

AÑO 10 - N° 53
JUNIO DEL 2014



**La Revista
de los
Panaderos**



EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



HORNOS ROTATIVOS - SOBADORAS - AMASADORAS
BATIDORAS - TRINCHADORAS - CARROS y BANDEJAS



Repuestos y útiles de panadería

Entrega y Post venta

Oportunidades!!!



BATIDORAS PLANETARIAS
DE 20, 30 Y 40 LITROS

Av. Cptal Lomas 1957 - Los Privados - Bc. As.
Tel: 011-4667-6624

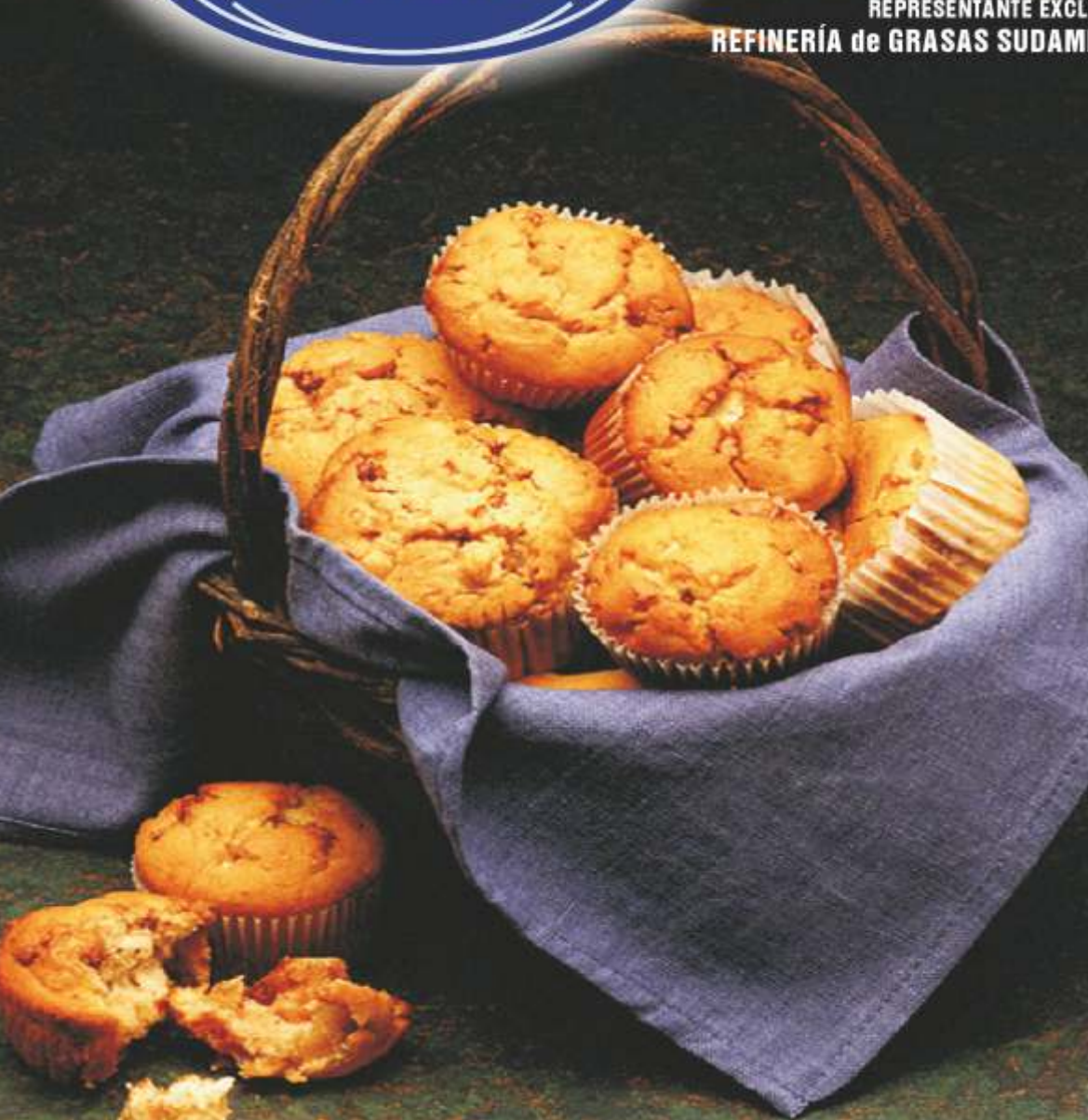


www.britohermanos.com.ar
ventas@britohermanos.com.ar



Materias Primas para
PANADERÍAS y CONFITERÍAS

REPRESENTANTE EXCLUSIVO DE:
REFINERÍA de GRASAS SUDAMERICANA



CONSULTE POR ENTREGAS EN LA COSTA ATLANTICA



ATENCIÓN al CLIENTE

4227-8522 / 4207-8500

Nextel 156*688

Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires

VISITE NUESTRO SITIO WEB:

www.distribuidoranoelia.com.ar

Sumario



AÑO 10 - Nº 53 - JUNIO DEL 2014

<i>Raúl Santoandré.....</i>	<i>6</i>
<i>Precios cuidados en M. del Plata.....</i>	<i>7</i>
<i>Magdalenas, Muffins y Cupcake.....</i>	<i>8</i>
<i>CIP de Berazategui.....</i>	<i>10</i>
<i>Pionono gigante.....</i>	<i>13</i>
<i>Panadero asesinado en Merlo.....</i>	<i>14</i>
<i>Movilización de Pasteleros.....</i>	<i>15</i>
<i>Nueva variedad de trigo.....</i>	<i>16</i>
<i>Panaderos de Alte. Brown.....</i>	<i>20</i>
<i>LESAFFRE ARGENTINA.....</i>	<i>22</i>
<i>BRITO HNOS.....</i>	<i>26</i>
<i>Semana de la pastelería.....</i>	<i>28</i>
<i>Pan con acento francés.....</i>	<i>30</i>
<i>LETIZ.....</i>	<i>34</i>
<i>Narco-Panadería en Ciudad Evita.....</i>	<i>37</i>
<i>Producción de trigo.....</i>	<i>38</i>
<i>Margarina y salud.....</i>	<i>40</i>
<i>Golpea a ladron.....</i>	<i>41</i>
<i>Panadería con impresora 3D.....</i>	<i>42</i>
<i>Humor.....</i>	<i>43</i>
<i>Guía de proveedores.....</i>	<i>44</i>
<i>Clasificados.....</i>	<i>45</i>



**La Revista
de los
Panaderos**



NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



Probá este nuevo desarrollo de Lesaffre Argentina:
Budín de Vainilla, Bizcochuelo de Vainilla y Crema Pastelera



RESPUESTA A LA NOTA DE UN EX PANADERO y DIRIGENTE...



Siempre dije que ponerse a la izquierda o a la derecha, políticamente hablando, es muy fácil, y que siempre es posible correrse un poquito más hasta llegar a un punto del que no se vuelve y esa “posición es el ridículo”.

En esto cayó el ex panadero y ex dirigente Daniel Insúa quien, en una nota, en la que critica la negociación paritaria para el periodo 2014/15. Para entenderse bien de que estoy hablando voy a reproducir el párrafo más destacado de la entrevista en cuestión.

Dijo Insúa: “... yo hubiera empezado con un 23% para el peón, un 25% a un repartidor, un 23% al ayudante, un 25% a la dependiente, un 28% al oficial maestro y un 25% al cajero, dicho el 10% de enero y febrero no corresponde ya que los convenios se firman de marzo a marzo. La tenían fácil del 35% que pidieron le sacamos el 10% y cumplíamos con el 25% que ellos pidieron...”.

Como se aprecia, el otrora dirigente Insúa, si hubiese participado como paritario el habría otorgado un 25% de aumento, y aquí es necesario hacer un paréntesis y analizar sus palabras, y las opciones que se puedan desprender de ella:

a) Si Insúa hubiese dado un 25% de aumento, directamente tendríamos que tratarlo de TRAIADOR A LA INDUSTRIA PANADERA, doy gracias a Dios que dejo de ser dirigente y paritario pues su entrega nos hubiese metido en un buen lío, así como lo digo. Un 25% en una cuota, es muchísimo pero muchísimo más, que hasta un 38% (sí, leyó bien) un 38% en cuatro cuotas.

b) Si Insúa hubiese dado un 25 % en dos cuotas pagaderas en marzo y junio este aumento representaría al bolsillo del panadero una erogación superior al aumento acordado.

c) Si Insúa hubiese ofrecido un 25% en tres cuotas, como en su oportunidad ofrecieron los paritarios de FIPPBA, monto que no acordó ningún gremio del país, HOY ESTARIAMOS CON UN SERIO CONFLICTO GREMIAL.

Las posturas expresadas por Insúa, por suerte, ya no tienen eco en nuestra industria y tampoco en la dirigencia, por representar lo más retrogrado del conservadorismo de otra época.

No se es más dirigente por pelearse con los sindicatos, porque ello es lo más fácil de lograr, basta con ofrecer en una paritaria una suma irrisoria para que dé comienzo al conflicto. Lo difícil es lograr una negociación que contemple las necesidades de ambas partes, como se logró en la última paritaria, basta recordar que el aumento salarial acordado se pactó en cuatro cuotas, siendo la FIPPBA una de las pocas entidades empresariales en haber logrado esto.

Pero esto no es lo más insólito de este personaje, al cual evidentemente lo tienen relegado de la conducción del Centro donde fue presidente, dado que solamente por desconocimiento puede hablar de lo que se gasta o invierte en FIPPBA cuando su hijo, como el tesorero del CIPDO, no paga la cuota social ni fondo convencional a la Federación Provincial, pero esto es tema para otra nota.

Raúl Santoandré
Vicepresidente FIPPBA

PRECIOS CUIDADOS:

EN MAR DEL PLATA ADHIRIERON 120 PANADERÍAS

Lo informó el titular del Centro de Industriales, Carlos Monzón. Dijo que los productores “están conformes” con las ventas, aunque “se está empezando a sentir la recesión”

A casi dos meses del acuerdo con la Secretaría de Comercio del Interior, 120 panaderías marplatenses adhirieron a la política de Precios Cuidados y ofrecen el kilo de pan a \$18.

“...En su mayoría son socios del Centro de Industriales. Y la verdad que estamos conformes con las ventas, aunque estas últimas semanas se siento un poco más la recesión. Así todo, la gente pide mucho este kilo de pan, que se compone de unas 8 piezas de tipo Felipe...”, explicó Carlos Monzón, titular de la cámara que nuclear a los productores.

Según dijo, por ese acuerdo –que también involucró a las molineras- están pagando entre \$190 y \$220 la bolsa de harina. *“...Tener ese valor relativamente fijo es lo que nos permite sostener ese precio cuidado al público. De otro modo no podríamos...”*, aseveró el dirigente, que



como dijo que *“...no se entregaron las calcos para identificar los comercios adheridos, los consumidores pueden comunicarse con el Centro de Industriales y pedir la dirección de la panadería cercana a su casa que ofrece pan a \$18 el kilo...”*. También se puede pedir el listado en la oficina de Defensa al Consumidor.

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

¿MAGDALENA, MUFFIN O CUPCAKE?

Te presentamos una guía rápida para diferenciar estos dulces tan de moda en los últimos años



Aunque parezcan lo mismo, cada uno de los tres dulces tiene su propia personalidad.

