

IP INDUSTRIALES PANADEROS

AÑO 13 - Nº 66
OCTUBRE 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



PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confiterías

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



Sumario

AÑO 13 - N° 66 - OCTUBRE DEL 2016



Torta de Ken transexual	5
CIP Cuartel Noveno	6
El pan y nuestro organismo	10
Humor	12
Inspecciones en Alte. Brown	14
Obra de arte con pan	16
Manosean a una clienta	17
CIPU MATANZA SUR	18
Nuevos productos	22
Humor	24
CIP de BERAZATEGUI	26
Harinas con tef	28
Panadero acosador	30
Agresión	31
Harina de chufa	32
3d en panaderías	34
Humor	36
Un pastelero muy especial	38
Noticias varias	40
Un pequeño emprendedor	41
Clasificados	42
Guía de proveedores	44
Humor	46

La polémica tarta del Ken transexual que está dando la vuelta al mundo

Cuando la pastelería californiana Freeport Bakery recibió uno de sus últimos encargos, nunca imaginó que acabaría dando tanto que hablar en todo el mundo. Un cliente le hizo una petición algo particular, pero que los pasteleros, como profesionales, llevaron acabo al pie de la letra. Esta persona encargó una tarta en que quería que apareciera Ken llevando un vestido rosa y joyas. El resultado fue tal y como lo habían pedido. Al ser un encargo tan original, los dueños de la pastelería decidieron compartir su obra en Facebook, lo que desató toda una lluvia de comentarios negativos.

Muchos de sus seguidores los acusaron de haber enviado con esta tarta un mensaje a favor de la comunidad LGTB algo que, aunque cueste creerlo, aún indigna a mucha gente. "He borrado muchos de los comentarios negativos. Mucha gente comentaba, se convirtió en un debate LGTB", comenta la pastelera.

Pero no todas las opiniones fueron negativas. Muchas personas aplaudieron el trabajo de esta pastelería y apoyaron su decisión de hacer esta tarta. Además, pasteleros de todo el mundo realizaron otras tartas de Ken transexual para apoyar la causa.

A raíz del éxito obtenido, la pastelería ha hecho un evento para vender una edición limitada de tartas de Ken transexual, además de camisetas con la frase More cake, less hate (más tarta, menos odio), cuyos beneficios irán destinados a una asociación de apoyo a la comunidad LGTB de Sacramento, California.



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



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

LA PRESENCIA DE NUESTRO CENTRO EN EXPO LOMAS FUE UN ÉXITO



Durante cinco jornadas consecutivas nuestro Centro de Panaderos junto a más de 200 productores, empresarios, emprendedores e instituciones de Lomas y de todo el país expusieron y vendieron sus productos en la décima edición de la feria Expo-Lomas por la que pasaron miles de vecinos en todas sus jornadas.

En el marco de los festejos por el Aniversario N° 155 de Lomas la expo finalizó con una gran fiesta popular. A la par de las actividades comerciales, que se realizaron dentro de una gran carpa instalada en la Plaza Grigera, también se realizó la tradicional Feria de las Colectividades con su patio de comidas típicas y más de una veintena de espectáculos culturales y shows para todas las edades.



“...A pesar del mal tiempo que tuvimos en las primeras jornadas, notamos que el nivel de la feria de este año es superior a los anteriores...”, destacó el director de Comercio Exterior del Imptce, Gustavo Lajnis.

Durante esa semana, los visitantes de la feria pudieron recorrer una oferta diversa y variada de stands que van desde clubes, colegios, fábricas, distribuidoras y hasta vecinos que producen sus propios

(Continúa en la página siguiente)

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 / email: ventas@panconpan.com.ar

productos como tejidos, dulces artesanales, chocolates y embutidos.

Una de las estrellas de ese evento fue la tradicional carpa donde expusieron sus productos los panaderos de Cuartel Noveno. Los colaboradores habituales contaron con el apoyo de grandes empresas como Sayos, Juan Lucero, Distribuidora Ca-Mi y Molino Zinfratén (entre otros). Miguel Spaziante y los miembros de la Comisión Directiva obsequiaron a los presentes una gran torta que fue el deleite de los comensales.,

“...El éxito de la Expolomas y su permanencia se basa en el apoyo de la gente que la visita año a año y el objetivo es promover el sector productivo del Municipio...”, resaltó Lajnis, quien presenció la tradicional premiación a los stands, el show de fuegos artificiales y el recital de Chala Rasta en el escenario ubicado en la Plaza Grigera.





RUTA
PUBLICIDAD

MARQUESINAS
LETREROS LUMINOSOS



PROYECTOS SIN CARGO

**PLANES
DE PAGO**

4653-2148

rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar

UNA INVESTIGACIÓN DEMUESTRA QUE LA CALIDAD DEL PAN INFLUYE EN EL FUNCIONAMIENTO DEL ORGANISMO

Una investigación del Instituto Aragonés de Ciencias de la Salud demuestra que la calidad del pan influye en el organismo. Así, demuestra que si el pan es de baja calidad, elaborado con impulsores industriales, el microbioma del intestino del ratón se modifica y provoca una inflamación que puede tener consecuencias negativas



Mejorar la dieta en algo tan sencillo como cuidar la calidad del pan que se come cada día, ya que puede conllevar importantes beneficios para la salud. Una investigación realizada en el marco de la biorregión Biomed-Aragón del Instituto Aragonés de Ciencias de la Salud (IACS) demuestra que la calidad del pan influye en el comportamiento del intestino de los ratones.

Así, si el pan es de baja calidad, elaborado con impulsores industriales, el microbioma del intestino del ratón se modifica y provoca una inflamación sistémica que, a la larga, puede tener consecuencias negativas para su salud. En cambio, cuando se alimenta al ratón con pan de calidad o de larga fermentación, no se contempla esta inflamación en el intestino. Si, además, el pan es integral, se observa una buena respuesta sobre la flora intestinal.

Estas son las conclusiones de la primera fase del estudio "Efecto de la alimentación con el pan de larga fermentación sobre el microbioma intestinal y la inflamación sistémica" que ha llevado a cabo Biomed-Aragón en el Instituto Aragonés de Ciencias de la Salud, centro adscrito a la consejería de Salud del Gobierno de Aragón. El jefe de servicio de Sección Microbiología del Hospital Universitario Miguel Servet de Zaragoza, Antonio Rezusta, es el investigador principal de este estudio que cuenta también con la participación del investigador de Biomed en el IACS, Pedro Marijuan; el presidente en España del Club Richemont, Jorge Pastor; la investigadora del Hospital Ramón y Cajal de Madrid, Rosa del Campo; y el investigador ARAID de la Universidad de Zaragoza integrado en el Instituto de Investigación Sanitaria de Aragón, Julián Pardo.

