy Griffin, maestros mundialmente reconocidos de panadería internacional, los jóvenes panaderos lucieron completamente innovadores, visionarios y originales. Una visión moderna que coloca a los consumidores en el corazón de todo.

### **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 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 competiciones 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 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.



# OLAVARRÍA: BROMATOLOGÍA CLAUSURÓ UNA PANADERÍA CÉNTRICA

Según detallan desde la Municipalidad "en la zona de elaboración de pan de miga se detectó la presencia de insectos (moscas), en el gavetero presencia de envases en desuso, falta de higiene en tabla (restos de pan de miga), falta de orden (productos ajenos al rubro, heladeras en desuso), falta de higiene detrás de la heladera (suciedad)".

Por su parte, en la cocina "se comprobó la falta de provisión de agua caliente circulante (termotanque apagado), presencia de insectos (cucarachas muertas), deficiencias edilicias (cielo raso descascarado).



Además estaba el "desagüe de bacha deteriorado (agua en estado de descomposición, presencia de insectos (moscas), potencial contaminación cruzada de tipo química (veneno de insectos en contacto directo con utensilios de cocina), falta de higiene (restos grasos debajo y detrás de la pared de la freidora).

Asimismo, se detectaron irregularidades en la zona de la freidora, el sector de la cuadra, en la zona de fermentación, en la harinera y en la zona de depósito de secos y envases.

En las inmediaciones a la cámara de frío "se detectó potencial contaminación cruzada (picadillo de carne con masa de pan), productos en estado de putrefacción (menudos de aves), falta de higiene en estanterías (restos de materia prima)", entre otras fallas.

## La Casa del Panadero

Simón Pérez 5749 - González Catán  
Tel: 02202-611-301  
Lunes a Jueves de 8 a 16 horas.  
Viernes y Sábados de 8 a 13 horas.

**Materias Primas  
para  
Panaderías  
Confiterías y Pizzerías**

HARINA - GRASA - MARGARINA  
SAL - AZÚCAR - ESENCIAS  
TOMATE - ACEITE - LEVADURA  
DULCE DE LECHE - CHOCOLATES  
CREMAS - FUNDAS - CARROS  
BANDEJAS - MOLDES - MANGAS



# EL PAN: MILENARIO Y UNIVERSAL

**A los egipcios se les atribuye la consolidación de la técnica de panificación, así como la elaboración del pan fermentado.**



“Nada es más bueno que el pan”, esto lo pensaría y diría cualquier amante de este alimento que, además de gozar de popularidad en el mundo, se repite en muchas mesas más de una vez al día.

Es acompañante de sopas, bebidas frías y calientes. Se come con frutas, vegetales, aceites, lácteos, carnes, embutidos, mermeladas y dulces. Y si no hay con qué maridarlos, solo también el paladar puede aceptarlo, porque el pan va más allá de ser un alimento para saciar el hambre o antojo. Se disfruta en cada mordida o bocado. Es al que más de uno dice sí sin pensarlo.

Aunque su origen exacto se desconoce, lo único claro es que este producto no nació ayer. Es milenario. A los egipcios se les atribuye la consolidación de la técnica

de panificación, así como la elaboración del pan fermentado, según recogen varios autores en el libro “La alimentación y la nutrición a través de la historia”, editorial Glosa (2005).

Destacan que esta práctica se fue expandiendo y gracias a su contacto con la cultura griega, los romanos lo aprendieron para el siglo II a. C.

En República Dominicana, recuerda la chef pastelera y panadera Judith Villalona, la historia del pan se escribió en la época colonial. Fue traído al país por los colonizadores, quienes llegaron a utilizar el casabe como sustituto por lo difícil que resultaba traer el trigo de Europa.

Recuerda que el famoso pan de agua dominicano (que se caracteriza por tener la

corteza crujiente y el interior o miga liviano) nació de la baguette francesa, uno que es popular en varias partes del mundo.

Para Villalona, quien se identifica como fanática del pan desde hace décadas, donde este alimento llega se queda. La valoración que tiene en diferentes culturas así lo ha demostrado.

## Evolución

Al igual que Villalona, la también chef pastelera y panadera Érika Costi considera que, aunque el pan ha evolucionado en variedad, los grandes cambios se han visto en maquinarias y procesos modernos que facilitan y agilizan su producción, coinciden las.

“La evolución está centrada en maquinarias que son

cada vez más simples. Sin embargo, siempre se mantiene hacerlo de forma artesanal, para guardar la calidad del producto. Entonces lo que se hace es combinar los métodos modernos con los antiguos. Europa es un ejemplo de este método”, señala Costi, quien es peruana-francesa y considera que en República Dominicana es notoria la evolución en cuanto a variedad.

Asegura que cada vez más las panaderías tienen panes con diferentes tipos de harina, granos, cereales. “Aquí se usa mucho la linaza y otras semillas”.

Recuerda que en el país hay mucha influencia francesa y se muestra en la variedad de baguette (al pesto, orégano, brioche (que es de una masa especial a base de harina, leche y huevo...)).

Otro pan que se ha hecho famoso es el que no contiene harina de trigo, conocido como el libre de gluten (una sustancia fuerte que se encuentra en la harina de trigo y tiene dos proteínas. La glutenina, que le da fuerza, y la gliadina, que le da elasticidad).

Para este tipo de pan, dice, se utiliza harina de arroz, de papa y de plátano. Componente que eleva su costo. La variedad de panes en el mundo va dejando una huella en su trayecto: se producen nuevos, pero los viejos se mantienen en cuanto a elaboración y consumo popular.

Un ejemplo de ello es el pan de agua dominicano que, según Villalona, no pasa de ser una mezcla de harina dura, sal, levadura, agua y un poco de azúcar.

“Es el más difícil de hacer (el pan de agua), sobre todo por el tiempo que exige, ya que dura mucho fermentándose”, agrega Villalona.

### Su consumo

El pan está en todas partes... hasta en la Biblia. Su popularidad es indiscutible.

¿Cómo es su consumo y valoración en algunos países? Para Villalona y Costi estos factores dependen de la cultura.

En el país, por el masivo consumo de arroz al mediodía, el pan es más visto en las mesas en el desayuno o la cena. “Pero no en el almuerzo como en España, Italia u otros países europeos, en los que siempre está en la mesa a cualquier hora”, recuerda Costi.

## SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

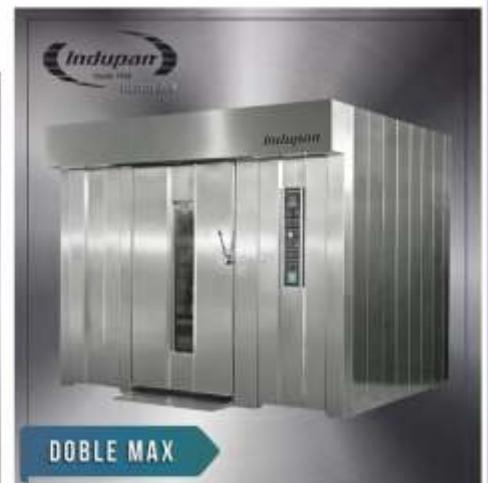
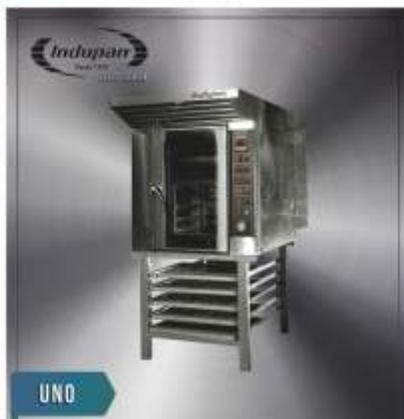
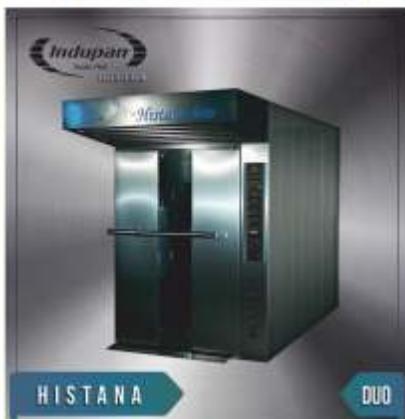
### HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



#### REPRESENTANTE DIRECTO

# INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES



# ROSARIO: el 40% de los trabajadores está en negro

**El dato fue relevado en un informe del Ministerio de Trabajo provincial sobre 140 inspecciones hechas en locales de Rosario en 2017. El empleo en blanco alcanzó el 52%, una cifra récord en el sector en los últimos cinco años.**

El año pasado el Ministerio de Trabajo hizo 140 inspecciones laborales en panaderías de Rosario. Los funcionarios relevaron 531 trabajadores y encontraron que el 40,5 por ciento estaba en negro. La tasa de trabajo en blanco fue del 52,08 por ciento, una cifra que, según voceros de la cartera laboral, es un record de los últimos cinco años. Este viernes ministro Julio Genesini se reunió con representantes de la Asociación de Industriales Panaderos de Rosario para analizar la situación del sector. Acordaron desarrollar acciones en pos de la formalización laboral de la actividad.

Durante el encuentro los funcionarios del Ministerio de Trabajo presentaron datos estadísticos sobre las inspecciones laborales desarrolladas en panaderías de la ciudad durante el 2017. También acordaron articular la demanda de trabajo del sector con el programa provincial Nexo Oportunidad, que tiene una base de datos de más de 20 mil curriculum.

Luego del encuentro, Genesini calificó la reunión como muy positiva. “Desde la cámara nos manifestaron su preocupación por el trabajo informal en el sector y la competencia desleal que esto les genera. Informamos sobre todo el trabajo que se viene realizando en materia de inspección y se decidió coordinar acciones para reforzar dicha actividad”, explicó.

Por su parte, el presidente de la Asociación de Industriales Panaderos, Gerardo Di Cosco, celebró la escucha de las demandas por parte del gobierno provincial. “Hace un tiempo que venimos trabajando y hemos tenido buenos resultados. Hoy volvimos a retomar esta actividad y nos llevamos una buena impresión. Queremos que la industria panadera siga regularizando el trabajo no registrado y para eso estamos luchando”, opinó.

“En el encuentro hemos analizado en conjunto las posibilidades que abre el programa provincial Nexo Oportunidad, que permite que jóvenes que hacen

capacitaciones especiales fundamentalmente provenientes de sectores vulnerables de nuestra sociedad, puedan realizar una práctica laboral en distintas empresas. Desde la cámara se mostraron predispuestos a generar oportunidades en el marco de este programa”, agregó Genesini.

Trabajo registrado, en récord  
En 2017 se llevaron a cabo 140 inspecciones laborales en panaderías de Rosario a partir de las cuales se relevaron 531 trabajadores. Los datos recabados indican que la tasa de trabajo no registrado a partir de las inspecciones fue de 40,51 por ciento, mientras que la tasa de regularización ascendió al 52,08 por ciento constituyéndose en cifra récord para el período 2012 – 2017.

**Basta de trabajo en negro !!!**



# Terminó preso por robar y chocar la camioneta de un panadero

El sujeto se hizo pasar por otra persona porque tenía antecedentes. Igual, no zafó.

Gabriel Alejandro Salas Pizarro terminó condenado en el fuero de flagrancia a 2 años y 10 meses de prisión efectiva en la cárcel, por robarle la camioneta a un panadero y chocarla cuando huía.

El delito por el que fue condenado es excarcelable, se trata de un hurto calificado por ser un vehículo en la vía pública. Pero como tenía condena anterior, el castigo fue de prisión efectiva y no en suspenso al ser declarado reincidente.



Al ser detenido Salas había dicho que se llamaba Rodrigo Alejandro Pizarro. Pero la división Antecedentes de la Policía lo deschavó y determinó que se trataba de Gabriel Alejandro Salas Pizarro.

El sujeto le robó la camioneta Fiat Fiorino blanca a un panadero de apellido Villafañe que hacía su reparto en la Villa Don Pablo, Rawson. El delincuente aprovechó que el trabajador se bajó a repartir un pedido para llevarse el vehículo. Luego descubrieron que había chocado y abandonado el vehículo en el Barrio Hualilán II, Rawson. Además, Salas Pizarro se metió a una casa y escapó por el fondo tras el choque.

**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)

# AUMENTA 8% EL PAN EN MENDOZA Y EL KILO COSTARÁ 43 PESOS

***La Cámara de Empresarios Panaderos aseguró que sufren aumentos en los costos de producción: servicios básicos, materia prima e impuestos.***

El pan en Mendoza volvió a aumentar por segunda vez en lo que va del año. Desde la Cámara Empresaria Panaderos de la provincia confirmaron un incremento del 8% en el valor de los panificados tras una reunión realizada anoche. Desde el

sábado 3 de marzo, el kilo de miñón rondará los \$43.

Miguel Ángel Di Betta, presidente de la cámara, describió a Los Andes un escenario de "constante pérdida de competitividad" de esta industria por el aumento en los costos de producción: servicios básicos, materia prima e impuestos. Esto se ha traducido en "pérdida de puestos de trabajo. Las panaderías se están achicando para subsistir", aclaró el empresario.

Con todos estos nuevos números sobre la mesa, los socios de la Cámara sacaron cuentas y establecieron nuevos precios de referencia para. Así, el incremento de los panificados en promedio se ubicó en 8%.

Los nuevos importes sugeridos: el pan de 12 a 20 piezas, pasará de \$38 a \$41 ; el pan miñón de \$40 se irá a \$43; la docena de tortitas de \$ 54 valdrá \$58 y las facturas comunes tendrán el precio final de 84 pesos cuando hasta ayer se ubicaban en \$78.



"La industria en Mendoza viene sufriendo una pérdida de competitividad desde el año pasado por las subas de luz, gas y combustibles", detalló Di Betta. Al respecto, el presidente de la Cámara agregó que ya han mandado cartas a

las distintas empresas proveedoras de estos servicios para "ver cómo se puede solucionar este problema". "Aún no tenemos respuestas", confió.

La materia prima es otro de los componentes que influyó en este reciente incremento. "El trigo viene marcado por el dólar y ha aumentado un 30%. Otro ejemplo es el precio del huevo, que en 15 días se encareció 38%", explicó Di Betta.