La fiebre de los cupcakes ha irrumpido con fuerza desde hace un par de años. Ya no hay pastelería que se precie que no los tenga, los grandes supermercados han habilitado un espacio en sus secciones de menaje para vender todo lo necesario para hacerlos, y hasta se han abierto pequeñas negocios's especializados donde los más habilidosos pueden encontrar los ingredientes más raros.

Hace cinco años encontrar locales con aromas a nubes de gominola, a banana o a menta era casi una misión imposible. Ahora, si damos una vuelta por la ciudad, no tardaremos en toparnos con un local donde encontrarlos sin apenas preguntar. Y al mismo tiempo veremos un montón de boquillas para mangas pasteleras capaces de crear los diseños más originales con una buena crema de mantequilla... Y decoraciones con figuritas de fondant, caramelo o mazapán de lo más curiosas

El secreto está en la masa

Sin embargo, esta moda de las minitartas no ha venido sola. Con ellas han arrastrado otros dos dulces que no son nuevos, pero que o bien habían perdido "glamour" o bien apenas se conocían. Los primeros son las magdalenas de toda la vida, a las que los gurús de

la repostería les han dotado de un brillo que las hace más modernas y atractivas tomando como base la receta de siempre, pero añadiendo algún ingrediente curioso y, sobre todo, mucho adorno. Los segundos son los muffins, de gran arraigo en las cocinas anglosajonas.

Para alguien poco aficionado a enredar en los fogones se trata de tres preparaciones sin apenas diferencias, pero los que sí saben de esto se echan las manos a la cabeza cuando oyen eso de que un cupcake es una magdalena con "sombbrero". Cada dulce tiene su propia personalidad, defienden. Razón no les falta, porque echando mano de recetas tradicionales y de libros de cocina podemos afirmar que un cupcake, una magdalena y un muffin no son lo mismo, por mucho que sus ingredientes básicos -azúcar, harina, huevos, levadura y grasa- sí lo sean. Y no es esnobismo, es una realidad. ¿Por qué? El secreto, como en aquel antiguo anuncio de pizzas, está en la masa.

Cupcake

Un cupcake es una minitarta en el sentido más estricto. La primera vez que apareció en un libro de cocina fue a finales del siglo XVIII. Lo mencionaba Amelia Simmons en 'American Cookery', el primer

ejemplar de cocina escrito por una estadounidense. Más tarde, ya en el XIX, se hicieron un hueco en los recetarios de las amas de casa de la época. Entonces su nombre era mucho más descriptivo que ahora. No existían las cápsulas de papel ni los moldes de silicona, así que se horneaban en tazas ('cups', en inglés). Y se decoraban según los gustos de entonces, claro.

La masa, sin embargo, no era apenas diferente de la actual. Su característica principal es que se usa mucha mantequilla:

habitualmente en punto pomada, es decir, que esté blandita, pero no derretida. A partir de ahí, se le añade el azúcar, se bate, y se van incorporando el resto de ingredientes: huevos, harina, levadura e, incluso, trozos de fruta, chocolate, aromas, etc. El resultado tiene que ser una masa esponjosa, suave, sedosa... como la de un bizcocho.

Luego, como los cupcakes nacieron para ocasiones especiales, se vierten en cápsula de papel, cuanto más coloridas mejor, y se hornean sobre moldes rígidos. A menudo no llevan más de 15-20 minutos de cocción y deben quedar dorados, pero no tostados, y, sobre todo, sin copete. El volumen se lo daremos con el 'frosting', es decir, con las cremas que se les añade, que suelen ser de mantequilla o de merengue.



CUPCAKES: Son minitartas a las que se le añaden cremas de mantequilla o de merengue.

Magdalenas

Este punto, el del copete, es lo que diferencia físicamente el bizcocho

de los cupcakes de las magdalenas. De hecho, si a un maestro artesano no le suben las magdalenas, ya puede ir repitiendo la tirada por muy buenas de sabor que estén. Por eso, los que gustan de hacer estos dulces siguen a pies juntillas la receta del gran gurú Xavier Barriga, maestro panadero y experto en masas, que tiene varios libros en el mercado y al que no le gustan los artificios, sino ir directo al grano.



MAGDALENAS: Para conseguir una magdalena esponjosa y alta, su truco es dejar reposar la mezcla en la nevera unas horas.

Para conseguir una magdalena esponjosa y alta, su truco es dejar reposar la mezcla en la nevera unas horas o, incluso, toda la noche. Eso, y unos buenos moldes rígidos

forrados con papel para el horno obran el milagro. Ahora bien, la masa no es, obviamente, la misma que la de un cupcake. En este caso, la grasa que se utiliza es aceite -de oliva, o de semillas, más suave-, que les aporta sabor y textura diferente.

También interesa que la mezcla incorpore aire, por lo que es importante batirla bien, y no pasarse con la levadura. Un último dato interesante es que la receta original no incluye 'tropezones', ni de fruta, de frutos secos, ni de chocolate, aunque últimamente ya está bastante aceptado que los lleven.

Los muffins

¿Y qué pasa con los muffins? Pues que nada tienen que ver a los dos postres anteriores. Lo primero, porque estos tiene versiones dulces, pero también saladas. De hecho, los muffins forman parte de lo que en Estados Unidos llaman 'quick breads', es decir, panes rápidos, y no solo se consumen en el desayuno o la merienda, como las



MUFFINS: Tienen versiones dulces y saladas.

magdalenas. De hecho, si son salados, es habitual que formen parte del menú de la comida o de la cena.

La segunda diferencia importante es que la manera de mezclar los ingredientes es totalmente diferente. Por un lado se deben trabajar los ingredientes secos (harinas, sal, levaduras, etc.) y por otro, los húmedos (grasa, huevos, etc.). Solo en el último momento se juntan y sin agitar demasiado la mezcla. Tienen que quedar compactos. Además, llevan menos aceite o mantequilla que las recetas anteriores porquien han de ser menos grasos. Si son salados, lo normal es que lleven algún ingrediente cortado en dados en la masa. Y si son dulces, admiten glasas y almíbares.

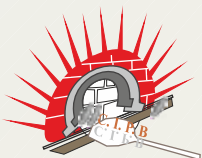
Pan con Pan

MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERIA Y PASTERIA



Av. Rivadavia 21.878 - Ituzaingo - Bs. As. - Argentina
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / 152*664
email: ventas@panconpan.com.ar
www.panconpan.com.ar





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 - (Berazategui) - Tel.: 4216-0591 / 4256-0634
panaderosdeberazategui@hotmail.com

CUIDAMOS LA SALUD DE NUESTROS CLIENTES

Campaña para identificar locales controlados



Preocupados por la salud de los consumidores, el Centro de Industriales Panaderos de Berazategui inició una campaña de identificación de locales que cumplen con la normativa legal vigente.

En una charla con el presidente del Centro, el Sr. Olvaldo Fernández, nos comentó que se están visitando las panaderías del distrito para recordarle a los colegas que está prohibida la utilización de Bromato de Potasio.

A cada uno de los comercios visitados y que se adhieran a esta campaña, se les entrega un afiche con la leyenda: Coma tranquilo, panadería sin bromato. Centro de Industriales Panaderos. Panadería Controlada.



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

NUEVA MINI-TRINCHADORA

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



Cabe destacar que para mantener el pan esponjoso, dorado, suave, con volumen y evitar que se endurezca, algunos elaboradores utilizan bromato de potasio, sustancia muy similar en su apariencia física a la sal o el azúcar pero cuya ingesta podría acarrear problemas de salud.

Consustanciados con mejorar la calidad de los productos pero al mismo tiempo garantizar la salubridad de los mismos, el Centro de Industriales Panaderos de Berazategui ya viene trabajando en el tema desde la adhesión al programa Menos Sal, Más Vida para reducir la cantidad de sodio en la elaboración de los alimentos, particularmente el pan, que son de consumo masivo, teniendo en cuenta lo nocivo para la salud que su ingesta produce.



PANADERIA SIN BROMATO

Centro Industriales Panaderos
BERAZATEGUI

PANADERIA CONTROLADA

BROMATO DE POTASIO: Fue quizás el mejorador que más uso ha tenido en el mundo de la panadería. El bromato de potasio ha sido catalogado por el Comité de Expertos en Aditivos Alimenticios (OAA/OMS), como un aditivo de acción carcinógena. Hasta su prohibición definitiva fue uno de los aditivos minerales más utilizados en Argentina y en todo el Mercosur. Inglaterra fue el último país en dejar de usarlo para poder ajustarse a las normativas europeas. El único país que lo sigue utilizando en la actualidad es Estados Unidos.

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROT-CARR



HORNO 70 x 90 (Grande)



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO CONVECTOR ESTANDARD

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

www.rotcarr.com.ar - rotcarr@rotcarr.com.ar

Av. B. Pérez Galdós 9529 - Pablo Podestá - 3 de Febrero - Buenos Aires

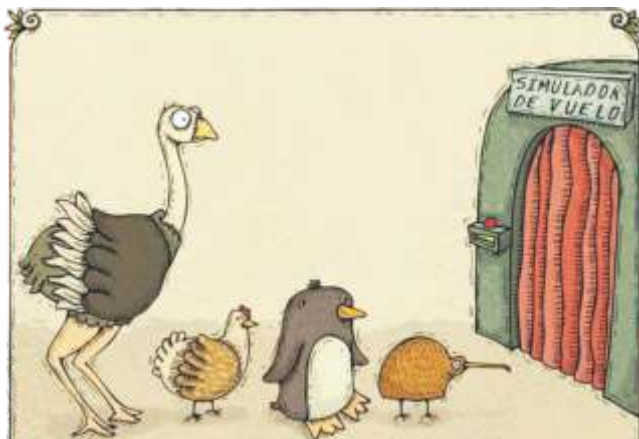




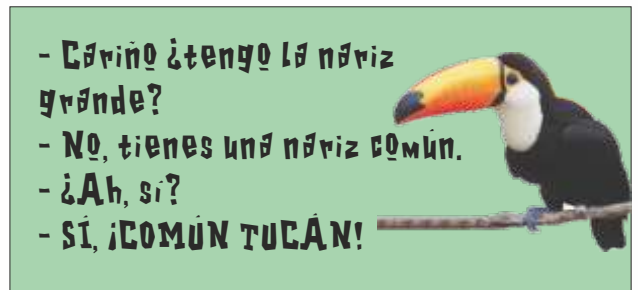
Humor

EL DICCIONARIO DE APODOS

- **Inspector de zócalos:** por lo petiso.
- **Jaula abandonada:** se le murió el pájaro.
- **Jefe malo:** de vez en cuando, echa uno.
- **Jeringa de Hospital:** porque anda metido en todas partes.
- **Kiosco:** porque es chiquito cuadrado y lleno de boludeces.
- **La Cumparsita:** porque a pesar de ser vieja, la siguen tocando.
- **Lampara de Aladino:** porque tiene un genio terrible.
- **Lancha sin motor:** porque nació 'pa-bote'.



Un preso va y le pregunta a otro:
 - Oye, ¿y tú por qué estás aquí?
 Y el otro va y le contesta:
 - Pues porque no me dejan salir...



- **Doctor como sali de la operación?**
 - **Hijo, soy Jesus!!!**
 - **No puede ser, ME MORÍ!!!!**
 - **Nooooooo, soy Jesus el de limpieza, ahorita llamo al medico!!!!**

Dos amigos:

- Tengo dos noticias, una buena y una mala...
- ¡Decime la buena primero!
- Bueno, voy a ser padre!
- Te felicito mi amigo... ¿Y la mala?
- ¡Que tu novia está embarazada!

