

IP INDUSTRIALES PANADEROS

La Revista de
Los Panaderos



AÑO 14 - Nº 70
AGOSTO DEL 2017



calsa*

¡Festejamos
nuestro

PRIMER
Aniversario
de éxitos!



Juntos hicimos de Selecta un éxito.

La más novedosa solución en productos grasos que combina los mejores ingredientes para ofrecerte el sabor, aroma y suavidad de la manteca con la plasticidad que siempre buscaste.

Selecta
·Melange·



AÑO 14 - Nº 70
AGOSTO DEL 2017

“INDUSTRIALES PANADEROS”
es una publicación bimestral de
distribución gratuita en
panaderías, confiterías,
pastelerías, instituciones y
comercios vinculados al
sector panadero

CONTACTO



(011) 15-4084-1090



elgremiopanadero@yahoo.com.ar



info@panaderosargentinos.com



El Gremio Panadero

DIRECTOR

Fabio R. Videla

*Las notas publicadas son
responsabilidad exclusiva
de su autor.*

SUMARIO

- 3 ● SUMARIO
- 4 ● SECRETOS Y BONDADES DE LA MARGARINA
- 5 ● DETIENEN A DOS MENORES POR ROBAR FACTURAS DE UNA PANADERÍA EN TANDIL
- 6 ● FRANCIA. EL CROISSANT EN ALERTA POR LA GRAN CRISIS DE LA MANTECA
- 8 ● EL PAN ANTIOXIDANTE CREADO POR MUJERES MEXICANAS
- 9 ● DECOMISARON BROMATO DE POTASIO
- 10 ● CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO
- 12 ● 62 TRABAJADORES EN LA CALLE POR CIERRE DE MOLINO HARINERO EN MAR DEL PLATA
- 14 ● ESTUDIO DESESTIMA DIFERENCIAS ENTRE EFECTOS DE PAN BLANCO Y DE MASA MADRE
- 15 ● SAYOS, UNA VEZ MÁS PRESENTE EN FITHEP
- 18 ● CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR
- 22 ● SOLO SEIS PERSONAS EN EL MUNDO CONOCEN LA RECETA DE ESTE POSTRE QUE SE ELABORA EN UNA HABITACIÓN SECRETA
- 24 ● HUMOR
- 26 ● SOCIEDAD DE OBREROS PANADEROS DE ALMIRANTE BROWN
- 27 ● SE INCENDIÓ LA FÁBRICA DE LA PANADERÍA CHAJAMAR
- 28 ● MATANZA SUR TAMBIÉN EXISTE
- 30 ● INDUPAN PRESENTA NUEVAS MÁQUINAS EN FITHEP 2017
- 32 ● EL PRECIO DEL PAN EN EL INTERIOR
- 34 ● QUEDÓ FIRME LA CONDENA A PERPETUA CONTRA EL PANADERO POR EL ASESINATO DE ANGÉLICA RAMÍREZ
- 36 ● EL PAPA LE PIDIÓ A LOS OBISPOS QUE CONTROLÉN MEJOR LA CALIDAD DEL PAN Y DEL VINO
- 37 ● RETRATO DE EVA PERÓN HECHO CON PAN DE MIGA
- 38 ● DENUNCIAN QUE EN MAR DEL PLATA HAY 200 LUGARES QUE ELABORAN PAN ILEGALMENTE
- 40 ● UN ARGENTINO EN EL MÁSTER DE LA PANADERÍA EN FRANCIA
- 42 ● ¡¡¡ FELIZ CUMPLE MIRTA, TE QUEREMOS MUCHO !!!
- 43 ● ASÍ ES BREAD AHEAD, LA PANADERÍA QUE SIRVIÓ DE REFUGIO EN EL ATENTADO DE LONDRES
- 44 ● CLAUSURADA POR UN GATO
- 45 ● HUMOR
- 46 ● GUÍA DE PROVEEDORES

Secretos y bondades de la margarina



La margarina posee una serie de beneficios que lo hacen un alimento nutritivo para toda la familia

La margarina es un untado que se utiliza desde 1869 y desde entonces ha sido utilizada como fuente de energía.

Se elabora a partir de semillas de girasol, soya, canola y otras, que se muelen, se extrae el aceite, se mezcla con vitaminas A B C y omegas se disuelven en agua con sal y proteína de leche y se mezclan, se enfrían y se envasan.

Es una fuente de grasas, que son indispensables en la dieta diaria, ya que además de dar energía, regulan la temperatura del cuerpo, funcionan en cada célula en la absorción y transporte de nutrimentos y vitaminas A,D,E y K, y además de tener una textura agradable y sabrosa.

La mayoría de las personas desconocen que la margarina se puede preparar en casa con 5 ingredientes básicos: aceites y grasas vegetales, agua, yema de huevo, jugo de limón y sal. El agua se puede reemplazar por leche.

El principal ingrediente de la margarina es el aceite vegetal que se puede extraer de las semillas de soya, canola, girasol, entre otras; y que al mezclarse con el resto de los ingredientes y ser batidos y enfriados, dan como resultado la margarina lista para consumir.

El consumo de margarina ayuda a incorporar nutrimentos indispensables, como Omegas 3 y 6, que el cuerpo no produce y es vital incluirlos en la alimentación. Así como vitaminas A, D y E, claves

para el desarrollo y mantenimiento de la salud de cada uno de los miembros de la familia.

La margarina posee una serie de beneficios que lo hacen un alimento nutritivo para toda la familia; por ejemplo:

* Una rebanada de pan tostado con margarina es más nutritivo que una sin margarina, por su aporte en nutrimentos indispensables, que el cuerpo no puede producir por sí solo, como los omegas 3 y 6.

* Una porción de margarina (5 gr) en un pan tostado aporta el 15% de la recomendación diaria de vitamina E y D y el 30% de vitamina A.

* Un pan tostado con margarina, una pieza de fruta y una porción de proteína (queso, huevo, jamón, etc.) es un desayuno completo para toda la familia.

* Untar margarina en el pan del desayuno contribuye a la ingesta de vitamina D, necesaria para el crecimiento y desarrollo de los huesos en los niños y se debe elegir la que sea libre de ácidos grasos trans cuyo consumo es recomendable reducir.

* Además de todos los beneficios nutrimentales, la margarina potencializa el sabor de los platillos; es útil para untar, cocinar y hornear.

Comer de una manera nutritiva y rica es más fácil. La margarina es un producto que puede formar parte de una alimentación equilibrada aportando nutrimentos indispensables. Así que si descubrimos cómo incorporarla a nuestros platillos de todos los días podremos disfrutar deliciosas y nutritivas comidas.



DETIENEN A DOS MENORES POR ROBAR FACTURAS DE UNA PANADERÍA EN TANDIL

Dos menores ingresaron el miércoles temprano por la mañana a la panadería La Nueva Berlinesa, ubicada en Av. Avellaneda 655, para consultar sobre mercadería, aunque se retiraron del lugar sin comprar nada. Luego, la empleada del comercio notificó que ambos pasearon por la vereda de en frente varias veces, mirando muy atentos hacia el local.

En el momento que la mujer se dirigió a la parte anterior para preparar sándwiches, cerca de las 10.30, los jóvenes ingresaron al lugar y tomaron bandejas que contenían facturas y alfajores.

Cuando la muchacha se dirigió al mostrador del lugar, los ladrones ya estaban huyendo.

Instantes más tarde, el propietario del lugar arribó a la panadería y fue informado de lo sucedido, por lo que inmediatamente salió a buscarlos.

A cuatro cuadras del lugar los jóvenes fueron sorprendidos por personal de la Policía Local con la mercadería en sus mochilas, por lo que fueron aprehendidos.