A todo esto, hay que sumarle la caída en la facturación, "si bien el pan es un artículo de primera necesidad, el dinero no le alcanza a la gente y eso se nota en las ventas", especificó el presidente de los panaderos. Quien además resaltó como una gran preocupación del sector la pérdida de puestos de trabajo.

Cabe recordar que la última suba se efectivizó el 5 de enero pasado, donde los productos panificados se incrementaron en un 10% en promedio.

## Con 22 toneladas de harina, 25.000 kilos de pan

La panadería La América es uno de los locales más tradicionales de Roca. A través de sus 114 años de vida miles de personas han disfrutado de sus exquisitos productos. No importa la hora por la que se pase por la puerta, el aroma al pan recién salido del horno es una invitación a entrar y llevarse algo. Eduardo Mirazo es el dueño de la panadería hace 51 años. Seguramente sean pocos quienes puedan tener tan en claro cuánto puede llegar a rendir un kilogramo de harina o cuantos se necesitan para la producción de un día completo. Él es uno de ellos.



Eduardo Mirazo,  
propietario de La América.

“En un día, aproximadamente, utilizamos un promedio de 200 kilos. A veces un poco más, otros días menos pero actualmente nuestra producción ronda en ese número”, enfatizó Eduardo. “¿Cuánto pan sale de un kilo de harina? Eso depende mucho de la calidad de la harina y de la humedad pero, por lo general, por cada kilo producimos 1,150 kilogramos de pan”, aseveró.

Es decir que en apenas 125 días en la panadería usan 25.000 kilos de harina; o que para fabricar 25.000 kilos de pan precisan de un poco menos de 22 toneladas de harina. Jugando un poco con estos datos, podríamos afirmar que en 25.000 días de trabajo necesitarían unos 5 millones de kilos de harina y producirían 5.750.000 kilos de pan.



### Materias primas para Panaderías y confiterías

Distribuidores Exclusivos **Paraleva**



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



## HORNOS ROTATIVOS



HR-15  
Mediano

Para 15 bandejas  
de 45x70 Cm.  
60 Kg. de Pan/Hora

### TABLEROS

Modelo  
Std



Modelo  
Full



Vaporizador



*Somos una empresa familiar orgullosamente argentina*



HR-30  
Grande

Para 15 bandejas  
de 70x90 Cm.  
120 Kg. de Pan/Hora



HR-8  
Chico

Para 8 bandejas  
de 45x70 Cm.  
16 Kg. de Pan/Hora



**Visita nuestro Showroom!!**

 **Búscanos en Facebook**

como **Brito Hnos.**

### **SOBADORAS**



SOBADORAS PASTELERAS  
Rodillo 500 Mm.  
Y PANADERAS Rodillo 600 Mm.

### **AMASADORAS RAPIDAS Y CONVENCIONALES**

RAPIDAS DE  
25 Y 50 KG.  
DE HARINA



CONVENCIONALES  
DE 20, 35, 50, 60, 100,  
150 Y 200 KG. DE  
HARINA

### **BATIDORAS**

CAPACIDADES:  
7 LITROS  
10 LITROS  
15 LITROS  
20 LITROS  
30 LITROS  
40 LITROS



3 Velocidades  
Rejilla de protección

### **TRINCHADORES**



MINI TRINCHADOR  
Y  
GRAN TRINCHADOR COMPACTO

### **CARROS Y BANDEJAS**



### **UTILES Y REPUESTOS**



# Laurentino, el seductor de la masa madre

*Laurentino Prada es un joven creador que quiere recuperar la esencia del pan de siempre. Su obrador es un canto general a la masa madre, el alma del pan.*



Su obrador es su estudio, su laboratorio, su refugio, el lugar donde se concentra durante doce horas para crear pan entre las manos. Encima de la mesa de trabajo tiene los recipientes que guardan la masa madre, la piedra filosofal del proceso, el alma del pan de toda la vida, hoy olvidada por los grandes fabricantes de pan que buscan un producto rápido y económico a costa de saltarse el paso más importante. Cuántas veces hemos escuchado a un amigo que nos cuenta con sorpresa que ha descubierto un supermercado donde por un euro le dan tres o cuatro barras que parecen recién hechas, sin saber que detrás de la oferta aparece un pan que ha sido fabricado saltándose las normas. “Eso no es pan. En Francia, ese producto que aquí consumimos está prohibido. Es harina congelada a la que le falta el proceso, el tiempo necesario para que el pan se

elabore de forma natural”, me cuenta Laurentino Prada. “Es un pan mal hecho al que le faltan gran parte de los nutrientes. Lleva mucha cantidad de gluten para que a la hora de amasarlo crezca y salga más vistoso. Se basan en harinas refinadas que les falta el germen, el salvado y llevan aditivos como el yeso que producen una mala absorción”, asegura.

Tino, como le llaman los amigos, es un panadero de última generación que trata de rescatar la sabiduría antigua, cuando el pan se hacía siguiendo un ritual de siglos. Él llegó al oficio hace seis años. Trabajaba de comercial en una empresa de coches y la crisis económica lo dejó en el paro. Buscaba trabajo y de forma casual descubrió una vocación. “Me gustaba elaborar mi propio pan con los mejores ingredientes para el consumo

propio. Un día, unos amigos lo probaron, les gustó el producto y me pidieron que les hiciera pan para una fiesta. Unas semanas después tenía trescientas solicitudes que me pedían pan”.

Sus comienzos en la nueva profesión fueron complicados. Quería montar su propio negocio para salir adelante, pero a cada paso que andaba por los tortuosos pasillos de la administración se encontraba con un obstáculo más difícil de salvar. Siempre le faltaba un papel por entregar, siempre le exigían una autorización más a las que ya había conseguido, y siempre había alguien detrás de una ventanilla que en nombre de la burocracia le frenaba el proyecto. Tardó un año y medio en conseguir la licencia municipal y supo lo que era la odisea de montar una empresa propia.

Después de tanto tiempo de batalla pudo abrir su obrador en un modesto local de la calle Vinaroz del Zapillo, donde a diario se encierra buscando la inspiración. Allí dentro el tiempo se detiene para él y hay días que puede estar doce horas creando pan en un proceso que está reñido con las prisas. La masa madre, de la que parte siempre a la hora de elaborar, requiere tiempo, una semana para que la harina mezclada con agua fermente y produzca las levaduras naturales que hacen posible un pan diferente.

## Sin artificios

Tino asegura que trabajaba con las mejores materias primas, sin colorantes, sin conservantes, sin ningún tipo de añadido artificial. “Sólo utilizo harinas integrales de espelta, trigo y centeno que me mandan de Albacete, molidas en piedras ecológicas, con el grano entero. No llevan modificación genética y conservan todos los ingredientes del grano, ya que el molido en piedra no oxida los nutrientes”.

En el obrador de Tino no se elaboran las típicas barras de pan. Él trabaja el pan de molde y sus productos estrella son el de espelta y el de centeno. Es un pan de molde diferente al que podemos encontrar en cualquier tienda envasado de forma industrial. “A ese no se le puede llamar pan. Es un producto reforzado con potenciador del sabor, estabilizantes, mejorantes y ácido ascórbico”, advierte.