Son numerosos los estudios que se vienen realizando hasta la fecha y centrados en los efectos de la alimentación sobre el microbioma. Pero es la primera vez que se estudia el comportamiento del microbioma intestinal en su relación con el pan. Así, en esta investigación, que ha concluido su primera fase en ratones, se ha analizado la contribución del pan según sus métodos de fermentación en el mantenimiento y mejora del microbioma.

En una segunda fase, que comienza ahora, se realizarán las pruebas en humanos con el fin de conocer esta contribución en general en la población y, también, en colectivos especialmente sensibles como los niños y los mayores.

El microbioma intestinal

El microbioma intestinal es el conjunto de microbios, virus, hongos y levaduras que existe en el intestino y que ayudan a digerir los alimentos. Si la alimentación es adecuada se mantendrá un microbioma sano. Pero si la alimentación no es la adecuada se genera una inflamación que produce



a la larga ciertas reacciones en el sistema inmune que pueden generar intolerancia a la lactosa, al gluten y a otros muchos alimentos.

Esta situación afecta también al comportamiento elevando los niveles de cansancio y fatiga y, además, pueden favorecer, a largo plazo otras enfermedades como la obesidad, la diabetes, el colon irritable o la enfermedad de Crohn. Es decir, buena parte de la salud depende de tener un microbioma no inflamatorio.

En concreto, en las investigaciones realizadas en Biomed se ha demostrado que el pan elaborado a través de procesos industriales para reducir los tiempos de elaboración mediante uso de impulsores que acortan los procesos de fermentación provoca inflamación intestinal en el ratón. Por el contrario si el pan es de calidad, es decir, de larga fermentación o de fermentación bacteriana (el conocido como de masa madre o de panadero) mejora la digestión y disminuye el riesgo de sufrir intolerancias y otras enfermedades. Además, cuando el ratón consume buen pan no experimenta inflamación alguna en su flora intestinal.

VORAZ INCENDIO CONSUMIÓ POR COMPLETO UNA PANADERÍA EN SANTIAGO DEL ESTERO



Cerca de las 3 de la mañana de hoy, un corte circuito en la instalación eléctrica de una panadería ubicada en el barrio Almirante Brown, de la ciudad de Clodomira -departamento Banda- fue consumida por las llamas. Los vecinos junto con los bomberos lograron controlar la situación.

Según indicó la Policía los empleados estaban trabajando y, en cuestión de minutos, las llamas se propagaron por toda el local.

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 - rotcarr@rotcarr.com.ar

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



Humor

Te amo porque
tienes todo lo que
me falta



- A ver Jaimito, ¿Cómo se llama el compuesto químico que evita el embarazo?

- Nitrato de meterlo!

Llega Jaimito a una iglesia y le pregunta el sacerdote que por allí pasaba:

- Jaimito, ¿Quieres ser cristiano?

- No... ¡Quiero ser Messi!

Una pareja subiendo al coche:

- Mi amor, viste lo tierno y cariñoso que es el nuevo vecino con su esposa? ¿Viste como la besa y acaricia? ¿Por qué vos no haces lo mismo?

-¡Ay querida, porque yo casi no conozco a esa señora!

Letona busca latino para ir a la tina.



- Mama, estoy muy peluda??

- Haaayy!! Un monito que habla!! :D

- MAMAAAA!!!!

- Haayyy dice MAMA!! ME LO QUEDO!!

- ¿Tienes wi-fi?

- Sí

- ¿Y cuál es la clave?

- Tener dinero y pagarlo.



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 / Teléfonos: + 54 (011) - 4833-8000



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

TRABAJADORES NO REGISTRADOS OPERATIVOS DE CONTROL



Muchos pseudo-industriales se abusan de la falta de trabajo y someten a nuestros compañeros a condiciones laborales casi de esclavitud.

En muchos casos un trabajador trabaja jornadas de más de 10 horas por un sueldo en “negro” que no le alcanza para llegar a la primer quincena del mes, además no cuentan con obra social ni para ellos ni para su familia y carecen de todo derecho de defensa.



Es por eso que, después de un gran trabajo de quienes integramos nuestro sindicato y con apoyo del Ministerio de Trabajo de La Nación, realizamos diversos operativos de control en los cuales se labraron importantísimas multas a los establecimientos (sobre todo clandestinos) que tanto mal le hacen a la industria panadera.



Las multas fueron acompañadas de la intimación correspondiente para que a la brevedad se “blanquee” el personal no registrado bajo riesgo inmediato de clausura o nuevas multas.

Ante cualquier duda sobre personal no registrado llame a nuestra sede.

- PRESTIGIO
- ELEGANCIA
- CALIDAD
- INNOVACION

Panadería

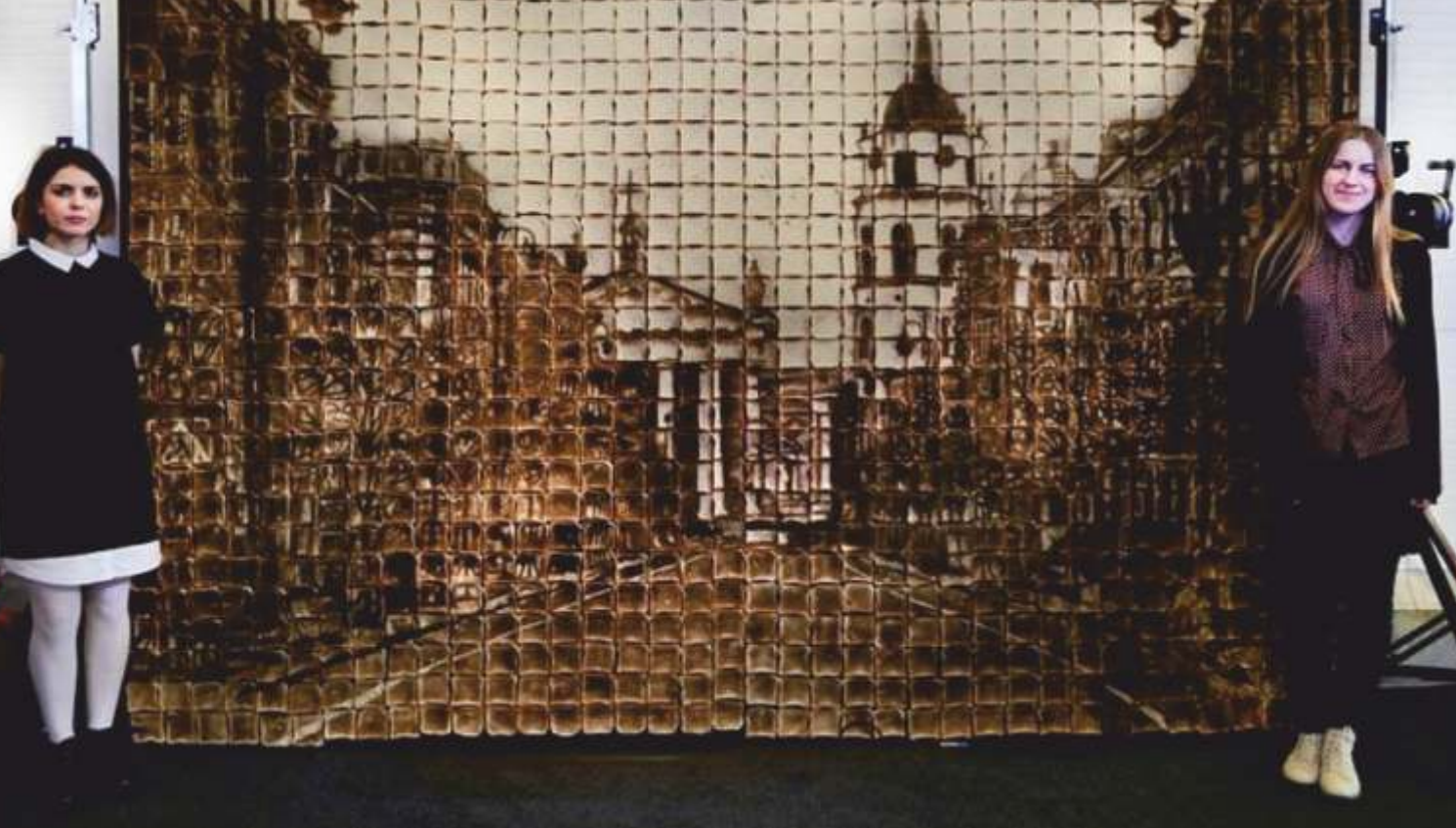
SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