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

Francia. El croissant en alerta por la gran crisis de la manteca



Desde la federación de pasteleros se asegura que “hay un riesgo real de que se agote”

Si ya era duro hacerse a la idea de la posible desaparición del queso camembert, en Francia siguen de mal en peor y parece que no se alejan de esta crisis gastronómica. Esta vez, la víctima es otro clásico, el croissant. Pese a su origen austríaco, es, junto con la baguette, uno de los alimentos con más popularidad de la boulangerie.

Todo debido al encarecimiento del ingrediente clave, la manteca. Se calcula que el precio ha subido un 92 % en el último año. Esto ha provocado que algunos panaderos vean difícil hacer los típicos productos galos, como los brioques o las napolitanas (pain au chocolat, en francés).

El precio de la manteca ha subido un 92 % el último año

Para conocer la relevancia de la crisis de la manteca en el recetario francés, el cuarto de un solo croissant es manteca. Así pues, del mismo modo que el precio del ingrediente sube sin cesar, el de los productos de las pastelerías también lo harán y será más difícil comprarse un pequeño dulce.

En declaraciones a Le Figaro , Mathieu Labbé,

de la Federación de Empresarios de la Boulangerie (FEB), aseguró que en abril pagaban 2.500 euros por cada tonelada, mientras que ahora cuesta 5.300 euros. “...En el mejor de los casos, los consumidores tendrán que pagar más. En el peor de los casos, ya no podremos conseguir manteca...”.

Desde la FEB se ha comunicado su preocupación sobre esta “gran crisis” que no tiene precedentes. Fabien Castanier, de la federación de galletas y pasteleros franceses, cree que existe un “...riesgo real de que la manteca se agote...” y apuntó que la industria está bajo “...una presión insostenible...”.

La escasez de manteca se debe a la falta de leche, que ha sido un problema desde mayo de 2016, y la que tienen se utiliza principalmente para el queso y la crema, no para la manteca, explicó Armelle Favre de la FEB. La solución, creen, pasa por pedir que se produzca más manteca, con el objetivo de limitar los aumentos de precios.

Según Labbé, los precios no se duplicarán, “...pero habrá que tener aumentos significativos o algunos panaderos podrían encontrarse realmente en dificultades...”, concluyó . Desde la FEB se asegura que se trata de una situación sin precedentes.



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

El pan antioxidante creado por mujeres mexicanas



Estudiantes del Politécnico elaboran pan con residuos de vainilla. En un comunicado, se detalló que primero realizaron análisis para comprobar la utilidad de los residuos, y al ver que contienen compuestos bioactivos con actividad antioxidante, decidieron elaborar dichos productos con un alto contenido nutricional y sabor agradable.

El proyecto lo realizan las investigadoras de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), Gloria Dávila Ortiz y Adriana Patricia Tapia Ochoategui, quienes por más de una década se han dedicado al estudio de los compuestos de sabor y biocomponentes de la vainilla, que es una planta endémica de la región del Totonacapan en México.

La materia o se crea ni se destruye solo se transforma en galletas, pan y panqués

Para la elaboración de los panes se obtiene el extracto de los compuestos volátiles y de sabor en una mezcla de alcohol con agua y secan el bagazo para molerlo e incorporarlos y hacer pan de caja, panqués y galletas, que por su alto contenido de fibra contribuyen a mantener

saludable el sistema digestivo.

Los residuos además poseen compuestos fenólicos que al ser antioxidantes aportan importantes beneficios al organismo.

Producto a favor de los productores de vainilla

Tapia Ochoategui informó que aunque actualmente el país sólo produce 463 toneladas de vainilla a nivel global, la calidad aromática del producto es ampliamente reconocida, debido a la metodología heredada por la cultura totonaca.

Es por ello, que desarrollan este estudio, con el propósito de brindar beneficios económicos a los productores de vainilla de Papantla de

Olarte, en Veracruz.

De estudiante a Doctora en Ciencias de Alimentos

Las investigadoras politécnicas han establecido vínculos con su cooperativa para transferirles la tecnología para elaboración y comercialización de los productos de panificación.

Con este proyecto, Adriana Patricia Tapia Ochoategui obtuvo el grado de doctora en Ciencias en Alimentos, posteriormente se incorporó como docente de la licenciatura en Ingeniería Bioquímica y junto con la doctora Gloria Dávila Ortiz escribió el capítulo de un libro, dos artículos científicos, además han dirigido siete tesis de licenciatura y están en proceso tres de maestría.

DECOMISARON BROMATO DE POTASIO

SALUD LA SUSTANCIA, CONSIDERADA UN PRODUCTO CARCINOGENICO, SE ENCUENTRA PROHIBIDA PARA EL CONSUMO



Dicha sustancia se encuentra prohibida para el consumo por el Código Alimentario Argentino desde el año 1998, debido a las consecuencias que puede generar en la Salud, considerada un producto carcinogénico.

La Dirección de Bromatología y Sanidad Animal de la Municipalidad de Luján informó que en el marco de las inspecciones que se están realizando en diversos comercios y panaderías, así como distribuidoras de productos panificados, se ha secuestrado y decomisado la cantidad de 150 kg de “Bromato de Potasio”.

Por lo expuesto, el mencionado hecho derivó en las infracciones correspondientes que se tramitan en el Juzgado de Faltas Municipal.

Desde la Dirección se están realizando muestreos en los productos panificados, considerando su uso una falta grave que atenta contra la salubridad de la personas.

Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería, Pastelería y Gastronomía

BATIDORAS PLANETARIAS

TRINCHADORAS

AMASADORAS RÁPIDAS

SOBADORAS

COMPLEMENTOS

HORNOS ROTATIVOS

Te invitamos a conocer nuestro **SHOWROOM**

📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires
☎ Tel: (011) 4629-2955 / ID: 152*2047 / Cel: 15-5523-0773
✉ Email: ventas@panconpan.com.ar / www.panconpan.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





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

INFORMAMOS A NUESTROS ASOCIADOS

* **LA SALUD DE NUESTRO PRESIDENTE.** Los que integramos este centro y nuestros amigos queremos felicitar a Miguel Spaziante por su pronta recuperación luego de mejorar favorablemente de una reciente operación. Lo esperamos con los brazos abiertos y deseosos de contar con su presencia.

* **PRECIO DEL PAN.** A nuestros colegas les pedimos el esfuerzo de siempre, mucho más siendo conscientes de que hace un año y medio que estamos manteniendo los mismos precios de venta, a pesar que la materia prima aumente constantemente y los servicios también. Sabemos que la situación económica esta muy difícil para todos los panaderos y ponemos lo mejor de nosotros para revertirla.

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

RC ROT-CARR



HORNO 70 x 90 (Grande)



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO CONVECTOR ESTANDARD

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

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

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





62 trabajadores en la calle por cierre de molino harinero en Mar del Plata

Molinos Concepción, de la familia Lagomarsino, anunció que cierra porque no puede cubrir los costos y le ofreció a los empleados una indemnización al 65 %.

La conocida empresa del sector, perteneciente a Andrés Lagomarsino e Hijos S.A., elabora harina de trigo y tiene una capacidad de producción de más de 300 toneladas por día. Además de la harinera de Mar del Plata, posee otras ocho plantas, cinco molinos, dos establecimientos de acopio y dos fábricas, una de fideos y otra de rebozadores y panificados. A pesar de su capital y margen de ganancia la firma despidió a más de 60 trabajadores por el cierre de su planta ubicada en Mar del Plata. Este conflicto se suma a otro cierre ocurrido en mayo del molino Morixe, en Benito Juárez, que afectó a 90 empleados.

Los trabajadores exigen a la empresa que abone la totalidad de las indemnizaciones y piden la

intervención del Gobierno de la provincia de Buenos Aires. El conflicto comenzó a principios de junio cuando empezaron a llegar telegramas anunciando la suspensión de las actividades sin goce de sueldo por 75 días. Desde ese día, los trabajadores se encuentran protestando en la puerta de la planta, sin respuesta de la empresa ni del gobierno de la provincia de Buenos Aires.