Su trabajo empieza a las ocho de la mañana, cuando partiendo de la masa madre comienza a amasar con las manos. Cada hornada, de la que saca unos diecisiete kilos de pan, requiere una hora amasando. Es una labor paciente, que requiere vocación. Es un trabajo que trata de recuperar las formas primitivas de hacer el pan, tan lejanas en los tiempos que corren, cuando los obradores empezaban a funcionar a las tres de la madrugada. “La mayoría de las panaderías que nos abastecen a diario no amasan. Sacan las barras formadas del congelador. Son puntos calientes aunque les sigamos llamando panaderías”, afirma.

En sus comienzos, como partía con los mínimos recursos y después de haber tenido que invertir sus ahorros en permisos y en máquinas, tuvo que salir a repartir con una bicicleta, ofreciendo su innovador producto por toda la ciudad.



Hoy ya empieza a ser conocido y tiene clientes fieles que han encontrado en su pan la diferencia que él sigue buscando cada vez que mete las manos en la masa. En una época donde abundan las intolerancias, donde el pan de cada día se ha convertido en un alimento bajo sospecha, Tino aparece como un arqueólogo de la harina y el agua que trata de devolvernos los sabores auténticos de aquel pan artesano que podíamos disfrutar cuando éramos niños.

**Traectoria y trabajo garantizado**

**Montaña Longo**  
División especializada Gastronomía

**ESPACIOS Y MUEBLES COMERCIALES**

**15.4089.2821/19**  
Consultanos simple y fácil!

**CUADRAS Y PASTERIAS**  
Construcción llave en mano !!!

*“Una empresa de Grupo SENSE con más de 10 años de trayectoria”*

# APARECEN DETALLES OCULTOS EN EL GENOMA DEL TRIGO DEL PAN

**El trigo es uno de los cereales más complejos, con tres sub-genomas juntos que contienen alrededor de cinco veces más ADN que el genoma humano. Casi el 80 por ciento de este material genético es repetitivo, lo que hace aún más difícil secuenciarlo y analizarlo**

---

Científicos han creado un preciso sistema de navegación para el genoma del trigo del pan, lo que permite a los académicos y los criadores analizar sus genes con más facilidad que nunca.

El trigo es uno de los cereales más complejos, con tres sub-genomas juntos que contienen alrededor de cinco veces más ADN que el genoma humano. Casi el 80 por ciento de este material genético es repetitivo, lo que hace aún más difícil secuenciarlo y analizarlo. Ahora, aprovechando tecnología de secuenciación avanzada y enfoques computacionales, científicos del Instituto Earlham, con colegas en el Centro John Innes, ambos en Reino Unido, han publicado la imagen más completa del genoma del trigo. Incluye la ubicación y anotación detallada de más de 100.000 genes de trigo, con más de un quinto (22 por ciento) de ellos que estaban completamente ausentes de ensamblajes anteriores o sólo se encontraron como fragmentos. "Aplicamos las últimas técnicas de secuenciación y bioinformática que hemos desarrollado en nuestro instituto al enorme y complejo genoma del trigo.

Pudimos lograr los mejores resultados que cualquiera había visto, incluyendo el descubrimiento de genes previamente ocultos", dice en un comunicado Matthew Clark, del Desarrollo Tecnológico en el Instituto Earlham (EI, por sus siglas en inglés). "Además, todos nuestros métodos están abiertos y están disponibles para que los utilice cualquier persona. Esto es fundamental ya que el ADN del trigo varía en todo el mundo, lo cual es clave para su éxito

en diferentes ambientes. Hemos comenzado a secuenciar muchas variedades de trigo de Reino Unido con estos métodos y esperamos que otros secuencien los genomas de trigo importantes en su país", dice. Los resultados, publicados en 'Genome Research', se centran en la variedad llamada 'Chinese Spring', el cultivo estándar para la investigación genómica.

El genoma y su glosario han estado accesibles más que cualquier otro recurso en el portal genómico 'Plant Ensembl', donde han estado disponibles durante más de un año para que miles de investigadores y reproductores lo usen. El proyecto fue financiado por el Consejo de Investigación de Biotecnología y Ciencias Biológicas del IE, el Centro John Innes (JIC, por sus siglas en inglés), el Instituto Europeo de Bioinformática y Rothamsted Research, con aportaciones de socios internacionales como PSGB (Munich, Alemania) y la Universidad de Australia Occidental.

El conjunto del genoma mejorado combinado con datos de secuenciación de alta calidad y nuevos métodos permitió a los científicos identificar con mayor precisión genes y áreas del genoma con funciones interesantes. En ensamblajes anteriores, faltaban muchos genes o se encontraban sólo como fragmentos.

Al identificar todas las secuencias de ADN de los genes, los científicos de IE han hecho posible identificar conjuntos más completos de genes similares –llamados familias génicas– que son importantes para el

rendimiento, la resistencia a las enfermedades u otras cualidades importantes para la agricultura. GENES IMPORTANTES PARA UN PAN SUAVE Y ESPONJOSO Los científicos de IE ya han utilizado los avances para explorar las variedades de Reino Unido y han lanzado seis genomas de trigo en el sitio web de información abierta de IE, 'Grassroots Genomics'. Ellos y los científicos del Centro John Innes y el Laboratorio Sainsbury también han comenzado a utilizar los resultados para proporcionar una imagen más precisa de dónde encontrar genes de resistencia a enfermedades y genes importantes para las propiedades viscoelásticas del pan, que lo hacen suave y esponjoso.

Más de 2.000 millones de personas en todo el mundo confían en el trigo como alimento básico, convirtiéndolo en un cultivo vital para la seguridad alimentaria mundial. Sin embargo, los aumentos de los rendimientos se han estancado desde mediados de los años noventa, por lo cual un mapa mejor del genoma del trigo es esencial para romper el estancamiento y ayudará a revelar la ubicación de rasgos importantes que pueden ser cultivados en variedades de élite. "Los científicos de todo el mundo ya están utilizando estos nuevos resultados, pero aún más importante es que nuestros métodos abiertos permiten un nuevo nivel de precisión para cualquier línea de trigo y muchos otros genomas complejos.

Esta complejidad del genoma siempre ha sido un poco una obra de arte única. Ahora tenemos una manera de hacerlo fiable y con un estándar que permita un análisis profundo", destaca el científico Bernardo Clavijo, del Instituto Earlham.

"Estamos avanzando hacia un escenario donde se secuenciarán y compararán cada vez más líneas de trigo usando estas técnicas y similares. Este tipo de detalle en cada línea de trigo permitirá nuevos descubrimientos y acelerar el cultivo. Ya estamos trabajando con la industria de la cría también, igual que otros investigadores, para permitir un análisis más detallado de las variedades de élite, que



tendrá un impacto directo en los programas de mejoramiento del trigo", añade. Por su parte, la coautora del estudio, Ksenia Krasileva, compara este trabajo a navegar usando GPS: "Los criadores pueden saber que hay algo realmente útil en el trigo, por ejemplo, para proteger los cultivos contra la enfermedad o para mejorar el gluten para hacer pan, pero sin un montaje de genoma de buena calidad es como conducir a través de niebla gruesa.