“EL PIONONO MÁS GRANDE DE JUJUY”

Los “panaderos/pasteleros”, elaboraron un pionono que midió 2,70 metros, y se expuso días pasados en la explanada de la glorieta, ubicada en la plaza central de la ciudad “Dr. Manuel Belgrano”

Esta convocatoria popular, nació en la idea de los jóvenes estudiantes del Barrio Punta Diamante, quienes consideraron hacer un pionono gigante para coronar la capacitación que recibieron en el curso de Panadería y Pastelería, a través de la coordinación de Políticas Públicas de Adolescencia y Juventud, allí el estudiantado mostró con notable interés en la práctica aplicando las técnicas de elaboración, y las normas de sanidad en la alimentación.

Al respecto, el concejal Aguiar consideró y ponderó el trabajo que viene realizando los jóvenes jujeños “...es interesante ver el compromiso que tienen con esta capacitación, las buenas y nuevas ideas de integrarse y de trabajar en conjunto...”.

El Coordinador de Políticas Públicas de Adolescencia



y Juventud, Raúl Mamani, explicó: “...hoy en Jujuy queremos cambiar el quehacer de los jóvenes, darle el protagonismo que se merecen, incitando a recuperar los valores que hacen del hombre una persona digna, como lo fueron nuestros padres y abuelos, estudiando y trabajando con honestidad, responsabilidad y sacrificándose para ayudar en la economía familiar...”.

Finalmente, bregó para que los jóvenes participen de estos proyectos, “...resulta altamente positivo llevar a cabo estos proyectos y seguramente lo haremos extensivos a todos los barrios porque además de capacitar, los jóvenes valoran que estos cursos sean totalmente gratuitos, teniendo en cuenta que la situación inflacionaria afecta sobremanera la economía familiar y a veces haciendo imposible pagar un curso de capacitación porque son otras las prioridades...”.

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



Letiz Instalaciones Comerciales - Buenos Aires 1666 - Burzaco - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar

PANADERO ASESINADO DE DOS BALAZOS CUANDO LLEGABA A SU CASA EN MERLO

Un panadero fue asesinado de dos balazos cuando llegaba a su casa en el partido bonaerense de Merlo, y los investigadores intentan determinar si se trató de un homicidio en ocasión de robo o si el crimen está vinculado a un conflicto con algún integrante de su círculo íntimo

Fuentes policiales aseguraron que el hecho ocurrió pasadas las 13 de ayer, cuando el panadero Oscar Martínez (47) llegaba a su casa en la calle Lourdes y Caaguazú, en ese partido del oeste del conurbano bonaerense.

Según explicaron los pesquisas, el hombre había trabajado en su panadería y despacho de pan desde la madrugada y, luego, había concurrido a un templo evangelista como lo hacía todos los domingos.

Luego, regresó a su casa a bordo de una camioneta Renault Express con la cual realizaba diariamente el reparto de pan, y fue sorprendido aparentemente por un hombre que lo

aguardaba frente a su vivienda.

Las fuentes aseguraron que sin mediar palabra, el agresor le disparó dos balazos y, luego, corrió algunos metros donde abordó una motocicleta que lo esperaba con un cómplice, y huyó.

Martínez fue auxiliado por un vecino que lo cargó en un automóvil y lo trasladó a la Posta Sanitaria 11, en Merlo, desde donde lo derivaron en una ambulancia al Hospital Héroes de Malvinas.

Allí ingresó en grave estado y, finalmente, murió como consecuencia de dos balazos en el estómago y en una de sus piernas.

Personal de la comisaría de Merlo se hizo presente en

el lugar del hecho y constató que el delincuente no había robado nada, por lo que sospechan que el crimen no fue como consecuencia de un intento de robo.

Por eso, los pesquisas comenzaron a analizar los últimos movimientos y las personas con las que la víctima se vinculaba diariamente, ante la sospecha que el homicidio pueda tener relación con algún conflicto familiar y con alguna persona de su círculo íntimo.

El hecho es investigado por personal de la comisaría 1 de Merlo y de un fiscal de turno del Departamento Judicial Morón.

¿CÓMO SE PRODUCE EL CHOCOLATE?



Comienza en la cosecha y continúa por la fermentación, secado y luego asar las vainas del árbol de cacao

El chocolate no viene de las semillas del cacao, sino de toda la vaina de la semilla. Para hacerlo, las vainas se rompen y la mezcla de semillas con la pulpa viscosa dentro se deja al sol durante varios días para fermentar.

La levadura natural digiere parcialmente las paredes celulares de los granos y hace que se caliente, causando la muerte del embrión de la semilla y garantizando que los granos no germinarán. Aún más importante, la etapa de fermentación, ¡produce el sabor a chocolate característico del producto final!

Después de la fermentación, los granos son despojados de la pulpa y luego deben secarse lo más rápidamente posible para evitar el crecimiento de moho. Cuando

sea posible, esto se hace mediante la difusión de los granos al sol durante 5 a 7 días, aunque ahora con los adelantos de la tecnología se usan hornos y otros métodos de secado industriales en caso de necesidad.

Después del secado, los granos se clasifican, se inspeccionan y se envían a los fabricantes de chocolate. Los fabricantes de chocolate tuestan los granos, lo que hace que los cascos se desprendan de las puntas.

Las semillas entonces se muelen en licor de chocolate, la materia prima para todos los productos de chocolate.

NUEVA MOVILIZACIÓN DE PASTELEROS ANTE LA FALTA DE ACUERDO SALARIAL



“...Lamentablemente no hay intenciones de la patronal de arribar a un entendimiento tras las varias reuniones que se realizaron en el Ministerio de Trabajo. Esta postura intransigente de las empresas nos obliga a manifestarnos. Queremos un salario digno para nuestros compañeros...”, explicó el secretario general del Sindicato Carlos Vaquero.

La semana pasada los trabajadores llevaron adelante una protesta en las puertas de la empresa Havanna para reclamar una suba salarial decente a los empresarios alfajoreros. Esta vez la

movilización se concentró en Belgrano y Buenos Aires, en las puertas del local de Alfajores Balcarce.

“...Seguimos pidiendo un 38% de aumento en los salarios básicos por un año. Las empresas ofrecen solo un 28% en varios tramos. Hoy los salarios no alcanzan y creemos que es entendible nuestro reclamo...”, destacó Vaquero.

La protesta también se trasladó hasta el local de la empresa Havanna que esta ubicado en Buenos Aires y Rivadavia.



Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



VI-LU S.R.L.

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo. Consultémos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.



Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768
Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com

EL TRITORDEUM, NUEVO CEREAL NATURAL CON VENTAJAS NUTRICIONALES

El IBFG participa en un proyecto para desarrollar mejores levaduras para un producto innovador, cruce de trigo duro y cebada silvestre, que es el primer cereal híbrido que llega a la alimentación humana desde hace 10.000 años



El Tritordeum es un nuevo cereal natural obtenido por la combinación de un trigo duro (*Triticum durum*) y una cebada silvestre (*Hordeum chilense*), una innovación española que comienza a abrirse camino. El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) logró desarrollar hace años este nuevo cultivo, el primer cereal híbrido que llega a la alimentación humana en 10.000 años, y ahora una empresa está empezando a comercializarlo. Sus propiedades nutricionales, con un bajo contenido en gluten y altos niveles de moléculas antioxidantes, hace que su harina sea muy atractiva para elaborar productos saludables. En colaboración con la empresa que lo está lanzando al mercado, un equipo del Instituto de Biología Funcional y

Genómica (IBFG, centro mixto del CSIC y de la Universidad de Salamanca) está desarrollando nuevas levaduras capaces de fermentar las harinas de Tritordeum mejor las levaduras convencionales que se emplean para las harinas de trigo.

Precisamente, el IBFG ha acogido hoy una conferencia de Pilar Barceló, científica de la empresa Agrasys, que está lanzando el producto. “El CSIC lo desarrolló desde los años 70 hasta 2006, cuando nos dimos cuenta de que era un cereal con un valor comercial considerable”, explicó la investigadora en declaraciones a DiCYT. “En ese momento se constituyó nuestra empresa como spin-off del CSIC, compramos

toda la tecnología e iniciamos la fase comercial, a la vez que tenemos en marcha un plan de mejora del Tritordeum”, añade.

El trigo harinero que el ser humano consume hoy en día fue generado de forma espontánea por la naturaleza por cruzamiento entre especies diferentes. Esto ocurrió hace 10.000 años y desde entonces sólo existe otro ejemplo de un cereal creado por el hombre, el triticale, un cruce de trigo y centeno que está en el mercado pero no ha llegado a la alimentación humana porque no tiene la calidad necesaria para elaborar productos alimenticios. El Tritordeum es el segundo cereal híbrido creado por el hombre, pero “es el primero que llega al mercado de alimentación humana porque tiene calidad para desarrollar una variedad enorme de productos de alimentación”, comenta la experta.

En este punto, Pilar Barceló quiere aclarar que el nuevo cereal “combina dos genomas diferentes, el del trigo y el de la cebada”, pero no se puede hablar de “híbrido” en el mismo sentido que tiene en el mundo de las semillas, donde se utiliza este término para referirse a las semillas que el agricultor no puede continuar cultivando porque se desvirtúan. En ese sentido, el Tritordeum es un cereal normal.

Bajo contenido en gluten y otros beneficios para la salud

Desde el punto de vista nutricional, la ventaja más importante es que este nuevo cereal es muy digestivo, especialmente, en relación a la intolerancia y la alergia al gluten. Una de las hipótesis que explican el aumento de estos problemas es la “búsqueda de variedades de trigo con mayor fuerza”, apunta la científica. “El gluten es un entramado de unas 50 proteínas que permiten que el gas que se genera en la fermentación no se desinflen y el pan suba. Antiguamente se hacía pan con variedades de trigo que tenían una fuerza media, pero ahora se busca que sea más potente, de manera que cada día consumimos más gluten. Algunas personas lo eliminan, pero otras tienen un intestino más sensible y presentan problemas de celiaquía o intolerancia alimentaria”, explica Pilar Barceló. Por eso, “el hecho de que el Tritordeum tenga menor cantidad de proteínas indigestibles es importantísimo”. Aunque no es un producto apto para celíacos, sí puede serlo para quienes tienen intolerancia al gluten no celíaca y facilita la digestibilidad a cualquier consumidor.

Además, cuenta con niveles más altos de luteína,
(Continúa en la página siguiente)



RUTA
PUBLICIDAD S.A.

LETREROS LUMINOSOS
MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS
PLANES DE FINANCIACIÓN

AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR
4653-2148 III 4480-0660
E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar

un antioxidante relacionado con la salud ocular; más fibra, clave para la salud cardiovascular; fructanos, que ayudan a la flora bacteriana intestinal; y es rico en otras proteínas, minerales y compuestos fenólicos importantes.

El nuevo cereal ya está disponible para cualquier agricultor que lo solicite y con una importante ventaja: “Conocerá de antemano a cuánto se le va a pagar la tonelada de grano, la cosecha la tiene ya vendida”. Además, los científicos se sorprenden de la alta producción que alcanza. Al principio, pensaron que sería adecuado para zonas con un clima similar al de Andalucía pero están comprobando un gran rendimiento en otros lugares. “Los hongos diezman las producciones de cereales en zonas lluviosas pero el Triticordeum es un cultivo muy limpio y, en ese sentido, tiene ventaja con respecto a otros cereales”, apunta la investigadora de Agrasys.

