

# IP INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 13 - Nº 64  
JUNIO DEL 2016



La Revista  
De Los Panaderos





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)**



# PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confeiterías

Hornos Rotativos



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

Amasadoras Rápidas



Amasadora rápida  
de 50 Kg.  
de Harina

Batidora Planetaria



Sin  
Mantenimiento

Trinchador Compacto



Trinchador Compacto  
400 Kg. Hora  
Trincha de 35 Cm.

Sobadora



Sobadoras Panadera  
Pesada

Complementos

Lateros y bandejas



Con Tratamiento  
Antiadherente



buscanos en  
**Facebook**

como **Brito Hnos.**

**TOMAMOS VEHÍCULOS  
EN PARTE DE PAGO**

(Sujeto a aprobación, Modelo 2011 en adelante, en  
excelentes condiciones, con documentación al día)

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

Tel.: 011-4667-6624

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



# Sumario

**AÑO 13 - Nº 64 - JUNIO DEL 2016**

<i>Torta gota de lluvia.....</i>	5	<i>Panadero solidario.....</i>	29
<i>PAN CON PAN.....</i>	6	<i>El mejor croissant.....</i>	30
<i>Obreros Panaderos de Alte. Brown.....</i>	8	<i>Sergio Kaliniuk.....</i>	32
<i>Ultrasonido y el pan.....</i>	10	<i>Regalan pan.....</i>	34
<i>Humor.....</i>	12	<i>Humor.....</i>	36
<i>CIP de Berazategui.....</i>	14	<i>Pan de cebada.....</i>	38
<i>Harina de cucarachas.....</i>	16	<i>Metalúrgica M.G.A.....</i>	39
<i>Necochea.....</i>	17	<i>Beneficios del pan integral.....</i>	40
<i>CIPU Matanza Sur.....</i>	18	<i>Donut y macaron.....</i>	41
<i>Francia en Argentina.....</i>	22	<i>Clasificados.....</i>	42
<i>Humor.....</i>	24	<i>Guía de proveedores.....</i>	44
<i>CIP Cuartel Noveno.....</i>	26	<i>Humor.....</i>	46



Atrás quedaron los días en que el cronut, una especie de dona con masa de croissant, satisfacía paladares en Nueva York, ahora llegó la torta de gota de lluvia que a diferencia de la dona-pastelito, luce más como una obra de arte que como un dulce



## La torta "gota de lluvia" es el nuevo furor en Nueva York

El postre se hizo viral gracias a las redes sociales, y no es más que la occidentalización de un postre japonés llamado mizu shingen mochi. El creador de este dulce es el chef newyorkino Darren Wong.

La torta de gota de lluvia es una especie de gelatina que si se queda por mucho tiempo en temperatura ambiente se puede derretir. Esta elaborada con agua

y agar (una sustancia parecida a la gelatina). Es servida sobre un syrup de azúcar morena (parecido a la miel) y crumble (pastel de frutas) de harina. Quienes lo han probado aseguran que sabe a agua a menos que se mezcle con sus dos acompañantes. Se vende por un valor de ocho dólares y las personas ya hacen fila para probar este peculiar "dulce" que contiene cero calorías.

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

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

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



# PanconPan

MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

**Con gran capacidad de adaptación podemos desarrollar el mueble que su panadería o confitería necesita. No solo le ofrecemos un producto, sino la solución que su mostrador necesita.**

PanconPan presenta en esta oportunidad nuestra línea de amoblamientos para panadería. En ella podemos ofrecerle los distintos tipos de muebles que el panadero necesita para realzar los productos de su elaboración.

Con el asesoramiento de nuestro departamento de diseño y en armonía con el cliente podemos diagramar su panadería a un costo más que razonable.

Nuestros productos construidos con materiales nobles, vienen en diversos colores y formas.

No tiene más que comunicarse con nosotros telefónicamente o a través de nuestra página web.

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





# PanconPan

MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES  
 Tel: (011) 4624-2955 ID: 152\*2047 / CEL.:15-5523-0773  
[www.panconpan.com.ar](http://www.panconpan.com.ar)

# PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos  
 para Panadería y Pastelería



**HORNOS ROTATIVOS**



**SOBADORAS**



**AMASADORAS RÁPIDAS**



MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES  
 Tel: (011) 4624-2955 ID: 152\*2047 / CEL.:15-5523-0773  
[www.panconpan.com.ar](http://www.panconpan.com.ar) / email: [ventas@panconpan.com.ar](mailto:ventas@panconpan.com.ar)



# 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

## SIEMPRE JUNTO AL AFILIADO

Con el objetivo de estrechar lazos con nuestros compañeros disfrutamos juntos un asado de camaradería en el cual compartimos experiencias y charlamos sobre la situación actual de nuestro gremio. Gracias a todos los presentes.



Mantuvimos una reunión con los representantes del Centro de Industriales



Representamos a los trabajadores panaderos de Alte. Brown en el Congreso Nacional organizado por F.A.U.P.P.A.



**RUTA**  
PUBLICIDAD

**MARQUESINAS**  
**LETREROS LUMINOSOS**



PROYECTOS SIN CARGO

**PLANES  
DE PAGO**

**4653-2148**

[rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar](mailto:rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar)

# Ultrasonidos para mejorar la calidad del pan

**NanoBAK2 es el nombre de un proyecto de investigación que tiene como objetivo mejorar la calidad del pan. Los expertos han desarrollado unas cámaras de humidificación que a diferencia de las convencionales, funcionan con una tecnología de ultrasonidos, con ello se logra evitar el cambio de estado del agua y una correcta fermentación con los niveles de humedad adecuados**



Una de las complicaciones que surgen en la elaboración del pan es una corteza demasiado blanda o excesivamente dura, algo que no tiene que ver únicamente con el exceso o falta de vapor en el horneado, también es muy importante la fermentación y la humedad que tiene la masa. Por tanto, la humedad juega un papel muy importante a la hora de hacer un buen pan, y por eso se ha investigado y desarrollado una innovadora tecnología que ayudará a elaborar pan de calidad y en su punto, tanto a nivel industrial como artesanal.

Los ingredientes del pan son simples, agua, harina, levadura y sal, sin embargo, el proceso es más complejo de lo que parece y una de las etapas claves que permitirán elaborar un pan de calidad es

la fermentación. Para ello se ha desarrollado una tecnología que funciona con ultrasonidos generados mecánicamente, es decir, no es necesario provocar un cambio de estado del agua de líquido a gaseoso como ocurre en las cámaras convencionales para crear vapor, con el sistema de ultrasonidos mecánico se provoca que desde la superficie del agua se expulsen minúsculas gotas

que se mezclan con el aire creando un efecto aerosol.

Los expertos del proyecto NanoBAK2 respaldado por la Comisión Europea e integrado en el 7º Programa Marco de Investigación, explican que en una cámara de fermentación tradicional la humedad del aire es menor, por lo que la masa que contiene exceso de humedad tiende a liberarla, esto provoca que se forme una especie de piel, como si se separase la miga de la corteza. En cambio, con una cámara de humidificación por el sistema de ultrasonidos desarrollado por los expertos, se logra obtener una alta tasa de humedad sustancialmente idéntica a la presente en la propia masa que está fermentando, con ello se consigue que la superficie de la masa no se reseque y se pueda crear esa “piel del pan”.



