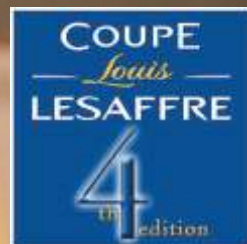




*La Revista  
de los  
Panaderos*



**AÑO 11 - N° 59  
JULIO DEL 2015**





# 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.**



Av. Gral. Lemos 1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

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





Materias Primas para  
**PANADERÍAS y CONFITERÍAS**



**ATENCIÓN al CLIENTE**

**4227-8522 / 4207-8500**

**Nextel 156\*688**

**Cnel Méndez 1079 - (Avellaneda) - Buenos Aires**

**VISITE NUESTRO SITIO WEB:**

**[www.distribuidoranoelia.com.ar](http://www.distribuidoranoelia.com.ar)**





# Sumario

AGME EN EL CIPU MATANZA SUR.....	6
EL CROISSANT NO ES FRANCÉS.....	7
CIP DE BERAZATEGUI.....	8
PANADERO-JUGADOR DE FÚTBOL.....	10
HUMOR.....	12
CHURROS GOURMET.....	13
COPA LESAFFRE 2015.....	14
CIP DE CUARTEL NOVENO.....	22
HUMOR.....	24
EL PAN Y LAS EMBARAZADAS.....	26
SINDICATO PANADEROS ALTE. BROWN.....	28
POLICIALES.....	30
CIPU MATANZA SUR.....	32
CORREO DE LECTORES.....	34
HUMOR.....	36
PAN INNOVACIÓN 2015.....	38
SERGIO KALINIUK EN FITHEP 2015.....	39
EL PAN DE LA JUVENTUD.....	40
DE PANADERO A SECRETARIO DE ESTADO.....	41
GUÍA DE PROVEEDORES.....	42
CLASIFICADOS.....	44
NOTICIAS DE LOCURA.....	46

# BELVEDERE FOTOGRAFÍA

BOOKS - BAUTISMOS - 15 AÑOS - CASAMIENTOS  
PRODUCCIONES DE MODA - EVENTOS SOCIALES



Fotografía  
Belvedere



alebelvedere72@hotmail.com  
belvederealejandraines@yahoo.com.ar  
Tel.: 15-2293-2700.

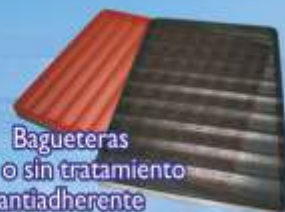


## Omar Rodriguez SRL

"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





## PABLO RAU VISITÓ EL CIPU MATANZA SUR Y MOSTRÓ EL FUNCIONAMIENTO DE LA SOBADORA A.G.M.E.



**Invitado especialmente por las autoridades del CIPU Matanza Sur, los representantes de AGME expusieron la sobadora que fabrican.**

La habitual reunión de los Viernes se transformó en un evento a través del cual los panaderos de Matanza Sur tuvieron la oportunidad de ver el funcionamiento de una máquina de última generación y, asombrados, se pusieron de acuerdo en formar un grupo cerrado de más de 20 colegas que tendrán esas máquinas en sus cuadras de elaboración.

Como podemos observar en las fotos los panaderos de La Matanza demostraron mucho

interés en la máquina y resaltaron su conformidad por la calidad, el precio y la financiación.

Un éxito. Nuestras felicitaciones para nuestros auspiciantes de AGME y para los panaderos del CIPU Matanza Sur que renovararán su maquinaria.



**Pablo Rau  
Jorge Martínez**

**15-3539-4439**

**15-5713-3389**

**ID: 680\*6711 / 534\*1292**

**serviciotecnicoagme@hotmail.com**

**Malabia 4302 - San Justo**

## EL CROISSANT NO ES FRANCÉS

Jim Chevalier, un escritor francés experto en la historia del pan, ha llegado a la conclusión de que el croissant llegó a Francia con la austríaca reina María Antonieta, quien lo echaba de menos cuando se casó con el rey Luis XVI.



El croissant se originó en Viena, donde se le llamaba kipferl, y comercialmente se hizo famoso en París en 1838, cuando el chef vienés August Zand abrió su pastelería.

Lo más curioso es que el kipferl era de origen turco, pues en una época, muchos otomanos vivieron en Austria, y a eso se debe su forma de media luna, al estilo de la cultura otomana.

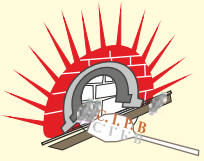
## Pan con Pan MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERIA Y PASTERIA



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







# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

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



## ESTAMOS REFORMANDO NUESTRA SEDE

Iniciamos una importante reforma edilicia en nuestra sede para que nuestros socios tengan un lugar digno donde reunirse y pueda disfrutar junto a sus familias de eventos y fiestas.

Para ello instalamos equipos de aire acondicionado en el salón de la planta baja y estamos terminando la construcción del 1er. piso.

Ese piso contará con un amplio salón de eventos el cual estará equipado con vestuario, sala de diskjockey, baños y la más cómoda recepción.

Invitamos a nuestros colegas a que nos visiten y colaboren con ideas para lograr que nuestro salón sea uno de los más modernos del partido de Berazategui.







**OMEGA**  
CONSTRUCCIONES

**MARQUESINAS  
LETREROS LUMINOSOS**

**Soluciones para su Imagen Comercial**



**PLANES DE  
FINANCIACION**

**4488-0660**

COLOCACION EN TODO EL PAIS

# EL PANADERO-JUGADOR QUE, POR VIAJAR A ENFRENTAR A RIVER POR LA COPA ARGENTINA, PERDIÓ SU TRABAJO



Tiene 20 años, es de los más chicos del club y se levanta a las 5.45 para ir a su trabajo. Dice que hace las mejores facturas de Bahía Blanca. Unos minutos después de las 15, se saca el delantal blanco, agarra el bolsito y camina diez cuadras para comenzar con la segunda parte de su jornada. Maximiliano Peña, panadero de profesión, mediocampista de Liniers de Bahía Blanca de vocación, cumplió el sueño de jugar contra River por la Copa Argentina. Y está feliz, aunque eso haya significado quedarse sin trabajo.

Todo empezó a mediados de abril cuando la noticia sorprendió a los jugadores, al club y a toda la ciudad. El sorteo los invitaba a una cita de lujo: sería River el rival de 32avos. de final. Con la emoción encima, Maxi fue y le avisó a su jefe.

"...Necesitaba tomarme cuatro o cinco días. Le conté que era algo inigualable, que no me iba a pasar nunca más. Pero me habló como empresario y me dijo que no puede

**Maximiliano Peña es hincha de Boca, juega como volante central en Liniers de Bahía Blanca, tiene 20 años y no cobra un centavo como futbolista. Contó que cumplió el sueño de viajar con su equipo a enfrentar a River y que, debido al viaje, lo despidieron de su empleo**

estar tanto tiempo sin producir facturas. Yo lo entiendo. Sabía que si viajaba perdía el trabajo. Se fue acercando el momento y tuve que decidir...", relató el jugador.

Peña, al igual que otros cinco compañeros, no cobra un solo centavo del club. Cuenta que los jugadores más grandes sí reciben un sueldo y espera empezar a cobrar pronto. Fanático de Boca, se reía de la posibilidad de poder ser verdugo de River. Hasta que tomó el avión con rumbo a Formosa. "...Fue la primera vez que me subí a un avión...". Hasta que pisó el campo de juego y miró de reojo a Pablito Aimar y a Pisculichí. Hasta que los flashes lo encandilaron y volvió a ser un chico.

"...Me saqué fotos con Gallardo, un fenómeno. Después vino al vestuario y posó con todo el plantel. También me dio el pantaloncito Germán Pezella. Espectacular. Todo fue hermoso...", rebobina la cinta y sigue sin poder creerlo.