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

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

sayosinstalacionescomerciales@gmail.com



CREAN UNA OBRA DE ARTE CON PAN

Jolita Vaitkutė es una joven que hace arte con todo lo que la gente come, pero pese a todo ella no se detiene y ha probado de todo para seguir por el difícil mundo del arte.

Una fábrica de pan la contactó para que haga una obra de arte para un de sus tantas inauguraciones, así que ella ideó hacer un cuadro de la ciudad donde nació y creció, Vilna, que es también la capital de Lituania.

Ella le dedicó más de 50 horas de trabajo para que su mente junto a un cuuter para pelar todas los panes tostados hasta que logró la imagen deseada. Su arte incluso ha sido reconocido por la presidente de su país, Dalia Grybauskaitė

La obra mide 3,5 metro de largo y 2,5 de ancho y se utilizaron 1064 rebanadas de tostadas.



ASALTARON UNA PANADERÍA Y MANOSEARON A UNA CLIENTA



Ocurrió en un barrio tranquilo, en el local ubicado en Domingo Silva y 9 de julio.

Una de las empleadas de la panadería de Domingo Silva y 9 de julio, expresó que "ayer por la tarde ingresó un tipo al local junto a una clienta. El delincuente sacó la pistola, asaltó mi compañera y manoseó ala

clienta".

Además, la empleada sostuvo que "se llevaron la caja registradora y las llaves del negocio. Tuvimos que cambiar la cerradura. Ya nos robaron muchas veces. Las tardes son complicadas. El barrio está muy jodido".

JUNÍN. Una donación más que solidaria de la Cámara de Empresarios Panaderos



La Cámara de Empresarios Panaderos de Mendoza (C.E.P.A), realizó una enorme donación de 50.000 raciones de merienda que los niños pudieron disfrutar durante el Mega festejo. Al respecto su presidente Miguel Di Betta comentó: "...fue muy grato para nosotros poder sumarnos a este super festejo, son 65 asociados que han sido muy solidarios para lograr esta donación. Y ver las caras de los niños disfrutando a lo grande y recibiendo sus meriendas es algo que no se compara con nada...". Luego agregó: "...La Cámara siempre estará dispuesta para lo que se la necesite, yo simplemente soy la voz de todos los asociados que ponen su granito de arena. Los niños son nuestro futuro, y si no trabajamos por ellos ahora comprometemos ese futuro. Por ello desde nuestro lugar todo lo que podamos hacer lo haremos...".

Hay que destacar también que la cámara de Panaderos donó las meriendas para las escuelas de Los Médanos de Lavalle: Escuela 1.748 Sin Nombre Posta Los Médanos y Escuela El Cavadito.

Controles de temperatura para hornos de panadería

NF-2 NG-2 NL-2 NW

Dotificador de agua para amasadoras rápidas

LF-06

Dotificador 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





CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

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

11 DE DICIEMBRE: NUESTRA FIESTA

**Invitamos a los panaderos del Partido de La Matanza a despedir juntos el 2016.
Como todos los años la fiesta se llevará a cabo en nuestra sede y sortearemos
(entre los invitados un automóvil Crevolet Corsa).**

Por este medio agradecemos a todos los colegas que colaboran con la compra del automóvil y con la realización del evento. Sabemos que fue un año muy difícil y, a pesar de ello y demostrando el espíritu de camaradería y compañerismo que reina entre nosotros, recibimos el apoyo de cada uno de los integrantes del CIPU Matanza Sur.

Esperamos que este aviso (hecho con mucha antelación) de nuestra despedida de año sea tomada de buena fe por quienes nos dirigen a nivel local y no genere malentendidos como los del año anterior.



SE APROXIMAN LAS ELECCIONES EN LA MATANZA

Invitados por un grupo de panaderos de la zona de Crovara, Tablada y San Justo, nos interiorizamos de la situación que le preocupa a algunos, las próximas elecciones que decidirán si Emilio Majori continuará al frente de la institución o si habrá un cambio de autoridades.

Al parecer muchos están cansados de la inactividad del centro, de hecho expresan que una institución que dice representar a más de 1000 establecimientos panaderiles de la zona no junta en la reunión de los jueves a más de 30. Es una cifra irrisoria y, por más que consideremos que exagera, suponemos que –al menos- deberían juntarse más de 100 por jueves; pero eso – al parecer- no es así y estaría demostrando la disconformidad de los panaderos matanceros, falta total de compromiso con la institución de sus asociados y nula capacidad de convocatoria de los dirigentes.

Las quejas nos abruma, que no se hizo nada por el panadero durante los últimos años, que arreglar un salón de fiestas no soluciona los problemas de los asociados, que no pueden arreglar el problema de pan barato en La Matanza y pretenden arreglar los problemas de la provincia, que hay divisiones internas, etc. Todos son reclamos pero, si bien notamos falta de compromiso con la institución como ya lo dijimos, también es cierto que no contamos con ninguna información sobre las actividades del CIP de La Matanza ya que ellos no tienen ningún tipo de relación con nosotros. Todos saben que les ofrecimos la posibilidad de réplica en nuestras publicaciones y nunca aceptaron, lo que nos da la ligera impresión que las opiniones emitidas por nuestros reporteados son veraces y creíbles.