"Después de varios días de protesta frente a la planta, nos reunimos con el dueño de la empresa, Andrés Lagomarsino, que se comprometió a acercar este martes una mejora a la propuesta de indemnizaciones del 65 por ciento en cuotas que se hizo inicialmente y que nosotros rechazamos por completo", explicó a Página 12 el

secretario general local de la Unión Obrera Molinera Argentina, Daniel Fernández. "Por otro lado, la empresa ya dejó en claro que no va a retomar las operaciones, así que el panorama es complicado".

Este caso pone en evidencia como los empresarios siempre privilegian sus ganancias antes que los intereses y derechos de los trabajadores.

Particularmente el sector agropecuario, ha sido beneficiado ampliamente desde que asumió Cambiemos y registró un fuerte incremento de sus ganancias, según el Ministerio de Agroindustria la producción de harinas creció un 10 por ciento respecto a 2016, sin embargo esto no se tradujo en una mejora para los trabajadores sino todo lo contrario.




Alejandra Belvedere
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



belvederealejandraines@yahoo.com.ar



+54 9 11 2293 2700

Estudio desestima diferencias entre efectos de pan blanco y de masa madre

*¿Es el pan integral de masa madre más sano que el blanco procesado? Un estudio publicado este martes en la revista **Cell Metabolism** sostiene que no hay diferencias significativas entre los efectos que ambos productos provocan en el cuerpo.*



Realizado por investigadores del instituto Weizmann de Israel, el trabajo recoge los resultados de pruebas a las que se sometieron 20 individuos saludables, en los que se comparó cómo la ingesta de pan afectaba sus cuerpos.

Este grupo de individuos, que fueron divididos en dos conjuntos al comienzo de la investigación, consumía pan normalmente por una cantidad que equivaliente al 10 por ciento de sus calorías diarias.

En el estudio, uno de los conjuntos comió pan blanco procesado por una semana por una cantidad que equivalía al 25 por ciento de sus calorías, mientras que el otro tuvo que consumir pan integral de masa madre, realizado en base a levaduras naturales.

Después de ese tiempo, los participantes estuvieron dos semanas sin comer pan y el estudio se reanudó tras ese período pero con la dieta invertida.

Así los investigadores notaron que, en general, no había diferencias significativas entre los efectos que ambos panes provocaban.

Además, hallaron que la respuesta glucémica, es decir, el impacto de un alimento en el nivel de azúcar en sangre, era específica de cada individuo.

En todo ese tiempo, los investigadores hacían un seguimiento de diversos indicadores de la salud, como los niveles de glucosa, los de minerales esenciales, de colesterol, entre otros.

"Notablemente, encontramos que una sola semana de consumo de pan provocó cambios en múltiples variables clínicas y factores de riesgo", sostiene el estudio.

De esa forma, encontraron que había una disminución significativa en niveles de minerales como calcio, hierro y magnesio y un aumento de la enzima lactato deshidrogenasa, "un marcador de daños en los tejidos".

"A pesar de las limitaciones de este análisis, entender el efecto de distintos alimentos en los parámetros clínicos es un primer paso hacia la combinación de diferentes comidas para confeccionar dietas personalizadas que produzcan efectos clínicos", agrega el estudio.

SAYOS

UNA VEZ MAS

PRESENTES EN FITHEP

**En el predio de Costa Salguero, SAYOS
-empresa Líder del mercado-
presentó la NUEVA LÍNEA TORINO 2017.**

Combinando materiales de primeras marcas, con una exhibición muy elegante, gran capacidad acorde al trabajo de una panadería modelo y con las terminaciones que caracterizan a esta empresa. Esta Línea, es una alternativa más económica a la Línea Viena Laqueada, la cual es la Línea de más glamour de la empresa.

Las diferencias están en el proceso de fabricación de una y de otra, la calidad y durabilidad de los productos están garantizadas en todas las líneas de la empresa Sayos.

(Continúa en la página siguiente)



**HELADERA
BAJA TEMPERATURA
VERTICAL**

En las heladeras individuales, la novedad estuvo en la Heladera de Baja Temperatura vertical, trabajando un rango de frío de -12 a -15°C, dándole la opción al panadero confitero de colocar otras opciones en sus productos.

Con un Stand de 90 metros cuadrados, quienes representamos a SAYOS recibimos a los visitantes de una manera cálida y muy

vistosa ya que se ambientó el stand como una panadería modelo, con mercadería real en sus exhibidores durante los 4 días que duró el evento.

Una vez más, y por varios años consecutivos podemos afirmar el liderazgo de esta empresa en exposiciones y sobre todo en el mercado.

Sayos garantiza una inversión segura. Contando con el

mejor asesoramiento del mercado para que su proyecto sea lo más productivo posible, con un servicio Post venta real, aplicado a la garantía de cada línea que corresponda.

Show Room: Av. Jujuy 823, Capital Federal.

Teléfono: 011 4 9317969 / 9454

Facebook: SAYOS / Sayos instalaciones





Su elección no es solo de un color...

- Prestigiosa Marca.
- Garantía de Calidad.
- Garantía de Entrega acordada en tiempo y forma.
- La mejor relación Costo-Calidad-Vida útil.
- Trato directo con sus dueños, sin pasar por Revendedores.
- Respaldo Post-venta.
- Empresa que más experiencia posee en instalaciones comerciales.
- Única, Innovadora y Constante. Año tras año las tendencias las marca Sayos.

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

 Sayos Instalaciones

 Sayos

JUNTO A NUESTRA Sra. INTENDENTE VERÓNICA MAGARIO

Después de realizar el correspondiente pedido de reunión, la intendenta nos atendió muy amablemente y se comprometió a luchar por el bienestar de nuestros colegas.

Lo único que pide a cambio es que haya un equilibrio entre un precio de venta de pan que le sirva al panadero pero que pueda ser pagado por el vecino. Nuestra intendente dejó en claro que, desde el municipio, quieren que todos puedan comer pan y que este producto no se transforme en un **“bien de lujo”**.

Nos manifestó también que está en total desacuerdo con los dirigentes de nuestro gremio que *“...hablan de un precio de \$50 para la tribuna y después ofrecen al municipio pan a \$15...”*. *“...Con esos precios tan bajos de venta*

pareciera que no les importa la clandestinidad, no tienen coherencia entre lo que dicen y lo que hacen...” nos manifestó.

Finalizando la charla nos brindó todo el apoyo que necesitamos tanto sea del área de bromatología como del área de inspección general, pero siempre dentro de las normas legales y siempre y cuando los panaderos cumplamos con las normativas vigentes.

Es por ello que aclaramos que, quienes integramos el CIPU Matanza Sur no cumplimos con el rol de policías ni de inspectores, somos ciudadanos comunes y quienes realizan los controles son personal del Municipio de La Matanza que está dispuesto a trabajar con nuestra colaboración.





ELECCIONES

LA NECESIDAD DE UN CAMBIO

Desde el CIPU Matanza Sur Consideramos que en el CIP de La Matanza deberían profundizarse los cambios y que las próximas elecciones serían el momento ideal para ello.

Quienes dirigen a los panadero no pueden intentar ocupar cargos políticos como se intentó en algún momento ya que, si no están capacitados para solucionar los problemas de los panaderos, mucho menos van a poder solucionar los problemas de los vecinos.

Lamentablemente durante los últimos 10 años

se hicieron las mismas cosas y se obtuvieron los mismos resultados: **NADA**. Como si esto fuera poco, quienes se perpetúan en el poder se acostumbran a mandar y el resto se acostumbra a obedecer, eso no es bueno para el panadero. No somos ovejas, mientras algunos dirigentes se dan la gran vida, los panaderos de La Matanza sufrimos las consecuencias.