Cuando faltaba un día tuvo que tomar la decisión. No lo dudó nunca. Encaró al jefe y le dijo que probara tranquilo a otro muchacho porque él al día siguiente debía viajar a Formosa. Tenía que tomar el primer avión de su vida. Iba a perder su trabajo. Iba a jugar contra a River. "...Esto no se repite nunca...", resume Maxi, que vio los 90 minutos del partido desde el banco de suplentes.







**INVENTIS®**  
CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA  
PREMEZCLA**

*Prácticas  
y riquísimas!*



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

✓ **Práctico y fácil de preparar.**

✓ **Calidad uniforme.**

 **Pedíselas a tu Distribuidor**

UNA MARCA LESAFFRE 

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



# Humor



- Cariño, dame el bebé.
- Espera a que lllore.
- ¿A que lllore?. ¿Por qué?
- ¡iiiiiii! Porque no lo encuentro!!!!!!

- MI AMOR, ESTOY EMBARAZADA. ¿QUÉ TE GUSTARÍA QUE FUERA?
- ¿UNA BROMA?

- ¿Bailamos?
- Claro. ¿Pero quién saca a mi amiga?
- Ahhh, por eso no te preocupes. ¡SEGURIDAAAAD!

**- SÍ, GONZÁLEZ, YA SÉ QUE EL SUELDO NO LE ALCANZA PARA CASARSE..., PERO CRÉAME, ALGÚN DÍA ME LO AGRADECERÁ...**

Dos amigas:

- Pues ahora tengo que tener mucho cuidado con quedarme embarazada.
- ¡Pero si tu marido se ha hecho la vasectomía!
- Pues por eso...

**Matrimonio es cuando dos personas deciden convertirse en una. El problema está en ver quien sobra.**

El jefe le dice a la secretaria:

- Oye, ¿pero a ti quién te ha dicho que puedes pasarte dando vueltas todo el día sin trabajar, sólo porque nos acostamos una noche?
- Mi abogado...

Dos amigos:

- Pero Carlos, ¿qué te pasa que te veo muy alterado?
- Sí, es que... no te lo vas a creer... he inventado un dispositivo que sirve para atravesar paredes...
- ¿Pero qué dices?. Te vas a forrar... ¿Y ya has pensado en el nombre que le vas a poner?
- Pues no. Qué te parece.... ¿Puerta?.

No rompas el corazón de nadie. Solo tiene uno. Rómpele algún diente... tiene 32.

-Yo? Bolsillo de atrás?  
-Y sí, no servís ni para rascarte los huevos.



# Churros gourmet y de diseño en Madrid



Después de 110 años de elaborando artesanalmente deliciosos churros y porras, Maestro Churrero se propone ahora llegar al público más joven con un cambio de imagen más moderna y divertida, y sobre todo convirtiendo el churro en un producto premium, a partir de tres premisas: packaging exclusivo, investigación de innovadoras combinaciones de sabores y texturas, y materias de primera calidad.

Churros deluxe rellenos de ingredientes salados (queso

brie con sobrasada, ensalada de atún, pulpo a la gallega o jamón con salmorejo), 7 colores (7 sabores: manzana, chicle, chocolate blanco, frambuesa, nutella, plátano y naranja), mch recubiertos de azúcar y canela para combinar con chocolate frío o caliente, churros makis e incluso churros sin gluten. Son algunas de las propuestas de la nueva etapa de Maestro Churrero, en las que sigue apostando por la calidad a la vez que demuestra todas las posibilidades culinarias del típico churro madrileño.

## FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

# ROT-CARR



HORNO 70 x 90 (Grande)



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO CONVECTOR ESTANDARO

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

[www.rotcarr.com.ar](http://www.rotcarr.com.ar) - [rotcarr@rotcarr.com.ar](mailto:rotcarr@rotcarr.com.ar)

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

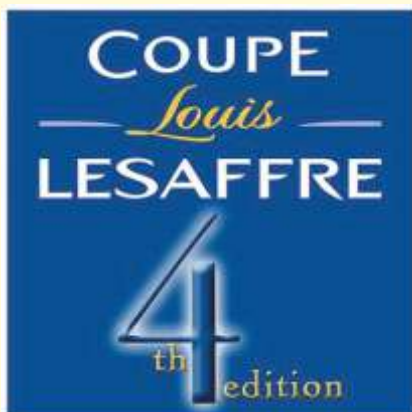


Eliminatorias de la 4ª Edición de la Copa Louis Lesaffre, clasificatoria para la Copa Mundial de la Panadería de 2016 que se disputará en París, Francia.

## BRASIL Y CANADÁ VAN A FRANCIA 2016



Los ganadores de la Copa Louis Lesaffre.  
¡Felicitaciones Brasil y Canadá!



Luego de cinco días de intensa competencia, el Jurado Internacional de la **4ta. Edición** de la **Copa Louis Lesaffre** decidió que las selecciones de Brasil y de Canadá sean quienes ocupen las dos plazas disponibles para América en la **Copa Mundial de la Panadería Francia 2016**.

Estos equipos junto a EE.UU., pre clasificado por haber conseguido el segundo puesto en el Mundial anterior, serán los representantes del Continente Americano en la competencia

mundial.

Desde el sábado 30 los maestros panaderos de Argentina, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Chile, Ecuador, México y Uruguay, disputaron la **Copa Louis Lesaffre** en el **Baking Center™** de **Lesaffre Argentina**. Los seleccionados nacionales participaron en torno a tres categorías: “Pieza Artística”, “Bollería y Panificación Gourmet”, y “Baguette y Panes del Mundo”.



## ARGENTINA

Luego de transpirar la camiseta durante largas jornadas de entrenamiento “a puro bollo”, el equipo argentino compuesto por Gastón Miño (Capitán y representante de la categoría Bollería), Pablo Salvatierra (en la categoría Baguette) y Jorge

Tragidis (en categoría Artística), junto a Sergio González (el



*(Continúa en la página siguiente)*

# SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

- Asesoramiento personalizado directo (sin intermediarios).
  - Inversión Segura.
  - Empresa 100% registrada.
- 40 años liderando el mercado avalan nuestra trayectoria.

Show Room de 140 mts abierto de lunes a viernes de 9 a 17 hs.

Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires

Teléfonos: (54-11) 4931-9454 / 7969

[sayosn@infovia.com.ar](mailto:sayosn@infovia.com.ar)

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



Coach del equipo) y Oscar Caballero (la Joven Promesa de la Panadería), se presentaron el día 30 de mayo.

Para sortear las duras pruebas del reglamento francés, Miño, Salvatierre y Tragidis compitieron y fueron evaluados por un distinguido jurado internacional que estuvo presidido por Pierre Zimmermann, acompañado de Christian Vabret como Presidente Honorario, a ellos se le suman tres expertos





internacionales en la materia que fueron los jurados técnicos.



**Burner®**

**HORNOS  
CONVECTORES  
Y TUNELES  
CONTINUOS**

Seguinos en  
**facebook**

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

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

**AJK Sistemas**  
*Un mundo de soluciones en seguridad electrónica*

**Cámaras de Seguridad**

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

**Control de Acceso**

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

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

Batalla del Parí 959 (1416) C.A.B.A  
[info@ajksistemas.com.ar](mailto:info@ajksistemas.com.ar) [www.ajksistemas.com.ar](http://www.ajksistemas.com.ar) **15-3203-3500**  
**0810-220-0255**



## CHILE Y BRASIL

Se presentaron el día 31 de mayo.



## COSTA RICA Y ECUADOR (1° de junio).



## Costa Rica



## MÉXICO Y CANADÁ

(2 de junio).







Canadá



Uruguay

## COLOMBIA Y URUGUAY (3 de junio).



Colombia

## CURIOSIDADES

- Entre las pruebas a sortear, se encuentra la elaboración de panes típicos de otras culturas. Como por ejemplo el "PAN DE MUERTO" (un tipo de pan especial que se prepara en México, que se consume el "Día

de los Muertos"), una masa con anís de forma redondeada y adornado con "huesos" de la misma masa.