Por un lado, con este sistema se obtiene ahorro energético y por el otro, se logra obtener un pan con más consistencia y de mejor calidad, una correcta fermentación con los niveles de humedad adecuados facilita una corteza crujiente perfectamente unida a la miga. Según explican los expertos, esta tecnología no es sólo efectiva para la fase de fermentación de la masa, también se puede aplicar al enfriamiento del pan, pudiendo controlar mejor la humedad sin importar las condiciones meteorológicas exteriores.

Los expertos comentan que el ahorro energético no es tan significativo como se esperaba, sin embargo, se ha ganado mucho en términos de calidad.



Los responsables del proyecto NanoBAK2 explican que con su tecnología logran generar una niebla de agua fría con gotas que tienen el tamaño de un micrómetro, facilitando mantener un elevado nivel de humedad relativa en la cámara de fermentación que puede alcanzar hasta el 100% a bajas temperaturas, algo que

los humidificadores actuales del sector no pueden conseguir. La alta tasa de humedad relativa y el tamaño minúsculo de las gotas evitan el secado y condensación de la superficie de la masa, lo que representa, según los expertos un avance significativo en la elaboración de pan.

## FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

# ROT-CARR



HORNO CONVECTOR ESTANDARD



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO 70 x 90 (Grande)

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



## FRASES IRÓNICAS Y GRACIOSAS

- \* Antes era indeciso... Ahora, ¡no sé!
- \* Lo importante no es saber... Es tener el teléfono del que sabe.
- \* Hay muchas palabras que te abrirán muchas puertas en la vida... Tirar y empujar.
- \* Si buscas una mano que te ayude... ¡Búscala al final de tu brazo!
- \* La pereza es la madre de todos los vicios, y como madre... Hay que respetarla.
- \* El amor a primera vista se acaba a la segunda.
- \* Nunca discutas con un idiota. Puede que los demás no noten la diferencia.
- \* Comienza tu día con una sonrisa, y verás lo divertido que es ser diferente de todo el mundo.
- \* Seguramente, existen muchas razones para los divorcios; pero la principal, es y será la boda.
- \* El que es capaz de sonreír cuando todo le está saliendo mal, es porque ya tiene pensado a quien echarle la culpa.
- \* Sólo alguien que haya comido ajo puede darnos una palabra de aliento
- \* Voy a escribir algo profundo. Subsuelo
- \* Estoy en una situación tan delicada que si mi mujer se va con otro, yo me voy con ellos
- \* La ventaja de ser inteligente es que puedes ser imbécil, mientras que al revés es imposible.
- \* Ayer me robaron la silla. Hoy no me siento bien.
- \* Mi novia me regaló un rompecabezas que solo tenía las letras (T, E, A, M y O) traté de armarlo y entonces le pregunte: ¿Quién es MATEO??
- \* Hasta un reloj parado acierta dos veces al día.
- \* Mi billetera es como una cebolla, cuando la abro me hace llorar.

Como cagarte el año en un solo paso:

1. Subite a la balanza.

A veces tengo miedo de preguntar "¿cómo estás?" y que me contesten con la verdad.

- Ché, ¿este arito en la oreja me hace ver muy gay?  
- No, pero el lápiz labial rojo, sí.

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

**NUEVA  
PREMEZCLA**

*Prácticas  
y riquísimas!*



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

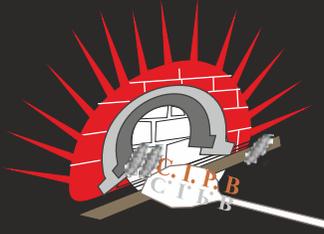
✓ **Práctico y fácil de preparar.**

✓ **Calidad uniforme.**

 **Pedíselas a tu Distribuidor**

UNA MARCA LESAFFRE 

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



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

## !!! FUERZA OSVALDO !!!

*A principios de abril nuestro amigo, Osvaldo Fernández, sufrió un ACV. Gracias a Dios no fue tan grave y está rehabilitándose. Quienes integramos el Staff de la Revista El Gremio Panadero le mandamos un fuerte abrazo y le deseamos una pronta recuperación.*



*Máximo Osvaldo Fernández  
Pte. CIP de Berazategui*

- PRESTIGIO
- ELEGANCIA
- CALIDAD
- INNOVACION

# Panadería

# SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

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

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

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

## **Científicos elaborarán harina a base de cucarachas de Madagascar**

**El reto para 2050 es alimentar a nueve mil millones de personas y, por ello, científicos de la Universidad Autónoma de Aguascalientes (UAA) buscan elaborar harinas con el uso de cucarachas de Madagascar**



De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el exoesqueleto de las cucarachas y las partes de la quitina son comestibles y contienen nutrientes como el zinc y el cobre.

El catedrático e investigador del Centro de Ciencias Agropecuarias de la U.A.A., Alberto Margarito García Munguía, explicó que una hembra de cucaracha de Madagascar puede llegar a reproducir cada seis meses un kilo de materia fresca, la cual es sometida por un proceso para obtener un polvo con altos grados de proteína y otros elementos importantes como hierro y zinc.

En un comunicado, el líder del proyecto expuso que parte del proceso consiste en tener en cautiverio las cucarachas de Madagascar y alimentarlas con residuos de cosecha, es decir, con frutas y verduras. El especialista apuntó que uno de los objetivos de la investigación es también conocer la forma de reproducción de estos insectos en particular y evaluar si carecen de bacterias que puedan afectar al humano y a otros animales.

Esto porque pretenden dar en esta fase la harina como parte de la alimentación de conejos y pollos, además evaluarán su factibilidad en relación a los costos competitivos y la cantidad de proteína obtenida

en cada kilo de harina de la cucaracha de Madagascar.

De un kilo de estos insectos frescos, señaló García Munguía, tras un proceso se reducen a 330 gramos de materia seca, de los cuales en cada 100 gramos hay 58 por ciento de proteína.

Con estos resultados harán un análisis comparativo con otro tipo de harinas para consumo animal hechas a base de pescado y lombriz que se encuentran ya en el mercado.

Esta investigación acerca del uso de cucaracha de Madagascar para elaborar harinas para consumo de pequeñas especies es la única en su género, pues se han realizado otros proyectos científicos pero con la cucaracha doméstica.

García Munguía agregó que de obtener resultados óptimos, se obtendría un gran avance científico con miras a conseguir una patente.

En el proyecto participan también científicos de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, el Instituto de Ecología y el Centro de Biotecnología Genómica del Instituto Politécnico Nacional.

## Proyecto para regular la venta de pan

La Comisión de Legislación e Interpretación y Reglamento del Honorable Concejo Deliberante, que preside la concejal Carolina Robert (FR-UNA), recibió a integrantes de la Cámara Panaderil de Necochea-Quequén



Estuvieron presentes los concejales Cristina Biar, Fernando Aguilera, Carolina Robert, Luciano González (FR-UNA); Marisa Roldán (Cambiemos-FE); María Eugenia Ruíz, Jorge Martínez (FPV), Ernesto Mancino (Cambiemos-PRO), Mario La Battaglia (PS) y la secretaria del HCD, María Jimena Ruiz.

La Cámara Panaderil de Necochea-Quequén

presentó un proyecto de ordenanza para regular la venta de pan en el distrito de Necochea, con el objetivo de formalizar la industria y mejorar la calidad de los productos.

En tal sentido el gerente General de la Cámara, Elvio Favoretti, realizó una exposición mediante un power point explicando las razones de la necesaria regulación de la industria, aportando los comerciantes una degustación para los concejales presentes a fin de conocer la diferencia de la industria panadera artesanal-profesional a la industria informal.