CREEMOS QUE ESTE PUEDE SER UN BUEN MOMENTO PARA HACER COSAS NUEVAS Y OBTENER RESULTADOS NUEVOS.



AJK Sistemas
Un mundo de soluciones en seguridad electrónica



Cámaras de Seguridad

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



Control de Acceso

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

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

Tomás Le Breton 4957 1º "E" (1431) C.A.B.A
info@ajksistemas.com.ar
www.ajksistemas.com.ar

15-3203-3500
4524-0957



Burner®



HORNOS CONVECTORES Y TUNELES CONTINUOS

Seguinos en



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**

CURSO DE CALSA

El 28 de junio se llevó a cabo un Curso Exclusivo para la Panadería Artesanal en la sede de nuestro Centro de Panaderos que fue dictado por profesionales de la empresa de CALSA.

El curso contó, básicamente, con la presentación de propuestas innovadoras de premezcla con recetas para los maestros panaderos y un módulo de negocios para los dueños.

Agradecemos la colaboración de AGME (por el

préstamo de un horno para cocción), de la Distribuidora MAPRICONF (representante de CALSA en la zona y proveedor de la materia prima) y de la empresa RICH'S.

Lamentamos profundamente los inconvenientes que pudieran tener esos colaboradores para que este curso no se realizara, desafortunadamente sufrieron presiones de entidades ajenas a nuestro CIPU Matanza Sur que no tuvieron eco y el curso fue un éxito.





JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

DEWEY **RICH'S** **calsa***

REFINERÍA DEL CENTRO S.A. **Dánica**

BARI **LESAFFRE ARGENTINA** **Emeth**

Levaduras Paraleva **"ARANZANA"**

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

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

Solo seis personas en el mundo conocen la receta de este postre que se elabora en una habitación secreta



¿Estamos ante una simple cuestión de marketing o realmente hay algo más? Los que han probado los pasteles originales elaborados en la pastelería Casa Pastéis de Belem, en Lisboa, aseguran que de marketing nada. Los pasteles que salen de ese establecimiento sencillamente no tienen nada que ver con los que se elaboran y venden en otros lugares del mundo.

La historia de los pasteles de Belem es curiosa. Se dice que la receta original es obra de monjes del convento de los Jerónimos de Belem, a las afueras de Lisboa. La revolución liberal de 1920 expropió el monasterio a la iglesia y dejó al repostero del convento sin trabajo, así que decidió vender lo único de valor que tenía: la receta de sus pastéis de nata.

El comprador fue un empresario portugués Domingos Rafael Alves. Desde entonces, el secreto de los dulces que elaboran en su pastelería nunca ha salido de allí. No es solo que la receta esté patentada, es que se mantiene en el más absoluto secreto. Solo seis reposteros que

trabajan para el establecimiento la conocen. Tres de ellos pertenecen a la familia, y los otros tres han firmado un documento de confidencialidad que les obliga a no revelar el procedimiento.

Los hijos de Alves aseguran que hasta ahora no han visto ninguna receta que haya dado con la clave de cómo se hacen. El joven de la familia bromea diciendo que si algún día alguien da con el secreto, lo encerrarán en el sótano de la pastelería y tirarán la llave. Tanto la pasta como la crema que forman los pasteles de Belem se elaboran en una habitación restringida llamada oficina do segredo (la oficina del

secreto) en un proceso que tarda alrededor de dos días. Solo después ambos ingredientes salen al obrador general donde otros operarios los montan, dan forma y hornean.

Hoy en día, los pasteis de nata se elaboran en todo el mundo y son especialmente populares en China, donde se llaman dan ta (蛋挞) que significa pastel de huevo. Al parecer, ninguno es comparable al original. Casa Pastéis de Belem elabora 20.000 de estos deliciosos dulces al día, y la producción puede alcanzar los 50.000 en épocas de alta demanda. Sea realmente un secreto de familia o puro teatro, si visitas Lisboa, no puedes dejar de probarlos.

MAQUINAS DE PANADERIA



AGME
Y HORNOS ROTATIVOS

**RE - INVENTAMOS
LA SOBADORA**



Diseñamos, desarrollamos y patentamos una Maquina sobadora unica en el mercado.
Medida de cilindros: 600x170 mm de diámetro, eje de 40 mm.

LA MAS SEGURA DEL MERCADO

Botón de arranque y parada.
Exclusivo botón de emergencia para accidentes con retroceso temporizado.

UNICA

2 motorreductores con tracción directa.
Sin ruidos molestos, bujes y rasquetas de teflón.
Sin mantenimiento, no posee engranajes, correa ni cadena.
Sobado parejo y silencioso.
Menor esfuerzo y mayor rendimiento.

HORNOS ROTATIVOS



HORNOS CONVECTORES



ACCESORIOS



**SERVICIO TÉCNICO
DE MÁQUINAS Y
HORNOS**



Pablo Rau:

15 . 3539 . 4439



Jorge Martinez:

15 . 5713 . 3389

ID: 680*6711



www.serviciotecnicoagme.com.ar



serviciotecnicoagme@hotmail.com



Coronel Linch 4156, San Justo



4691 . 0661



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



SONRÍE

[Te luce, te demuestra, mejora tu humor, y es contagioso]

Una mujer abandona a su esposo y le deja la siguiente nota:

"Lo que ayer nos unió,
hoy
NO-SE-PARA"

Higiene adelgazante

Una mujer dice: "¡Ya sé porque estoy engordando! ¡Es el Shampoo! ¡Hoy me di cuenta de que en el envase dice "para dar cuerpo y volumen"! ¡Desde hoy empiezo a bañarme con el detergente para lavar los platos, que dice "disuelve la grasa hasta la más difícil!."

Parada de ómnibus

Una señora para un ómnibus y le pregunta al chofer: - "Señor, ¿qué puedo tomar para ir al cementerio?"

Y el chofer contesta: - "No sé, cianuro tal vez"

Celosas preguntonas

Una mujer celosa le pregunta a su marido:

- ¿Con cuántas mujeres has dormido?

Él le responde:

- ¡Contigo nada más!, porque con las otras no me da sueño

11 anclas

- Papá, ¿cuántas anclas tiene un barco?

- Once

- ¿Estás seguro?

- Claro, nunca has oído eso de: "Eleven anclas"?

- Ah sí, es verdad. ¡Gracias Papi!

Marido y Mujer:
Después de medio siglo de matrimonio,
él muere, y al poco tiempo después ella
también va parar el cielo...
En el cielo, ella encuentra al marido y
corre hasta donde él y le dice:
- ¡Querido! ¡Que bueno encontrarte!
Y él responde:
- ¡No me vengas con tonteras! El trato
fue: **HASTA QUE LA MUERTE NOS
SEPARE**

La Jueza le pregunta a la prostituta:

- Entonces, ¿cuándo se dio cuenta usted de que había sido violada?

Prostituta (secándose las lágrimas):

- Cuando el cheque me vino rechazado.

**NADA MÁS SINCERO Y PELIGROSO...
QUE UN BORRACHO CON CELULAR**



¿Le gusta la pintura?

En una exposición de pintura:
- ¿A usted le gusta la pintura?
- Mucho, pero más de un litro me empalaga.

- Mario... ¡Tu ex-novia se cayó al río!
- Búsquenla río arriba.
- Pero el río va para abajo.
- Háganme caso... esa mujer le lleva la "contra" a todo.



Si la ves grande, no te asustes...
Si te la arriman, no digas nada...
Si te la meten, solo respira y deja que acabe dentro...
Si te duele, cierra los ojos...

Porque una inyección... puede salvarte la vida. Ja, ja, ja...