- El coach argentino, SERGIO GONZÁLEZ, fue 3 veces campeón de la Selección Argentina de Panaderos. Obtuvo el 5º puesto de la Copa del Mundo - en la competencia individual- (París, Francia, 2008). Además, tuvo el 1º puesto Latinoamericano (Buenos Aires, Argentina, 2007) y el 3º puesto Sudamericano (Las Vegas, E.E.U.U., 2010).

- JAPÓN fue el último campeón del mundo (Copa Louis Lesaffre, Francia, 2012), seguido por Estados Unidos y Taiwán, con el 2º y 3º puesto, respectivamente.

*(Continúa en la página siguiente)*

# 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

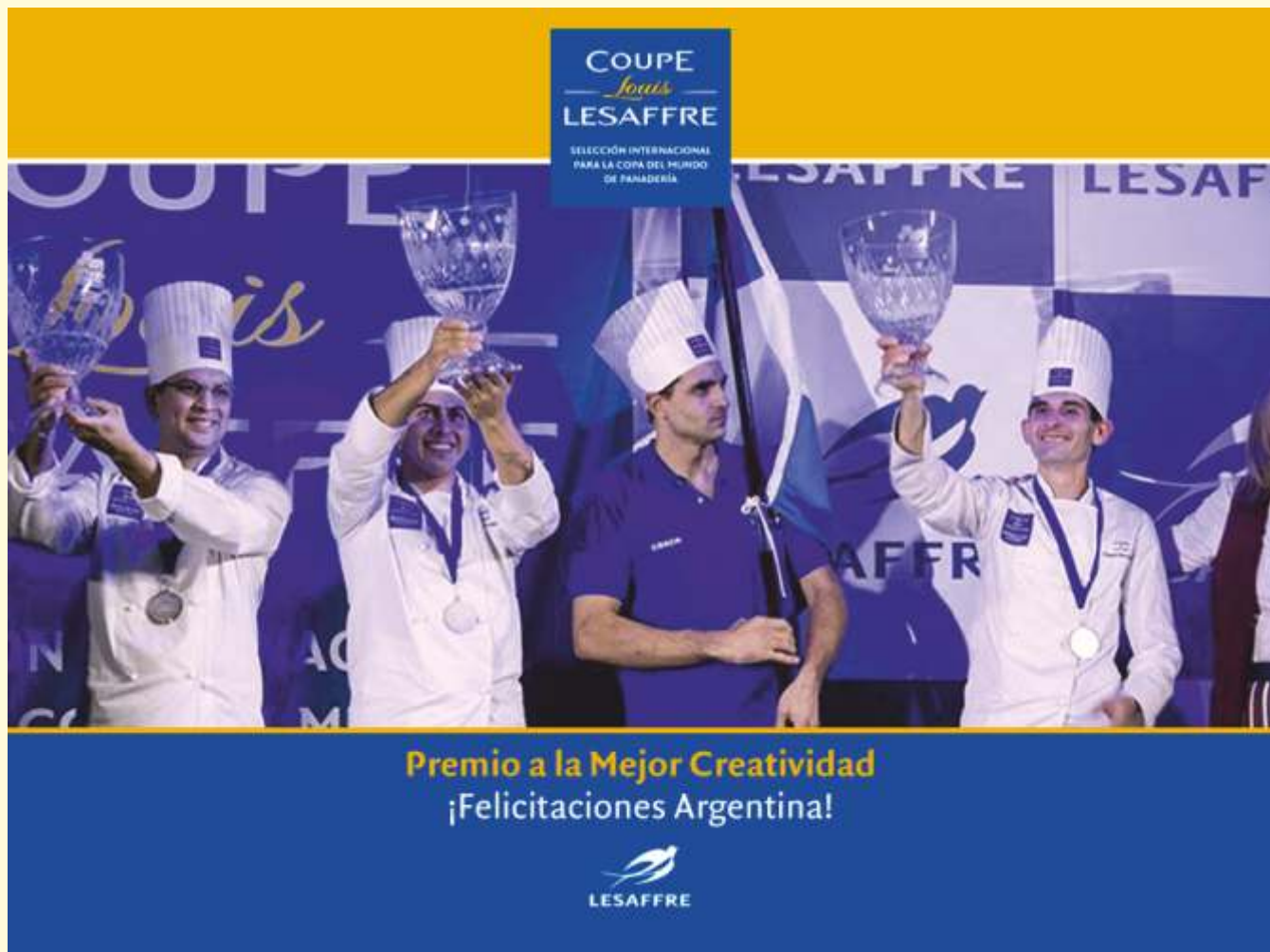
## JOVEN PROMESA

Por su parte, la distinción a la "Joven Promesa de la Panadería" la ganó la representante de Canadá. Esta joven aprendiz compitió a nivel individual con un catering infantil que fue evaluado por un jurado compuesto por niños de 7 a 12 años.



*"Jóvenes Promesas de la Panadería" (de izquierda a derecha):  
Gloria Altamirano Espinoza (Chile), Bruno Galán Carminati (Uruguay), Taís Perera (Brasil), Kevin Aguilar (Costa Rica), Oscar Ezequiel Caballero (Argentina), William Benavides (Colombia), Elien De Herdt (Canadá), José Antonio de la Cruz Jasso (México) y Jessenia Indio (Ecuador).*

**La Selección Argentina fue distinguida con un premio a la creatividad de sus productos.**







**SERGIO ROLANDO KALINIUK**

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

REPRESENTANTE DIRECTO

**INDUPAN**

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERIA Y CONFITERIA





## **CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO**

Amberes 1591 (Cod. Postal 1829) - Villa Albertina - Banfield - L. de Zamora

*Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 - Legajo 50,573*

ceninduspan.c.nov@hotmail.com

# **PROMO HORNO DOBLEMAX DE INDUPAN**

Único en el mercado, es más económico ya que su costo es mucho menor que dos hornos individuales y ocupa menos espacio.

Solicite asesoramiento  
llamando al  
011-15-5842-0515 o al  
011-15-4992-9421  
ID 605\*3378



## **HORNO DOBLEMAX DE INDUPAN**

sergioindupan@yahoo.com.ar





# INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

## LA POLICÍA DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES EN NUESTRO CENTRO

Recibimos la propuesta de la Policía Bonaerense para que nuestro Centro sea una Base de Operaciones. La mitad del patio y el ala que no usamos se lo cederíamos en comodato a la fuerza policíaca.

La idea que nos trasladaron es la necesidad de reforzar la vigilancia en nuestro distrito y consideran que nuestra sede cumple con los requisitos que desean.

Estamos considerándolo y esperamos una propuesta escrita, de acuerdo a la inversión que desean hacer en nuestra sede y a los beneficios que ello generaría a nuestros vecinos consideramos seriamente la propuesta.



Seriedad - Calidad  
Funcionalidad  
Estética - Diseño



Proyecto y  
asesoramiento  
SIN CARGO

## FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires  
galeamoblamientos@gmail.com  
www.galeamoblamientos.com

(011) 4625-0697  
(011) 15-2027-0355 / ID 632\*234



# HumoR

## ¿PARECIDO?

- ¿En qué se parece un hombre a un cajero automático?
- En que los dos sólo sirven para dar plata.
- ¿En qué se parece una pistola a un panadero?
- En que los dos hacen pan.
- ¿En qué se parece una hormiga, a la orquesta sinfónica de la Ciudad?
- En que la orquesta sinfónica es típica, y la hormiga ti-pica.
- ¿En qué se parece un tren que viaja por el viejo oeste a una silla?
- En que el tren pasa por Kansas City, y la silla es por City Kansas.
- ¿En qué se parece un hombre al cometa Halley?
- En que se ve uno cada 76 años.
- ¿En qué se parecen los dinosaurios con los hombres inteligentes?
- En que los dos se extinguieron.
- ¿En qué se parecen los hombres a los colectivos?
- En que nunca llega el que uno necesita.
- ¿En qué se parecen las heladeras al hombre?
- En que nada más las llenas de cerveza y las podés llevar donde quieras.
- ¿En qué se parecen los hombres a las medias?
- En que sólo sirven para meter la pata.

