

IP INDUSTRIALES PANADEROS

La Revista de
Los Panaderos



AÑO 18 - Nº 71
OCTUBRE DEL 2017



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 Lynch 4156, San Justo



4691 . 0661



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



LA MEJOR SOBADORA

La más moderna del mercado, con bujes auto lubricados (si se gastan se auto-lubrican) lo que hace que tengan un mínimo mantenimiento.

Una Sobadora muy moderna al servicio de la producción del panadero, 600 mm de ancho, pesada y con dos motores, 2 Hp. Se ofrecen en hasta tres pagos sin interés.

Sin cadena de arrastre, y sin correa permite que el panadero no tenga peso de volante, la fuerza la hacen los motores directamente sobre los ejes (uno gira al derecho el otro al

revés), por consiguiente tienen una mayor fuerza con respecto a las convencionales. Permite un sobado parejo, silencioso, con menor esfuerzo y mayor rendimiento.

La SOBADORA AGME viene equipada con un exclusivo botón de emergencia para accidentes con retroceso temporizado





AÑO 18 - N° 71
OCTUBRE 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

● Condenan a un panadero	5
● Harinas elaboradas con insectos	6
● LESAFFRE	8
● Panaderos en el Huracán Harvey	10
● Se enoja porque le vendieron pan viejo	12
● De vender pan a super modelo	14
● Panaderos que se quejan del Ministerio de Trabajo	15
● Largas colas para conseguir pan en Venezuela	16
● CIPU Matanza Sur	18
● El auge de la pastelería para perros	22
● Humor	24
● Algas que facilitan pastelería saludable	26
● Sindicato Panaderos Alte. Brown	29
● Preparan 8 mil facturas	30
● Bizcocheada de panaderos de Mar del Plata	31
● Panaderos de Catamarca	34
● En Mendoza aumentan el pan un 10 %	36
● Beneficios de consumir panificados integrales	37
● La impresión en 3D para chocolateros belgas	38
● Las facturas con más calorías	40
● Violencia de género	42
● Pan elaborado por presos	43
● Humor	44
● Guía de proveedores	46

Trata de personas:

CONDENAN A PANADERO Y BUSCAN A SU NOVIA TRANS

Vivían en Cinco Saltos y habían montado un prostíbulo en Neuquén.



La Justicia Federal de la región sigue revelando casos de trata de personas y explotación sexual y en los últimos días avanzó con la condena de un panadero de Cinco Saltos, quien junto a su pareja trans, Nicole, habían montado un prostíbulo en la vecina provincia. En un juicio abreviado, el Tribunal Oral Federal de Neuquén capital, le impuso 5 años de prisión efectiva a un hombre identificado como Andrés Pacheco. Mientras tanto, se mantiene la búsqueda de su novia, que fue declarada prófuga.

La investigación que desarrolló la fiscalía federal, con el aporte de la Prefectura Naval Argentina, pudo confirmar el año pasado que en un domicilio ubicado en calle La Pampa al 1100 de Neuquén funcionaba un "privado", donde varias mujeres extranjeras eran prostitutas. Las sospechas surgieron a partir de una denuncia que se recepcionó el 29 de junio de 2016 en el Programa Nacional de Rescate y Acompañamiento a las Personas Damnificadas por el Delito de Trata.

La persona que se presentó ante las autoridades reveló que Nicole, junto a su pareja, Andrés Pacheco, viajaban a Paraguay para traer engañadas a la zona a mujeres de ese país. Luego las obligaban a trabajar en la propiedad de calle La Pampa y tenían que entregarles el 50 por ciento "de las ganancias",

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Grisineras y Pancheras

Baguetas 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

Crean barritas energéticas para deportistas con harinas elaboradas con insectos



Marcas extranjeras y gimnasios españoles iniciaron en septiembre una campaña de promoción de barritas energéticas, harinas y sus derivados a base de insectos, sobre todo grillos, que son ricos en una proteína muy completa, compuesta de nueve aminoácidos esenciales necesarios para el funcionamiento y la reparación de los músculos.

A partir del 1 de enero tienen previsto poder distribuir estos productos (en los restaurantes ya se pueden ofrecer insectos), con la aplicación de la actualización del reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo, que se dio a conocer a finales de 2015, relativo a los nuevos alimentos. Entre ellos se incluye este tipo de animales,

a pesar de que en países como Bélgica ya está autorizada la venta de un número determinado de especies.

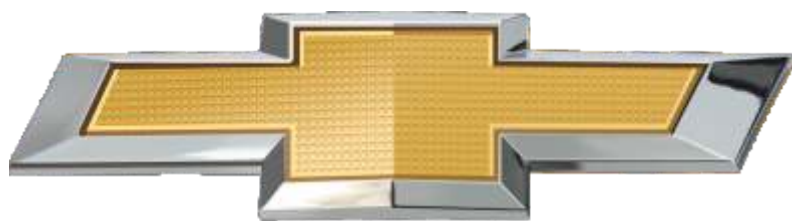
INSECTOS Y TURISMO

Insectfit quiere convertirse en la primera empresa que no solo procese y comercialice insectos en España, sino que también los críe en granja a partir del próximo año para vender su propia marca. De esta manera, aprovecha el "interés creciente" por el consumo de este producto, que se está produciendo en los últimos tiempos con el aumento del turismo europeo a países en los que forma parte de la alimentación habitual de sus habitantes como China, Tailandia o India. *"...Queremos comenzar con los usuarios de los gimnasios e ir abriendo el campo hasta llegar al consumidor final por completo para que los insectos se conviertan en el nuevo sushi, que hace 15 años nadie habría probado..."*, ha explicado Gabriel Vicedo, CEO de la empresa.