Favoretti destacó que en el año 2013 se sancionó la Ley Provincial Nº 13.006 que promueve cambios a fin de formalizar la industria panadera.

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

**Controles de temperatura para hornos de panadería**



NF-2 NG-2 NL-2

**Dosificador de agua para amasadoras rápidas**



LF-06

**Dosificador de agua para panaderías**



CR-D

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



**DINTER**



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

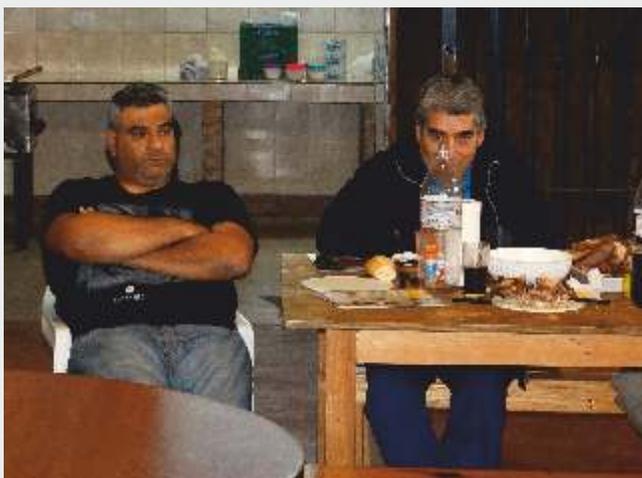
J. M. de Rosas 16.755 - González Catán - La Matanza

## LA TRADICIÓN DE LOS VIERNES

La reunión de los Viernes en el CIPU es una tradición en La Matanza. Ese es el día en el cual los panaderos demuestran la camaradería existente, almuerzan juntos, debaten sus problemas y buscan la mejor solución para el gremio. Hacen un repaso del resultado de la reunión anterior y se fijan el trabajo para la semana.

Después del asado es el turno del postre, luego el café con masas y, por último, charlas entre colegas y partidos de truco para amenizar una larga semana laboral.





# Estudio de Arquitectura

Panaderías - Confiterías - Cafeterías

Especialistas en Obras Gastronómicas

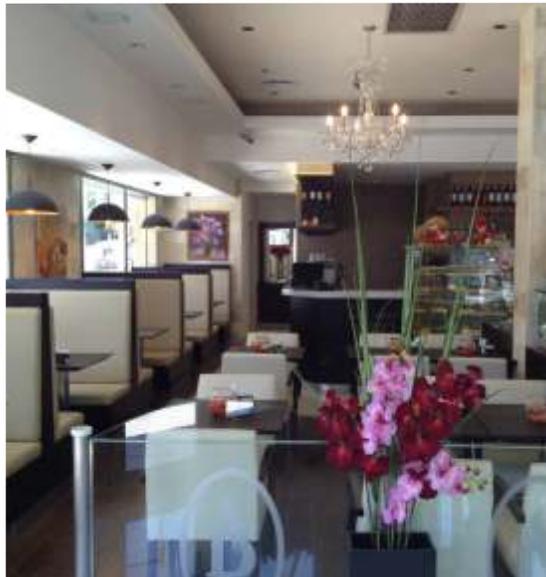
Proyecto y Ejecución - Reformas - Ampliaciones



ANTES ➔



EN PROCESO



[www.facebook.com/ArqPanorama](http://www.facebook.com/ArqPanorama)   [lmestudio@gmail.com](mailto:lmestudio@gmail.com)   4732-3040

(011)154179-2822 M.M.O Leandro Mensagues (011)154043-3849 Arq. Martín Fijalkauskas



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

## ALERTA INSPECCIONES



Informamos a nuestros socios que la Secretaría de Planificación Operativa y Control Comunal del Municipio de La Matanza está realizando diversos operativos en la zona.

Las panaderías, autoservicios y despachos de pan que están instalados en nuestro distrito están siendo controladas, entre otras cosas, en lo referente a:

- Habilitación.
- Condiciones de salubridad.
- Control de Libretas Sanitarias.
- Verificar que los comercios tengan el Certificado de Riesgo Antisiniestral.
- Verificación de Plano de Obra
- Certificado de Inscripción de productos.

En la mayoría de los casos se labraron multas y se procedió a la **CLAUSURA** preventiva de los establecimientos.

Además de estas inspecciones, los organismos municipales están realizando **OPERATIVOS DE CONTROL VEHICULAR** en diferentes calles con el objetivo de detectar el correcto transporte de productos panificados.

Como todos saben el producto que elaboramos debe ser transportado en bolsas de primer uso, con certificado de procedencia, en camionetas habilitadas, con chofer vestido de blanco y poseedor de Libreta Sanitaria vigente.

Fruto de los controles mencionados el Municipio procede al decomiso de miles de kilos de pan diarios.

Ante cualquier duda con respecto a las normas que debemos respetar le solicitamos a los panaderos que se acerquen al C.I.P.U. Matanza Sur donde lo asesoraremos con gusto.

# ASISTENCIA PERFECTA

*Su nombre es Sever, pero todos se decimos "Camerún".*

*Panadero de toda la vida es un ejemplo de compromiso con la institución.*

*No falta nunca a las reuniones de los Viernes, prueba de ello es la foto que acompaña esta pequeña nota, donde lo vemos en silla de ruedas y con la mejor sonrisa.*

*Gracias por ser parte del CIPU Matanza Sur.*



**Burner®**

**HORNOS CONVECTORES Y TUNELES CONTINUOS**

Seguinos en 

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

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

**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) Lamús 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)**

## La P'tite France: un poco de Francia desde un rincón de la capital



## Aquí se prepara el verdadero pan francés

En una pequeña casona en Surquillo, manos peruanas y francesas se unen para ofrecer al comensal local el mejor pan francés de la ciudad. Ojo que no hablamos del pan francés, ese pequeño de costra dura y miga blanca al que estamos acostumbrados a comer en el desayuno los peruanos. Nos referimos al que se prepara en Francia, con técnica y recetas francesas

**HISTORIA DE PASIÓN.** Simón Vacher, francés, llegó al Perú por amor. Aunque su familia siempre estuvo ligada a la gastronomía, este empresario extranjero decidió incursionar en el mundo del pan, extrañando el que comía en casa. Cuando se dio cuenta de que el pan local era muy limitado, decidió investigar y abrir una panadería donde pudiera degustar los sabores de su tierra. Panes de buena miga, livianos pero crujientes. Viajó a Francia para estudiar todo lo relacionado al mundo del pan. Asistió a cursos con los mejores maestros y volvió a nuestro país listo para aplicar lo aprendido. De la mano de Henri Poch, reconocido boulanger, logró aplicar su técnica a nuestro clima limeño, tan temido por los panaderos por su fuerte humedad, esa que hace que un pan crujiente no dure ni segundos.

Lo que han logrado son panes de primera calidad. Un croissant perfecto, panes con chocolate elaborados con cacao de origen, un brioche ligero con corteza dorada y miga amarilla pálida; enrollado de pasas con crema pastelera, que en cada bocado se deshace, un pan campesino de mashua que recomiendo sin chistar, igual que su versión con damascos y frutas. Y bueno, un baguette de corteza crujiente que vale la pena el viaje solo por el antojo. O si es como yo, elija la versión de semillas que le encantará.