- ¿En qué se parecen los hombres a las computadoras?
- Que tienen memoria, pero cerebro no.
- ¿En qué se parece un hombre a un caracol?
- Son babosos, se arrastran por el piso, y creen que la casa es suya.
- ¿En qué se parece un hombre a un teléfono público?
- En que de 1.000 sólo sirve uno, y siempre está ocupado.
- ¿En qué se parecen los hombres a las computadoras?
- En que a la hora de la hora se les cae el sistema.
- ¿En qué se parece un elefante a una cama?
- En que le elefante es paquidermo, y la cama Paqui-duermas.
- ¿En que se parece una mujer a una foca?
- En que una es gorda, tiene bigote y huele a pescado y la otra vive en el mar.

*"Está comprobado que si sos buena persona la podés pasar bien, pero si sos un sorete la pasas mucho mejor".*

Jorge Meconio.



- **Doctor, ¿que tengo?**
- **Como decirlo... Usted es una mariposa.**
- **Uahuuu, ¿soy un espíritu libre que vaga en primavera?**
- **No, TIENE 24 HORAS DE VIDA.**



# NUEVA SOBADORA

Máquina inscrita en el I.N.P.I. (Instituto Nacional de Propiedad Industrial) bajo en N° 87339 - Patente A.G.M.E.

**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, ni correa. Sin cadena.
- \* Sobado parejo y silencioso.
- \* MENOR esfuerzo y MAYOR rendimiento.

## SERVICIO TÉCNICO

**ATENCIÓN LAS  
24 HORAS**  
con móviles propios



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS  
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

**HORNOS  
VULCANO**



**Pablo Rau  
Jorge Martínez**

**15-3539-4439 / 15-5713-3389**  
ID: 680\*6711 / 534\*1292  
serviciotecnicoagme@hotmail.com  
Malabia 4302 - San Justo



## SUS CLIENTES..., ¿LO SABEN?

# EL PAN, PRODUCTO CLAVE EN LA ALIMENTACIÓN DE LAS EMBARAZADAS

**Con motivo del Día Nacional de la Nutrición, el maestro panadero internacional, Xavier Barriga, estableció la importancia de comer pan en mujeres embarazadas y durante la lactancia**



El 28 de mayo se celebró el Día Nacional de la Nutrición, una iniciativa de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética. En este caso, la XIV edición estuvo dirigida a la importancia de seguir una alimentación sana y saludable para la mujer embarazada y en periodo de lactancia.

En este contexto, Xavier Barriga, maestro panadero estableció que el pan es “el producto estrella” para este tipo de dietas. “...A lo largo del embarazo hay riesgo de tener diabetes o de presentar algún tipo de irregularidad en glicemia. El consumo regular de

fibra retarda la absorción de la glucosa en las mujeres embarazadas, reduciendo el riesgo de la diabetes y regulando la presión arterial...”, comenta Xavier Barriga. Por todo esto, es importante saber todo el contenido nutricional que nos aporta el pan.

El objetivo de ese día fue concienciar e informar a la sociedad sobre la importancia de la nutrición para garantizar una salud óptima y mejorar nuestra calidad de vida, así como la prevención y tratamiento de numerosas enfermedades como la obesidad que crece a un ritmo alarmado en nuestra sociedad.

### CONTENIDO NUTRICIONAL DEL PAN

El almidón se encuentra en la harina de maíz. No pasa directamente a la sangre, sino que el cuerpo crea una reserva de energía que a medida que lo va pidiendo, se va descomponiendo en azúcares más simples y se va utilizando como combustible de manera constante. Esta aportación es la que impide la sensación de hambre.

El pan aporta también proteínas de origen vegetal que tienen a su vez, una influencia directa en la edad de crecimiento de los niños y de los adolescentes. Contiene aminoácidos esenciales y presenta un nivel pobre de lisina. En una dieta equilibrada se deben comer también otros alimentos ricos en proteínas como por ejemplo, carne o pescado. En cuanto a la fibra, son los glúcidos no digeribles los que la constituyen. El pan integral contiene más porcentajes de fibra, aunque el pan blanco también la contiene en menor medida.

En el caso de la gran mayoría de las vitaminas vienen del grano del maíz, al igual que los lípidos. Aportan sales minerales, hierro, zinc, magnesio, potasio, niacina y vitaminas B1, B2 y B6.



# 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.**



# 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

panaderosaltbrown@gmail.com

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

## INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS



## ODONTOLOGÍA



*SE INCORPORO A NUESTROS  
PRESTADORES LA DOCTORA  
FLAVIA ANDREA OLANO  
ESPECIALISTA EN  
ODONTOLOGÍA SUMÁNDOSE A  
LOS DOS ODONTÓLOGOS QUE YA  
ATIENDEN EN NUESTRA FILIAL.*



*El 31 de mayo de 2015 se jugó la final de la copa Abel Norberto Frutos en el predio de panaderos de La Matanza organizado por la Agrupación de Panaderos 4 de agosto. Los ganadores fueron los integrantes de la filial de Capital U.P.A. En la foto podemos ver a nuestro Secretario Adjunto Arturo Moreno, a Miguel A. Rodríguez (La Plata), Gabriel Ruiz (Lanús), Roxana Farías (Junín), Abel N. Frutos (FAUPPA), Rubens Castro (La Matanza), Elsa Gamarra (Quilmes) y nuestro querido amigo el compañero Aguiar.*



**EL COMPAÑERO CARLOS MORENO  
ACOMPAÑANDO SIEMPRE AL  
COMPAÑERO ABEL FRUTOS**



**CONTINUAMOS CON LAS OBRAS DE  
AMPLIACIÓN DE NUESTRA FILIAL**



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

**argenit s.a.**

**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

**Controles de temperatura para hornos de panadería**

NF-2      NG-2      NL-2

**Dosificador de agua para panaderías**

**Dosificador de agua para amasadoras rápidas**

LF-06      CR-D

(011) 4485-3764  
Paris 1824 (1765) - I. Casanova - Bs As  
info@dinter.com.ar  
dinter11@hotmail.com  
www.dinter.com.ar

# POLICIALES

## **TUCUMÁN. UN JOVEN INGRESÓ A ROBAR UNA PANADERÍA E HIRIÓ A UN EMPLEADO**

Un joven resultó herido en su brazo con un objeto cortante como consecuencia de un asalto a una panadería ubicada en el barrio 1° de Mayo, de la ciudad de Aguilares.

Los acontecimientos se desarrollaron en circunstancias en las que un delincuente con una gorra y una bufanda, camuflaba su identidad, aprovechando esa situación ingresó al local de venta de pan, allí le arrebató el celular al empleado, quien terminó con un brazo lastimado por el malviviente, al parecer llevaba un objeto cortante que no pudo ser determinado de tipo de arma era.

Los transeúntes circunstanciales de la zona, manifestaron a este medio, que el ladrón al salir del local comercial emprendió un veloz carrera con rumbo desconocido sin que los damnificados pudieran hacer algo ara alcanzarlo.

Por otro lado trascendió que según el joven, luego del incidente hizo la denuncia en la comisaría local, sin embargo, fuentes policiales indicaron que la víctima del robo no denunció el hecho, pese a la insistencia de la Policía.