Confirmando la reserva

- Hola, querría reservar mesa en el restaurante para cenar mañana
- ¿Cuántos serán?
- Seremos 6 o 10, aproximadamente
- Necesito saber cuántos confirmados
- Confirmados 2, el resto solo bautizados....

Secuelas

- Papá ¿qué es una secuela?
- ¿Te acuerdas hijo de aquella anciana que estaba en la cola del supermercado que le di una buena paliza?
- Si
- Pues esa ya no secuela más

La fruta

- ¿Cuál es la fruta que más se ríe?
- La Naranja... ja, ja, ja, ja.





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

INFORMAMOS A NUESTROS AFILIADOS



Quienes integramos el Sindicato de Obreros Panaderos de Almirante Brown, agradecemos la presencia de nuestro Secretario General de la F.A.U.P.P.A. Abel Norberto Frutos en la importante reunión que tuvimos con el Secretario de Gobierno y el Director de Inspección General del Municipio de Alte. Brown.

En la mencionada reunión presentamos un proyecto en el cual se busca la mejor forma de terminar con el trabajo no registrado y, fundamente, la competencia desleal que sufren los industriales de esta zona. Parte de lo pactado es articular con el intendente de nuestra ciudad funciones conjuntas para inspeccionar los locales y certificar que cada trabajador panadero esté encuadrado dentro del Convenio Colectivo de Trabajo 231/94 y que los industriales puedan producir y comercializar en el mismo distrito.

A la reunión, por supuesto, asistió nuestro Secretario General Carlos Moreno y el Secretario Adjunto Arturo Moreno; también estuvieron presentes y representando al Centro de Industriales Panaderos los Sres. Daniel Vargas y Carlos Melchor.

SE INCENDIÓ LA FÁBRICA DE LA PANADERÍA CHAJAMAR

Ocurrió en Estrada y la Costa. Bomberos apagaron el fuego que se inició en los hornos que cocinaban pan. No se registraron heridos, pero tuvieron que desalojar el lugar y departamentos de la segunda planta.



Fue necesaria una dotación de bomberos para poder controlar la situación que se generó en el sector de los hornos de elaboración de pan. Afortunadamente no hubo heridos.

El hecho se registró pasadas las 7.30 en el local ubicado en Estrada al 4600, casi La Costa, cuando el pan que se encontraba en dos

hornos prendió fuego. El intenso humo obligó a los trabajadores del lugar a salir inmediatamente del lugar y también fue necesario que las personas que viven en los departamentos de la planta superior del lugar desalojaran sus viviendas.

Personal de bomberos de la Estación Central llegaron al lugar y

controlaron las llamas. Efectivos de la policía cortaron el tránsito y asistieron a vecinos que estaban preocupados por la situación.

Afortunadamente no se registraron heridos y no fue necesaria una ambulancia. El fuego tampoco llegó a viviendas linderas, por lo que la situación fue controlada en pocos minutos.

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

Desde 1925

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

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

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

argenit s.a.

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

ZONAS DISPONIBLES PARA DISTRIBUIDORES

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

MATANZA SUR TAMBIÉN EXISTE

Cada vez que nos acercamos al CIPU Matanza Sur aprovechamos para hablar con algún panadero de la zona ya sea en ese centro o en algún establecimiento, de hecho es nuestro trabajo informar y estar informados.



Lamentablemente no lo podemos hacer con todos los centros ya sea por falta de tiempo o porque algunos panaderos tienen miedo de expresarse y recibir algún tipo de represalia cuando sus comentarios no coinciden con la visión de quienes los dirigen, es por eso que en esta nota solo vamos a utilizar solo sus nombres y no sus apellidos, mucho menos sus razones sociales.

Lo cierto que en Matanza Sur sienten que la situación que están viviendo es muy complicada, *“...queremos progresar como industriales y como profesionales, no puede ser que algunos de nuestros proveedores nos digan que si vienen a esta zona les dejan de comprar...”* dice Marcelo y agrega *“...a las empresas que hacen demostraciones también les pasa...”*.

“...A una fábrica máquinas le dijeron que si le prestaban las maquinas que fabrican al CIPU nunca mas la iban a

llevar para allá (a su Centro) y esa no es la forma de buscar la unión que pregonan en San Justo...” dice Carlos muy ofuscado.

Por lo que escuchamos pareciera que tienen razón en el CIPU Matanza Sur cuando dicen que en San Justo en lugar de concentrarse en solucionar los problemas de sus colegas se preocupan más en temas personales. Los panaderos dicen vivir una situación de desamparo total.

La función principal del Centro de Panaderos de La Matanza velar por los intereses de todos los panadero del distrito y muchos se sienten abandonados. Sabemos que desde San Justo hacen lo que pueden pero los panaderos insisten en que los visiten para informales qué hacen por ellos. La mayoría expresa que no quiere ir a las reuniones de los Jueves porque *“...ir a San Justo es una pérdida de tiempo,*

hablan siempre de lo mismo y no solucionan nada...” dice Juan. Ese comentario reafirma la necesidad de que los dirigentes se arrimen a las bases ya que, por lo visto, los logros de las reuniones no llega a oídos de sus dirigidos... o no hay logros.

También hay otra “cara de la moneda” y es que la mayoría de los panaderos no se comprometen con su centro. Ya sea por hastío o por comodidad pero no se acercan y eso es lo peor que les puede suceder ya que, si bien se quejan por no estar informados o por las decisiones que se toman, tampoco están acompañando o no las decisiones de quienes los dirigen. La única forma en que la situación cambie es tomando el compromiso de asistir y expresar los diferentes puntos de vista, para bien o para mal la unidad debe existir en el CIP.

Otro de los grandes problemas que tienen en San Justo, además de la

división, es la relación con el municipio local... no sabemos de las actividades en el CIP pero sí sabemos que la relación del CIPU Matanza Sur con la intendenta Verónica Magario es excelente y que están trabajando en conjunto. Ese es un logro de su presidente José Hernández (y de su Comisión Directiva) quienes, con perseverancia y trabajo, lograron el reconocimiento de las autoridades municipales y posicionaron a su Centro como referente de los panaderos en La Matanza.

Y, por último, están las futuras elecciones. El viejo dirigente Emilio Majori utiliza la misma frase de los últimos años “...los muchachos me piden que siga...” (no sabemos quienes son los muchachos) y los comentarios que recibimos es que se armaría otra lista paralela encabezada por Adamo. Como sea el caso ambos necesitan del apoyo del CIPU para lograr unidad... algo hasta ahora imposible.

Pan con Pan

MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires

☎ Tel: (011) 4629-2955 / ID: 152*2047 / Cel: 15-5523-0773

✉ Email: ventas@panconpan.com.ar / www.panconpan.com.ar

Te invitamos a conocer nuestro

SHOWROOM

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

PRESENTAMOS NUEVAS MÁQUINAS EN LA FITHEP 2017



En la Fithep 2017, quienes integramos el equipo de producción y ventas de INDUPAN presentamos la nueva línea de máquinas construidas en acero inoxidable.

1. Amasadora rápida para 3 bolsas de harina.
2. Sobasola con regulación digital de apertura de rolos. Se opera sin riesgos para el trabajador. No hace ningún tipo de fuerza, solo guía la masa.
3. Mesa de corte para pizzas, medialunas, galletas y panes. Con recupero de masa y estibador.

Nuestra empresa siempre está a la vanguardia de las novedades y, conscientes de que la necesidad de renovación de máquinas en muchos casos es muy difícil, le ofrecemos al panadero planes de ahorro para que puedan renovar su maquinaria "congelando" el precio con

un pequeño anticipo y abonando el resto en cómodas cuotas.