El local es pequeño, pero ideal para comprar pan de pasada, comer un sándwich y tomar un buen café. Se abrió como taller, pero el público se acerca cada vez más a disfrutar los panes. Han agregado sándwiches como el de jamón

del país artesanal, con queso brie, gruyere y crema de ají.

**IDEA RENOVADA.** Pero esta no es la única novedad que nos trae La P'tit France, pronto abrirán local en las instalaciones del hotel Spa Golf Los Incas, donde no solo venderán sus panes, sino también habrá una pastelería donde degustar los mejores dulces y sándwiches franceses. San Isidro también tendrá local pronto, al igual que Miraflores y Barranco. Y no queda en eso, hay conversaciones para llevar el concepto a otros países del continente, lo cual confirma que este 2016 se viene con fuerza para esta deliciosa panadería que recomendamos visitar.

La P'tit France. Jr. Gonzales Prada 599, Surquillo

<https://www.facebook.com/laptitefrance.pe>

Horario: lunes a sábado de 7 a.m. a 7 p.m. y domingos de 7 a.m. a 5 p.m.



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

## Diccionario

### loco



\* **Vacaciones:** Mes del año en que dejas de ser ejecutivo y te convertís en niñero.

\* **Vacantes:** La primer vaca que entra al matadero.

\* **Vago:** Parte del intestino que no trabaja.

\* **Vaticana:** Policía de Ciudad Gótica.

\* **Vida:** Enfermedad de transmisión sexual.

\* **Viejo:** Alguien que sabe todas las respuestas pero nadie le pregunta.

\* **Vikingo:** Navegante escandinavo que vivía orgulloso de andar con los cuernos puestos.

\* **Web:** Lugar donde se webea.

\* **Webón:** Persona que usa el web para webear.

\* **Xilofón:** Instrumento musical, empleado en la educación infantil para alejar a los niños de la música.

\* **Zaragoza:** Bien por Sara.

\* **Zoológico:** Lugar donde un elefante tiene la posibilidad de ver una gran variedad de especímenes humanos.

## ¿Sabés como te dicen a vos?

- **Pancho Ibañez**, porque le gusta el deporte y el hombre.

- **Fotógrafo distraído**, porque se le caen todos los rollos.

- **Dama de ajedrez**, porque hay que matarla para que deje de comer.

- **Masita**, porque se regala con un café.

- **Paperas**, no mata pero deja los huevos a la miseria.

- **Sandwich de miga**, porque está en todas las fiestas.

- **Alpargata**, porque no servís para practicar deportes.

- **Tortilla de pobre**, porque no tenés huevos.

- **Delfín de acuario**, porque cuando trabaja, hace boludeces y cuando no, nada.

Estaban dos viejitos hablando y uno le dice al otro:

- Yo a mi mujer le hecho tres polvos todas las noches.

- ¿En serio?

- Sí, Jhonson en los pechos,

Efficient en los pies y

Véritas en la cola. Ja, ja, ja...

Quando tu novia esté enojada  
ponele una capa en el  
hombro y decile: "Ahora  
estás súper enojada".

O se ríe o te mata.

La distancia duele,  
sobre todo cuando te  
estás haciendo caca  
y faltan 3 cuadras  
para llegar a tu  
casa...

# SOBADORA AGME

- \* Botón de ARRANQUE y PARADA.
- \* Exclusivo "BOTÓN DE EMERGENCIA PARA ACCIDENTES" con retroceso temporizado
- \* 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.



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS  
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

**HORNOS**



**VULCANO**

**SERVICIO TÉCNICO  
ATENCIÓN LAS  
24 HORAS**  
*con móviles propios*



*Pablo Rau / Jorge Martínez*

**15-3539-4439 / 15-5713-3389**  
ID: 680\*6711 / 534\*1292

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

Malabia 4302 - San Justo

**AGME**



# 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

## TRABAJANDO PARA NUESTROS COLEGAS

Todos los Miércoles nos reunimos en nuestra sede de la calle Amberes para preparar el trabajo de la semana.

Durante el mes de mayo decidimos enviar a los panaderos del distrito una NUEVA LISTA DE PRECIOS ORIENTATIVOS para la venta de pan y especialidades tanto sea en los mostradores como al reparto.

El incremento del valor del precio del pan es necesario debido al aumento de los costos que venimos teniendo todos los panaderos, tanto sea de sueldos, luz, gas, etc.

Por último les informamos que se continúan con los operativos que realizamos en conjunto con autoridades de la Municipalidad de Lomas de Zamora para el control de las condiciones de reparto de pan (en camionetas) así como la verificación de habilitaciones y condiciones de salubridad de los establecimientos panaderiles.

**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

*Tuvimos el agrado de recibir a las autoridades de la F.I.P.P.B.A. y a miembros de centros de panaderos de toda la provincia de Buenos Aires para la realización de la reunión mensual que, por primera vez, se llevó a cabo en nuestro Centro. Les agradecemos el reconocimiento hacia nuestra institución.*



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

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

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

**NUEVA MINI-TRINCHADORA**

**ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859**  
E-mail: [elcorrentino@volsinectis.com.ar](mailto:elcorrentino@volsinectis.com.ar)  
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

# LO SABE NO LO SABE

## Las margarinas enriquecidas con fitosteroles se degradan menos

Las margarinas enriquecidas con fitosteroles se degradan menos por efecto del calor que otras margarinas de similar composición en grasa, pero no enriquecidas en esos componentes. Esa es la principal conclusión del estudio desarrollado por tres investigadoras de la Facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco, que demuestra por primera vez el efecto de la presencia de esas moléculas en la degradación termo-oxidativa de las margarinas.



Una investigación llevada a cabo por las profesoras María Dolores Guillén, María Luisa Ibargoitia y Patricia Sopelana ha tenido como objetivo estudiar la influencia de varios factores, especialmente la concentración de grasa y fitosteroles, en el comportamiento de las margarinas bajo condiciones termo-oxidativas. Para ello, margarinas conteniendo grasa de naturaleza similar, pero con diferente concentración de fitosteroles y grasa, se calentaron a 180°C.

Los cambios en los principales componentes de los lípidos de las margarinas y la formación de nuevos compuestos durante todo el tratamiento térmico se controlaron mediante resonancia magnética nuclear.

Los fitosteroles o esteroides vegetales son moléculas de tipo esteroide que abundan en los alimentos de origen vegetal (semillas de leguminosas, por ejemplo), y que pueden reducir los niveles de colesterol por competición con este último en su absorción en el intestino. A pesar de ello, hasta la fecha no se ha demostrado que tengan un efecto beneficioso en relación con la prevención de enfermedades

cardiovasculares.

Según explican las investigadoras, “los resultados muestran que la presencia de altas concentraciones de fitosteroles parece tener un efecto antioxidante, ya que provoca una ralentización de su proceso de termo-oxidación y menor generación de algunos productos de oxidación secundarios, tales como aldehídos, alcoholes y epóxidos”. Cabe destacar que algunos de estos tres compuestos son tóxicos para el ser humano.

Además, la relación agua-aceite también tiene un efecto

importante en el comportamiento de la margarina sometida a calentamiento, de tal manera que cuanto menor es la concentración de grasa, mayor es su velocidad de degradación bajo las condiciones ensayadas. Estos resultados son similares a los observados previamente en otros tipos de emulsiones de aceite en agua.