Lo que más nos llamó la atención fue el comentario de la intención de juntarse con la gente del CIPU Matanza Sur para unir esfuerzos para sacar el gremio adelante, cuando consultamos a las autoridades del centro liderado por José Hernández dijo no saber nada al respecto y que, por el momento, solo le interesaba mejorar las condiciones de venta de sus dirigidos.

Es una novela de nunca acabar ya que es un distrito muy grande y, en las próximas elecciones, los panaderos tendrán la oportunidad de expresar democráticamente si quieren un cambio o no. Está en manos solo de ellos.

Sabemos que dar noticias de este tipo le molesta a algunos dirigentes que consideran que los trapitos sucios se deben lavar en casa, pero les recordamos también que la basura no la podemos esconder debajo la alfombra y que, gracias a Dios, hoy tenemos libertad de expresión por más que le pese a algunos. Dar noticias no significa estar a favor de alguien o no, quién piense así no tiene la menor idea de lo que es periodismo y nuestra revista se caracteriza por ser independiente y plural.



Burner®

**HORNOS
CONVECTORES
Y TUNELES
CONTINUOS**

Seguinos en
facebook

Ingresa a
www.facebook.com
y búscanos como...
Hornos Burner

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

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

El mismo grupo de amigos, los mejores colegas, un garage colmado de autos y la mejor predisposición para disfrutar el tradicional asado de los Viernes al medio día para luego buscar la mejor solución para los problemas de los panaderos de La Matanza.





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
www.caballeroortizpozzi.com.ar

SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

UN NUEVO SERVICIO PARA LOS PANADEROS

Atento a las constantes necesidades que le plantean los colegas del gremio, Sergio Kaliniuk pone a disposición un nuevo servicio con grandes beneficios.



Carliteras con plancha.



Cocinas industriales



Anafes de diferentes medidas con y sin muebles

Cotizamos y escuchamos la necesidad de nuestros clientes e intentamos solucionarla.

Estamos en constante incremento de productos para acompañar el desarrollo integral de los negocios.

Opciones de pago: efectivo, cheques, tarjeta de crédito, tarjetas de débito, cuotas sin interés, depósito bancario, planes de ahorro con entrega pactada.

Entregamos en toda la provincia de buenos Aires con los costos de flete más económico.

Mesas y mesadas de acero inoxidable.





En productos de bazar fabricamos medidas standard y personalizadas.



Hornos pizzeros y pasteleros de acero inoxidable (medidas standard y especiales). Con mesa o patas y para mesadas. Individuales y con plancha.

- * Hornos convectores para pan.
- * Batidoras de 5, 7, 8, 10 y 15 litros monofásicas.
- * Amasadoras de 8, 12 y 15 kilogramos monofásicas.

SERVICIO PERSONALIZADO.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

sergioindupan@yahoo.com.ar

IP INDUSTRIALES PANADEROS

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS
011-15-4084-1090
info@panaderosargentinos.com

BACALAR S.R.L.

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**

ESCALOFRIANTE ESTADÍSTICA

15% de las mujeres toman
pastillas para algún tipo
de enfermedad mental

*Eso significa que un 85% de ellas
anda suelta y sin medicación...*

¿QUÉ LE DICE
UN JARDINERO
A OTRO?

DISFRUTEMOS
MIENTRAS
PODAMOS.



La vida es un poco así...
Años y años de preparación, meditación,
austeridades y disciplinas varias para
alcanzar el nirvana... Pero de repente...
tetras



Preselección paternalista

Una joven le presentó su último novio a su papá, y éste conversó largamente con el chico. Cuando el chico se va de la casa le dice el padre a su hija:

- *Es un excelente muchacho, hija. Merece una buena mujer. Te recomiendo que te cases con él antes de que la encuentre...*

¿Qué edad tengo?

Una pareja se conoce en un bar después de dos copas, ella, muy loba y vanidosa, pregunta:

- *¿Qué edad crees que tengo?*
- *Por la mirada, 25 años, por tu piel, unos 20, por ese cuerpo, 18*
- *¡Madre mía! Vos sí que sabés seducir a una mujer. Y ahora, ¿qué vas a hacer?*
- *¡¡ La suma !!*

¿Practicás surf?

- Te pregunto hijo ¿vos practicás surf?
- No Pa.
- ¿Y esa tabla?
- ¡Papá! Deja ya a mi novia en paz.

Por fin

- Conseguí que mi novio hable de matrimonio después de estar seis años con él.
- ¿Y que te dijo?
- Que tiene esposa y tres hijos.

La primera pareja de la historia

Adán y Eva paseaban por el paraíso. Y Eva pregunta:

- *Adán, ¿Me amas?*
Y Adán refunfuñando:
- *¿Tengo otra alternativa?*

SOBADORA AGME

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

- * 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



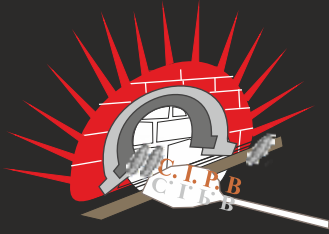
**HORNOS DE PANADERÍA - SOBADORA AGME
SERVICIO TÉCNICO - CARROS
BAGUETERAS - ÚTILES DE PANADERÍAS**

AGME

Pablo Rau / Jorge Martínez

Tel.: 011-4691-0661
Cel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com / Cnel. Lynch 4156 - San Justo



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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



¿Qué es el Bromato de Potasio?

El Bromato de Potasio es un oxidante que actúa sobre el gluten y que forma parte de los mejoradores empleados en panadería. Siempre han existido problemas de seguridad relacionados con el bromato de potasio.

Un problema importante es su toxicidad: su ingesta excesiva lleva a tener náuseas, dolores gástricos, depresión nerviosa central y posibles afecciones renales. Se han reportado casos de envenenamiento accidental y, algunas veces, estos han terminado en muertes.

El problema más serio, es que ha sido demostrado que el bromato de potasio es cancerígeno. Varios tipos de estudios han confirmado esta teoría, algunos de los cuales han trabajado en ratas macho y hembra, suministrándoles bromato de potasio en el agua que bebían. En todos los casos se concluyó que se incrementa la incidencia de carcinomas renales.

Debido a estos y otros inconvenientes el
**BROMATO DE POTASIO ESTA PROHIBIDO
POR EL CODIGO ALIMENTARIO
ARGENTINO, según Art: 6 inciso 7.**



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) 15-2448-3175 / ID 139*5221

PAN MÁS SALUDABLE GRACIAS AL TEFF



Investigadores de la Universidad Politécnica de Madrid han estudiado la calidad de la harina de distintas variedades de teff para desarrollar nuevos productos de panificación. El teff es un cereal sin gluten originario de Etiopía

Un equipo de investigadores de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM) ha llevado a cabo un estudio sobre dos variedades de teff (rojo y blanco) para analizar si existen diferencias en la calidad harino-panadera de cada una de las variedades. Los resultados señalan que existen diferencias significativas entre ambas, tanto a nivel nutricional como funcional, y se establecen distintos protocolos para obtener panes de calidad cuando se panifican mezclas que contienen teff.