Levaduras para Triticordeum

Al lanzamiento de este nuevo cereal como un producto comercial importante puede contribuir de manera importante el trabajo de un grupo de investigación del IBFG de Salamanca que trabaja para desarrollar nuevas levaduras. Las que se emplean en la actualidad con la harina de trigo presentan “una capacidad fermentativa muy alta pero tienen propiedades organolépticas muy pobres”, afirma la investigadora Mercedes Tamame.

Por eso, su equipo intenta obtener nuevas variedades que pueden ser el resultado de aislar

levaduras naturales o de lograr levaduras híbridas. Gracias a este trabajo, han iniciado un proyecto del programa INNPACTO en colaboración con una productora de pan a gran escala, la empresa de Pilar Barceló y la Universidad de Salamanca para conseguir levaduras apropiadas para el nuevo cereal. “Ya hemos desarrollado algunas levaduras híbridas no modificadas genéticamente que son capaces de fermentar las harinas de Triticordeum mejor que las convencionales”, comenta. El proyecto comenzó en 2013 y se prolongará hasta 2015.

Científicos empresarios

Además de la mejora y comercialización de Triticordeum, la empresa Agrasys, ubicada en el Parque Científico de Barcelona, está desarrollando otros dos proyectos que, por el momento, no están tan maduros. Uno de ellos pretende lanzar un cereal forrajero de alta producción de biomasa destinada a forraje y bioenergía y otro pretende generar una semilla híbrida en trigo, una iniciativa que aún se encuentra en sus fases iniciales.

En cualquier caso, Pilar Barceló ha animado a los científicos de Salamanca a emprender siguiendo el ejemplo de la creación de una spin-off a partir de las investigaciones del CSIC. “Mi experiencia ha sido que mi formación científica anterior a la empresa resulta muy útil para abordar problemas logísticos y financieros”, señala, “la formación de un científico le capacita para aprender otras cosas, se piensa que un investigador está para quedarse en un laboratorio y no es verdad”.

Afiliate!!!



*juntos podemos luchar
por nuestros derechos*



**SINDICATO OBREROS PANADEROS
REGIONAL LA PLATA**

**CALLE 15 N° 878
(1900) La Plata - Buenos Aires
Telefax: 0221-483-6193**



SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN

Adherida a F.A.U.P.P.A. y C.G.T.

CNEL. JOSÉ MURATURE 995 / TEL.: 4214-1980

panaderosaltebrown@gmail.com

info@sopab.com.ar / www.sopab.com.ar

ENFERMEDADES OCUPACIONALES Y COSTO LABORAL

** Por el Dr. Belleri Alejandro Pablo (Especialista en Medicina Interna, Médico de O.S.P.E.P. Seccional Almirante Brown)*

Para los profesionales de la salud que desempeñamos actividades para obras sociales sindicales es habitual recibir consultas por lo que denominamos enfermedades ocupacionales.

Las mismas son estados de deterioro de la salud relacionados con actividades laborales específicas y son comunes a grupos de personas que se desempeñan en un mismo ámbito laboral.

En este caso mencionaremos los estados patológicos derivados del trabajo en panaderías y panificadoras. La descripción de los estados de salud interrumpidos por esta actividad tiene por objeto poder realizar una tarea preventiva eficiente para poder evitar estas patologías, ya que desde el punto de vista tanto sanitario para los trabajadores panaderos, como el costo laboral para los empresarios es sumamente alto.

Las enfermedades ocupacionales generan deterioro progresivo para la salud de los trabajadores, quienes -al ir quebrantando su estado de salud- bajan su rendimiento físico y personal. Asimismo para el empresario, las enfermedades ocupacionales de sus trabajadores aumentan el ausentismo, bajan la productividad, aumentan el costo laboral, aumentan el costo judicial y por lo tanto le bajan la rentabilidad a su negocio.

El costo económico tanto para el trabajador como para el empresario es altísimo, generando



Dr. Alejandro Belleri
MN 91732 MP 224147

una ecuación altamente desfavorable para ambas partes. Si tenemos en cuenta el gasto en prevención y seguridad industrial notaremos que el mismo es mucho menor al derivado de la atención de las enfermedades ocupacionales, es por eso que debemos encarar una inversión en prevención de enfermedades prevalentes de los trabajadores y en seguridad industrial y entender dicho costo como inversión y no como un gasto.

Podemos mencionar entre las enfermedades ocupacionales las derivadas del contacto con los insumos, entre las más comunes encontramos alergias cutáneas y generales por el contacto dérmico con la harina, patologías respiratorias crónicas por inhalación de harinas y féculas, broncoespasmos y alergias respiratorias agudas por inhalación de harinas y féculas.

Tenemos otros estados patológicos accidentales, como ser traumas por maquinarias (ej. Sobadoras), quemaduras por los hornos, heridas cortantes, torceduras y esguinces, lumbalgias, cervicalgias, intoxicaciones por el uso de químicos para limpieza y otras derivadas de las actividades laborales diarias.

En otros casos encontramos cuadros respiratorios por cambios de temperatura bruscos (hornos y cámaras), deshidratación por exposición prolongada al calor, alteraciones hormonales por cambio del ritmo de sueño vigilia

en el trabajo de turnos nocturnos y cambios en el estado anímico como consecuencia de estos cambios hormonales.

Habiendo realizado un pantallazo sobre las enfermedades ocupacionales características del gremio, no con el objetivo de dar una exposición pormenorizada de ellas sino para hacer notar con que facilidad y bajo costo de inversión podrían prevenirse, nótese que la mayoría de ellas se podrían evitar con medidas tan sencillas como barbijos, indumentaria aislante e impermeable, ventilación, extractores, flujo laminar, turnos rotativos, maquinarias adecuadas, instrumentos adecuados, etapas de descanso e hidratación y otras tendientes a mejorar el ámbito laboral generando una optimización a la vez de la rentabilidad de la actividad, aumentando la producción y maximizando la horas/hombre trabajadas.

Teniendo en cuenta la existencia de consultoras en seguridad e higiene, las cuales por un costo



razonable se encargan de elaborar protocolos de trabajo y seguridad, programas de evacuación en caso de incendios, asesoramiento de los trabajadores y empresarios, dotación de medidas y elementos de seguridad, etc. sería altamente razonable aumentar la inversión en seguridad laboral, ecuación que cierra perfectamente tanto para los trabajadores como para los empresarios.

El objetivo final a manera de conclusión es derribar la creencia de que la inversión en seguridad y la optimización del ámbito laboral constituyen un gasto, por el contrario representan un costo mínimo en comparación con el gasto en ausentismo, improproductividad, erogaciones por juicios laborales por discapacidad, despidos y otros. Esto convierte a la prevención no en un gasto, sino en una inversión obligada a la hora de planificar un emprendimiento comercial rentable con un bajo costo y altos índices de satisfacción por parte de los trabajadores.

Materias Primas para la Industria Alimenticia
"la mejor relación calidad-precio a su alcance"
UN PRODUCTO PARA CADA NECESIDAD




Aditivos Mejoradores para Panificación - Premezclas de Panadería y Pastelería - Formulaciones a su medida

ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES

Av. Elcano 4115 - (1427) - C.A.B.A.
Tel.: 011-4554-1396 / Fax: 011-4554-1696
argenitvta@yahoo.com.ar
www.argenit-sa.com.ar

Burner®



HORNOS CONVECTORES y TÚNELES CONTÍNUOS

CACHI 678 - C.A.B.A.
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar
Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**



Lesaffre Argentina: fuerte compromiso con la comunidad y el cuidado del medio ambiente

Con una inversión, desde su inicio, de más 22 millones de dólares en su Programa de Responsabilidad Social Empresaria y en el cuidado del medio ambiente Lesaffre Argentina hace un balance del trabajo realizado y renueva su apuesta en la comunidad y el cuidado medio ambiente

Lesaffre Argentina, la empresa líder en panificación, realizó un balance del programa que la empresa lleva adelante desde hace más de cinco años en las áreas de **RSE** y cuidado del Medio Ambiente. En tal sentido, implementa diferentes acciones articuladas con organismos gubernamentales y organizaciones no gubernamentales en distintas regiones del país.

RSE. Algunas de estas iniciativas tienen lugar en la localidad de Virrey del Pino (Pcia. de Buenos Aires) donde **Lesaffre Argentina** tiene su planta industrial. Allí, **Lesaffre Argentina** junto a la Fundación Metáfora lleva adelante el Programa “Comprometerse para transformar” que tiene como objetivo reducir los niveles de exclusión social e inequidad, promover el desarrollo local sustentable, mejorar los niveles de educación y formación para el trabajo de la comunidad y fortalecer el compromiso del voluntariado corporativo.

Para ello, la compañía dispuso de un predio de 3000 m², en donde funciona la Casa Solidaria, un espacio que articula las principales actividades de la iniciativa, tales como: la inclusión de niños en el ámbito escolar; reinserción de jóvenes y adolescentes en estudios primarios y secundarios; y la reinserción de adultos en la Escuela Primaria. A ello se suma, la participación activa en la organización y desarrollo Ferias del Libro, clases de apoyo escolar, capacitación en Oficios (Armado y Reparación de PC's ,

Panadería y Repostería, Huerta, Vivero y Cuidado de Espacios Verdes), desarrollo de Micro-emprendimientos, atención de madres y bebés en Salas de Salud, campañas de Prevención de Enfermedades (Gripe A-H1N1-, Dengue, etc.), y campañas de aplicación y sensibilización en preservación y cuidado del ambiente, entre otros.

Cuidado del Medio Ambiente. En el plano ecológico, **Lesaffre Argentina** mantiene una política compromiso e innovación constante, que aborda tres ejes fundamentales: utilizar materias primas surgidas del medio agrícola y propiciar la preservación del medio ambiente natural; optimizar el consumo de agua; y fomentar el ahorro de energía en el proceso productivo. Para ello no sólo se construyó una planta de tratamiento de efluentes que demandó una inversión de 20 millones de dólares, sino que también trabaja en la reutilización de los residuos industriales.

En tal sentido, **Lesaffre Argentina** participa activamente en el programa Agrolimpio que lleva adelante el Instituto de Sanidad y Calidad Agropecuaria de Mendoza (ISCAMEN), cuyo propósito es disminuir los riesgos de contaminación que los envases de productos agroquímicos pueden ocasionar en el medio ambiente. Para ello, **Lesaffre** recolectó más de 12.500 bidones de este tipo de productos para su limpieza, reacondicionamiento y reutilización. El producto final es destinado a la Fundación CONIN y a la Fundación del

Hospital Pediátrico Dr. Humberto Notti, entre otras entidades no gubernamentales.

Por su parte también, **Lesaffre Argentina**, continúa trabajando en otras iniciativas en el ámbito medioambiental, es así como surge un proyecto que se relaciona con el plano energético: una planta de Cogeneración, que apunta al autoabastecimiento energético en la planta industrial.



Sr. Enrique Finochietto

Responsable de Marketing y Comunicación de Lesaffre Argentina.

El **Grupo Industrial Lesaffre**, es líder mundial en la fabricación de levadura y está presente en más de 180 países, con más de 150 años en la fabricación soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación. La satisfacción de sus clientes a través de productos de altísima calidad, es la prioridad del grupo en

todo el mundo, es por ello que 1 de cada 3 panes en el mundo se elabora con Levaduras Lesaffre.