NOVEDAD. Planes de leasing bancario para los panaderos que califiquen con los requisitos solicitados pero obteniendo la o las máquinas solicitadas en forma inmediata. Esta modalidad les permitirá a nuestros clientes, producir o incrementar la producción actual amortizando rápidamente con su trabajo las nuevas herramientas.

COMO SIEMPRE. Ofrecemos también máquinas y hornos monofásicas, artículos de cocina y bazar para todo



tipo de emprendimientos o sucursales así como máquinas para pan lactal y de miga. En estos casos usted podrá abonar con tarjetas de crédito en cuotas sin interés.

Ante cualquier duda no dude en comunicarse con SERGIO KALINIUK, que lo atenderá con la seriedad y la trayectoria que le anteceden.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

sergioindupan@yahoo.com.ar

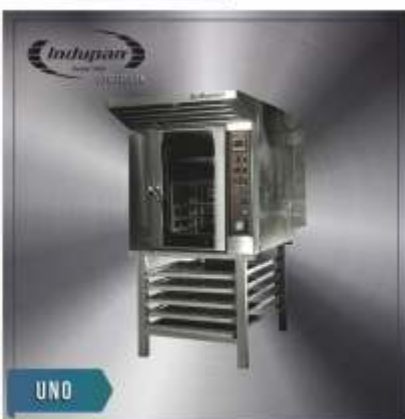
HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA



REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERÍA E INOXIDABLES





SUBA DEL 12% EN EL PAN CÓRDOBA

El titular del Centro de Industriales Panaderos, Luis Rodríguez, explicó que "...el kilo de pan francés pasará a costar 40 pesos, el mignon 44, y el criollo entre 60 y 70...".

"...A partir del 10 de julio aumenta un 12% el valor de los productos de panificación, el kilo de pan francés pasará a costar 40 pesos, el mignon 44, el criollo entre 60 y 70, y las facturas entre 7,50 y 8 pesos...", detalló el titular del Centro de Industriales Panaderos de Córdoba, Luis Rodríguez.

Según explicó, el incremento en los servicios (del 100% desde diciembre) fue el principal motivo de la suba de precios. A eso se suma el aumento de los combustibles y los salarios.

Rodríguez estima que este será el último aumento del año.



EL PAN NO AUMENTARÁ EN TUCUMÁN

Tras una suba en la provincia de Córdoba, desde el Centro de Industriales Panaderos confirmaron que el precio no se modificará en la provincia.

A pesar de esta medida cordobesa, desde el Centro de Industriales Panaderos de Tucumán indicaron de que el precio del pan en Tucumán no sufrirá modificaciones por el momento.

"...Hasta este momento no está pensado ni comunicado ningún aumento del precio de los derivados de la harina, como se aplica desde hoy en las panaderías cordobesas...", explicó Pablo Albertus, titular de la entidad, asegurando que en el país hay una superproducción de trigo por lo que no hay ningún indicio de ajuste.

"...No hay motivos de aumentar precios por la harina, pero la situación por la

suba constante de insumos y servicios sigue jaqueando a la actividad, sumado a la lucha constante que mantienen contra las panaderías ilegales...", agregó el panadero en una charla con Los Primeros, donde anticipó que en los próximos días lanzarán un logo que tendrán todos los locales en regla.

Recordemos que en Tucumán, el pan registró su último aumento en mayo de este año, dejando un valor establecido entre los \$30 y \$35 que varía según la ubicación. *"...No hay ruido de aumento, estamos asimilando todos los golpes económicos porque entendemos que el pan es una cuestión social..."*, finalizó el empresario.

TANDIL: PAN A 40 PESOS EN LOS BARRIOS Y 50 PESOS EN EL CENTRO

Así lo confirmó José Acosta, Vice Presidente de la Cámara Panaderil de la ciudad.

Aumentará entre 25% y 30% el precio del pan por el fuerte incremento de costos, dijo.

Según el representante de la Cámara “hace seis meses que tuvimos que haber aumentado, ahora no podemos esperar más, no nos alcanza para pagar ni sostenernos”.

“La venta han bajado entre un 25% y 30%, espero que no sigan bajando con estos nuevos precios. Hace un año que no aumentaba el pan”, detalló.

RETRATO DE EVA PERÓN HECHO CON PAN DE MIGA

Joyita de Buenos Aires para mirar con otros ojos



El retrato de Eva Perón en miga de pan está en un hotel histórico. Realizado por el colectivo artístico Mondongo, que utiliza materiales con una fuerte carga simbólica, el curioso cuadro forma parte de la galería de arte del Hotel Esplendor, en San Martín 780, y se suma a la colección que se puede visitar, gratis, en el lobby del edificio. Además de Evita están los retratos del Che Guevara (realizado con 40 mil balas), Maradona (con cadenas en color oro), María Elena Wash (en plastilina), Juan Domingo Perón (en cera) y Jorge Luis Borges (con hilos de algodón). Pegado a las Galerías Pacífico, este fue uno de los primeros hoteles de Buenos Aires, de nombre Phoenix, cuya construcción comenzó en 1880 y fue inaugurado casi una década más tarde, en 1889.



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@uolsinet.com.ar
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.com.ar>



Quedó firme la condena a perpetua contra el panadero por el asesinato de Angélica Ramírez



Con los votos de los ministros Cristian Marcelo Benítez, Ramona Beatriz Velázquez, Froilán Zarza, Jorge Antonio Rojas, Roberto Rubén Uset, María Laura Niveyro, y Rosanna Pía Venchiarutti Sartori, el Superior Tribunal de Justicia confirmó la condena a prisión perpetua que el Tribunal Penal Uno dictó contra el panadero Francisco Bourscheid (55) por el asesinato a golpes de la adolescente Angélica Ramírez (14), hecho ocurrido en 2012 en Puerto Rico.

Después de un análisis pormenorizado de los indicios, la Corte misionera coincidió con el TP Uno en que las siguientes pruebas eran contundentes para que el acusado tuviera la pena que recibió:

– La mancha de sangre de la víctima que apareció en una zapatilla del panadero. Para los camaristas era un elemento que no dejaba lugar a las dudas. La gota enlazaba de manera directa al imputado con el asesinato. Los camaristas descartaron los argumentos de la defensa de que esa prueba había sido “plantada” y de que hubo un mal procedimiento hecho por los investigadores.

– Las huellas de Bourscheid en donde apareció el cadáver de Angélica. Las pericias determinaron que marcas de las zapatillas de Bourscheid eran las que aparecieron a pasos de

donde quedó tirado el cuerpo de la adolescente. Esto confirmaba la presencia del hombre en el escenario del asesinato, ya que los peritos determinaron que a la chica la golpearlo hasta matarla allí mismo, a un costado de la avenida terrada Pionero Khun.

– Las lesiones que presentaba el panadero en sus brazos. Para el Tribunal son compatibles con las lastimaduras que podía ocasionar un gajo de “Santa Rita”, encontrado en el sector donde el cadáver de la víctima fue arrastrado. Para los jueces, en su afán por arrastrar el cadáver, Bourscheid se lastimó con las espinas de la mencionada rama.

Angélica Ramírez fue ultimada a golpes entre la noche del 26 y la madrugada del 27 de septiembre de 2012 en Puerto Rico. El homicida le aplicó una serie

de golpes con un tronco de pino.

Al panadero lo pusieron en la mira porque siempre existieron versiones de que tenía una relación sentimental con la adolescente. Y la noche del hecho una discusión entre ambos habría desatado la tragedia.

La defensa del condenado, a cargo de Fernando Bernabé Verón, había presentado un recurso de casación contra la sentencia dictada en fecha 17 de noviembre de 2014, por el Tribunal Penal N° 1, de la Primera Circunscripción Judicial de la Provincia de Misiones, que dispuso: “Condenar a Francisco Ademar Bourscheid a la pena de prisión perpetua, por encontrarlo autor penalmente responsable del delito de homicidio calificado por ensañamiento y alevosía”.