El teff es un cereal originario de Etiopía que está adquiriendo un gran interés en Europa por su elevado valor nutricional y por la intención actual de la industria en el desarrollo de nuevos

productos de panificación con calidad diferenciada. Además, al no tener gluten, es un ingrediente con valor añadido para el desarrollo de productos para celíacos.

La forma habitual de consumo de teff en Etiopía es un pan plano (denominado injera) elaborado con una masa blanda sometida a una fermentación de varios días. Por lo tanto, es fundamental adaptar los procesos de elaboración para conseguir productos más acordes con el gusto del consumidor europeo.

El objetivo del estudio realizado por los investigadores del grupo Mejora genética de plantas de la UPM ha sido valorar la calidad harino-panadera del teff, de cara al desarrollo de



Pan injera

nuevos productos en mezclas con harina de trigo de diferente calidad panadera.

Para ello, se utilizaron dos variedades de teff (rojo y blanco) y se estudiaron las propiedades reológicas de las mezclas de teff obtenidas y de las dos harinas de trigo (fuerte y floja). Además, las mezclas se sometieron a un protocolo de panificación experimental y en los panes obtenidos se determinaron los principales parámetros de calidad del pan: volumen y densidad de la miga y análisis de la estructura alveolar.

El estudio permitió determinar que existen diferencias entre las dos variedades de teff, tanto en el contenido en proteína, en hierro y en zinc, como en la calidad de los panes obtenidos; concretamente en los parámetros relacionados con la estructura alveolar (número y diámetro de los alveolos). Cabe destacar que el teff rojo alcanzó una elevada concentración de hierro y de zinc (358,1 mg/kg y 39,3mg/kg respectivamente).

Los resultados obtenidos apuntan a la necesidad de buscar protocolos alternativos para obtener panes de calidad cuando se panifican mezclas que contienen teff. Como señala María Jesús Callejo, una de las investigadoras del estudio, “debido a las especiales características del almidón del teff, se deben modificar los patrones de temperatura durante la cocción para asegurar la correcta gelatinización del almidón y el adecuado

desarrollo de la miga. Otra posible alternativa podría ser también el tratamiento térmico de la harina previo a su incorporación en la masa”.



Teff: Eragrostis tef

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

CINCO AÑOS DE PRISIÓN PARA UN PANADERO QUE HIZO LA VIDA IMPOSIBLE A UNA EX EMPLEADA

El juzgado considera probado que orquestó una campaña contra la mujer después de que esta lo denunciase



De no haber sido dictada por el Juzgado de lo Penal número 3 de Vigo, el contenido de la sentencia que condena a un panadero de Vilagarcía a cinco años y medio de prisión por acosar a una ex-empleada y a su novio, se diría extraído del guión de una película.

El fallo obliga al empresario, C. G. M., a indemnizar a sus víctimas con 28.000 euros y le impone multas que suman 9.360 euros más.

Un amigo suyo, A. R. R., que le ayudó a llevar a cabo su plan de hostigamiento radical, tendrá que desembolsar 8.000 euros como reparación y se enfrenta a una pena de dos años de cárcel.

Todo empezó en el 2013, cuando la mujer ganó un pleito al panadero, que debía readmitirla y pagarle 40.000 euros. Su vida se convirtió en un infierno. Su compañero comenzó a recibir llamadas y SMS del estilo “vais a pagar” y “esta Navidad bailaremos todos”.

PLAN DE HOSTIGAMIENTO RADICAL

El colegio de Vigo en el que trabaja como profesor amaneció en dos ocasiones con pintadas que lo acusaban de pederastia y consumo de cocaína.

El portal en el que vivía la pareja fue inundado con fotografías de ellos dos, la

leyenda “pareja en apuros hace intercambio por dinero” y su número de teléfono.

Sus automóviles aparecieron un día seriamente dañados. El tipo robó una placa de matrícula del coche de ella para colocarlo en su propio turismo y conducir a toda velocidad en zonas de radar, con lo que a su víctima le impusieron cinco multas.

Una noche alguien se abalanzó sobre él, le puso una pistola eléctrica al cuello y le dio una paliza. A raíz de semejante acoso ambos sufren trastornos depresivos.



PANADERO AGREDIÓ A SU EX FRENTE A LA POLICÍA

La Dra. Marta Elena Ovejero -fiscal de turno en la ciudad de La Banda- ordenó la aprehensión de un panadero bandeño que agredió y amenazó a su ex pareja, quien se presentó en su lugar de trabajo para devolver un teléfono celular.

El grave episodio de violencia se registró en inmediaciones de Monteagudo y Bolivia del B° Banfield, cuando la víctima -de 28 años, residente en el B° Avenida- arribó minutos después de las 16.30 para devolverle el aparato móvil que el acusado le había prestado.

Allí el panadero advirtió que la mujer se retiraba y salió rápidamente detrás de ella. Cuando le dio alcance le aplicó un golpe de puño en el rostro. La víctima rápidamente corrió y pidió ayuda a los efectivos de Seguridad Vial que realizaban operativo a pocos metros.

La víctima regresó en compañía de los uniformados a la panadería y el acusado les prohibió el ingreso, y pese a la presencia de éstos, salió a la vereda y la atacó a golpes nuevamente a su ex y la amenazó aduciendo que iba a tomar represalias cuando la vea en la calle, y que además sabía a qué escuela concurrían sus hijos. El acusado es intensamente buscado por la policía.



FISCAL La Dra. Marta Elena Ovejero ordenó que sea detenido.

An advertisement for PanconPan bakery furniture. The background is a vibrant orange-red gradient. At the top left, the brand name "PanconPan" is written in a large, stylized, orange font. Below it, the text "MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS" is written in a white, outlined font. The main visual consists of two black metal bakery display cases. The case on the left is a long, low unit with multiple shelves, filled with various pastries and breads. The case on the right is a taller, narrower unit with several shelves, also filled with different types of baked goods. At the bottom left, there is a circular logo with the letters "PcP" in white on an orange background. To the right of the logo, the following text is displayed in white: "MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES", "Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773", and "www.panconpan.com.ar / email: ventas@panconpan.com.ar".

INVESTIGADORES DE LA UPV OBTIENEN PASTA, GALLETAS Y PAN ENRIQUECIDOS EN FIBRA ELABORADAS CON HARINA DE CHUFA

Investigadoras de la Universitat Politècnica de València (UPV) han obtenido, a escala de laboratorio, pasta, pan y galletas con alto contenido en fibra incorporando como materia prima harina de chufa, en lugar de sémola de trigo o harina de trigo. Su trabajo ha sido publicado en la revista 'LWT-Food Science and Technology'.



"Actualmente, se recomienda una ingesta de 25 gramos diarios de fibra, pero la realidad es que, de media, apenas llegamos a los 10 gramos. Estos nuevos productos contribuirían a alcanzar las cifras sugeridas", apunta Eugenia Martín, investigadora del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la UPV.