*“...El trabajo junto a la comunidad y la responsabilidad del cuidado del medio ambiente en nuestra actividad, no sólo es una decisión de **Lesaffre Argentina**, es una política de la empresa alrededor del mundo. En nuestro país, el compromiso se plasma día a día, no solo en las distintas iniciativas que llevamos adelante en materia de RSE y medio ambiente, sino también y fundamentalmente en la manera que abordamos nuestra actividad industrial, eso para **Lesaffre Argentina** significa Comprometerse para transformar...”* expresó Enrique Finochietto,

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras, “**LEVINA**”, “**LEVASAF**”, “**NEVADA**”, “**SAF INSTANT**”, “**LEVEX**” y “**PANEO**”, 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.

PANING

RENOVATE!



Horno rotativo 70x90 cm. 15/18 estantes
Modelos en FULL y STANDARD.



Horno rotativo 45x70 cm. 15/18 estantes
Modelos en FULL y STANDARD.



Convector 10 bandejas 45x70 cm.

Convector 6 bandejas 45x70 cm.



Horno rotativo 45x70 cm. 15/18 estantes.



Horno rotativo 70x90 cm. 15/18 estantes



Consulta por formas de pago y diferencias de modelos.

Buenos Aires 3773
Rosario - Santa Fe

ventas@paning.com.ar
(0341) 464-2170

INDEPENDIZATE!

Génesis
Un inicio diferente

HARINAS: 000, 0000, TAPERA, LEUDANTE * PREMEZCLAS
HARINAS ACONDICIONADAS: FIDEERA, INGLESERA * HARINAS PARA EXPORACION

Semolín * Semitín * Salvado * Pellets de Trigo * Afrechillo * Germen de Trigo



Molinos Balaton S.A. / Planta y Acopio: Ruta 75 y Calle Moreno
(7521) San Cayetano * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (02983) 47 1122 / (02983) 47 1491
info@molinosbalaton.com.ar / www.molinosbalaton.com

Administración y Ventas

Marengo 4552 Piso "2" * (1653) V. Ballester, Pdo. Gral. San Martín * Pcia. Buenos Aires

Tel.: (011) 4738 5400 / (011) 4738 5500

HARINAS: 000, 0000, TAPERA, LEUDANTE * PREMEZCLAS
HARINAS ACONDICIONADAS: FIDEERA, INGLESERA * HARINAS PARA EXPORACION

Semolín * Semitín * Salvado * Pellets de Trigo * Afrechillo * Germen de Trigo



Molino San Martín S.A. / Planta y Acopio: Ruta 3 Km 298
(7300) Azul * Pcia. Buenos Aires
Tel.: (02281) 42 8485 / (02281) 42 9486
info@molinosanmartin.com.ar / www.molinosanmartin.com

Administración y Ventas

Marengo 4552 Piso "2" * (1653) V. Ballester, Pdo. Gral. San Martín * Pcia. Buenos Aires

Tel.: (011) 4738 5400 / (011) 4738 5500



REPOSTERIA CANDELA CONFIA SUS INSTALACIONES A BRITO HNOS.

Repostería Candela de San Andrés inauguró su nueva planta en Villa Martelli, sus amplias instalaciones le permitirán proveer con mayor comodidad a sus sucursales y franquicias.

Cuenta con un moderno equipamiento en maquinarias de primera calidad que consta de cuatro hornos rotativos, dos amasadoras rápidas automáticas de 170 Kh. de harina, dos amasadoras convencionales automáticas, tres sobadoras panaderas pesadas, tres batidoras planetarias automáticas de 60 Litros, una armadora de panes y medialunas y grupo electrógeno con motorización Cummins



CAVIWA

Tostadero de Maní



CROCANTE



POSTRES



MANÍ



PASTAS

03543-492296

EN BUENOS AIRES: 011-155-4208755 / Nextel 164*2179
caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

HORNOS DE MAMPOSTERIA



**VENTA DE
PUERTAS DE HORNOS**

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

- COLOCACIÓN DE EVAPORIZADORES EN EL ACTO
- MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA
- REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

4693-0555 / 15-3728-6463 / ID 609*1103

ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRIA
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

de 80 KVA. Todas las instalaciones fueron provistas por **Brito Hnos.**

Con este equipamiento, la empresa se encuentra en condiciones de cubrir la demanda actual y tiene capacidad de producción para nuevos proyectos que puedan generarse a futuro.

Brito Hnos. felicita a Repostería Candela por su esfuerzo y esmero en mejorar día a día y agradece sinceramente la confianza y fidelidad en estos 18 años de trabajo juntos.

A los interesados en adquirir una franquicia pueden comunicarse al (011) 4709-7715/5814, Repostería Candela desea compartir su experiencia y excelente calidad en servicios de lunch y pastelería, como así también su asesoramiento en distintas áreas del negocio.



geopan
La marca elegida del panadero

Fabricamos:

- Hornos rotativos
- Cámaras fermentadoras
- Amasadoras rápidas
- Sobadoras
- Batidoras planetarias
- Equipos compactos
- Molinos
- Grisineras
- Zorras y bandejas
- Tornos de acero inoxidable
- Servicio post-venta

[f .geopan](https://www.facebook.com/geopan)

Av. N. Videla (ex 21) No-2934 - (1884) -Berazategui
Tel: (011) 4256-0383 Cel. 15-5860-0888/3613-3237

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N

Dosificadores de agua para panaderías

DINTER INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1824 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
Info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

FESTEJARON LA SEMANA DE LA PASTERERÍA

Entre el 2 y el 8 de junio, los maestros pasteleros que cada día amasan y decoran maravillas azucaradas salieron a mostrar las bondades de los productos de excelencia que se ofrecen en el mercado local



Distintos trailers recorrieron las calles de los principales rincones de la ciudad para ofrecer degustaciones en plazas y confiterías tradicionales. Participaron entre 40 y 50 establecimientos.

Como sucede desde hace seis años, y cada vez con mayor impulso, la Semana de la Pastelería Artesanal buscó poner en contacto al público con la producción de más alta calidad, entrenando paladares y concientizando al consumidor sobre las cualidades únicas de estos postres fabricados con ingredientes naturales.

La pastelería de Buenos Aires es una de las más variadas por la cantidad de sabores diferentes

que se elaboran. “...Por la cantidad de migraciones que recibimos, hay productos de Alemania, Francia, Italia. A esto se suma lo que es típicamente argentino como las medialunas de grasa o la combinación del dulce de leche con variedades que se pueden ver en Europa...”, explicó Javier Alonso Álvarez, uno de los organizadores del evento.

Este año se sumó la participación del Gobierno de la Ciudad. El ministro de Cultura, Hernán Lombardi, participó del acto de lanzamiento de esta actividad en la sede de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés. “...*Confluyen el trabajo y las empresas para potenciar la actividad y poner el acento en la calidad, en la experiencia, en la capacitación, observando al cliente para hacer productos distintos para consumidores exigentes...*”, señaló.

Recién salidas del horno

Este año se implementó “*la ruta de la pastelería artesanal*”, un recorrido con micros que, en el marco de un gran show, hicieron paradas en lugares estratégicos para ofrecer las dulzuras de los grandes maestros pasteleros. “...*Toda la moda gourmet que arrancó con los vinos y después con la cocina, también llega a la pastelería, que hoy está de moda. La gente se fija, por ejemplo, si come chocolate, cuánto cacao tiene o empieza a opinar cómo sería una buena*

terminación en un postre...”, explicó.

Respecto del avance que están teniendo los productos naturistas y el empeño en el cuidado del cuerpo, indicó: “...*Con o sin culpa, todo el mundo come dulce. El tema es que sea en forma medida y con ingredientes naturales. Hay muchos productos que antes eran pecado mortal y hoy ya no lo son, como el chocolate que tiene gran cantidad de antioxidantes...*”.

Todos los locales adheridos –que exhibieron cartelera y diploma oficial de pastelería artesanal– ofrecieron folletos y explicaciones al público que se acercó. Los más afortunados tuvieron la oportunidad de probar algunos de los postres que hacen delirar a los más golosos.

RECONOCIMIENTO

La pastelería local está cosechando méritos en el mercado internacional. En el 2012, el equipo de profesionales que representó a la Argentina en el certamen regional que se realiza cada dos años, tuvo la oportunidad de subirse al podio. Resultaron campeones latinoamericanos.

En agosto de este año, los maestros pasteleros van por más. Buscarán retener otro año su título en el concurso que se realizará en México.

Ganá tiempo y dinero con siliconas de Cuisil

- Reemplaza el engrasado de bandejas.
- Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
- Evita desperdicios y optimiza la producción.
- Vida útil 2500 usos.

utilízalo suelto o pegado, en bandejas nuevas y usadas!



Cuisil

La solución antiadherente definitiva

Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía.

Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer.

Desarrollos a medida.

PAN CON MARCADO ACENTO FRANCÉS

¿Cómo elaborar en casa algunas recetas de un alimento tan simple, saludable y rico a la vez? Todos los tips y recetas de autor, de la mano de un experto, el parisino Bruno Gillot

“La experiencia seguro logrará mejores resultados; pero un pan caliente, recién salido del horno, siempre es rico”. La frase es del pastelero Bruno Gillot; un francés que llegó a Argentina hace 17 años y, desde hace años, deleita con sus elaboraciones de panadería. Y es justamente él mismo quien invita a embarcarse en esta experiencia del amasado de pan en casa. ¿Algo difícil de lograr?...

"El pan es un producto muy noble y, a la vez, muy simple; sólo se necesita una buena harina tres ceros, agua purificada y buena sal (si es marina mejor). Hay que tener en cuenta que los ingredientes que se usen sean de calidad", asegura. En

entrevista con Estilo, Gillot brinda algunos consejos para anotar, practicar y comprender que, con cuidado y paciencia y pasión, se puede lograr el más exquisito pan para acompañar cualquier comida.

- ¿Cuál es el ABC para hacer un buen pan en casa?

Hacer una prefermentación con harina, agua y levadura, amasar bien y respetar el tiempo de reposo. Calentar bien el horno y generar vapor en la cocción poniendo agua en una placa bien caliente en el piso del horno.

- ¿Qué aspectos no podemos descuidar a la hora de elaborar pan?

Es fundamental un buen amasado, hidratar de a poco, no trabajar con apuro. Por supuesto, que con la práctica y experiencia, uno va aprendiendo a sentir la masa, a entenderla. Por otro lado, las condiciones atmosféricas juegan un papel muy importante. Si el clima es seco, se deberá hidratar menos que si es húmedo. Si hace frío, es



necesario poner más levadura o fermento, ya que el calor activa la fermentación. Es decir, lo sensorial está muy presente en el amasado. Además, es necesario controlar el levado. En invierno, contar con un espacio cálido para ayudar a que el pan leve y, en verano, con un espacio fresco para evitar que leve demasiado rápido. Lo ideal es que el tiempo de levado sea lento, de unas 8 a 12 horas. En cuanto a la cocción, lo mejor es un horno de piso, que otorga un calor parejo y envolvente, como lo son los hornos de barro o los hornos a gas con ladrillos refractarios.