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



COBERTIN
Saboro
Encurtidos y Snacks

R LIDAR S.A.

CA-MI S.R.L.

**Materias Primas Para
Panaderías y Confiterías**

J. D. Perón 3340 - BANFIELD



4273-2172

15-6390-1978 / 15-6390-1979
15-3485-1979 / 15-4993-6668

sebastianmilletari@gmail.com

EL PAPA LE PIDIÓ A LOS OBISPOS QUE CONTROLLEN MEJOR LA CALIDAD DEL PAN Y DEL VINO



El papa Francisco pidió a los Obispos de todo el mundo un mayor control de "la calidad del pan y del vino destinados a la Eucaristía" y establecer mecanismos para que los proveedores tengan "un respeto absoluto de las normas" vigentes para su elaboración, incluida la prohibición de elaborar hostias libres de gluten.

"Compete al Obispo, primer dispensador de los misterios de Dios, moderador, promotor y custodio de la vida litúrgica en la Iglesia a él confiada vigilar la calidad del pan y del vino destinados a la Eucaristía y, por tanto, a aquellos que los preparan", aseguró una disposición de la Congregación para el Culto Divino y la Disciplina de los Sacramentos, encargada por el Pontífice, divulgada este sábado.

Con la misiva, Jorge Bergoglio busca recordar que es responsabilidad de los Obispos "proveer dignamente lo necesario para la celebración de la Cena del Señor".

"Mientras que hasta ahora, por lo general, algunas comunidades religiosas se ocupaban de preparar el pan y el vino para la celebración de la Eucaristía, hoy se venden también en los supermercados, en otros negocios y a través de internet", dice la carta que lleva la firma del cardenal Robert Sarah, prefecto de la Congregación.

"Este Dicasterio, para no dejar dudas acerca de la validez de la materia eucarística, sugiere a los Ordinarios dar indicaciones al respecto garantizando, por

También "un respeto absoluto de las normas" vigentes para su elaboración, incluida la prohibición de elaborar hostias libres de gluten.

ejemplo, la materia eucarística mediante certificados apropiados", pide el texto dado a conocer hoy, que recuerda la "responsabilidad" del Obispo de revisar "la idoneidad de la materia" para al celebración.

"Además, corresponde al Ordinario informar y recordar a los productores del vino y del pan para la Eucaristía el respeto absoluto de las normas", agrega el texto pedido por el Pontífice.

En la carta, el Vaticano aprovecha para recordar algunas regulaciones vigentes como que "las hostias sin nada de gluten son materia inválida para la Eucaristía" y que sí "son materia válida las hostias con la mínima cantidad de gluten necesaria para obtener la panificación sin añadir sustancias extrañas ni recurrir a procedimientos que desnaturalicen el pan".

En esa línea, dentro de los mayores controles propuestos por la Santa Sede, la carta sugiere -por ejemplo- "que una Conferencia Episcopal pueda encargar a una o más Congregaciones religiosas u otra Entidad capaz de verificar las garantías necesarias sobre la producción, conservación y venta del pan y del vino para la Eucaristía en un determinado país y en los países en los que se exportan".

"Se recomienda también que el pan y el vino destinados a la Eucaristía sean convenientemente tratados en los lugares de venta", finaliza la misiva.

Denuncian que en Mar del Plata hay 200 lugares que elaboran pan ilegalmente

"...Hoy debemos tener unos doscientos lugares en los cuales se está elaborando en forma ilegal y entregan a un precio que no es el real y por eso uno ve tanta diversidad de precios...", aseguró el titular de la entidad, Carlos Monzón a El Marplatense.

En esa línea, el referente del sector sostuvo: "...Hoy en Mar del Plata se elaboran por día 4.500 bolsas de harina por cincuenta kilos solamente en pan, de las cuales dos mil se hacen en lugares no habilitados. Esas dos mil bolsas no tienen ningún tipo de control. Se

reparte como ellos quieren, se entrega donde esa gente quiere y se comercializa al precio que quieren...".

Respecto a los lugares donde es comercializada la producción, indicó que "...todos esos lugares que elaboran en forma clandestina le venden a polirrubros, almacenes, verdulerías y supermercados que no tienen debidamente, como marca la reglamentación del código alimentario, el sector de panadería...".

"...Tenemos una lucha muy desigual. Hay mucha

clandestinidad porque hay falta de trabajo, de venta. El problema es que hoy hay galpones, hay panaderías que antes estaban habilitadas y hoy están cerradas, que trabajan verdaderamente como fábricas, reparten en la ciudad y hay mucha falta de control de Inspección General. Hay barrios en los que se puede llegar a ver a 18 pesos. ¿Qué es esa brecha? Que no tributan ningún impuesto, que no se sabe el origen de fabricación de esa mercadería, dónde se elaboró y entonces está evadiendo todo...".

envaterm
packaging

Fábrica de envases en cartulina y cartón micro corrugado para confiterías.

20 años de experiencia y miles de clientes en todo el país avalan nuestra calidad.



Contamos con envases para:

- Bombones
- Cupcakes
- Chocolates
- Alfajores
- Confituras
- Facturas
- Regalos
- Sandwiches
- Tortas
- Saladitos
- Tartas
- Pan dulces
- Masas
- Bolsas

conoce todos los productos en:
www.envaterm.com

Roberto Lage 538 - Saenz Peña - Bs. As.
Tel: 4757-9786 // E-mail: ventas@envatermcajas.com.ar



Un argentino en el Máster de la Panadería en Francia

Gastón Miño será el representante argentino que integre la lista de 18 participantes de todo el mundo, seleccionados para participar del Máster de la Panadería y competir para hacerse del título de “World Master Baker” en París.



El **Master de la Panadería** se desarrollará en París, entre el 3 y el 6 de febrero, como parte del espectáculo Europain. Los participantes competirán para dar el máximo durante las 3 extensas jornadas para hacerse del codiciado título de “World Master Baker”. ¡Sólo 6 panaderos en todo el mundo ostentan este título!

El Máster de la Panadería es un evento donde los participantes podrán elevar al máximo sus capacidades, mediante técnicas originales y las más increíbles creaciones artísticas. Se trata de una competencia global donde, año a año, cada panadero busca superarse a sí mismo en términos de creatividad, innovación, tenacidad y destrezas

técnicas.

Los candidatos participarán en tres disciplinas distintas según su especialidad. Por su parte, el panadero argentino, Gastón Miño, competirá en la especialidad de Horneado Gourmet. Las otras dos especialidades serán: Elaboración de pan nutritivo y Elaboración de pan artístico. En total, 18 candidatos competirán por el título en su especialidad. Entre ellos, 12 han sido seleccionados sobre la base de las mejores puntuaciones obtenidas como individuos durante las 2 competiciones anteriores, y 6 han sido seleccionados por su prometedor potencial.

El Máster de la Panadería fue lanzado

por primera vez en 2010, como un concurso global, parte de un ciclo de cuatro años de competencias internacionales: Copa Louis Lesaffre - Coupe del Mundo de la Boulangerie - Máster de la Panadería.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras para panificación, “**LEVEX**”, “**PANEO**”, “**LEVINA**”, “**LEVASAF**”, “**KASTALIA**”, y “**SAF INSTANT**”, la Línea de mejoradores para Panificación “**MAGIMIX**”, y las pre-mezclas para pastelería “**INVENTIS**”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo





Mirta Cumplió 55 años y los festejó en familia, con sus hijos y su marido Daniel Marichich. El festejo se llevó a cabo en la Cámara de Panaderos de San Martín y, como siempre, se priorizó familia y amigos.

¡¡¡ Feliz Cumple Mirta, te queremos mucho !!!