En el caso de las galletas, las investigadoras las han elaborado tanto con azúcar como sin azúcar. Además, han trabajado con diferentes niveles de sustitución de harina de trigo por la de chufa en su formulación (25%, 50%, 75% o 100%), siendo aptas para celíacos la elaborada sólo con harina de chufa.

"Fueron evaluadas sensorialmente por un panel de 40 catadores no entrenados. La más aceptada fue la que incorpora por igual harina de chufa y de trigo (50% y 50%). Además, todas ellas destacan por su menor contenido en grasa que una galleta del mismo tipo, ya que no incluyen mantequilla ni grasa animal, sino únicamente la materia grasa que aporta la

harina de chufa y aceite de oliva, ambos con un perfil lipídico similar", apunta Eugenia Martín.

Por su parte, en el caso de la pasta, las investigadoras han obtenido pasta al huevo fresca y seca -en concreto tagliatelle y papardelle- con un contenido en fibra cercano al 3,5% en el producto cocido ya listo para consumir. En este caso, diseñaron también diferentes formulaciones del producto sustituyendo parcial o totalmente la sémola de trigo duro por harina de chufa o salvado; los productos fueron igualmente evaluados sensorialmente por 60 voluntarios.

La última formulación en la que han trabajado las investigadoras del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la UPV contenía un 40% de harina de chufa, y la pasta (fresca) ya lista para consumir contenía un 3,5 de fibra, 8,5% de proteínas, 7,5% de lípidos (con un 62% de ácido oleico), 19% de carbohidratos digeribles y un 1'5% de minerales.

BENEFICIOS NUTRICIONALES

"Se trata de dos productos novedosos, ya que



actualmente no existe ninguno similar en el mercado, y con un gran potencial. Por una parte, porque la harina de chufa es una gran fuente de fibra, con todos los beneficios para la salud que eso conlleva: prevención de enfermedades cardiovasculares, cáncer de colon o desórdenes gastrointestinales y disminución del colesterol.

Además, la harina de chufa también es rica en minerales -potasio, fósforo, magnesio, sodio, calcio, hierro- vitaminas C y E y antioxidantes naturales", destaca Eugenia Martín.

Las investigadoras del IUIAD presentarán los últimos resultados de esta línea de investigación en la próxima edición del congreso organizado por la European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), que tendrá lugar en noviembre en Viena.

NUEVO PROYECTO

Además, el equipo del IUIAD trabaja actualmente en un nuevo proyecto financiado

por la Generalitat Valenciana para mejorar y optimizar los productos de pasta obtenidos hasta el momento.

Uno de los objetivos será evaluar la posibilidad incorporar agentes estructurantes que permitan obtener una textura final del producto similar a los productos tradicionales.

Además, las investigadoras estudiarán también nuevos métodos de secado para obtener otras formulaciones, analizando tanto la calidad como el aporte nutricional de cada una de ellas.

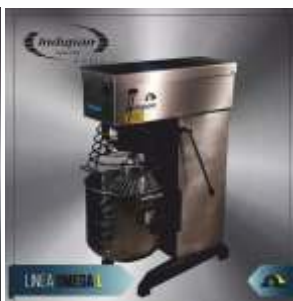
Junto a Eugenia Martín Esparza, completan el equipo las investigadoras Ana Albors Sorolla y M^a Dolores Raigón, junto a Rosa Hernández Solomando y Eva Castelblanque Yuste, estudiantes del Master Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria de la UPV, y Eva Castelblanque Yuste, alumna del master en Dirección y marketing de empresas agroalimentarias de la UPV.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

sergioindupan@yahoo.com.ar

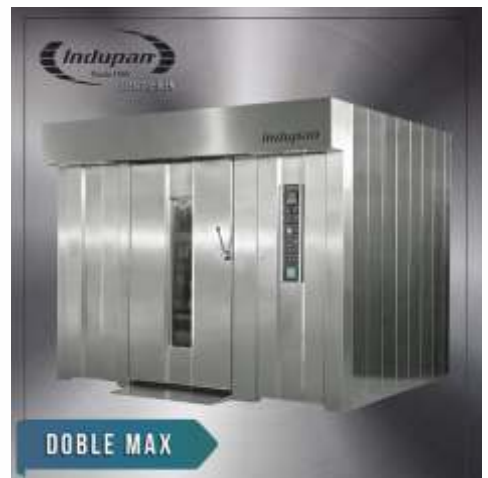
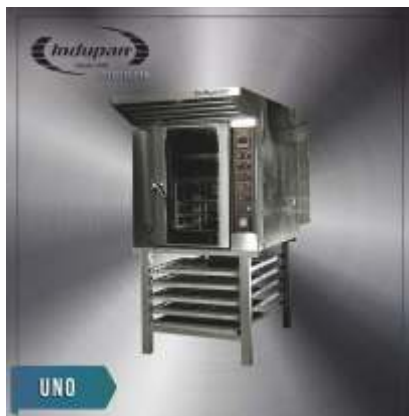
HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES



LLEVAN POR PRIMERA VEZ LA IMPRESIÓN 3D A LA PANADERÍA

La impresión 3D se había aplicado hasta ahora a sectores relacionados con la investigación o el desarrollo tecnológico, pero faltaba aplicar esta técnica en productos que lleguen directamente a los consumidores



La empresa cordobesa de reciente creación Singular Bread ha desarrollado un nuevo modelo de impresora 3D que le permite elaborar picos de pan. Su objetivo es diseñar nuevas formas y sabores para su aplicación en la gastronomía más innovadora, aunque ahora están centrados en el sector del 'catering'.

Según informan desde la entidad, la impresión 3D se había aplicado hasta ahora a sectores relacionados con la investigación o el desarrollo tecnológico --prototipos,

órganos, joyería--, pero faltaba aplicar esta técnica para conseguir productos que lleguen directamente a los consumidores, en este caso en el sector del pan.

Detrás de este proyecto se encuentra el ingeniero Ildelfonso Hoyo, quien explica que "para que la impresión 3D llegue al gran público, es necesario que se pueda aprovechar la principal ventaja que aporta: la creación de productos exclusivos a un precio competitivo".

Al respecto, argumenta que "el

pico de pan es un producto que tiene muchas ventajas", dado que "permite la creación de múltiples recetas; aguanta crujiente durante meses, y gusta a todas las edades", apunta Hoyo, quien señala que "aún siendo un sector tan grande, la variedad de formatos es muy limitada". Todos los fabricantes utilizan la misma maquinaria y esto les lleva a desarrollar los mismos productos: grisines, colines, rosquillas o regañás.