- ¿Cuál es la diferencia

esencial entre un pan industrial y uno artesanal?
- La diferencia es enorme. Si el pan artesanal es de calidad y elaborado a partir de masa madre, su sabor se irá desarrollando gracias a la fermentación natural, igual que ocurre con el vino. El pan industrial se trabaja con aditivos y productos artificiales, y allí está la gran diferencia porque éstos interfieren en el sabor del pan.

- ¿Qué tipos de pan elaborás en tu panadería?

- Hacemos un pan de campo que es la estrella del lugar: compuesto a base de masa madre. También tenemos panes de centeno, salvado, brioches, multicereales, con nueces y pasas, con parmesano, focaccias y algunos otros. Hacemos, además, una vennoiserie bien a la francesa: croissants, croissants de almendras, pain aux chocolate. Y productos de patisserie como los macarones. Todo, lo desarrollamos con mucho cuidado y poniendo mucha pasión.

- ¿Cuál es el tipo de pan que creés que el argentino disfruta más?

El argentino, de a poco, ha ido desarrollando su paladar con respecto a la gastronomía en general y al pan en particular. En los últimos años, se ha revalorizado este producto y hoy podemos encontrar varias panaderías que vuelven a trabajar de manera artesanal. Yo abrí mi panadería en 2002. En esa época, muchos me decían que el argentino no apreciaría mis productos, más habituado a un pan bien blanco, sin corteza y de un sabor neutro.

Yo vine con una propuesta distinta, con un pan como se comía hace muchos años, el pan que comí siempre en mi mesa, que me remitía a mis recuerdos de Francia. Con un sabor complejo, a trigo, avellanas, un sabor tostado, y un dejo de acidez que se equilibra con los sabores dulces y salados. Un pan con aroma, corteza crujiente y dorada, miga texturada y aireada. Y puedo asegurar que todo esto, acá, hoy también gusta muchísimo.

¿Qué es la masa madre?

Es una masa fermentada naturalmente que se usaba para el levado cuando no existía la levadura industrial. Con ella se logra un pan con un sabor más ácido, de un aroma incomparable, con mayor corteza y de excelente conservación. “Se hace partiendo de una simple mezcla de harina 000 y agua a la que se deja fermentar varios días a temperatura ambiente (24°C.). La masa madre estará lista cuando haya duplicado su volumen, su aspecto sea agradable y su aroma ácido”, comenta el experto.

Si se elige trabajar sin masa madre, ésta tendrá que reemplazarse por levadura.

Un parisino en Buenos Aires

Bruno Gillot, es parisino y tiene 48 años. Padre de dos niñas y casado con una mendocina –también radicada en Buenos Aires–, asegura sentir una gran atracción por esta provincia y disfruta a pleno sus viajes por la tierra del sol y del buen vino. Se formó como pastelero y dio sus primeros pasos en los prestigiosos restaurantes como Le Fouquet's (en Champs-Élysées) y Le Grand Véfour (en Palais Royal). Trabajó en la pastelería Wittamer, en Bruselas, proveedora oficial de la Corona de Bélgica y en Potel et Chabot, el más distinguido servicio de catering parisino.

Llegó a Argentina hace 17 años, recorrió el país y se enamoró de cada uno de sus lugares. Asentado en Buenos Aires, decidió abrir su propia panadería. Junto a su socio, Olivier Hanocq, le dio forma a L'épi boulangerie, donde aúnan los métodos tradicionales, consistentes en la fermentación natural y la masa madre, con la experiencia del cuidado del producto que otorga la actualidad. La panadería cuenta con dos locales de venta: uno en el barrio de Villa Ortúzar, donde producen y cocinan sus panes en un horno de 1811, calentado exclusivamente a leña; el otro, en el barrio de Recoleta. Este año conducirá nuevamente, junto a su socio, un programa culinario en la señal de cable El Gourmet.

METALÚRGICA
C.R.B.
** de Damián Benítez*

NUEVO TELÉFONO
Cel: 15-6837-8421

PRESUPUESTOS SIN CARGO



- * Service
- * Mantenimiento
- * Todo tipo de reparaciones
- * Repuestos
- * Service
- * Compra de máquinas
- * Venta de máquinas
- * Traslados a Capital y Gran Buenos Aires



TANDIL: SERGIO BARZOLA ESTÁ AL FRENTE DEL SINDICATO DE PANADEROS

FUE CREADO RECIENTEMENTE Y YA TIENE SUS OFICINAS EN CALLE BELGRANO 380. EL FLAMANTE SECRETARIO GENERAL CONFÍÓ LOS PASOS QUE ESTÁN LLEVANDO A CABO PARA DARLE COBERTURA A LOS AFILIADOS



En charla con Radio Tandil, Barzola confió que “...hace varios años que venía luchando para tener el gremio de los panaderos en Tandil. Empezamos de cero porque no había nada, pero

lo fundamental que ya estamos trabajando...”. En la charla, expuso que “...en estos momentos

estamos abocados a la obtención de cobertura médica, es decir poder darle a los afiliados una obra social de primer nivel y para lo cual nos encontramos firmando convenios...”.

También confió que “...nosotros realizamos un relevamiento y debe haber en Tandil entre 140 ó 150 panaderías. Cuando enviamos los datos para cruzarlos con los aportes, sólo 40 están en orden...”.

SERVICIO TÉCNICO

* de Pablo Rau y Jorge Martínez

ACME

- * tornería propia
- * Reparación de máquinas
- * Reparación de hornos
- * Venta de repuestos
- * Fabrica de sobadoras



ATENCIÓN LAS
24 HORAS
con móviles propios

15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292
serviciotecnicoagme@hotmail.com

COMER MARGARINA... ¿CONDUCE AL DIVORCIO?

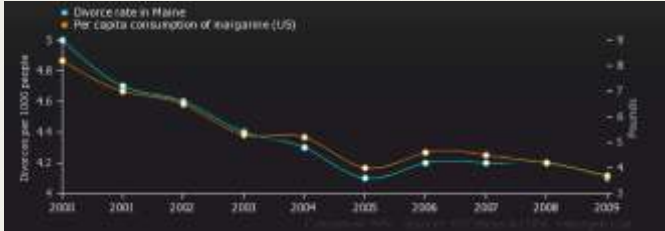


Gráfico de tylervigen.com sobre los divorcios en Maine (EE UU)

Si hacemos caso a un curioso gráfico publicado en la página Spurious Correlations, no dudaríamos ni un segundo en afirmar que en el estado de Maine (EE.UU.) los que comen margarina se divorcian mucho más.

¿Una locura? Quizás, porque la relación entre los dos términos no tiene ni pies ni cabeza. Pero no negaremos que tiene su gracia.

En esta web, Tyler Vigen, un joven estudiante de Harvard con, demuestra tener un sentido del humor muy refinado; se dedica a hacer

comparaciones sin una base científica con el único propósito de divertir al usuario e incitar a que el público reflexione sobre las "charlatanerías que circulan en medios masivos de comunicación".

"...Lo gracioso es que permite a la gente ser científica por unos minutos, pues formula sus propias hipótesis...", señaló Vigen -hace poco tiempo- en una entrevista en la BBC. Entre los gráficos más locos de su página destacan: el que vincula el aumento del consumo de queso con el número de personas que murieron porque se enredaron con las sábanas de su cama. O la relación que

existe entre la tasa de nupcialidad del estado de Kentucky con el número de personas que se ahogaron en EE.UU. después de caer de un barco de pesca.

¿Cuánto tiempo dedica este chico a bucear en estadísticas? Lo mejor de todo es que las hace concordar como si hubiera un estudio sesudo detrás de cada gráfico. Su secreto: un programa informático diseñado por él que rastrea miles de bases de datos para localizar estas concordancias imposibles. ¡Una persona MUY ORIGINAL!



AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS



CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654

batiplane@batiplane.com.ar

www.batiplane.com.ar

Simplemente...

LETIZ

Nuestros muebles son elegidos por los panaderos de toda la provincia... en este caso la Panadería "El Boulevard", ubicada en el cruce de las calles A. Barandaa y C. Pellegrini (Quilmes) muestra su renovación.



Letiz Instalaciones Comerciales
Buenos Aires 1666 - Burzaco
Tel.: 011-4299-2475
info@letiz.com.ar www.letiz.com.ar

HISTORIA DEL BAGEL

ES UNO DE LOS PANES MÁS CONSUMIDOS EN ESTADOS UNIDOS, NO SOLO POR LO RICO Y ATRACTIVO, SINO TAMBIÉN POR SU VALOR NUTRICIONAL.



Se dice que el origen del pan bagel comienza en el año 1683 en Europa Central. Cuenta una leyenda que un panadero de

Cracovia* (Polonia) fue el que elaboró este pan por primera vez y se lo regaló al rey Juan III Sobieski, para celebrar la victoria sobre los turcos.

La forma que le dio fue la de un estribo (como forma de homenajear a la caballería) y por eso es que lleva ese nombre bûgel en Alemán y bagel en Inglés (que significa estribo en castellano).

Como siempre sucede en la historia de cualquier receta, a medida que fue pasando el tiempo diferentes cocineros modifican los ingredientes para mejorar la textura, sabor y aspecto. Es más, muchos pasteleros cambian la receta para crear sus propios bagels 100% integrales. Pero el bagel tradicional se elabora con harina de trigo (lamentablemente refinada), sal, agua y levadura.

NUEVA YORK: REPARTE AL DESNUDO LO QUE NO ERA SUYO

Un hombre fue arrestado luego de que presuntamente robara el camión de una panadería y comenzara a repartir panes al azar de una forma muy inusual en Manhattan, al desnudo.

El acusado, David Bastar, supuestamente robó el vehículo perteneciente a la panadería "Grimaldi's Home of Bread" este lunes en el Upper East Side, y terminó repartiendo todo su cargamento, valorado en unos \$5,000, según las autoridades. El vehículo estaba estacionado mientras realizaba una entrega en una pizzería. El dueño de la panadería de Queens, Joe Grimaldi, dijo que varios negocios se encontraron sorpresivamente con panes en sus puertas, según informó el diario "Journal News".

Bastar, residente de Nanuet, fue llevado al hospital para ser evaluado.

El sospechoso enfrenta cargos por posesión criminal de mercancía robada.

KOR-DAL S.H.

- * MÁQUINAS PARA PANADERÍA
- * AMASADORAS
- * VENTA DE REPUESTOS Y PAÑOS
- * COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS USADAS

Representante **INDUPAN PASTOR**

HORARIO: Lunes a Viernes de 8:00 a 12:00 HS. y de 14:00 a 18:30 HS. Sabados de 8:00 a 12:00 HS.

Tel./Fax: **4203-5706**

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA
E-mail: kor_dal@ciudad.com.ar

SCHEPENS
EQUIPOS Y SISTEMAS PARA PANIFICACION

Intendente Varisco 703 / Maria Grande / Entre Ríos / Argentina
Tel.: (0343) 4940240 / 706 - Tel./Fax.: (0343) 4940343
(DDI-54343) 4940240706
ventas@schepens.com.ar info@schepens.com.ar
www.schepens.com.ar

HORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNELES - HORNOS MUFFIN - AMASADORAS-SOBADORAS - BATIDORAS - ARMADORAS - TRINCHADORAS - UTILERIA - CAMARAS FERMENTADORAS - BISCOMATICS - DIVISORAS VOLUMETRICAS -



HumoR HumoR



- Mi viejo ahora tiene dos mujeres a quienes mantener...
- Es bígamo?
- No, me casé!