## **RÍO NEGRO. ROBAN CAMIONETA Y CAJA DE SEGURIDAD DE CÉNTRICA PANADERÍA**

Tras varias horas de búsqueda apareció a primera hora de la tarde la camioneta que fue sustraída del estacionamiento de una céntrica panadería de esta capital, ubicada frente a la plaza San Martín a una cuadra de la Casa de Gobierno y apenas metros de la sede de Tribunales.

En horas de la madrugada y sin violentar el portón del garage del comercio, los delincuentes ingresaron con la aparente intención de llevarse una caja de seguridad que se encontraba en el lugar. Los aproximadamente 300 kilos de ese elemento antiguo habría motivado el robo de la camioneta para poder trasladarla. La Rodeo blanco tipo utilitario fue encontrado abandonado en La Pampa y Chaco del barrio Santa Clara sin ningún tipo de daño aparente.

Algunas versiones señalan que en el interior de la caja fuere habían solo papeles y otras que había una importante cantidad de dinero.

## **SANTA FE: FALSOS POLICÍAS LE ROBARON \$ 2.000.000 EN SU PANADERÍA**

Un panadero de la localidad santafesina de Las Parejas, cerca del límite con Córdoba, denunció que fue asaltado por siete delincuentes que ingresaron simulando un procedimiento policial y le robaron dos millones de pesos que guardaba desde hacía 15 años.

La víctima y dos empleados fueron maniatados mientras los ladrones revolvían una habitación donde estaba guardada la plata.

El titular de la panadería Pavanelli, de nombre Luciano, relató que los falsos policías (uniformados y armados) tenían información precisa sobre la millonaria cifra que guardaba desde hacía un largo tiempo en su casa. En este sentido, aseveró que lo "entregaron" y que sospecha de un ex empleado de su comercio.

## **LOMAS DE ZAMORA. PANADERO HIRIÓ A UN PRESUNTO DELINCUENTE EN VILLA CENTENARIO**

El dueño de la panadería ubicada en la calle Virgen de Itatí 2400, partido de Lomas de Zamora, hirió a un presunto delincuente, en un hecho que se produjo al martes, cerca de las 10.

**El hecho.** Según informaron a la prensa desde la comisaría de Villa Centenario, “.....*el dueño del comercio estaba trabajando junto con su empleada cuando ingresó un masculino tomándose la cintura como si tuviera un arma de fuego.....*”.

La versión policial indica que el delincuente quiso robarle la recaudación y se encontró con un arma que pertenecía al panadero, quien intentó impedir que se la llevara. En ese momento, se habría registrado un forcejeo y el arma se disparó.

Una vez que se produjo el disparo, el presunto delincuente “...*salió corriendo, hizo una cuadra y se descompensó en la puerta de su casa...*”. Fue trasladado hasta el hospital Luisa Cravena de Gandulfo, donde fue operado de urgencia. El panadero, por su parte, resultó ileso.

**El detenido.** Según indicaron desde la comisaría, el autor del hecho “...**posee antecedentes penales, estuvo preso y ya había robado varias veces la panadería...**”.

## **SGO. DEL ESTERO. EMPLEADA CASI**



## PIERDE LA MANO EN UNA PANADERÍA

Una mujer resultó con gravísimas heridas en sus manos al sufrir un accidente cuando trabajaba en una panificadora de esta ciudad. Al parecer introdujo sus dedos en una máquina para alisar la masa y las piezas la aprisionaron a tal punto que le provocaron serias lesiones.

Fuentes policiales señalaron que el hecho se registró ayer en horas de la mañana en un local comercial ubicado en inmediaciones a Buenos Aires y Tres de Febrero, donde la mujer trabajaba.

Al parecer en una mala maniobra su mano quedó agarrada en una de las máquinas con las que se trabaja la masa, y la presión le ocasionó graves heridas en su extremidad.

Inmediatamente fue trasladada al Hospital Regional donde los médicos de guardia trabajaron sobre la zona lesionada, tratando limpiar la zona y preservarla.

Afortunadamente los médicos pudieron controlar rápidamente la situación y aparentemente no tuvieron que intervenirla quirúrgicamente, por ello la mujer, identificada como Carolina Luna, de 35 años, se retiró del centro asistencial con la mano vendada a poco más de una hora de haber ingresado.

## CATAMARCA. MENOR ROBÓ UNA PANADERÍA Y FUE DETENIDO

En Av. Francisco Latzina, entre las calles Ministro Dulce y Gral. Roca, personal de la Comisaría Quinta procedió a la demora de un adolescente de 15 años.

El jovencito, al ser requisado se le habría encontrado entre sus prendas de vestir, una importante cantidad de dinero, \$11.664 pesos, mientras se realizaba el procedimiento la madre hizo entrega de manera voluntaria varias bolsas que contenía ropa, un estéreo marca SONY, y un reproductor de DVD, por lo que se dio intervención a la Unidad Judicial N° 5, quienes secuestraron los elementos del lugar.

Posteriormente, se pudo establecer que el dinero y el reproductor de DVD sería producto de un ilícito perpetrado en una panadería de la zona, mientras el estero de un hecho producido en jurisdicción de la Comisaría Sexta. Además, por datos aportados por vecinos, el personal interviniente realizaron un rastrillaje en un descampado donde se encontró oculto entre la maleza, un estéreo, un cargador de teléfono, un lector de DVD, un pullover, un monedero con cierre que contenía varias pastillas, producto de un ilícito perpetrado en la intersección de las calles Pérez de Hoyo e Intendente Sosa.

**AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS**

**BATIPLANE**

FÁBRICA DE MÁQUINAS y EQUIPAMIENTOS PARA PANADERÍAS y GASTRONOMÍA

**CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654**  
batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

## COMO TODOS LOS VIERNES... REUNIÓN DE AMIGOS



**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







**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** 

**Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742**

**FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS**

**NM**  
NAVARRO MUEBLES

Miguel Ángel 1718 José León Suárez  
Buenos Aires Argentina 1530677302



**WWW.NAVARROMUEBLES.COM**



## ¿Quién nos defiende?

*Me atrevo a escribir a la redacción de su revista porque me siento desprotegido y creo que muchos de mis colegas también lo están.*

*Esta sensación viene desde hace mucho tiempo y se basa en muchos hechos que se ven a simple vista. Como primera medida estoy cansado que siempre inspeccionen a las mismas panaderías (entre las que está mi comercio) y que muchos de mis vecinos –con obreros en negro y en muchos casos con panaderías que no cumplen con mínimos requisitos para funcionar- sigan vendiendo a precios increíbles y nadie los visita, ni el centro de panaderos que dice representarme, ni los que firman las paritarias, ni inspectores municipales y mucho menos de trabajo o de la AFIP. Creo que es una forma de discriminarme, soy el que está a la vista, el que paga y de quien pretenden que tenga una cuadra como si fuera una “sala de operaciones” pero a mis competidores NO LOS CONOCEN.*

*Como si esto fuera poco no puedo aumentar el precio del pan porque siempre viene alguien (los vecinos que nadie conoce) y “revientan la mercadería” en los almacenes y quioscos que me rodean sacándome más de 200 kilos de pan de venta diaria. ¿Quién me defiende?*

*Encima tengo el problema de los sueldos. En el 2013 ¿LOS QUE NOS DEFIENDEN? dieron un aumento de un 20%, en el 2014 dieron un 25% y para este 2015 dieron un 35%. Para que quede claro, no estoy en desacuerdo con que el trabajador tienen que tener un sueldo digno, con lo que no “comulgo” es con que den un aumento sin tener en cuenta que el pan –en estos 3 años- no lo pudimos aumentar más del 40%. La cuenta es simple, aumentamos un 40% el pan pero los sueldos aumentaron un 80% !!! Y si queremos ser*

*“Quijote de la Mancha” tratando de vender al precio que correspondería aparecen LOS VECINOS.*