Esta es la primera vez que se ha demostrado el efecto de la concentración de grasa y la presencia de altas concentraciones de fitosteroles en la degradación termo-oxidativa de las margarinas.

Los fitosteroles se pueden añadir a las margarinas durante su elaboración y, tanto su contenido como el porcentaje en grasa de las mismas, viene especificado en las etiquetas de los productos comerciales.



*Los cambios en los principales componentes de los lípidos de las margarinas y la formación de nuevos compuestos durante todo el tratamiento térmico se controlaron mediante resonancia magnética nuclear / etringita*

# EL EXTRAORDINARIO REGALO DE UN PANADERO AL SINTECHO QUE LE SALVÓ LA VIDA

Michel Flamant es un panadero de la pequeña ciudad de Dole, al este de Francia, que el pasado diciembre estuvo a punto de morir. No se dio cuenta de que se había estropeado uno de los hornos de su establecimiento y se estaba intoxicando por monóxido de carbono. Jerome Auclan, un sintecho de 37 años que pasaba por delante, le vio y acudió a socorrerle

*"...Los servicios de emergencias me dijeron que llega a tardar un poco más y no estoy aquí para contarlo..."*, explicó el panadero. Como agradecimiento, el panadero ofreció a Jerome que se quedara a trabajar con él como aprendiz y ahora, como le queda poco para jubilarse, le quiere regalar el negocio.

El sintecho pasaba de vez en cuando por la panadería de Flamand para tomarse un croissant y después del incidente, que le mantuvo doce días en el hospital, los hombres entablaron amistad. *"...Le pedí que trabajara conmigo y me di cuenta de que quería salir de esa situación..."*, cuenta el panadero que también ha decidido avalarle para que pueda conseguir un alojamiento digno.



Jerome trabajando en la panadería

Flamand, de 62 años, que quería jubilarse en breve, buscaba a alguien a quien cederle la panadería, por lo que se quedará seis meses más para acabar de formar a su aprendiz y después se la dará a cambio de un euro simbólico. *"...Estoy muy contento. Estoy haciendo todo lo posible por conservar el trabajo. Michel es el mejor..."*, concluye Jerome.

## 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. Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.



Arte  
Diseño  
Calidad  
Tecnología  
Experiencia

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

# Drama en Francia: el mejor croissant del mundo ya no es francés

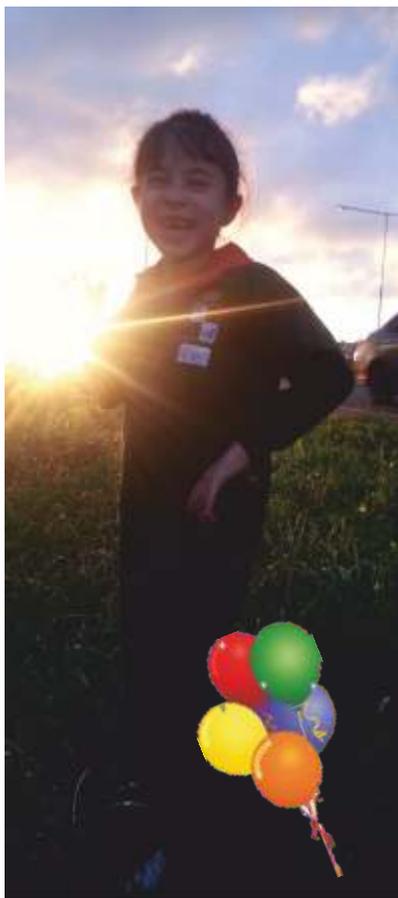
**Francia se enfrenta a todo un drama gastronómico: el mejor croissant (o cruasán, como exigiría la RAE) ya no es francés. Así lo afirma la revista T, suplemento cultural de The New York Times, que atribuye la excelencia de este bollo clásico galo a una pastelería australiana**



Olivier Strand, autor del artículo titulado ¿Está hecho en Australia el mejor croissant del mundo?, parece conquistado por la pastelería Lune Croissanterie, creada por la panadera Kate Reid y sita en Melbourne (Australia). Sin embargo, como no dejan de destacar en Le HuffPost, en Francia, esta australiana se formó en Francia, y aprendió sus artes en el establecimiento parisino Du Pain et des Idées.

Sin ánimo de ofender a los nacionalistas franceses del croissant (que haberlos los hay), las creaciones de Reid hacen la boca agua, tanto por sus recetas clásicas como por las más audaces, en las que innova con croissants rellenos de carne de cerdo mechada, queso y pimentón. Su éxito es tal que en esta panadería australiana se venden más de 3.000 de estos bollos tan franceses (¿o ya no tanto?) cada semana.





## Feliz Cumple Daphne

Desde la redacción de EL GREMIO PANADERO queremos cumplir con el deseo de un papá que está orgulloso de su hija.

Sergio Kaliniuk, representante de INDUPAN, su esposa y nosotros le deseamos un Feliz Cumple a Daphne Kaliniuk, quien cumple 7 años el 27 de junio.



# PanconPan

MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES  
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152\*2047 / CEL.:15-5523-0773  
[www.panconpan.com.ar](http://www.panconpan.com.ar) / email: [ventas@panconpan.com.ar](mailto:ventas@panconpan.com.ar)

## Luis Di Rocco confió en Indupan

Luis Di Rocco tiene 49 años y es el dueño de la “Panadería y Confitería Salta” ubicada en la calle Arieta 2532 (San Justo)



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

Lleva más de 22 años en la misma cuadra y, por recomendación de un vecino, pidió cotización a Sergio Kaliniuk y se decidió por el Horno Histana.

Más que satisfecho por la compra realizada comentó que "... Sergio Kaliniuk me asesoró y me dió facilidades para pagar el Histana. Lo que más me satisface de mi nuevo horno es que tengo cerca de 4 horas menos de tiempo de cocción, ahorro mucho tiempo..." Y resalta que "...es increíble, el Histana cocina muy parejo, desde la lata inferior a la superior, y las facturas salen igual de abajo a arriba..."

INDUPAN existe desde 1986 y el Horno Histana tiene un gran diseño visual que fue pensado principalmente para funcionar a la vista del público tanto sea en panaderías boutique, confiterías o restaurantes. Está equipado con un tablero digital logra la total automatización en el proceso de cocción acorde a las necesidades de trabajo de cada panadería.



Luis Di Rocco mostrando el viejo horno con el que cocinaba

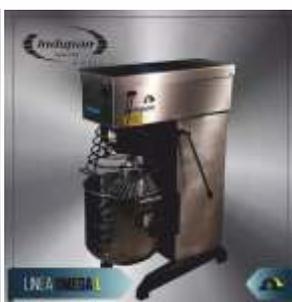
Para más información se pueden comunicar con Sergio Kaliniuk, vendedor exclusivo de Indupan en Buenos Aires al 15-5842-0515 o al 15-4992-9421.

# SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

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

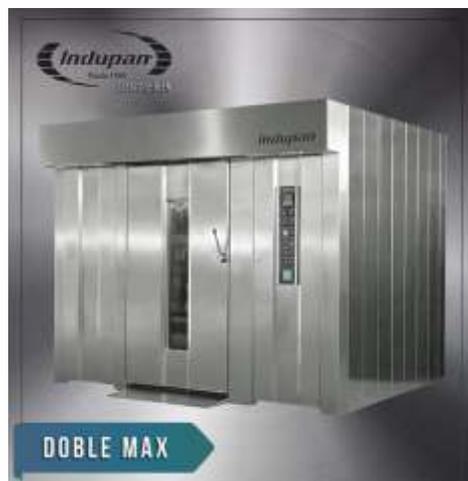
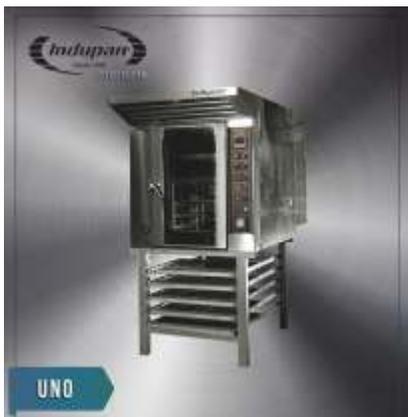
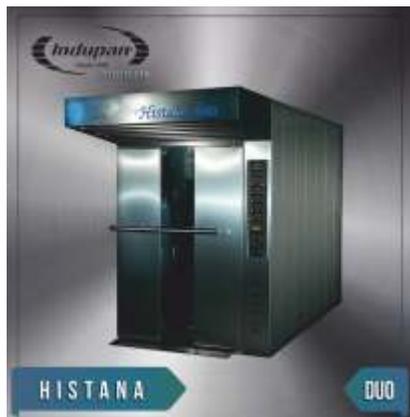
**HORNOS Y MAQUINAS DE  
PANADERÍA Y CONFITERÍA**



REPRESENTANTE DIRECTO

# INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES



## Regalan el pan que les sobra del día a niños humildes



**Dos hermanos que tienen una panadería en Concepción decidieron ayudar a la gente dejando bolsitas llenas de pan al final de la tarde.**

“Pan de ayer. Si lo necesita, lléVELO”, reza el cartel pegado sobre un estante de vidrio que, durante la tarde noche, se llena de bolsitas con pan que fue elaborado en el día y sobró. Los niños son los que más se acercan para llevárselas “...pero siempre piden permiso antes...”, aseguró la panadera.

Magui Ibáñez atiende la panadería que su hermano puso sobre la calle Tucumán, en Concepción, hace 2 meses.



“...Primero nos quedábamos sin pan al final del día, pero empezamos a traer más. Una noche nos sobraron como 5 kilos y decidimos repartir entre la familia. Sin embargo, nos sobró un poco y tuvimos que tirarlo. Es muy feo tirar pan...”, contó la mujer.

Y agregó que “...al día siguiente, volvió a sobrar. Entonces mi hermano me dijo: 'Tenemos que regalarlo'. Por eso, pusimos el cartel con las bolsitas hace como una semana...”.

Desde ese momento, la gente pasa al final del día, ve el cartel y se sorprende. “...Mi hija le agregó, entre paréntesis, 'Sin costo', porque había mucha gente que aunque sea me quería pagar algo”, contó Magui. Y aseguró que “los chicos de la zona son los que más vienen, yo sé que ellos lo necesitan...”.



## Sistemas de Video Vigilancia



Como consecuencia de las necesidades y el nivel tecnológico alcanzado por la seguridad actual, en AJK Sistemas contamos con equipos de las mas avanzada tecnologia en Sistemas de Video Vigilancia

## Instalaciones y asesoramiento Profesional

Tenemos personal calificado que lo asesorarán en la mejor elección y combinación de equipos a fin de lograr el sistema idóneo al mejor costo/beneficio para su necesidad y seguridad. Brindamos también servicio de mantenimiento y reparación de su sistema actual.



## Tenga un Ojo Electrónico

Ahora vigile su negocio o vivienda de manera remota en tiempo real vía internet. Conecte hasta 32 cámaras en un DVR y podrá monitorearlas en VIVO desde cualquier Pc, laptop o smartphone conectada a internet, con opción de grabación en su disco duro en formato H.264, permitiéndole grabar video por varios días, semanas e incluso meses. Brindamos la implementación integral de Centros de Monitoreo para empresas privadas, municipalidades y otras entidades del estado.

## ¿Sabés cómo te dicen a vos?

- \* **Motor de heladera**, porque trabajás 20 minutos al día.
- \* **Mosquito de manicomio**, porque chupás a lo' loco'.
- \* **Barco nuevo**, porque hay que empujarte para meterte al agua.
- \* **Gallina prolija**, porque estás todo el día acomodando los huevos.
- \* **Lámpara antigua**, porque sin alcohol no servís para nada.
- \* **Pecho izquierdo**, porque es el primero que se chupa.
- \* **Escombros**, porque no importa donde estés, molestas.
- \* **Bombilla tapada**, porque nunca sacás nada del mate.
- \* **Caballo de ajedrez**, porque comés salteado.
- \* **Vikingo vago**, porque no te sacás los cuernos ni para dormir.
- \* **Escalera mecánica**, porque te sigue la baranda.
- \* **Garúa**, porque jodés pero no mojás.
- \* **Camión jaula**, porque estás rayado por los cuernos y cada vez que salís de viaje, te cagan.
- \* **Diario mojado**, porque cuando hablás no se te entiende nada.
- \* **Indio asesino**, porque te bajás diez blancos por día.
- \* **Gato de iglesia**, porque lo mantiene el Padre.
- \* **Asiento de bicicleta**, porque estás hecho para el culo.
- \* **Gato de circo**, porque sos el único animal que no trabaja.
- \* **Bujía de madera**, porque no tenés chispa.
- \* **Media**, porque abrís la boca para meter la pata.
- \* **Gol en contra**, porque lo hicieron sin querer.
- \* **Cañita voladora**, porque te sacan la botella y no se sabés para donde vas a salir.
- \* **Papa verde**, porque no servís ni para ñoqui.
- \* **Filo de sartén**, porque servís únicamente para romper los huevos.
- \* **Asistencia perfecta**, porque el lunes: vino, el martes: vino, el miércoles: vino...
- \* **Papel araña**, porque sos el forro más conocido.
- \* **Puente roto**, porque no te pasa nadie.
- \* **Aguarrás**, porque de lejos pareces solvente.
- \* **Terapia intensiva**, porque no te pueden ver ni tus parientes.

- "Sabes como te dicen a vos?"  
- "Cómo?"  
- "Caballito del mar"  
- "Porque?"  
- "Porque te crees potro y sos un pescado"

**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.**

**GORETIN**  
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](mailto:sebastianmilletari@gmail.com)



## **EL PAN DE CEBADA REDUCE EL APETITO Y LOS NIVELES DE GLUCOSA**

**El hambre es una de las sensaciones más difíciles de controlar, sobre todo si se está en un proceso de “pérdida de peso”. Para evitarlo, recomiendan ingerir todas las mañanas -en el desayuno- dos rebanadas de pan de cebada**

Este alimento, de acuerdo a la Universidad de Lund en Suecia, mejora el metabolismo de forma inmediata (su efecto permanece de 11 a 14 horas después de su ingesta). Es decir, disminuye los niveles de azúcar en la sangre y mejora la sensibilidad

del organismo a la insulina lo que permite un mayor control en el apetito.

**¡Nuevo súper alimento!**

Sin embargo, su principal

beneficio a la salud se encuentra en la combinación exacta de fibra dietética que posee.

“...Esta mezcla permite que la ingesta de pan de cebada estimule la producción de hormonas intestinales que regulan el metabolismo y el apetito. Además, también reduce la inflamación crónica que puede existir por la experimentación constante de estrés...”, señala Anne Nilsson, líder de la investigación.