-
- Mamá, tengo dos noticias, una buena y una mala
 - Primero la buena, hija
 - Pasé una prueba
 - Muy bien, ¿Y la mala?
 - Que era un Test de embarazo...
-

Dos amigas:

- Pues ya he conseguido que mi novio me hable de matrimonio, después de haber estado saliendo seis años.
- ¿Ah, sí?. ¿Y qué te ha dicho?
- Que tiene mujer y tres hijos



Que te acaricien el cabello es hermoso.
A menos que sean las 3 de la mañana,
estés dormido, con todas las
luces apagadas y vivas solo.

—Mi amor, tengo hipo, dame un susto.

—Vas a ser papá.



someecards
user card

QUÉ ES UNA CALORÍA ?

Las calorías son pequeñas hijas de puta que se te meten en el placard, por las noches, y te encogen la ropa.

TENGO EL PLACARD INFECTADO !!!

Revisá el tuyo

El marido, totalmente borracho, le dice a su mujer al acostarse:

- Me ha sucedido un misterio. He ido al baño y al abrir la puerta se ha encendido la luz automáticamente.

- ¡La madre que te parió!. ¡Ya te has vuelto a mear en la heladera!!



HALLAN UNA “NARCO PANADERÍA” EN UN BARRIO DE CIUDAD EVITA

Hay seis detenidos, entre ellos una embarazada de mellizos. Los sospechosos usaban el local como fachada para disimular su verdadero negocio



donde se secuestraron cocaína, marihuana, paco, pasta base, pastillas y dos pistolas 9 milímetros, informaron fuentes del caso a Clarín. En total, hubo seis detenidos, de los cuales cuatro son mujeres y una está embarazada de mellizos.

Funcionaba en el corazón del complejo habitacional Villegas de Ciudad Evita. Uno de los barrios más violentos del partido de La Matanza. Por afuera era un simple panadería de pocos recursos. Pero quienes iban a comprar a ese comercio no salían con bolsas de pan ni con facturas, sino con drogas: vendían cocaína de alta calidad en tubitos de 2 ó 3 gramos.

La “narco panadería” fue desbaratada en el marco de ocho allanamientos que se hicieron en ese barrio de La Matanza,

Todo comenzó por la mañana, los allanamientos se hicieron en tres puntos de venta: la “narco panadería” y dos viviendas que comercializaban la droga durante las 24 horas.

“Los domicilios donde venían droga son departamentos de dos ambientes del complejo”, resaltó una fuente judicial. Los cinco procedimientos restantes fueron en casas adonde iban a dormir los vendedores, que trabajaban por turnos en los puntos de venta.

La banda se dedicaba a vender droga en el barrio. Usaban la panadería como fachada. El que iba ahí sabía que no podía comprarles pan ni facturas. Se notaba que eran productos viejos, parecían hechos hace una semana. Además, había cucarachas por todos lados. Ahí sólo se conseguía lo que se conoce como ‘alita de mosca’, explicaron.

En los otros dos puntos de venta allanados se comercializaban los otros tipos de droga. En total, secuestraron 650 gramos de cocaína, más de 100 de marihuana, 100 de pasta base, elementos de fraccionamiento, 12 mil pesos y 13 teléfonos celulares.

Interviene en la causa la UFI Temática de Estupefacientes del Departamento Judicial La Matanza y el Juzgado de Garantías N°2. En el operativo participaron agentes de la comisaría de Ciudad Evita y de los grupos GAD, Halcón e Infantería de la Bonaerense.

DEPOSITOS DE HARINAS
CA-MI S.R.L.

**DISTRIBUIDORA
MAYORISTA
Y MINORISTA**

4273-2172
**J. D. PERON 3340
BANFIELD**

STOCK PERMANENTE Y ENTREGAS EN EL DÍA EN TODA LA ZONA SUR...

SOMOS LA DISTRIBUIDORA CON MAYOR STOCK DE HARINAS ESPECIALES Y PREMEZCLAS

DULCES, PULPAS Y MERMELADAS...

¿LA PRODUCCIÓN DE TRIGO SEGUIRÁ COMPROMETIDA?

Para analizar qué ha ocurrido con el trigo argentino en los últimos años, viendo que cada vez producimos menos cantidad de toneladas, debemos remontarnos a la historia



La palabra "Trigo" proviene del vocablo latino triticum, que significa triturado, quebrado o trillado, refiriéndose a la actividad que debe realizarse para separar el grano de trigo de la cascarilla que lo recubre.

El trigo silvestre tiene sus orígenes en la antigua Mesopotamia. Este cereal produjo más alimento al ser cultivado por iniciativa de los seres humanos, pues de otra manera no habría podido tener éxito en estado salvaje.

Este hecho provocó una auténtica revolución agrícola en el mundo. En Roma, el gobierno aseguraba el mantenimiento de los ciudadanos sin posibilidades económicas abasteciendo trigo a un bajo precio y regulando la molienda y fabricación del pan, ya que era una práctica común su racionamiento.

El consumo del trigo y de pan en el Imperio romano revistió una gran importancia que también se confirma en la Biblia.

Desde los comienzos mismos de la siembra y molienda del cereal, el trigo fue y será un grano de fuerte carga política. Es sinónimo de alimento básico para cualquier ser humano del mundo.

Desde su importante mención en la Biblia, y durante la historia de occidente, siempre este cereal (y el pan), fueron el estandarte enarbolado por todo aquel gobernante que quiso esgrimir diversos motivos de su utilización política, con fines loables como es paliar el hambre.

Considerándolo como "la comida base" de toda

alimentación y en especial de los más pobres, los gobiernos han utilizado todo tipo de artimañas para tratar de manejar la oferta, demanda y precios del cereal, de la harina y del pan.

En la actualidad nos encontramos con un complicado panorama productivo, viendo que a medida que pasan los años, la Argentina produce cada vez menos trigo.

Por estos días ya comenzaron los trabajos de preparación de la tierra y posterior siembra, evidenciándose que el volumen que se obtendrá en la cosecha 2014-2015 será bastante similar a los últimos tres períodos.

Hace unos meses atrás, existían chances de que los productores aumentaran el área a sembrar con trigo, ya sea por cuestiones de cumplir con la rotación de los campos, o por considerar posible



produce cada vez menos trigo.

que las autoridades nacionales fuesen a incentivar de alguna forma este aumento.

Pero esto no ocurrió, sino al contrario. Las autoridades continúan afirmando que no se disminuirán las retenciones a las exportaciones, seguirán monitoreando y controlando los precios internos, de acuerdo a las necesidades que tengan para intentar evitar que suba el precio de la harina y el pan, sin importar la volatilidad de los valores internacionales, y continuarán cerradas las autorizaciones de las ventas de exportación.

Si revisamos lo ocurrido en los últimos 100 años en nuestro país, nunca un gobierno hizo las cosas tan bien para lograr que cada año se siembre menos trigo como lo logró el actual.

Entendemos que las intenciones del manejo y la falta de libertad de mercado está apuntada a tratar de que no suban los precios, y lograr que todos podamos consumir harinas, pan y fideos "baratos".

Pero nadie consideró que este escenario generaría que la siembra de trigo deje de ser lucrativa e interesante desde el aspecto económico.

".....Hace cinco años que sembrar trigo es un mal negocio.....", comentaba un importante productor de Benito Juárez, provincia de Buenos Aires.

El trigo siempre fue un instrumento político para manejar situaciones en la relación gobierno-pueblo.

Lamentablemente, en lo que respecta a los últimos años, se ha perdido tiempo, esfuerzo, mercados y compradores internacionales, sin lograr ninguno de los objetivos buscados. En especial el tener una harina y pan baratos.

Para volver a producir 15 millones de toneladas de trigo o más, ¿habrá que esperar los cambios políticos que se avecinarian para el 2015?

Juan Ángel Lucero

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO
Horario de Atención: De 7 a 13 y de 16 a 20 Hs.

DEWEY  **REFINERÍA DEL CENTRO S.A.** **calsa** *

LESAFFRE ARGENTINA **BARI** 

Levaduras Paraleva **Emeth** **Dánica** **"ARANZAMA"**

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

VENDO PANADERÍA Y CONFITERÍA

- * Zona Interior 60 Km. Capital Federal
- * Excelente negocio
- * Líder en venta de facturas 4.000 doc. por mes (a \$45.- la docena)
- * Pastelería-Serv. Lunch-Comidas rápidas Lácteos-Bebidas-Desayunos-Delivery todo el día
- * 20 años de antigüedad
- * Muy afamada en la zona
- * Gran cantidad de maquinarias e instalaciones

Interesados dirigirse:
cemlunas@hotmail.com
Sra. Miriam
Celular: 011-15-3192-2532

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO

 **INDUPAN**
50 años

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL AUTORIZADO



NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421

LA MARGARINA ES MALA PARA LA SALUD: ¿MITO O REALIDAD?

Desde hace un tiempo, la margarina es la mala de la película. Una serie de e-mails muy populares le atribuyen características nefastas para la salud. Sin embargo, la información que corrió con alarmante rapidez entre millones de usuarios tiene muy poco fundamento científico. De hecho, podemos refutar esos datos y dar por tierra con todos los mitos sobre la margarina

El origen de la margarina

La margarina fue creada por Hippolyte Mège Mouriè, un químico francés, en 1869, como respuesta a un concurso lanzado por el emperador Napoleón III para dar con un sustituto de la manteca; no es cierto que haya sido producida para engordar pavos. El objetivo era mantener bien nutridos al pueblo y a los soldados franceses. En principio estaba hecha con grasa de vaca, pero hacia fines de siglo la grasa había sido reemplazada por aceite vegetal.

Su color blanco no era natural. En 1886, los estados de New York y New Jersey prohibieron la fabricación de margarina amarilla, y hacia 1902 otros 32 estados habían sancionado prohibiciones similares. Para evitar este problema, los productores agregaron colorante blanco, el mismo que hoy se utiliza en las pastelerías. En 1950, el presidente norteamericano Truman permitió la comercialización de la margarina sin colorante, y desde entonces se popularizó la producción de la margarina amarilla tal y como la conocemos hoy en día.

¿La margarina está a sólo una molécula del plástico?

Esta afirmación circula en Internet desde hace tiempo, e incluso la he visto en algunos sitios de noticias. Es hora de conocer la verdad. El plástico es un polímero formado por una larga cadena de moléculas más pequeñas repetidas. Los plásticos se obtienen a partir de petróleo crudo y gas natural, pero se pueden hacer a partir de materiales naturales como la madera, el maíz, las plantas, e incluso los azúcares.

Uno de los primeros plásticos se fabricó en la década de 1800 a partir de leche de vaca. Como puedes ver, tanto el plástico como la margarina

se pueden hacer a partir de aceite vegetal, que es donde termina cualquier similitud.

No hay nada cierto en esta afirmación, y aunque así fuera, recuerda que una molécula puede hacer un mundo de diferencia. Muchas sustancias naturales son muy similares en composición química pero muy diferente en apariencia y efecto. Entre el peróxido de hidrógeno (blanqueador) y el agua, sólo existe un átomo de diferencia.

¿Es un riesgo para el corazón?

Según ciertas versiones, la margarina aumenta el riesgo de enfermedad cardíaca en un 53 por ciento. El dato proviene de un estudio realizado por la Facultad de Medicina de Harvard, en la década de 1980. Por aquel entonces, se analizó las margarinas que contenían hasta 29 por ciento de grasas trans. Ahora sabemos que este tipo de grasas no deben existir en nuestras dietas, ya que aumentan significativamente el colesterol.