Sin embargo, destaca que Singular Bread va más allá, al "trabajar codo con codo con los jefes de cocina", de manera que "todos y cada uno de los diseños salen de una estrecha colaboración con los clientes". "A veces es una alternativa al grissini para decorar un 'buffet' de quesos; otras, una base que permite montar canapés y eliminar las cucharas de plástico", según detalla su creador, quien valora que "la impresión 3D permite crear formas imposibles con otras tecnologías".

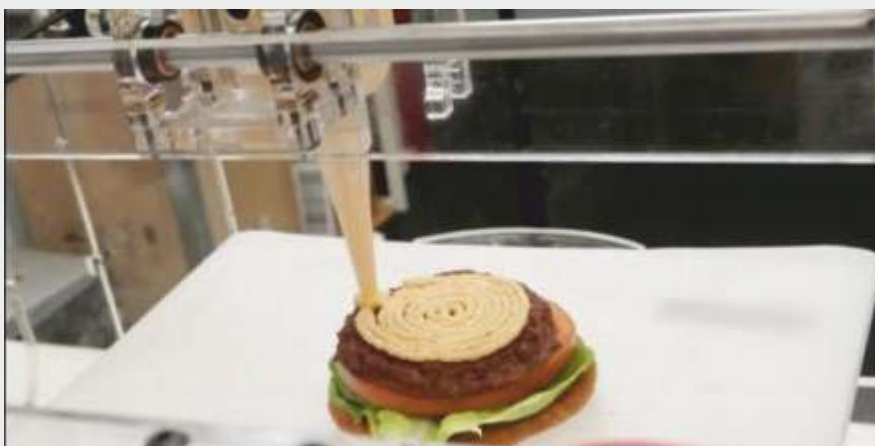
PASO A PASO

El primer paso es hacer un boceto del pico. Todo empieza con un lápiz, luego un poco de plastilina y finalmente un desarrollo gracias a un software de diseño 3D. A continuación se

estudia la receta. Comenzaron con un sabor "muy tradicional, similar al pan candeal, el pan de pueblo de toda la vida", pero en apenas unos meses, ya han desarrollado recetas "para todos los gustos, desde frutos secos a semillas, finas hierbas o aceitunas", resalta el ingeniero.

Según relata, "el concepto clave es la flexibilidad", de modo que con la tecnología se adaptan a lo que el cliente necesita, "y sin añadir ningún tipo de aditivo o conservante", apostilla Hoyo, quien subraya que usan "la última tecnología y los ingredientes más naturales", como "conceptos compatibles", a lo que añade que la impresión 3D evita desarrollar "costosos" moldes y el almacenamiento de 'stocks'. Se envasa y envía a través de mensajería urgente.

Cabe destacar que Singular Bread es una 'startup' de reciente creación situada en la localidad cordobesa de Montoro. Su fundador es Ildefonso Hoyo, ingeniero con experiencia en sectores tan diversos como el aeronáutico y las energías renovables. Durante el año 2013 llevó a cabo el diseño de lo que más adelante sería su primera



patente: la primera impresora 3D de picos de pan.

A comienzos de 2016 abrió sus puertas el obrador donde diseñan y elaboran sus

productos, todo ello con "utilidad práctica y sentido estético", resalta el ingeniero, quien señala que el lema de la entidad es '#imaginapicos'.



EL CORRENTINO

S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

ARMADORAS DE PAN

CORTADORAS DE MASA

EQUIPOS COMPACTOS

TRINCHADORAS DE PAN

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA

MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS




ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

Humor

SE JUNTAN TRES MUJERES

- ¿Cómo te llamas?
- Anastasia, pero me dicen Ana, ¿y vos?
- Catalina, pero me dicen Cata. ¿Y ella?
- Penélope, pero no me gustan los apodos, jajaja.

- Papá, ¿hay fantasmas en la casa?
- No hijo, ¿por qué?
- Es que la sirvienta me dijo que acá hay fantasmas.
- ¡Entonces empacá tus cosas hijo!
- ¿Por qué papá?
- ¡¡¡PORQUE NO TENEMOS SIRVIENTA!!!



¿Sabés cómo te dicen a vos...?

* **AMANE CER:** Se la pasa aclarando.

* **AMANE CER CAMPESTRE:** Puro mate.

* **AMPOLLA:** Aparece después del trabajo.

* **ANTIBIÓTICO:** Se toma cada 8 horas.

* **APACHE MALO:** Porque se voltea diez blancos por día.

* **ÁRBITRO:** Siempre con el pito a mano.

* **ARBOLITO DE NAVIDAD:** Porque tiene las bolas de adorno.

* **ARMARIO DE COCINA:** Tiene todas las copas adentro.

* **ASADO CON CUERO:** No se lo puede dar vuelta

* **ASIENTO DE BICICLETA:** Porque esta hecho para el culo.

* **ASISTENCIA PERFECTA:** Vino todos los días.

* **ATAUD:** Está hecho para el eterno descanso.

* **AUTO FANTÁSTICO:** Es negro, da vueltas al pedo, y le alcahuetea todo al patrón.

* **AZULEJO:** Si no está en el baño está en la cocina

* **BACHE:** El que lo ve, lo esquiva, y el que lo agarra, después lo putea.

* **BALDE DE PLÁSTICO:** Se raja en cualquier momento.

* **BALERO:** Porque le gusta siempre jugar con un solo agujero.

* **BANCO SUIZO:** Tiene toda la plata en ginebra.

* **BANDERA PIRATA:** Puro hueso.

* **BAÑO CLAUSURADO:** No ve una mierda.

* **BAÑO DE TREN:** Porque no se llena nunca.

* **BAR INDIO:** No le entra ningún vaquero.

* **BARCO NUEVO:** Hay que empujarlo para que entre al agua.

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



GOBETIN
Saboro
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

ESTE PASTELERO CAUSA SENSACIÓN CON SUS POSTRES Y SU CALZADO

Si se habla de pastelería, el referente mundial es sin lugar a dudas la capital de Francia, París. Hasta ahí viajó a estudiar el israelí Tal Spiegel con la finalidad de convertirse en un maestro pastelero. Actualmente, las obras de este especialista ha despertado la atención de miles de personas en Instagram.



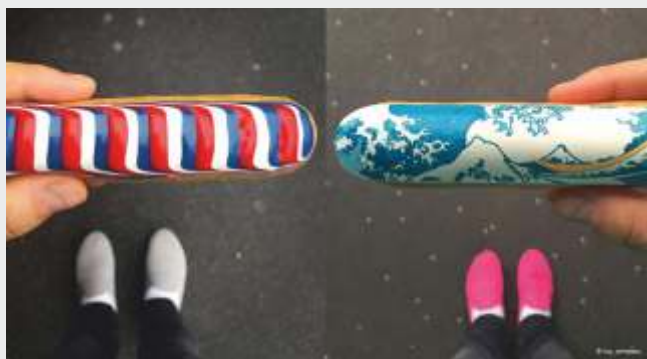
La popularidad Spiegel se debe a las imágenes en las que muestra sus hermosos trabajos de pastelería junto a su llamativo calzado. Casi siempre, en las fotos que el pastelero comparte en Instagram se aprecia que sus coloridos zapatos hacen juego con los diseños de sus pasteles, pues, según él mismo admite, se trata de dos de sus grandes pasiones.