Con este ensayo se espera que más personas integren a su dieta pan de cebada, por lo menos una vez al día. Esto, porque no solo es clave para la pérdida de peso sino para evitar el desarrollo de enfermedades crónicas degenerativas como la diabetes o hipertensión.

**También es ideal para mejorar la salud intestinal:**

La fibra dietética de la cebada aumenta el número de bacterias intestinales llamadas *Prevotella copri*, las cuales tienen un efecto en los niveles de azúcar en la sangre, y reduce la cantidad de bacterias perjudiciales para la salud del estómago.





# Metalúrgica M.G.A.

## LA HISTORIA DE UN MECÁNICO

**Gabriel Bordagaray es lo que llamaríamos un “mecánico de raza”, desde los 14 años trabaja arreglando todo tipo de máquinas de panaderías**

“...A los 17 años ya trabajaba en reconocidos talleres de reparación de la zona oeste. Aprendí a reparar máquinas viejas como la Siam, Retondaro, Laino, Cariglino, etc... me llevo muy bien con máquinas de más de 60...” comenta Gabriel.

Y añade “...Luego aprendí a reparar máquinas más modernas y hornos. Mi oficio es éste, además el trabajo me obligó a aprender a torneear, soldar, engrasar, trasladar y restaurar...” Gabriel comenta que desde que era adolescente está en este trabajo y ama lo que hace.

Hasta hace muy poco tiempo, y para ganar experiencia, estuvo trabajando para BRITO HNOS. y según él “...cumplí el sueño de trabajar en una fábrica de máquinas de panaderías...”. Allí tuvo la oportunidad de montar hornos en diversas panaderías y eso le generó más experiencia aún. “...Trabajar con los hermanos Brito me permitió ver nuevas técnicas, estuve en el área de reparación y restauración...” comenta.

“...Estar en BRITO HNOS. fue bueno y agradable, son muy buenas personas y, estar junto a esa empresa que triunfó en lo que es fabricación y reparación de máquinas, me ayudó como persona y como técnico. A ellos les agradezco profundamente sus enseñanzas...”

Después de desvincularme de BRITO HNOS., y con el apoyo y los consejos de Amilcar Brito y Javier Brito, decidí crear M.G.A., mi propia empresa.

M.G.A. brinda a los panaderos y confiteros todo tipo de service de máquinas, engrase y restauración. El trabajo lo brindo garantizado y

Gracias a Amilcar y Javier Brito por la oportunidad que me dieron de ser parte del equipo de Brito Hnos



todo este tiempo. y poder perfeccionarme en su fabrica. y gracias por el apoyo y la enseñanza que me dieron para que Metalurgica MGA hoy pueda brindar un buen servicio.

trabajamos con repuestos originales de BRITO HNOS.

Como conocedor de las necesidades de urgencias de los panaderos brindo un SERVICIO LAS 24 HORAS. Para quienes necesiten el servicio que brindo les deja sus teléfonos: CEL: 15-49868150 / 15-35046154 ID: 835 \* 6543



METALURGICA **URGENCIAS**

# MGA

24 HS

INDUSTRIA PANADERIL Y PASTAS FRESCAS

**CEL: 15-49868150**  
**15-35046154**  
**ID: 835 \* 6543**

SERVICE RESTAURACIONES

ENGRASE MENSUAL DE MAQUINAS

CAMBIO DE RODAMIENTO A MOTORES TRIFASICOS Y MONOFASICOS

REPARACION Y LAVADO DE BANDEJAS BAGUETERAS

**“NUEVO SERVICIO”**

**MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE HORNOS ROTATIVOS**

# El pan integral y sus beneficios para los problemas gastrointestinales

**Los consumidores se encuentran cada vez más frecuentemente con falsos mitos en torno a la nutrición, a las dietas y a los alimentos, lo cual influye de manera determinante en las tendencias de consumo y concretamente en el pan esto ocurre casi a diario, lo cual hace que la ingesta media cada día se aleje más de las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) que aconseja el consumo de 250 gr de pan al día.**

Diversos estudios y expertos en nutrición apoyan el consumo de pan y cereales como alimentos básicos de la dieta mediterránea.

Jesús Román, profesor de nutrición en la Universidad Complutense de Madrid y Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA), afirma que: *“...una buena opción para equilibrar nuestra dieta y mantenernos saludables es alcanzar la cantidad de carbohidratos que nuestro organismo necesita cada día (entre un 50 y un 55% de las calorías totales). Esto requiere no*

*olvidarnos ni del pan ni de los cereales, siendo preferibles aquellas variedades integrales que ayuda a satisfacer los requerimientos de fibra alimentaria..”.*

Cabe destacar que los cereales integrales y los de grano entero gracias a la fibra, los minerales y fitoquímicos que contienen son indispensables para prevenir ciertos problemas gastrointestinales.

Es por ello que los expertos en nutrición insisten en la necesidad de ingerir entre 25 y 30 gramos de fibra al día, sin embargo, a pesar de estas

recomendaciones, los argentinos consumen de media alrededor de 0.5 gramos.

## **Influencia del pan en nuestra salud intestinal**

Los carbohidratos presentes en el pan, incluida la fibra, hacen que este tipo de alimentos sean inamovibles en la dieta debido a sus múltiples beneficios saludables, entre los que destacan los relacionados con la salud gastrointestinal. Los últimos avances científicos han permitido que se pueda saber qué tipo de bacterias se alojan en el intestino en función del tipo de alimentos que consumimos.

El consumo de pan y cereales, sobre todo si son integrales, ayuda al mantenimiento del tránsito intestinal. Los granos enteros son una fuente importante de nutrientes y fibra esencial para la microbiota intestinal. Además, promueven la diversidad de nuestra flora y son capaces de inducir en ella algunos cambios que repercuten a nuestro favor, disminuyendo así el riesgo de sufrir algunas patologías intestinales como son el estreñimiento o la diverticulosis. Por otro lado, las proteínas que ingerimos con estos alimentos son fuente de energía para nuestro organismo y mejoran nuestra resistencia a las infecciones que pueden tener lugar en nuestra flora intestinal.



# CUANDO CREÍAMOS QUE ESTABA TODO INVENTADO, EL DONUT SE FUSIONA CON LOS MACARONS



**Seguimos con los postres fusión, una tendencia que parece lejos de agotarse entre los pasteleros más avispados de todo el mundo. El último mestizaje dulce lo vimos hace poco al hacernos eco de la creciente popularidad del chimney cake, y hoy nos detenemos en otra novedad que vuelve a incluir al famoso bollo con forma de rosquilla, el Donut Macaron. ¿Macadonut?**

Esta golosa tentación es obra de François Payard, francés nacido en Niza en una familia de varias generaciones de pasteleros. Payard es hoy el reconocido chef al frente de las pastelerías y tiendas que ha establecido por Estados Unidos con su mismo nombre. Su trabajo goza de gran prestigio y sus creaciones dulces son muy demandadas, especialmente por llevar la tradición de alta pastelería francesa al país americano.

Si hay un dulce francés que sigue hoy teniendo fama mundial, es sin duda el macaron. Quizá algo sobredimensionado -no es, ni de lejos, de mis favoritos-, es una elaboración compleja, delicada, que transmite esa elegancia y ese algo chic que asociamos a la pastelería francesa. Su receta base permite jugar con los sabores y decoraciones, algo que aprovechan los grandes pasteleros para lanzar sus propios macarons de autor.