Con el paso de los años, gran parte de los gobiernos del mundo sancionaron normativas exigiendo que todos los alimentos indiquen en la etiqueta cuánta grasa trans contienen. Si compras productos con 0 grasas trans, no entrarás en esta defasta estadística. Muchos productores de margarina reformularon sus productos para eliminar estas grasas de sus ingredientes.

Como pueden ver, se trata de dos productos muy similares que poseen la misma cantidad de calorías, pero la manteca contiene más grasas saturadas que la margarina.

¿Nuestro consejo? Lea las etiquetas, compare, evite las grasas trans y las hidrogenadas, infórmese y no crea todo lo que se publican en esas populares cadenas de mail.

UN PANADERO LE PEGÓ UNA PATADA EN LOS TESTÍCULOS A UN LADRÓN Y EVITÓ QUE LE ROBE

En el barrio Tiro Federal de Trelew. A plena luz del día y faltando algunos minutos para las 11 de la mañana, se produjo un violento episodio en un mercado del barrio Tiro Federal de Trelew.

Un asaltante llegó portando una pistola hasta el mercado "Mariana" ubicado en la intersección de las calles John Caerenig Evans y José Ingenieros donde un repartidor de pan se disponía a descargar la mercadería.

El delincuente intentó robarle pero éste se resistió. El hábil panadero, en una dificultosa maniobra, le pegó una certera patada en los genitales. Como pudo el delincuente, pese al padecimiento del dolor, le pegó con la culata de su pistola en la cabeza provocándole una lesión.

En determinado momento se escuchó una detonación que salió de la pistola del malviviente, quien en medio de la disputa, disparó su arma que por fortuna sólo impactó contra una pared. Tras ello, el delincuente se dio



a la fuga sin lograr cometer el ilícito y padeciendo un dolor poco deseable.

Los policías de la Seccional Segunda arribaron de inmediato al lugar para ordenar la situación. La ambulancia del hospital Adolfo Margara atendió en el lugar al panadero quien luego de ser atendido, siguió trabajando.

El comisario Román Macías, jefe de la Seccional interviniente, indicó que en el lugar "...tomamos los datos del damnificado y le ofrecimos un reconocimiento de personas en la Comisaría pero aún no vino...". Señaló Macías que hasta anoche esperaba al panadero para que radique la denuncia y en lo posible aportar datos para dar con el pistolero que intentó robarle.

BACALAR S.R.L.

LA TARANTELA

EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES
TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS

FÁBRICA: CABILDO 510 / ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS
Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

INDUSTRIAS Zunino Fábrica de Hornos e Implementos para panadería

Medialunera

Amasadora Rápida

Hornos Rotativos

Estampadora

www.industriaszunino.com

Representante: **TMP Maquinarias.**
Av. San Martín 3576 - Ciudad Autónoma de Bs. As.
Tel: (011) 45831063 - contactos@tmpmaquinarias.com.ar

3D SYSTEMS ABRIRÁ UNA PANADERÍA CON IMPRESORAS 3D

El consejero delegado de 3D Systems, Avi Reichental, aprovechó su presencia en la Conferencia Internacional de Innovación MiXiii 2014, en Tel Aviv (Israel), para anunciar durante una entrevista concedida a la CNN que en el mes de septiembre de 2014 su empresa abrirá en Los Angeles (California, Estados Unidos) una panadería que se dedicará a la producción de elementos impresos de forma tridimensional

“...Bajo el concepto de nutrición personalizada, ya estamos trabajando con panaderías, restaurantes y hoteles, y vamos a abrir nuestra primera panadería digital en Los Ángeles en Septiembre de este año...”, dijo el máximo ejecutivo de 3D Systems.

Entre tiendas de altas costura y restaurantes de autor, este comercio le dará uso a una de las adquisiciones de la firma de impresión: The Sugar Lab, que fue fundada por los graduados de la escuela de diseño del Instituto de Arquitectura del Sur de California, Kyle y Liz von Hasseln y comprada por la tecnológica en 2013, por una cifra no conocida, para experimentar con impresión de comestibles.

Tras la adquisición, los fundadores de The Sugar Lab, sacaron al mercado la impresora Chef Jet, la cual produce objetos en tercera dimensión en azúcar comprimida, como dulces y elaborados adornos para repostería, los cuales serán parte del menú en la nueva panadería. Reichental dijo que uno de sus



objetivos a corto plazo es materializar y masificar la tendencia conocida como “nutrición personalizada”. “...Veo un futuro en el que usemos sensores que nos ayuden a monitorear lo que necesitamos comer para tener una buena nutrición y hecha a la medida; podremos imprimir en casa alimentos con la cantidad justa de nutrientes que necesita cada persona...”, añadió.

Al integrar cada vez más sensores en dispositivos móviles, como wearables o smartphones, Reichental consideró que estos podrán recolectar una especie de radiografía de los hábitos de una persona, misma que se enviaría vía bluetooth a una impresora de comestibles para que, a partir de estos datos, se produzcan alimentos con el tipo y cantidad de nutrientes que el usuario necesita para cuidar su salud.

“...Una impresora diseñada para esto tendría diferentes cartuchos, pero en vez de tinta serían vitaminas, minerales y proteínas; la máquina mezclará el sabor, los nutrientes y la textura para darle a la persona un comestible diseñado a su medida, en vez de consumir alimentos que pueden ser deliciosos pero no tan buenos para el organismo...”, dijo.

Reichental, quien viste zapatos impresos en 3D terminados en nylon comprimido, negros con rojo, advierte que la masificación de una tendencia como esta podría ayudar a combatir enfermedades crónicas degenerativas como la diabetes, que actualmente padecen 387 millones en el mundo, según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) al cierre de 2013.



APODOS PARA VAGOS

- * **Delfín:** nada, nada, hace un par de tonteras y nada, nada.
- * **Ampolla:** aparece después del trabajo.
- * **Bolsillo de atrás:** no sirve ni para rascarse las bolas.
- * **Gato de iglesia:** porque lo mantiene el Padre.



HumoR
HumoR

Llega la novia y le dice al novio:

- Amor estoy embarazada, ¿que te gustaría que sea?
- Una broma.



- ¡Mama, mama... me vino! Soy una señorita
- ¡Callate Juan Carlos! Son hemorroides.

- Mi amor: ¿Cómo es tu amor por mi?
- Cuenta las estrellas del cielo y averígualo.
- Ahhhh..., ¿es infinito?
- No, una pérdida de tiempo.

- Mi amor sos mi droga.
- ¿Ahh si? Lindo te amo.
- Si porque me costas mucho dinero y me estas arruinando la vida.



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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

“SAF ARGENTINA” Tel.: 02202-499000

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

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID 680*6711

“KORDAL” Madariaga 1411. Avellaneda.

Tel.: 4203-5706

“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6837-8421

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

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

“DISTRIBUIDORA LUCERO” Larroque 1743. Banfield. Tel.: 4202-6742

“DISTRIBUIDORA NOELIA” Cnel. Méndez 1079 - Wilde.

Tel: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*688

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

“GALE” San Matías 153. San Justo.

Tel.: 4625-0697 / 4486-6674 / 15-5302-1172 / ID 632*44

“LETIZ” Buenos Aires 1666. Burzaco. Tel.: 4299-2475

“VI-LU” Ayacucho 949. S. A. de Padua.

Tel.: 0220-483-2168 / 0220-485-5768

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

“BATIOPLANE” Chubut 2750. Lanús O. Tel.: 4262-0654

“BURNER” Cahi 678. C.A.B.A. Tel.: 4911-2302/1675

“BRITO HNOS.” Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines.

Tel.: 4667-6624

“EL CORRENTINO” Albariños 3544. Lanús E.

Tel.: 4246-7859

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

“KORDAL” Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706

“INDUSTRIAS ZUNINO” Tel.: 4583-1063

“HORNOS VULCANO - PABLO RAU”

Tel.: 15-3539-4439

“PAN CON PAN” Av. Rivadavia 21.878. Ituzaingó.

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

“PANING” Buenos Aires 3773. Rosario.

Tel: 0341-464-2170

“ROT-CARR” B. Perez Galdos 9529. P. Podestá.

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

“SCHEPENS” Ruta 44 Km 21. Entre Ríos.

FRUTAS SECAS

“CAVIWA” Tel.: 15-5420-8755 / 03543-492296

ID 164*2179

GRASAS Y MARGARINAS

“DISTRIBUIDORA NOELIA” Cnel. Méndez 1079 - Wilde.

Tel: 4227-8522 / 4207-8500 / Nextel 156*688

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

“DINTER” Paris 1824. Isidro Casanova. Tel.: 4485-3764

LETREROS Y MARQUESINAS

“RUTA PUBLICIDAD” Av. Eva Perón 750. L. del Mirador.

Tel.: 4653-2148 / 4480-0660

LEVADURAS

“SAF ARGENTINA” Cabrera 4338. C.A.B.A.

Tel.: 011-4833-8000

MOLINO HARINERO

“BALATON” Marengo 4552 . V. Ballester. Tel.: 4738-5400

“SAN MARTIN” Marengo 4552 . V. Ballester. Tel.: 4738-5500

PAPELERAS

“CABALLERO ORTIZ & POZZI” H. Yrigoyen 5160. Lanús.

Tel.: 4241-3449 / 4834

PLANCHAS ANTIADHERENTES

“CUISIL” Tel.: 0800-444-2847

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

“BACALAR” Aráoz 578. Villa Madero.

Tel.: 4652-5216 4655-1441

SERVICIO TECNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERIA

“JUAN C. CABRAL” Encalada 8846. E. Echeverría.

Tel.: 4693-0555 / 15-3728-6463 / ID 609*1103

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

“KORDAL” Madariaga 1411. Avellaneda. Tel.: 4203-5706

“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707 / ID 167*240

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

“OMAR RODRIGUEZ S.R.L.” Malabia 2468. San Justo.

Tel. 4441-1200 / 4116-0718

CLASIFICADOS

METALÚRGICA
C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: 15-6837-8421



Amasadora 40 Kg.



Mini Rotar con fermentadora

**SE
VENDE**



Trinchador

SE VENDE

AMASADORA VOLCABLE

LLAME AL (011) 4203-5706



**SUS POTENCIALES CLIENTES
SON LOS QUE LEEN...**

INDUSTRIALES



PANADEROS

**NO HAY MEDIO MÁS ECONÓMICO Y
EFECTIVO QUE LA REVISTA DE SU SECTOR**

Seguinos en



Ingresa a
www.facebook.com
y búscanos como...
El Gremio Panadero



Publique en nuestras páginas

(011) 15-4084-1090

info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar

**FABRICA DE MUEBLES PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS**

GALE

Proyecto y asesoramiento
sin cargo



**Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño**

(011) 4625-0697 / 4486-6674
(011) 15-3546-9913 / ID 632*840

San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
galeamoblamentos@gmail.com



Distribuidora NOELIA

S.R.L.

RGS confía a nuestra empresa la distribución exclusiva
de sus productos en zona sur



**REFINERÍA
SUDAMERICANA**
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

Distribuidora NOELIA S.R.L. Cnel. Méndez 1079 Wilde (1875) Pcia. de Buenos Aires
Tel./Fax 4227-8522 | Radio 156+688 | distribuidoranoelia@hotmail.com

www.distribuidoranoelia.com

www.distribuidoranoelia.com