El ensamblaje completo del genoma y el glosario de genes proporciona una visión de navegación por satélite a través de los genes de trigo que señala el camino hacia genes útiles en todas las variedades de la especie". Según el líder del grupo de EI, el profesor David Swarbreck, "es el glosario más completo de los genes del trigo hasta la fecha, representando un avance significativo que ayudará a los criadores de trigo e investigadores a acelerar mejoras, especialmente porque los resultados están a disposición de todos". El coautor Michael Bevan, del Centro John Innes, sostiene que los nuevos recursos que han ayudado a desarrollar "ya han derribado las barreras y están proporcionando nuevas formas de estudiar el trigo".

"Permiten a los criadores predecir con mayor exactitud de qué líneas se reproducirán e identificar directamente a la progenie más prometedora. Esto podría ahorrar años para hacer nuevas variedades", concluye.

# VANDALISMO EN EL CENTRO DE INDUSTRIALES DE PANADEROS



Un hecho de vandalismo sorprendió a los integrantes de la Cámara Industrial de Pnaaderos echeverrianos, ubicada sobre la calle Cervetti. Por lo que se pudo saber, los delincuentes conocían el establecimiento y sabían dónde se encontraba la caja de dinero.

"Nosotros tenemos en claro quienes fueron. El 25 de enero, la institución fue tomada por los candidatos que perdieron las elecciones contra nosotros. No respetan la decisión de la mayoría" explica Luis Ricardo Kler, presidente de la entidad y agrega "La facción liderada por los hermanos Echeverría, tomaron el lugar ese día y durante diecisiete horas estuvieron instalados. Abandonaron el lugar con una orden judicial".

Por su parte, José Zanabria, integrante de la cámara, pide que el hecho se esclarezca y que se investigue hasta las últimas consecuencias. "El caso estaba a cargo de la Unidad Fiscal N° 2 y ahora la Policía Científica se acercó a retirar huellas digitales. Estamos indignados".

Por último, el presidente de la Cámara comentó que el dinero robado iba a ser destinado a la edificación de un segundo piso en el edificio. "Tenemos que empezar de nuevo y hay mucho esfuerzo detrás. Es un golpe duro"

# CREMA DE CACAO CON HARINA DE GRILLOS COMO INGREDIENTE PRINCIPAL

*Los grillos tienen un alto contenido de proteínas de alta calidad. Esto significa que poseen todos los aminoácidos esenciales, a diferencia de las proteínas de algunos vegetales*

En un mundo cada vez más poblado, parece que los insectos pueden ser un alimento de futuro

Crujientes ‘snacks’, barritas energéticas o hamburguesas; que contienen hormigas, gusanos o saltamontes, son algunas de las propuestas que han ido emergiendo a lo largo de los últimos años en el mercado. Una tendencia que se ve ahora reforzada por la nueva legislación sobre Nuevos Alimentos aprobada por Bruselas, que entró en vigor

este 1 de enero y que, entre otros aspectos, incluye, por primera vez, a los insectos como alimento en toda la Unión Europea. Los jóvenes Gabriel Vicedo y Alberto Mas, este último de Crevillent, tienen muchas esperanzas en la nueva legislación. Hace poco más de un año pusieron en marcha el proyecto Insectfit, a través de la incubadora de ideas Lanzadera de Valencia. Su objetivo es vender productos derivados de insectos, que, entre otros componentes, son ricos en proteínas. Y quieren empezar por barritas energéticas elaboradas con harina de grillo.

Ya lo tienen todo, la materia prima y el laboratorio que se encargará de realizar el producto.

Pero no son los únicos en la provincia interesados en este tema. También cuatro

*(Continúa en la página siguiente)*



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

Desde 1925

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

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



**Servicio Técnico de Hornos Rotativos**

**JULIO LEAL**

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655



Creemos que puede ser un alimento con futuro, ya que la alimentación global tiene una tendencia a la uniformidad y homogeneidad. Nuestro propósito es estar en primera línea para cuando ese momento se dé en España y el resto de Europa.

Nuestra idea es lograr comercializarla, ya que creemos en nuestro producto como alternativa saludable a las cremas comerciales y como forma de introducir los insectos

alumnos de Tecnología de los Alimentos de la UMH han elaborado una crema de cacao con harina de grillos como ingrediente principal y más llamativo. Un proyecto aplaudido por el catedrático José Ángel Pérez.

Dos de estos alumnos viven en Elche: Rubén Zambudio Sánchez y Antonio Sanchiz Sansano, que junto a Iván Perea Hordajo y José Avelino Igual Saolaz, han llevado a cabo este proyecto. Hablamos con el primero de ellos para conocer más sobre este alimento.

¿De dónde surge la idea?

La idea vino a raíz de querer introducir los insectos en la alimentación a nivel nacional y europeo. Por lo tanto, qué mejor forma de hacerlo que desarrollando un alimento saludable. Finalmente, se nos ocurrió una crema de cacao, que pudiera ser comparada con las cremas de cacao comerciales, debido a su perfil nutricional saludable notoriamente superior.

El nombre comercial es 'El Grillo'. Da la impresión de estar escuchando el nombre de un gánster o criminal de un thriller de suspense, como 'El Padrino' o 'Scarface'. Y eso es lo que queremos transmitir, que el consumidor sepa que está adquiriendo un producto que va mucho más allá de la alimentación, que también te haga vivir una nueva experiencia.

en la sociedad. Aun así, no contamos con los medios necesarios para poder iniciar una producción a gran escala.

¿Cómo obtenéis la harina de grillo? ¿Cuál es el proceso que se emplea?

Los grillos nos llegan vivos a la planta piloto, en jaulas de plástico. El proceso se engloba en una serie de operaciones térmicas y triturados, donde provocamos la muerte del grillo, su pérdida de agua y su transformación en partículas mucho más pequeñas.

¿Por qué grillos y no otro insecto?

Los grillos están mucho mejor conceptualizados socialmente que cualquier otro insecto. Podríamos decir que la población estaría mucho más dispuesta a ingerir un grillo que una cucaracha, por ejemplo. Es el grillo común. Nos lo proporcionan granjas específicas.

¿Cómo definirías su sabor?

El sabor de la crema de cacao es bastante bueno. Todos los que la han probado aseguran que tendrían serias dificultades a la hora de encontrar una diferencia entre las cremas de cacao convencionales y la nuestra. Sabe a chocolate y avellana, principalmente. Nosotros, que hemos probado el insecto solo, sí notamos el sabor a grillos en la crema, pero otras personas que no lo han probado no saben diferenciar ese sabor del insecto.

La impresión que se llevan es bastante notoria; no se imaginan que un producto saludable y con insectos pueda estar realmente bueno. La experiencia siempre es muy positiva y excitante por parte del consumidor.



¿Cuáles son las propiedades que tiene el grillo para la salud?

Los grillos tienen un alto contenido de proteínas de alta calidad, esto significa que poseen todos los aminoácidos esenciales, a diferencia de las proteínas de algunos vegetales.

También tienen quitina, componente principal del exoesqueleto de los grillos. La quitina está considerada como la fibra animal, otorgando así los beneficios que esta aporta al organismo humano.