Payard ha querido ir un paso más allá fusionando el macaron con otro de los dulces más apreciados por los estadounidenses, el donut. Puede parecer un poco raro pensar en la unión de dos dulces tan diferentes, pero el francés ha demostrado su experiencia y talento lanzando un postre que ya causa furor en Nueva York. El Donut Macaron vio la luz a principios de marzo con motivo del Día del Macaron, y ahora se vende sólo durante los fines de semana.

Consiste en una base de masa de donut, convenientemente teñida con colorantes, sobre la

que se coloca un relleno de crema y se culmina con una “tapa” de macaron, en forma de rosco, del mismo tono rosado y decorada con sprinkles de colores. Debe ser un bocado curioso, con una mezcla de texturas tiernas y crujientes, y sin duda, muy dulce.

Tras muchos años de experiencia elaborando macarons de alta calidad para sus clientes en Estados Unidos, Payard afirma que ha querido demostrar la versatilidad del dulce francés uniéndolo al icónico bollo americano. Parece que tienen mucho éxito, aunque por el momento son un producto muy limitado. Quien quiera probar el Donut Macaron tendrá que acercarse a uno de sus locales en Nueva York. ¿Valdrá realmente la pena?

**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** **"ARAZAMA"**

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

# AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA  
**C.R.B.**

\* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**

**SE  
VENDE**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argentat



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm

**SE VENDE**

Llamar al  
**15-4185-3740**

**SOBADORA SIAM TRAGADORRA.**  
Reacondicionada a nuevo. \$58.000



**VENDO**

**ARMADORA DE PAN Y MEDIAS LUNAS.**

1000 1/2 Lunas por hora.  
Marca Pedro Zambón.  
Muy Poco Uso.  
En perfecto estado.  
Tel.: 4248-2377 (Sr. Jorge)



# AVISOS CLASIFICADOS

Pan con Pan

**VENDE**

MEDINA 144  
ITUZAINGÓ NORTE

Tel: (011) 4624-2955

ID: 152\*2047

CEL.: 15-5523-0773

## AMASADORA CONVENCIONAL DE 80-90 KG HARINA:

Batea de fundición  
Motor trifasico 1,5  
Re acondicionada a nuevo.

En perfecto funcionamiento !!!

**VALOR VENTA \$ 41.500.-**



## ARMADORAS DE PAN MODELO ARV-300:

Armadora versátil para el armado de diversos tipo de panes.

Se encuentra en excelentes condiciones.

MOTOR TRIFASICO.

**VALOR DE VENTA \$ 20.000.-**

## MAQUINA GALLETERA ARGENTAL CON ENLATADORA AUTOMÁTICA:

Posee 3 moldes intercambiables: galleta cuadrada-galleta redonda y bizcocho. Posee pica incorporada

Producción 200 unidades por minuto .

Reparada a nuevo.

Motor Trifasico 1,5 HP

**VALOR DE VENTA \$ 100.000.-**



# 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

## 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

“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: (011) 4931-7969 / 9454

“VI-LU” Ayacucho 949. Merlo. Tel.: 0220-483-2168/485-5168

## 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

“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

“HORNOS VULCANO - PABLO RAU” Tel.: 15-3539-4439

“PAN CON PAN” Medina 144. Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152\*2047 / ID 152\*664

“ROT-CARR” B. Perez Galdos 9529. P. Podestá. Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

## 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

# GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

## PAPELERAS

“CABALLERO ORTIZ & POZZI” H.  
Yrigoyen 5160. Lanús. Tel.: 4241-3449 /  
4241-4834

## SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

“BACALAR” Aráoz 578. Villa Madero.  
Tel.: 4652-5216 4655-1441

## SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

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

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

“M.G.A.” Tel.: 15-4986-8150 /  
15-3504-6154 / ID 835\*6543

## ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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



**Proveedores**




















*Bacalar*











HORNS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK











*Pan con Pan*

Máquinas, Hornos y Equipos  
para Panadería y Pastelería



- SI YO FUERA TÚ ME ENAMORARÍA DE MÍ.
- LA VIDA ES COMO UN MOCO: INTRAGABLE, DURA Y A VECES NO TE DEJA RESPIRAR.
- EL DINERO NO HACE LA FELICIDAD, LA COMPRA HECHA.
- NINGÚN TONTO SE QUEJA DE SERLO. NO LES DEBE IR TAN MAL.
- LA MUJER QUE NO TIENE SUERTE CON LOS HOMBRES NO SABE LA SUERTE QUE TIENE.
- NO ESTOY EN CONTRA DE QUE HAYA HOMBRES FEOS, PERO POR QUÉ TODOS VIVEN EN ESTA CIUDAD.
- LAS NIÑAS BUENAS VAN AL CIELO Y LAS MALAS A TODAS PARTES.
- SI UN PÁJARO TE DICE QUE ESTÁS LOCO, DEBES ESTARLO PUES LOS PÁJAROS NO HABLAN.
- EN CADA MADRE HAY UNA SUEGRA EN POTENCIA.
- FELICES LOS QUE NADA ESPERAN PORQUE NUNCA SERÁN DEFRAUDADOS.
- LA CONFUSIÓN ESTA CLARÍSIMA.
- LO TRISTE NO ES IR AL CEMENTERIO SINO QUEDARSE.
- VIVIR EN LAS NUBES NO ES MALO, LO MALO ES BAJAR.
- LA VERDADERA FELICIDAD ESTÁ EN LAS PEQUEÑAS COSAS: UNA PEQUEÑA MANSIÓN, UN PEQUEÑO YATE, UNA PEQUEÑA FORTUNA.
- LA VERDAD NO ES LO QUE IMPORTA... ¡SINO TENER RAZÓN!
- RÍASE SÓLO Y EL MUNDO PENSARÁ QUE USTED ES UN IDIOTA.
- SI NO PUEDES CONVENCERLOS, CONFÚNDELOS.
- TODA CUESTIÓN TIENE DOS PUNTOS DE VISTA: EL EQUIVOCADO Y EL NUESTRO.
- LA PSICOLOGÍA ES EL ÚNICO NEGOCIO DONDE EL CLIENTE NUNCA TIENE LA RAZÓN
- OJOS QUE NO VEN... ZAPATOS LLENOS DE CACA.
- UN DÍA ESTABA EN MI CAMA VIENDO LAS ESTRELLAS CUANDO DE REPENTE ME PREGUNTE... ¿DÓNDE DIABLOS ESTÁ EL TECHO?
- ¡ABAJO LAS DROGAS!... ATENTAMENTE: LOS DEL SÓTANO. -
- SI ERES UN JOVEN ENTRE 16 Y 18 AÑOS... ENTONCES TIENES 17 -
- INTENTE SUICIDARME Y CASI ME MATO. -
- NO HAY OPINIONES ESTÚPIDAS... SINO ESTÚPIDOS QUE OPINAN. -
- EL QUE RÍE EL ÚLTIMO PIENSA MÁS LENTO. -
- DE CADA 10 PERSONAS QUE VEN LA TELEVISIÓN... 5 SON LA MITAD.

**Publique en  
nuestras páginas**

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

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

*La Revista  
de los  
Panaderos*



**Seguinos en**



**Ingresa a**

**[www.facebook.com](http://www.facebook.com)**

**y búscanos como...**

**El Gremio Panadero**

# Distribuidora NOELIA

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



**REFINERIA  
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)