*Además este último aumento y los anteriores no fueron solo del 80%, fue mucho más. Para intentar ser claro, si le pagábamos a un trabajador alrededor \$ 8.000 tenemos cerca del 50% de cargas patronales (\$4000), o sea que nos cuesta \$12.000. Ahora le debemos pagar cerca de \$10.000. Y ahí viene la CUENTA MÁGICA que QUIENES NOS DEFIENDEN parecieran no ver: tenemos 35% del sueldo (\$2000 más o menos) MÁS \$5000 de cargas patronales y se nos va a \$15.000.  $8 \times 4 = 32$ , NOS CUESTA UN CASI UN 40% MÁS... Los que nos defienden, ¿lo vieron?*

*Para que quede claro lo repito, NO ESTOY EN CONTRA DE UN BUEN SUELDO PARA NUESTROS TRABAJADORES, ESTOY EN CONTRA DE QUE LA LEY NO SEA PAREJA PARA TODOS.*

*A esto le tenemos que sumar que en las puertas de algunas panaderías tenemos “carros” vendiendo churros y bolitas de fraile al sol, con esa mercadería expuesta a la contaminación de la calle. Y NADIE NOS DEFIENDE. Nos quejamos a las autoridades pero recibimos como respuesta que están de viaje, en una feria o recorriendo la provincia.*

*Creo que es hora de que QUIENES NOS DEBERÍAN DEFENDER “se pongan las pilas” y trabajen de una vez por todas para equilibrar la balanza (para arriba, no para abajo). Para eso fueron elegidos.*

**E. G. P.  
Panadero**



# RECETAS DE FAMILIA



Mostrador de  
La Abuela Pan

Todos los que dependen del delivery para su almuerzo en el ámbito laboral saben reconocer el valor de una comida casera. Y si es saludable, suma puntos.

Por eso no extraña que Abuela Pan sea famosa en la zona de San Telmo, con su oferta de cocina natural que tiene como corazón la panificación integral.

Allí se puede disfrutar una cocina natural por filosofía: trabajan con cereales integrales, legumbres y verduras de estación, nunca recurren a productos enlatados, colorantes artificiales, aditivos o químicos. Cocinan al horno, al vapor o con la técnica china del “nituke” (por “infiltración de vapores”), descartando grasas y frituras. Los platos nunca se guardan de un día para el otro y las dos variedades de pan que ofrecen, integral —con o sin sal— y multisemillas, se amasan a mano diariamente.

La especialidad de Abuela Pan -bautizado en honor a la abuela de la primera dueña, María Rosa Pan, cuyo recetario sigue formando parte de la carta- es el delivery.

Entre las más de 100 recetas que rotan permanentemente se pueden mencionar la terrina bicolor con croquetas de choclo, pastel de tomate, zucchini y calabaza con arroz especiado; siete vegetales asados con tabbouleh; tallarines caseritos con tomate y aceitunas o raviolones con distintas salsas. Todo se puede acompañar con jugos exprimidos de naranja, pomelo o zanahoria.

Si se elige comer en el lugar, la atención además de cordial es tan veloz que, antes de que llegue el pedido a la mesa, apenas si hay tiempo para disfrutar los plezalej integrales acompañados con paté de calabaza que ofrecen como aperitivo.

Para llevarse a casa, además de los dos panes mencionados, hay masitas de canela, scones de algarroba, pepas de harina integral y dulce de zapallo, algunos budines e incluso hamburguesas de soja congeladas.

Abuela Pan queda en Chile 518. Teléfono: 4361-4936.

**INDUSTRIAS Zunino** *Fábrica de Hornos e Implementos para panadería*

Medialunera

Amasadora Rápida

Hornos Rotativos

Estampadora

[www.industriaszunino.com](http://www.industriaszunino.com)

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

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



## MATRIMONIOS

- *María, prométeme que cuando me muera te casarás con Antonio.*
- *Pero, ¿por qué?... si es tu peor enemigo.*
- *Justamente... por eso.... ¿que se joda!*

Un grupo de amigos se encuentran charlando y como tema de conversación el adulterio, entonces uno hace la pregunta fatal:

- *¿Que harían ustedes, si cuando llegan un día a la noche a su casa, se encuentran a su esposa con otro hombre?*

El primero dice:

- *Yo creo que me volvería loco, y comenzaría a patearlos a los dos!*

Otro:

- *Los mato! Los mato a los dos!*

Y el más viejo de todos dice:

- *Ah... yo se lo que haría exactamente, golpearlos con el palo blanco a los dos! ¡Y luego tirar al perro por la ventana!*

Los otros lo miran sin entender nada y uno de ellos se anima a preguntar:

- *¿Que tienen que ver el palo blanco y el perro con que tu mujer fuese infiel?*
- *Es que si alguien se acuesta con mi mujer, tiene que ser ciego.*

**¿EN QUÉ SE PARECEN UN MATRIMONIO, Y UNA CUENTA BANCARIA?... EN QUE DE MUCHO METER Y SACAR SE PIERDE EL INTERÉS.**

**EL MARIDO LE PREGUNTA A SU MUJER:**

- **QUERIDA, CUANDO ME MUERA VAS A LLORAR MUCHO?**
- **CLARO. SABÉS QUE LLORO POR CUALQUIER BOLUDEZ...**



**El psicólogo por dentro debe de morirse de ganas de decirles:**

**"Y bueno que se yo, jodete por pelotudo".**

**ME GUSTARÍA SER POBRE POR UN DÍA... PORQUE ESTO DE SERLO TODA LA VIDA ME PARECE UN ABUSO.**

**Todas las cosas pasan por algo...**

**Por idiota por ejemplo!**



**DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA**

**CA-MI S.R.L.**



**HARINA-AZUCAR  
GRASA-MARGARINAS  
DULCE DE LECHE-JALEAS  
FIAMBRES - MERMELADAS  
CREMAS-TOMATES-LEVADURAS**



**Puratos**



**levina**

**LEDEVIT**  
LA BUENA COMPAÑIA

**Lacteos Doble A**



**RICH'S**

**Piamontesa**

**Emeth**



REFINERIA  
DEL CENTRO S.A.

Saboro  
**CORETIN**  
Encurtidos y Snacks

**ROLIDAR S.A.**

**CA-MI S.R.L.**

Materias Primas Para  
Panaderías y Confiterías

J. D. Perón 3340 - BANFIELD



**4273-2172**

15-6390-1978 / 15-6390-1979

15-3485-1979 / 15-4993-6668

sebastianmilletari@gmail.com

# EL PAN DE TRITORDEUM DE ATRIAN BAKERS NOMINADO A LOS PREMIOS INNOVACIÓN CARREFOUR 2015



**El pan de Tritordeum, producto elaborado con un nuevo cereal natural por la empresa de masas congeladas Atrian Bakers SL, ha sido nominado a los Premios Innovación Carrefour 2015. El Tritordeum, una combinación natural de trigo duro (*Triticum durum*) y cebada silvestre (*Hordeum chilense*) con propiedades beneficiosas para la salud, es el primer cereal creado por investigadores españoles – sin modificación genética– que llega a alimentación humana. Toda una innovación en el sector de la alimentación que está introduciendo Agrasys, una spin-off del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) situada en el Parc Científic de Barcelona que cuenta con los derechos de comercialización del cereal**

Al tener menos proteínas indigestibles causantes de la intolerancia no celíaca al gluten que el trigo, el Tritordeum se digiere mejor. Además, a nivel nutricional, contiene más fibra dietética, ácido oleico y luteína – un antioxidante relacionado con la salud ocular– que el trigo panadero. Combina minerales esenciales y fructanos que ayudan a mantener en buen estado la flora bacteriana. Sin olvidar que se trata de un cereal de bajo impacto medioambiental, pues necesita menos agua y menos fertilizantes.