¿Qué usos y recetas se pueden emplear con esta crema?

La crema es muy versátil, ya que resiste bien las altas temperaturas. El día del concurso

New Food la servimos con tostadas, frutas y polvo de avellana. También podría formar parte de rellenos en repostería, o incluso en platos de cocina elaborados.

Los ingredientes de nuestra crema son la harina de grillo, el cacao, boniato, dátil y avellanas, principalmente. Son ingredientes que cumplen funciones tecnológicas y pueden competir nutricionalmente con los de otras cremas comerciales, las cuales llevan mantecas, aceites de palma, azúcar, etc.

¿Comemos insectos sin darnos cuenta habitualmente? Es decir: en fruta, harinas, latas, chocolate, etc.

Lo dudo, ya que la industria alimentaria ha avanzado muchísimo en materia de calidad, seguridad e inocuidad. Que los alimentos comerciales tengan trazas de insectos sería un escándalo público bastante llamativo.



# **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 PANADERÍA POR FALTA DE HIGIENE Y OTRAS IRREGULARIDADES**



Clausuraron la panadería San Carlos ubicada en la intersección de avenida Polonia y calle Gaceta de Buenos Aires por una serie de contravenciones, entre ellas la falta de higiene en el espacio de elaboración, en donde había gran cantidad de moscas.

A partir de una denuncia realizada por una vecina que se acercó al área de Fiscalización con una fotografía donde indicaba que el producto que había adquirido contaba con excremento de rata, personal del área realizó ayer en horas del mediodía una inspección en panadería San Carlos, ubicada en la

intersección de avenida Kennedy y calle Gaceta de Buenos Aires del barrio Pueyrredón.

Es así que personal de Bromatología constató una falta total de higiene en el área de elaboración de los productos contando con una plaga de moscas en el lugar y suciedad tanto en pisos como en las mesas de elaboración y demás elementos, asimismo, se pudo ver gran cantidad de grasa en el techo que hacía que el mismo estuviera totalmente oscurecido y problemáticas con el sistema eléctrico en general.

También otra de las irregularidades detectadas fue la falta de análisis del agua y de libretas sanitarias por parte de los empleados así como se encontró un vidrio roto en el sector de elaboración que podría provocar la contaminación de los alimentos.

De esta forma, se procedió a la clausura del local hasta que sea puesto en las condiciones correspondientes para desarrollar la tarea mientras el Juzgado de Faltas definirá la multa que les compete por las trasgresiones a las normativas.

# UNA JOVEN QUISO INGRESAR DROGA PARA UN PRESO ESCONDIDA EN UN PAN FRANCÉS

La chica de 21 años quedó detenida. Ocurrió durante la hora de visita en la Comisaría 45 de Tartagal. Intentó ingresar marihuana.



Una joven intentó ingresar marihuana escondida dentro de un pedazo de pan francés que llevaba en su visita a un preso alojado en la Comisaría 45 de Tartagal.

Los oficiales que controlan el ingreso de alimentos, observaron algo sospechoso dentro de una bolsa de pan, y requisaron el producto.

Al abrir se encontraron con una sustancia vegetal disecada, por lo que se requirió presencia de personal de Drogas Peligrosas.

Estos al realizar el test de narcótico determinando que se trataba de marihuana con un pesaje de tres gramos. La mujer quedó detenida y a disposición de la Justicia.

## Roban un casino disfrazados de ancianas y en la huida paran a comprar en una panadería

Ocurrió en Maroñas del Montevideo. Los delincuentes ingresaron vestidos de anciana, pero en lugar de bastones llevaban armas de fuego. "Abrime porque te mato", le exigieron al seguridad del lugar.

Un grupo de delincuentes, disfrazados de ancianas, robó la recaudación del casino ubicado en el Shopping de Montevideo y en la huida paró en una panadería a comprar un jugo, que sería clave para poder identificarlos.

El guardia del Casino Maroñas no se sorprendió cuando a primera hora de la mañana de este lunes, una aparente anciana ayudada por un bastón, le pedía que le abriera la puerta. "Abrime porque te mato", le dijo la supuesta anciana al vigilador.

El hecho ocurrió a las 8:30 cuando los empleados estaban realizando el conteo del dinero y había pocos clientes en el lugar. Según los testigos, dos de los ladrones estaban vestidos como si fueran ancianas apostadoras y el resto llevaban caretas como las que se usan en Carnaval.

Los delincuentes se habrían llevado \$ 5.800.000 y fugaron en una camioneta que fue encontrada a pocas cuadras, prendida fuego. Dentro del vehículo la Policía encontró un arma y varios billetes.

Al analizar las cámaras de seguridad de la zona, los investigadores pudieron observar que uno de los delincuentes, de bermuda de jeans y camisa a cuadros, bajó en la esquina donde hicieron el intercambio de autos, entró a una panadería que hay allí y compró un jugo de naranja. Para hacerlo, tocó dos de las heladeras, que son analizadas a esta hora por Policía Científica.

De acuerdo a la información de las fuentes policiales, nadie más tocó las heladeras. Enfrente de la panadería, tras la compra procedieron a cambiar el dinero de vehículo.

**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**



# humor

## CHISTES CORTOS

- Cariño, dime algo que me ponga triste y contento al mismo tiempo.  
- De todos tus amigos eres el que la tiene mas grande.



- Cariño, ayer mientras soñabas decías que ya no me quieres y que te vas a divorciar de mi.  
- ¿Y quién te ha dicho que estuviese dormido?



Un viejo borracho se mete en un bar lleno de gente y se sienta al lado de una mujer mayor. Al cabo de un rato, esta mujer nota un olor definitivamente sospechoso y le dice ofendida:  
- Perdona, señor, ¿se ha cagado usted?  
- Si, señora.  
- Bueno, ¿y por qué no va a lavarse?  
- Porque no he acabado, señora.

Era un hombre que iba conduciendo un camión con huevos. De repente tiene un accidente... Al instante, todos los huevos estaban rotos en el pavimento.

El hombre se baja del camión y comienza a llorar diciendo:

- **¡Yo me voy a ahorcar! ¡Yo me voy a ahorcar!**

Una viejita que lo estaba observando le pregunta:

- **¿Por los huevos...?**

Y el hombre le contesta:  
- **¡¡Nooo, por el cuello!!**

Se le muere la suegra a un individuo y en la casa funeraria le preguntan:

-¿Qué quiere usted hacer con ella? ¿Incinerarla? ¿Embalsamarla? ¿O simplemente enterrarla?

-Las tres cosas. ¡No corramos riesgos!



El recuerdo más bonito de mi infancia... Es que no tenía deudas



En una pequeña farmacia del pueblo entra una mujer y dice:  
- Por favor, quiero comprar arsénico.

- No puedo venderle eso señora, ¿Cuál es su finalidad?

- ¡¡Matar a mi marido!!

- Mucho peor, con ese fin no se lo puedo vender.

La mujer abre su cartera y saca una foto del marido haciendo el amor con la mujer del farmacéutico

- Ah, bueno, si es con receta es otra cosa...