La sensibilidad gráfica del israelí tiene un fondo bastante interesante, pues antes de formarse como chef pastelero se graduó como diseñador gráfico en la Escuela de Diseño Shenkar en su país natal. Sus cuentas de Instagram y Facebook también recogen muestras de dicha etapa de su formación.

Spiegel no solo comparte su propia obra, sino que también se da tiempo de mostrar en Instagram los trabajos de otros cocineros a los que admira.



De momento, la página del multifacético chef en Instagram, llamada “Desserted in Paris”, registra unos 60 mil seguidores. Estos últimos nunca pierden tiempo de elogiar su trabajo, a la vez que le preguntan dónde pueden conseguir zapatos como los suyos.



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

SALTA. Acuerdan vender el kilo de pan francés en 20 pesos



Se reunieron el Dr. Franco Hernández; secretario de gobierno municipal; con propietarios locales de panaderías y acordaron sellar el precio de venta del kilo de pan en 20 pesos. Los consumidores podrán comprar el pan a ese precio en los locales adheridos y debidamente identificados.

La municipalidad cursó la invitación a todas las panaderías registradas y se reunieron para debatir, además del precio para el kilo de pan francés, temas que preocupan a los empresarios, entre ellos gas, luz y disminución de ventas.

"...Hemos hecho un relevamiento. Hay panaderías que tienen el kilo de pan francés a 25 y otras a 28 y otras a 30. Consultamos sobre la categoría de pan que más se vende y de ahí salió que es el francés...", informó el Dr. Hernández, agregando que son 9 las panaderías las que venderán el pan a 20 pesos y por 60 días.

Entre estos se puede adelantar El Indio, Super MaSen, El Maestro, Chango Más, Santa Rita, La Estrella, Trigo del Sol y otros.

El lunes 5 comenzó la difusión a través de publicidad institucional los nombres y direcciones de las panaderías en donde puede comprarse el kilo de pan francés a ese precio.

DENUNCIARON LA EXISTENCIA DE MUCHAS PANADERÍAS CLANDESTINAS EN TUCUMÁN

El titular del Centro de Industriales Panaderos de Tucumán comunicó que trabajan en la regularización del funcionamiento de las panaderías.

Mario Véliz, el titular del Centro de Industriales Panaderos de Tucumán, comunicó que en la provincia hay numerosos locales que funcionan como panaderías clandestinas y que desde la entidad que conduce, trabajan para regularizar esa situación.

"Es un problema que aqueja a todo el país porque en algún muchos de los microcréditos se dieron para armar este tipo de emprendimientos y como no hubo un seguimiento en muchos de los casos terminaron fabricando en el fondo de una casa o en lugares donde es inaccesible el control. Esto pobló demasiado a todas las ciudades y hoy es un flagelo que a



nosotros como industria nos preocupa muchísimo", comunicó frente a los medios.

En referencia a ese mismo tema comunicó que están en el trabajo de rastreo de esos locales para que se mantengan los puestos de trabajo dentro de una formalidad. Asimismo comunicó que por el alto grado de impuestos que abonan actualmente, el kilo de pan ronda los 25 pesos.

Estados Unidos

CON 8 AÑOS, AMASA PAN Y GALLETAS PARA COMPRAR UNA CASA A SU MADRE



En verano, lo normal es encontrarnos a los niños de 8 años en la piscina o jugando con sus amigos pero el pequeño Jalen Bailey, de Fresno (California), se dedica a otros menesteres. Él dedica su tiempo y su pensamiento a “amasar” para poder comprar a su madre una casa mejor



En Fresno, las panaderías locales se han convertido en todo un negocio y el pequeño de ocho años Jalen Bailey lo sabe, por eso ha decidido pasar su verano amasando galletas y pan con la única intención de poder comprarle a su madre Sharhonda Mahan una casa.

La panadería de Jalen, situada en la cocina de la casa familiar de alquiler, ofrece un servicio completo y ya tiene muchas peticiones. En el negocio, también trabaja la progenitora que se define como la ayudante de Jalen, además de su mejor amiga. "Mi madre es la que me inspiró para hacer el negocio", confiesa Jalen a ABC News. El gen emprendedor lo ha heredado de ella, de hecho, ella ha tenido negocios menores desde que tenía 18 años.

Ahora Jalen amasa su negocio, pero lo hace tras recibir donaciones de otros negocios locales y obtener la licencia gracias a la ayuda de su madre. La panadería de Jalen abrió oficialmente sus puertas el pasado 1 de julio y sus productos horneados tienen un precio de entre cinco a 15 dólares.

En el futuro, además de una nueva casa y triunfar en lo suyo, Jalen espera cumplir el sueño de competir en un programa de cocina.



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. 

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**



Sobadora Siam 600mm



BATIDORA 36 litros



Cortadora Argental

**SE
VENDE**



Sobadora Indupan 600mm

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

MEDINA 144
ITUZAINGÓ NORTE

Tel: (011) 4624-2955
ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773

VENDE



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.-



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.-



PANADERO VENDE

SOBADORA ALZUA 400

Usada en excelente estado.
Funcionando a la perfección.
Llamar al 011- 4722 - 0574
Zona San Martín, Bs. As.



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

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

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

PAPELERAS

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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista INDUSTRIALES PANADEROS

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

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

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

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

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

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

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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



Proveedores



METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez



HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA
SERGIO ROLANDO KALINIUK



Humor



¿SABÉS CÓMO TE DICEN A VOS...?

- * **BATERÍA:** Negro, cuadrado y se calienta cuando lo cargan.
- * **BAZOOKA:** La de los globos más grandes.
- * **BEST-SELLER:** Está siempre agotado.
- * **BIBLIA:** Habla de todo, menos de coger.
- * **BICICLETA DE RICO:** La tiene colgada al pedo.
- * **BILLETE DE CIEN PESOS:** Tiene la cara de roca.
- * **BILLETERA:** Hay que abrirlo al medio para sacarle un peso.
- * **BIOMBO:** Porque solo sirve de estorbo.

¿QUÉ TAN RÁPIDO PODÉS COMPLETAR LAS SIGUIENTES PALABRAS?



1. CU_O.
2. V_RG_.
3. CO_ER.
4. _ITO.
5. _AMADA.
6. _ETAS.
7. HUE_OS.



Solución: 1. Cubo, 2. Virgo, 3. Comer, 4. Mito, 5. Camada, 6. Metas, 7. Huesos.

Acertaste correctamente las 7 palabras...
¿O te traicionó tu mente morbosa?

La Revista
de los
Panaderos

Publique en
nuestras páginas

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

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

Seguinos en



Ingresa a
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

www.distribuidoranoelia.com