El Tritordeum fue desarrollado a finales de los años 70 por un grupo de científicos del Instituto de Agricultura Sostenible (IAS) del CSIC de Córdoba y tras 30 años de investigación, se lanzó al mercado en abril de 2013. A lo largo de 2014 y 2015 fabricantes nacionales han incorporado productos de panadería y bollería congelados elaborados con este nuevo cereal. “Apostamos por el Tritordeum, como complemento a nuestra gama Nature, panes sin aditivos y conservantes, con largas fermentaciones. Creemos que el futuro de las masas congeladas se basa en apostar por productos innovadores, distintos de lo que ya existe y que aporten un valor importante para el consumidor y su

experiencia de consumo”, comenta Efreem Mallo, director comercial de Atrian Bakers.

La empresa de masas congeladas perteneciente a Grup Lasem centra sus esfuerzos en el desarrollo de nuevos productos con este cereal: se prevé el lanzamiento de un croissant elaborado con Tritordeum y nuevos conceptos de pan y bollería adaptados a los nuevos hábitos y formas de consumo.

Actualmente más de 500 puntos de venta –desde panaderías artesanas a grandes superficies del Estado español e Italia– han incorporado a su oferta una amplia variedad de productos alimenticios (pan, bollería, pasta, cerveza, etc.) con la harina de este nuevo cereal natural. “En cuestión de dos años, Tritordeum se ha establecido como una nueva opción de consumo saludable para quienes buscan una alternativa a los cereales convencionales. La nominación ratifica la buena aceptación que ha tenido en el mercado”, comenta Pilar Barceló, directora general de Agrasys.

Estos premios, impulsados por la cadena de distribución francesa, pretenden dar apoyo a las empresas del sector de la alimentación y gran consumo que dedican esfuerzo e inversión a la investigación para satisfacer nuevas necesidades del mercado. Hasta el 21 de junio el pan de Tritordeum, incluido en la categoría 'Aceites, vinagres y básicos, se somete a la votación popular. A partir de entonces, los productos finalistas serán evaluados por un jurado externo, compuesto por representantes del mundo de la investigación, la empresa, la universidad y la cultura. Los ganadores no se darán a conocer hasta septiembre, cuando se prevé hacer la gala de entrega de premios.



# SERGIO KALINIUK EN FITHEP 2015

INDUPAN tuvo un exitoso paso en la reciente feria de Costa Salguero. Uno de nuestros auspiciantes, Sergio Kaliniuk-Representante de INDUPAN en Buenos Aires, nos comentó como vivió la experiencia.

*“... Para nosotros fue un éxito, no solo vendimos todas las herramientas y los hornos expuestos, también tuvimos muchos pedidos de futuros clientes que quieren incorporar nuestra marca a sus panaderías y confiterías. Lo más llamativo es que nos recomendaron clientes ya existentes porque consideran que tenemos productos*

*confiables y de calidad, con buen funcionamiento. A esto le suman el excelente servicio post-venta que tenemos y repuestos de todas las líneas que comercializamos...”* comenta Sergio.

*“...Lo más gratificante fue encontrarme con clientes que me demostraron, a través de los años, que el camino que emprendí es el correcto. Hoy soy reconocido en el gremio panadero...”* finalizó diciendo.



Sergio Kaliniuk en FITHEP 2015



Horno rotativo INDUPAN de 9 bandejas de 70x45



## 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](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)  
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosri.e.net.ar>



# EN ESPAÑA, EL INSTITUTO TRINIDAD ARROYO GANÓ EL PREMIO DE LA ASOCIACIÓN DE QUÍMICOS DE CASTILLA Y LEÓN

**El proyecto ganador del certamen 'Investigando la Química' ha sido desarrollado a lo largo del segundo trimestre de este curso (en los recreos y durante tres tardes a la semana) por los alumnos de primero de Bachillerato Julia Varas Vargas, David Sánchez del Valle y Ana González Cedón, bajo la dirección del profesor Ramón Polanco Sánchez.**



***El licopeno y el pan de la eterna juventud. Es el título del trabajo con el que un grupo de alumnos de primer curso de Bachillerato del IES Trinidad Arroyo han ganado la segunda edición del concurso organizado por la asociación de químicos de Castilla y León en colaboración con la Junta de Castilla y León.***

El proyecto se basa en el estudio de un antioxidante muy potente, el licopeno, presente en el tomate y que se considera preventivo, entre otras enfermedades, de hasta nueve tipos de cáncer. Se han trabajado tres variedades de tomate –bola, rama y pera, los más comunes en el mercado–, y se cuantificó la cantidad de licopeno en cada variedad. Posteriormente, se validó el método de análisis de manera estadística, ya que no existe un método oficial de análisis y para finalizar el proyecto, los alumnos han elaborado un producto innovador, el licopeno, «que todavía es poco conocido y usado y hemos elaborado pan, en este caso pan tradicional, pan bregado y pan de molde al que le hicimos un test de panificación I+D+I», asegura el profesor Ramón Polanco. Al igual que los alquimistas buscaban el 'exeer al-hayat' (palabra árabe que significa elixir de la vida eterna), «salvando las distancias hemos desarrollado un producto que garantiza la ingesta de 30 miligramos de licopeno por cada 100 gramos de pan, una dosis que según los últimos estudios en humanos parece ser la recomendada si este compuesto tiene las propiedades tan increíbles que tiene su ingesta nos llevaría a prevenir enfermedades de piel, infarto de

miocardio y cáncer», explica.

### Duro trabajo

El trabajo y el reconocimiento obtenido se debe fundamentalmente al trabajo duro de los alumnos, de sus ganas por aprender y dejar otras ocupaciones y ocio para trabajar en el laboratorio con un profesor fuera del horario lectivo y a la gran ayuda prestada por la vicerrectora del campus de La Yutera, Mercedes Sánchez Báscones, quien les facilitó material fuera del alcance de un centro de Secundaria. Así, pudieron acudir a la panadería Sánchez de Villalobón, donde se les enseñó cómo elaborar pan y al Centro Tecnológico del Cereal (Cetece), que se prestó para que los alumnos hicieran tecnología con el pan, innovando e investigando en algo tan básico.

Al concurso se presentaron 32 trabajos, de los que fueron seleccionados 5, que se presentaron en público el pasado viernes en la Facultad de Ciencias de la Universidad de Valladolid. Los alumnos respondieron a las preguntas del tribunal, formado por Fernando Villafañe González, presidente de la asociación de químicos y decano de la Facultad de Ciencias de la UVA; Eladio Martín Mateos, profesor titular de Química Analítica de la Universidad de Salamanca; Lourdes Rodríguez Blanco, directora de proyectos del Parque Científico de la UVA; Ángel Luis Mayorga González, responsable de desarrollo analítico y validaciones en Crystal Pharma Gadea; Susana Palmeto Díez, doctora en Química de la Universidad de Burgos; y Begoña Núñez Plaza, profesora de Secundaria y presidenta de la sección técnica de enseñanza de Asociación de Químicos de Castilla y León.

Como premio a los alumnos del instituto Trinidad Arroyo, se les ha invitado a participar en el campus de profundización científica que se realizará en Soria a finales de junio.



# DE PANADERO A SECRETARIO DE ESTADO: EL SECRETO "DULCE" DE KERRY

En la década del 70, el diplomático estadounidense comenzó un pequeño negocio en su Boston natal a partir de un antojo de galletas de chocolate



El diplomático trotamundos estadounidense John Kerry es conocido por ser goloso. Pero sorprendió a encumbrados chefs esta semana al revelar que ama cocinar y que, en una ocasión, hasta estuvo al frente de una panadería.

En los años 70, cuando estaba "súper aburrido" trabajando en una práctica de derecho privado en su ciudad natal de Boston, se le ocurrió la idea, junto con un amigo, de abrir una pastelería que cerrara tarde en la noche, cuenta el actual secretario de Estado de EEUU.

"...Salimos a cenar y moría de ganas de comer una galleta con chips de chocolate. Y ese ha sido mi antojo toda mi vida...", broméo Kerry en un evento de conocidos chefs estadounidenses en el Departamento de Estado.