## CREAN LA PRIMERA PANIFICADORA PARA MUJERES CON ALGÚN RIESGO SOCIAL

*El Plan Amigos desarrollará una capacitación para el procesamiento de panificación, además de la puesta en valor de herramientas de marketing.*

Una innovadora propuesta lanzarán próximamente en Mar del Plata para remarcar el protagonismo de las mujeres en la sociedad. Se trata del programa “Dueñas”, la primera panificadora para mujeres con algún riesgo social, que es impulsado por el Plan Amigos (gestionado por la sociedad Playas del Faro SAI para los barrios costeros del sur, desde Faro Norte hasta Acantilados).



información relacionada a las mujeres que intentan posicionarse en el mercado laboral para mejorar su situación.

En un principio, la producción individual será destinada al consumo personal de cada familia, y luego, se programarán dos etapas que incluirán: la venta entre vecinos

y la comercialización profesional de la producción.

Junto con una institución educativa y un gremio del rubro, el proyecto incluirá una capacitación para el procesamiento de panificación además de la puesta en valor de herramientas de marketing.

Para destacar es el gesto de los 20 balnearios del sur que acompañan a Playas del Faro, al comprometerse a adquirir la producción de las “Dueñas” en la próxima temporada.

Según mencionaron desde la organización, la idea surgió a partir del lanzamiento de la Bolsa de Trabajo Turística y el Círculo de Lectoras que el Plan Amigos ofrece a los barrios, y que arrojó

Por último, quienes estén interesados en participar deberán comunicarse vía e-mail a [acciones.planamigos@gmail.com](mailto:acciones.planamigos@gmail.com), o a través de Facebook a Playas del Faro – Playas del Sur.

# HARINA DE TRIGO

## TIPO 000

ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630



# HARIMOL

## Sergio Kaliniuk



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

HARINA DE TRIGO  
TIPO 000

HARINA DE TRIGO  
TIPO 000

# SALTA. EL PAN SUBE UN 10 POR CIENTO

**Será el segundo incremento en lo que va del año y regirá para facturas, tortillas y pan francés. Desde la Cámara insisten con la cantidad de panaderías ilegales**

Desde la Cámara de Panaderos de Salta, que nuclea entre 700 y 800 comerciantes, señalaron que el nuevo precio se debe al aumento de la materia prima: productos lácteos, margarina, chocolates, huevos, azúcar y, obviamente, la harina, que ahora la bolsa de 50 kg cuesta \$400.

Desde el sector señalan que atraviesan una delicada situación y que la rentabilidad bajó casi a la mitad. Al acuciante panorama se le suma una grave denuncia: la gran cantidad de panaderías clandestinas.

La manufactura dulce ya había aumentado un 10% el mes pasado, con este será el segundo aumento para estos tipos de productos, que contemplan las facturas, vigilantes y otros. En aquella oportunidad Martín Petrocelli, presidente de la Cámara de Panaderos de Salta, señaló que el sector había acordado no tocar los precios del pan francés ni las tortillas, por que consideraban que las familias no estaban “en condiciones de afrontar un nuevo aumento en el pan” que es un producto de primer consumo. Si bien señalan que el panorama de constantes aumentos del sector no se modificó en nada, afirman que por algunos nuevos aumentos en impuestos, sumado a las paritarias que el sector debe negociar el

próximo mes, más un nuevo impuesto municipal, llevaron a que el aumento sea “inevitable”.

“Tuvimos una reunión con Rentas provincial por el impuesto de ingresos brutos, que subió de 3,5 a 5%. Esto significa un aumento del 40%”, informó Petrocelli. Y agregó: “Esto destroza a los panaderos, el ánimo es el peor de todos. No sabemos si vamos a poder llegar a cumplir todo esto que nos están exigiendo. Encima, en el medio apareció la Municipalidad, que crea un impuesto”, indicó preocupado el empresario. Remarcó que los impuestos son una pata endeble de la delicada situación, lo que llevó a muchos panaderos a solicitar planes de pago. “Hay impuestos que son impagables, como el de Rentas, que ahora nos dio una moratoria con la que pudimos regularizarnos la mayoría de los panaderos”, indicó.

En este contexto, señaló que en el sector la rentabilidad bajó entre un 40 y 50%. El panadero explicó que casi por milagro continúan en pie. “Subsistimos, tenemos gente a cargo, hay muchos empleados”, dijo.

**Panaderías clandestinas**

Las panaderías clandestinas son otro de los factores que perjudican al rubro. Se especula que trabajan con

entregas domiciliarias, desde internet, sin controles sanitarios y con precios más bajos por “no pagar impuestos”.

“Estimamos que el 60% del pan que se consume en Salta viene de ese negocio”, afirmó Petrocelli, quien pidió más apoyo y control gubernamental. “Nadie pide que las cierren, pero que se blanqueen, y que se den las oportunidades para que todos tengamos las mismas armas para luchar”.

Además, denunció que no se tratarían de “pymes familiares”, sino de negocios con inversión en maquinarias y empleados.

Consultado si los comerciantes del pan están obligados a aumentar el precio, lo negó, sin embargo señaló “no creo que haya panaderos que no se adscriban a los precios nuevos, al contrario, ellos nos llaman permanentemente pidiendo que hagamos cambios en los costos”.

Respecto a la diferencia de precios que se detectan entre diferentes comercios, lo reconoció, aunque hizo hincapié en la calidad. “Hay panaderías que tienen mignones más baratos de lo que nosotros sugerimos, pero hay que ver la calidad de la materia prima”.

La nueva lista de precios para los comerciantes ya están a disposición en las oficinas de la Cámara, en Alvarado 1021.

# **TODO AUMENTA: EN ALGUNOS COMERCIOS EL PAN SE CONSIGUE HASTA A \$40 EL KILO**

***Los panaderos de la zona céntrica de la ciudad afirman que ante un incremento en la harina no pueden sostener el costo de producción por lo que hoy en algunas panaderías se podrá conseguir el pan hasta 40 pesos el kilo. Además informaron que también aumento otros insumos como el huevo o los dulces para la elaboración de otros productos y esperan otra suba en estos insumos.***

En este sentido, Miriam propietaria de una panadería de la ciudad habló con la Comunidad de Medios "con el último aumento el precio del pan se encuentra en 40 pesos el kilo, ahora estamos esperando un nuevo incremento en la harina así que seguro va a volver a cambiar el costo".

A su vez, explicó que el precio de la harina "se consigue a 400 pesos la bolsa y necesitamos entre cinco y seis bolsas por día".

"El costo de los insumos es muy alto, no solamente es harina, trabajamos con otros insumos que también fueron aumentando como los huevos. Todos los días aumenta algún producto, y a esto hay que sumarle que tenemos empleados, agua, luz", expresó.

"Es muy difícil sostener esta situación, y no sabemos hasta cuándo vamos a poder seguir, por ahora yo creo que vamos camino a

un cierre", lamentó la mujer ante los recurrentes incrementos de los insumos.

Además contó que la venta de panificados bajó, "la gente en la zona céntrica no compra todos los días, porque tenemos mucha competencia, aparte otro de los factores es que el pan es caro y la gente no puede pagar 40 pesos un kilo de pan, tampoco puede adquirir los otros productos que vendemos".