**ALE MAR DEL CAMPO
CATERING**

15-5858-4151 / 11-2081-9063



**GONZALO M. ZENI
El asador a la estaca**

15-6275-4198





Así es Bread Ahead, la panadería que sirvió de refugio en el atentado de Londres

Londres, noche del 3 de junio de 2017.

Los gritos y carreras en la calle indicaban que algo no iba bien y el maestro panadero Florin Morariu se asomó por la ventana de la panadería Bread Ahead, en el Borough Market. Lo que observó fue la escena dantesca del último atentado terrorista que ha sufrido Londres, con siete víctimas mortales y 48 heridos, de los cuáles 21 continúan graves. Aquella noche, los civiles corrían ensangrentados y desorientados frente a la panadería, que se convirtió en el refugio de 20 personas.

"...Estábamos mirando por la ventana porque vimos que todo el mundo corría asustado, era un caos; gritaban, se caían, hombres, mujeres, que se desmayaban, así que salimos a ver qué pasaba...", declaró este héroe panadero a Associated Press.

Cuando salió, Morariu se encontró cara a cara con los terroristas que acuchillaban

indiscriminadamente a los viandantes. Durante unos segundos quedó paralizado. Acto seguido cogió una caja y la partió en la cabeza de uno de los atacantes, mientras indicaba a 20 personas que se escondieran en su panadería y bajaba las persianas. Las imágenes recogidas por el diario Telegraph muestran al chef minutos después del ataque, corriendo por las calles de los alrededores, describiendo lo que ve, *"...¡Están armados, han matado a gente en la ...calle!"*, y pidiendo un arma para poder defender a los civiles que había escondido entre baguetes y donuts. En total, 20 personas salvaron la vida gracias al gesto de este artesano del pan, que ha sido reconocido en las redes sociales como un héroe.

Así es Bread Ahead, la panadería-refugio de Londres

Los clientes habituales hablan maravillas de la especialidad rellena de cuajada de limón (con virutas

de cáscara de limón por encima) y el "Velvet chocolate", cuyo cremoso mousse interior, al parecer, es una auténtica explosión de sabor que se deshace en la boca. Para quien prefiera sabores salados también elaboran panecillos rellenos de ensalada César, pizzas, foccacias o croissants rellenos de virutas de jamón con salsa bechamel y queso queddar fundido. Imprescindibles.

Desde que abrió sus puertas en 2013, fundada por Matthew Jones y Justin Gellatly (que fue maestro pastelero del prestigioso restaurante St John), en Bread Ahead se han propuesto acercar exquisitas recetas de la repostería internacional a sus clientes. Además de los productos frescos y horneados cada día ofrecen frecuentes cursos y talleres, que desvelan los secretos de la masa madre y de postres deliciosos como los donuts, bagels, pretzels, repostería sin gluten o con influencias centroeuropeas.



CLAUSURADA POR UN GATO

Desde la Comuna argumentaron al diario La Nueva Provincia que la medida fue dispuesta porque encontraron excrementos de roedores. La Dirección General de Fiscalización clausuró ayer a la tarde el negocio "La Nueva Sirena", ubicado en Donado al 110.

Los dueños de la panadería, tras la difusión de la foto, dieron explicaciones en su cuenta de Facebook y dijeron que el gato llegó "asustado" de la calle y se metió en el local.

ALEGAN QUE NUNCA TUVIERON NINGÚN TIPO DE MASCOTAS Y QUE CUIDAN LA HIGIENE EN CADA ETAPA DE PRODUCCIÓN. ASEGURARON QUE LIMPIARON LA VIDRIERA Y DESCARTARON LA MERCADERÍA.

Se excusaron diciendo que no fue una situación que pudieran evitar pero que lo resolvieron de la manera más rápida posible. De todos modos, el comercio fue clausurado.

Una panadería fue clausurada en Bahía Blanca luego de que se viralizara una foto que mostraba un gato caminando en las estanterías, en medio de la mercadería que estaba a la venta.

PAN MAS BARATO EN ALMACENES

Según el Centro de Almaceneros de Córdoba en panaderías llega a 45 pesos el kilo y en almacenes se encuentra entre 32 y 35.

Tras la publicación de INDEC sobre la inflación, desde el Centro de Almaceneros de Córdoba ven un número "cercano" a lo que mensualmente miden desde su departamento de estadísticas y tendencias. Así lo informó Vanesa Ruiz, Gerente comercial de la entidad, "...Vamos a encontrar el pan más económico en los almacenes que en las panaderías...", expresó. Ello se debe a que las panaderías que venden al consumidor final, también abastecen a los almacenes pero como allí los venden más barato, el margen de rentabilidad es menor.



El pan en los almacenes se consigue mas barato que en las panaderías



SONRÍE

[Te luce, te demuestra, mejora tu humor, y es contagioso]



NUEVAS PROFESIONES

- ¿A qué te dedicas?
- A mover vacas
- ¿Eres ganadero?
- NO, Profesor de Zumba

TITANIC II

- Mamá voy a ir al cine con mi novia.
- ¿Vas a ver Titanic II?
- ¡¡¡Mamá, esa película no va a salir!!!
- Ni tú tampoco.

CON LECHE CORTO

- Me da un café con leche corto.
- Se me ha roto la máquina, cambio....

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...

¿PRACTICAS SURF?

- Oye hijo ¿Practicas surf?
- No
- ¿Y esa tabla?
- ¡Papa! Deja ya a mi novia en paz

BUEN TRUCO

- Cariño, ¿playa o montaña?
- ¡Montaña!
- ¡Entonces agarrá la plancha y ponete a planchar esa montaña de ropa!

LOS CUATRO SUEÑOS MÁS GRANDES DE LOS HOMBRES:

1. Tener las amantes que tu esposa cree que tienes.
2. Tener el dinero que tus hijos creen que tienes.
3. Ser tan bueno en la cama como tú crees que eres, y
4. Ser tan guapo como tu MAMÁ cree que eres.



CONDENADO POR NAVIDAD

Como el juez prometió ser suave por Navidad, le pregunta a un acusado:

- ¡Hombre! bienvenido a mi juzgado, ¿De qué se le acusa?, ¿quiere un café?

Guardias ¡traigan un café!

- Señor, me acusan haber hecho mis compras navideñas con anticipación.

- Hombre, pero eso no es un delito, ¿Con cuánta anticipación las compró usted?

- Antes que abrieran la tienda.

LUCES DE NAVIDAD

- Hijo avísame si las luces del árbol se encienden.

- Ahora sí, ahora no, ahora sí, ahora sí, ahora no, ahora sí...

DESGRACIAS Y PROBLEMAS

- Querido, cuando nos casemos, compartiré contigo todas tus desgracias y problemas.

- ¡Pero si no tengo!

- He dicho "después" de que nos casemos.

COMO ANTES

- Amor mío, me gustaría que todo volviese a ser como antes.

- ¿Cómo cuando nos conocimos?
- No, antes...

JUICIO POR INTENTO DE ASESINATO

Un juez le pregunta al acusado:

- Señor, se le acusa de tratar matar a su suegra con un hacha, ¿cómo se declara?

- ¡Inocente, Su Señorial...! ¡Sólo pretendía espantar la mosca que tenía en la frente!





GUÍA DE PROVEEDORES DE PANADERÍAS

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

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

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

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

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

"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

"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

LEVADURAS

"CALSA" www.calsa.com.ar
"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338. C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

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

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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

CÁMARAS DE SEGURIDAD

"AJK Sistemas" Tomás Le Breton 4957. C.A.B.A Tel: 15-3203-3500 / 4524-0957

FOTOGRAFÍA PARA EL GREMIO PANADERO

"ALEJANDRA BELVEDERE"
Tel.: 15-2293-2700

PACKAGING

"ENVATERM" Roberto Lage 538. Saenz Peña. Tel.: 4757-9786



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