"...Entonces dijimos: Caramba, no hay un lugar en Boston donde podamos comprar una rica galleta tarde en la noche..."

Luego de recorrer la zona, Kerry y su amigo de entonces encontraron un lugar en el Faneuil Hall Marketplace, negociaron un espacio y dos meses

después estaban ordenando un "coqueto nuevo horno" para encarar su aventura.

"...Ya me estaba imaginando grandes objetivos de 40 locales en 40 ciudades muy rápidamente, y de repente me di cuenta que no tenía menús ni recetas..."

Dirigiéndose a renombrados chefs estadounidenses que participarán en la Expo Milan 2015 como representantes de su país, Kerry reveló que comenzó a preparar tandas de "todas las versiones de galletas de chocolate que pudo en el horno de su casa".

"...Trabajando inteligentemente con melaza y chocolate puro Lindt y la mejor manteca que pudimos encontrar y demás, hicimos una gran galleta de chocolate..."

La pastelería Kilvert & Forbes abrió a tiempo y en un año ganó el premio a "Lo mejor de Boston".

A pesar de que Kerry y su socio vendieron hace mucho su participación en el negocio, el local aún existe y el ex senador de Massachusetts sigue siendo uno de los clientes preferidos de sus galletas con chips de chocolate.

**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.  
Sábados de 8:00 a 12:00 HS.

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

MADARIAGA 1411/19- AVELLANEDA  
E-mail: kor\_dal@ciudad.com.ar

**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**

# GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

## ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

“SAF ARGENTINA” Tel.: Cabrera 4338.

C.A.B.A.

Tel.: 011-4833-8000

“ARGENIT” Elcano 4115. C.A.B.A.

Tel.: 4554- 1396

## CÁMARAS DE SEGURIDAD

“A. J. K. Sistemas” Batalla del Pari 959.

C.A.B.A. Tel.: 15-3203-3500

## 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

## 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

“NAVARRO” Miguel Ángel 18, J. L. Suárez.

Tel.: 15-3067-7302

“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A.

Tel.: (011) 4931-7969 / 9454

## FABRICAS DE HORNOS - ARMADORAS

## BATIDORAS - CORTADORAS - SOBADORAS

## TRINCHADORAS

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439/ 15-5713-3389 / ID 680\*6711

“BURNER” Cahi 678, C.A.B.A.

Tel.: 4911-2302/4911-1675

“BATIPLANE” Chubut 2750. Lanús O.

Tel.: 4262-0654

“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

## 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



# GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

## 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

## 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

## ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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

**OMEGA CONSTRUCCIONES**  
**ROT-CARR**  
**CAVIWA**  
**Burner®**  
**JUAN ANGEL LUCERO**  
 MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS  
**Distribuidora NOELIA**  
**PANING**  
 Ingeniería en Panificación  
**CA-MI S.R.L.**  
 DISTRIBUIDORA MAYORISTA Y MINORISTA  
**KOR-DAL S.H.**  
**LES AFFRE ARGENTINA**  
**SAYOS**  
**Bacalar**  
 HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA  
**SERGIO ROLANDO KALINIUK**  
**EL CORRENTINO S.R.L.**  
 TODO PARA EL PANADERO  
**CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.**  
 DISTRIBUIDORA MAYORISTA DE PANADERÍA Y CONFITERÍA  
**CUISIL**  
**Juan Carlos Cabral**  
 CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS  
**NM**  
 NAVARRO MUEBLES  
**Pan con Pan**  
 Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería  
**DINTER**  
**C.R.B.**  
 METALÚRGICA  
 de Damián Benítez  
**INDUSTRIAS Zunino**

# AVISOS CLASIFICADOS



Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 Los Polvorines - Bs. As.  
Tel.: 011-4667-6624 [www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar)

## VENDE



**BATIDORA PLANETARIA  
14 LITROS  
\$7000.-**



**HERMOSO  
MUEBLE  
DE PANADERÍA  
EN SEMI CIRCULO  
IMPECABLE  
\$2500**

**AMASADORA  
CONVENCIONAL  
1 BOLSA  
\$35000.-**



**AMASADORA BORGHI  
6 BOLSAS REACONDICIONADA  
\$70000.-**



**SOBADORA  
SIAM  
REACONDICIONADA  
A NUEVO**



**BATIDORA PLANETARIA  
30 LITROS  
\$12000.-**

**AMASADORA PASTOR  
4 o 5 BOLSAS. \$90000.-**



## VENDO

- Trinchadora Argentinal
- Armadora Argentinal
- Sobadora Pesada
- Llamar al:  
(011) 4686-1322  
(011) 15-4427-9047





# AVISOS CLASIFICADOS

## VENDO INSTALACION DE MUEBLES SAYOS EN PERFECTO ESTADO.

Se venden en conjunto o sueltos. Para entregar a fines de Noviembre de 2015. Línea Lustrada en muy buenas condiciones. Valor del conjunto: \$ 120.000.- + IVA.

Contacto, Sr. Angel ( Rio Negro ) 2920 603805



METALÚRGICA  
**C.R.B.**

\* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argentinal



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm



# NOTICIAS DE LOCURA... !!!

## MURIÓ ATRAGANTADO CON UNA SALCHICHA



Tail Walter Eagle, de la ciudad de Custer, murió en un hospital luego de que fracasaran los desesperados

intentos para salvarlo durante las tradicionales competencias de glotones en el estado de Dakota del Sur.

Las competencias de comer en velocidad son populares durante el fin de semana del 4 de Julio. El ocho veces campeón Joey "Mandíbulas" Chestnut logró comer 61 panchos en 10 minutos en un encuentro anual en Coney Island, Nueva York.

## BOSNIA. SE FUERON DE VIAJE DE EGRESADAS Y ¡VOLVIERON TODAS EMBARAZADAS!



Alumnas, de entre 13 y 14 años realizaron un viaje escolar a Sarajevo y volvieron todas embarazadas. Según la información publicada por los medios locales, las adolescentes

visitaron museos y otros sitios históricos. Sin embargo, a medida que pasaron los días, algunas empezaron a dedicar menos tiempo a sus estudios y más a salir por la ciudad.

Senad Mehmedbasic, un ginecólogo de Sarajevo, explicó: "Es la tendencia que tenemos hoy. No podemos permitir que nuestros hijos sigan aprendiendo de sexo en

las calles en vez de en las escuelas".

## UN HOMBRE MURIÓ APLASTADO POR LA LÁPIDA DE SU SUEGRA



Stephen Woytack, de 74 años, murió cuando la lápida de la tumba de su suegra cayó sobre él en el cementerio de San José en Throop, Pensilvania.

La Policía explicó que Woytack estaba arrodillado junto a la lápida de su suegra, como su esposa desde el otro lado, estaba colocando una cruz. La piedra cayó sobre el hombre, matándolo.

Desde el cementerio explicaron que cada primavera, cuando la tierra comienza a descongelarse, parte de las bases y las piedras se pueden deslizar.

## TRES MUJERES SECUESTRAN Y VIOLAN A UN HOMBRE PARA ROBARLE EL SEMEN



Un hombre, de 33 años, fue secuestrado a punto de pistola y violado por tres mujeres en Kwazakhele (Sudáfrica). Las mujeres lo violaron repetidamente y guardaron su semen en bolsas de plástico que conservaron en neveras portátiles.



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

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



LA REVISTA DE  
LOS PANADEROS

Seguinos en



Ingresa a  
[www.facebook.com](http://www.facebook.com)  
y búscanos como...  
**El Gremio Panadero**



**Publique en nuestras páginas**

**(011) 15-4084-1090**

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



# Distribuidora NOELIA

RGS confía a nuestra empresa la distribución  
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](http://www.distribuidoranoelia.com)

[www.distribuidoranoelia.com](http://www.distribuidoranoelia.com)