La Comunidad de Medios a través de una recorrida en diferentes panaderías de la zona céntrica de la ciudad, pudo observar el incremento, donde el precio del kilo de pan ronda entre los 30 pesos a 40 pesos. A su vez indicaron los comerciantes que esperan otro incremento en las harinas, y otros insumos que van a afectar las facturas, masas dulces entre otros productos elaborados que se pueda adquirir.

# FELICIDADES A LA FAMILIA MARICHICH !!!

*Festearon los cumpleaños de Daniel (el 8 de marzo),  
Carlos (el 27 de febrero) y Valenín (el 6 de febrero)*





# PROMUEVEN PLAN PARA PRODUCIR PAN CON MENOS SODIO

**El presidente de la Federación Industrial Panaderil de la provincia de Buenos Aires, Raúl Santoandr , se refirió al plan que se lanzó para que las panaderías comiencen a producir pan con menos sodio y más potasio, para favorecer la salud de la población.**



Por Radio Provincia dijo que la Organización Mundial de la Salud recomienda 5 gramos de sodio per cápita y en Argentina se utilizan 12, pese a que hay una población con alto nivel de hipertensión arterial.

Según explicó el dirigente, las panaderías deberán adherirse al plan y serán monitoreadas por el Centro de Industriales Panaderos de cada ciudad. Una vez constatado el cambio en las proporciones de sodio el local tendrá un logo identificatorio que le permitirá a los clientes saber que en ese lugar adquieren un pan saludable.

“Tenemos que cuidar la salud de los

mayores y de los niños. Tenemos tantos mayores como niños que son hipertensos y no lo saben”, dijo Santoandr .

Con esta iniciativa se va a lograr “una reducción importante de sodio en un producto masivo como es el pan, que consumimos a diario”.

Admitió que “estamos muy contentos porque contribuimos en el cuidado de la salud, si tenemos en cuenta que en todos los lugares hay una panadería, somos los primeros en colaborar con este programa tan importante”.

# UN PANADERO FRANCÉS LE GANA UN JUICIO A FACEBOOK



Philippe Séramy es panadero. Su panadería se encuentra en Bourg Lastic (Francia), una ciudad de apenas 800 habitantes que cuenta solamente con dos panaderías. El pasado mayo unos amigos y clientes del panadero le dijeron que había una página falsa en Facebook sobre su panadería. El mismo Séramy no estaba en la red social y desconocía por completo esta información.

El abogado del panadero de 53 años dijo que “un tribunal en Clermont-Ferrand, en el centro de Francia, ordenó a la plataforma más importante de Internet que le entregue los detalles sobre el usuario dueño de la página falsa, el sospechoso de ladrón

de identidad y que cancele la cuenta”. Las demandas fueron aprobadas pero el proceso fue muy largo.

Séramy primero se quejó a la sede de Facebook Francia en junio, un mes después de enterarse de la existencia de la página, solicitando que se eliminara la misma, pero tardó hasta fines de noviembre y se puso en contacto con la sede europea de Facebook en Dublín para hacer que la página sea “inaccesible actualmente”.

“La página mostraba fotos repugnantes de naturaleza insalubre, supuestamente de la panadería. El autor (de la página) también se entretenía haciendo comentarios sarcásticos”,

comentó el abogado de Seramy. Asimismo especificó que “estas adopciones falsas incontroladas afectan a la gente y más aún a Philippe Séramy, que tiene la panadería en un sitio con tan pocos habitantes y esta intromisión podría haber dañado su negocio”.

El abogado de Séramy explicó que “después de que las demandas fueran aprobadas aún deben esperar la respuesta de Facebook” y puntualizó: “La página podría reactivarse mañana o todavía está accesible para una comunidad de suscriptores de la página. La decisión de la corte debe evitar todo lo que exija la eliminación definitiva de esta cuenta”.

El abogado de Séramy dijo que el tribunal también ordenó el pago de 2000 euros por daños y 2500 euros por gastos legales por parte de Facebook. Ahora Séramy ya es usuario de Facebook y se ha abierto su propia página oficial para dar publicidad a su panadería.



# humor

Las suegras se inventaron porque el diablo no puede estar en todas partes.

- El día que mi hermana se casó, mi madre sufrió una terrible mutación.

- ¿Se convirtió en una marciana verde?

- No, peor todavía, se convirtió en suegra.

- Ayer leí un letrero que hizo que me cagara en los pantalones.

- ¿A sí? ¿Y qué decía?

- Baño cerrado.

El mundo se está quedando sin genios: Einstein se murió, Beethoven se quedó sordo, y a mí me duele la cabeza.

Lo triste no es ir al cementerio sino quedarse.

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

- ¿Cariño quieres que pasemos un fin de semana perfecto los dos?

- Claro, sería perfecto.

- Que bien, entonces nos vemos el lunes..

De madrugada, un hombre de 80 años se despierta y va al cuarto de baño. Mientras orina, mira fijamente a su pene y le dice:

- Te das cuenta cabron? Cuando tú lo necesitas, yo sí me levanto.

- Doctor, vengo a que me osculte

- Rápido, en el armario.

- Te quiero como amigo

Traducción: Eres feo, pobre y aburrido, pero me caes bien

Durante el desayuno, la esposa comenta a su marido:

- Mi madre viene a vivir con nosotros, así que tendremos que mudarnos a una casa más grande.

Y el marido contesta:

-¿Para qué? ¡Tarde o temprano nos encontrará!



## HAGA VIDA SANA... IGNORE GENTE PELOTUDA

- El marido llega a su casa al amanecer, lo espera su mujer en la puerta, está borracho y con manchas de lápiz labial.
- Supongo que hay una razón para que llegues a las seis de la mañana... le reprocha la mujer.
  - A lo que el marido contesta:
    - Sí, el desayuno.
  - Ahora tengo que tener mucho cuidado con quedarme embarazada.
  - Pero ¡si tu marido se ha hecho la vasectomía!
  - Por eso mismo, por eso mismo...
  - Señor juez, quiero divorciarme porque desde hace diez años mi mujer me tira los platos a la cabeza.
  - ¿Y por qué no se ha divorciado antes?
  - Es que ahora está empezando a tener puntería.

Iban dos borrachos en una moto, y uno se estaba rascando la cabeza con el casco puesto y el otro le dice:

- ¿Por qué te estás rascando la cabeza con el casco puesto?

Y el otro le responde:

- ¡A ver...!, ¿acaso cuando te rascas el culo te bajas los pantalones?



- Intente de todo y aun no consigo pareja
- ¿Probaste con quitarte el bigote?
- No, aun no.
- Pues deberías Paola.

# VENTA DE FONDO DE COMERCIO

## PANADERIA Y CONFITERIA

6 BOLSAS X DIA PROMEDIO.

KILO DE PAN.40 PESOS.

EXCELENTE UBICACION.

CON VIVIENDA.

EN LEZAMA, A 150 KILOMETORS DE CAPITAL

POR RUTA 2

**CONTACTO: TEL 02241.15580656**

**VENDO**



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



## 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

### **EQUIPAMIENTOS COMERCIALES**

“PAN CON PAN”

### **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

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

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

“KALINIUK-INDUPAN” Tel.: 15-4992-9421

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

### **LEVADURAS**

“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

“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



# 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)