'Insectfit' iniciará la comercialización de grillo común y gusano de harina o tenebrio deshidratados, en harina y en proteínas y cucarachas en harina y en proteínas para vender en diferentes formatos, desde barritas y suplementos

energéticos para deportistas hasta pastas, hamburguesas y dulces o aperitivos para consumidores de todo tipo. Actualmente más de dos millones de personas en el mundo consumen insectos con asiduidad. Vicedo, que estudió Administración y Dirección de Empresas (ADE) y Turismo, centró su trabajo final de carrera en construir las bases de su empresa para ofrecer al público un producto "muy rentable, que se vende muy bien fuera de Europa".

Además, algunos estudios han demostrado que insectos como el grillo son muy nutritivos, ya que contienen altas dosis de proteína, calcio, zinc, hierro, magnesio, omega 3 y 6 y otros minerales y vitaminas esenciales. Por ejemplo, tiene cinco veces más magnesio que la carne, tres veces más hierro que las espinacas, dos veces más calcio que la leche, dos veces más fibra que el arroz y diez veces más vitamina B12 que el salmón. Por otra parte, los grillos suponen un menor impacto sobre el planeta a diferencia de otros seres vivos, ya que, por ejemplo, producen 100 veces menos emisiones de CO2 que una vaca, consumen menos agua que otros animales de granja como el cerdo o el pollo para producir la misma cantidad de esta sustancia y ocupan menos espacio físico.



CHEVROLET

**Financiación directa de fábrica
100% financiado - 0% interés**

Prisma



Spin



Onix



Cruze



Tracker



S-10



Atención personalizada en toda la provincia de Buenos Aires

**Concesionaria Oficial Belnorte
Av. Mitre 1678 - Florida - Buenos Aires**

**Matías Ávalos - Asesor Oficial de Chevrolet
Cel.: 15-2682-9674**

Lunes a Viernes 9 a 19 horas

Lesaffre amasó a favor de la solidaridad

En el marco de la Semana Francesa que celebra su IX Edición en la ciudad de Buenos Aires, Lesaffre Argentina abrió las puertas de su Baking Center™ para llevar a cabo una actividad solidaria en pos de la Fundación Casa Rafael del barrio de La Boca. En esta oportunidad, la jornada fue encabezada por el equipo de panaderos que representará a la Argentina en el World Master Baker 2018 que se realizará en París, quienes ofrecieron al público los secretos de sus mejores recetas.



Como todos los años, Lesaffre Argentina, empresa con más de 160 años al servicio de la industria de la panificación, se sumó al festejo de la Semana Francesa. En esta oportunidad, a la clase abierta brindada todos los años por el equipo de técnico de la compañía, se sumaron los representantes de Argentina que participarán en la categoría de “Pan Gourmet” del World Master Baker 2018, que se realizará en París.

En este sentido, Sergio González, el DT, y Gastón Miño, jugador de la celeste y blanca, compartieron con los participantes de esta jornada abierta, algunos de los secretos que los llevaron a clasificar para París 2018.

Durante el evento se recaudaron más de 100 litros de leche larga vida que serán enviados a la Fundación Casa Rafael del barrio de La Boca. Además, hacia el final de la jornada, los participantes pudieron degustar los productos elaborados por ellos mismos.

La **Semana Francesa** es organizada por la Cámara de Comercio e Industria Franco -



Argentina (CCIFA) desde el año 2009 y cuenta con el respaldo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, la Embajada de Francia en Argentina, y la Alianza Francesa de Buenos Aires. Se desarrollará en distintos lugares de la Ciudad, del 19 al 27 de septiembre. A través de negocios, moda, belleza, gastronomía, vinos, arquitectura, música, cine, entre otros, Francia se hace presente en la ciudad de Buenos Aires. Entre las actividades que se podrán disfrutar, se encuentran visitas guiadas por lugares de estilo francés, clases de idioma, circuito gourmet, muestras artísticas, cine de autor, catas de vino, charlas de belleza, moda y tendencia, etc. Para conocer más acerca de las actividades especiales, la ruta gourmet y las visitas guiadas, visitar la página web:
<http://www.vivifrancia.com.ar/>

Acerca de la Fundación Casa Rafael del barrio de La Boca.

Esta organización sin fines de lucro se dedica a promover la resiliencia en chicos en situación de riesgo psicosocial mediante el estímulo de su creatividad en diversas disciplinas artísticas en base a la pedagogía de la "educación por el arte".



Pan con Pan

MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



MOSTRADORES DE VIDRIO RECTO

VITRINA RODANTE
Iluminada con Luces LED



MUEBLE PANERO - FACTURERO

COTIZAMOS MUEBLES A MEDIDA

- 📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires
- ☎ Tel: (011) 4624-2955 / ID: 152*2047 / Cel: 15-5523-0773
- ✉ Email: ventas@panconpan.com.ar / www.panconpan.com.ar

Te invitamos a conocer nuestro
SHOWROOM

Amor puro y sincero de un panadero; migrantes hornearon panes para las víctimas del reciente Huracán Harvey

Un grupo de panaderos, integrado por migrantes mexicanos y centroamericanos, quedó atrapado en su lugar de trabajo a causa de las torrenciales lluvias que provocó la tormenta tropical Harvey y durante dos días se dedicó a hornear pan dulce para los damnificados en Houston.

Retenido por las inclemencias del tiempo, el grupo de panaderos de "El Bolillo Bakery", sobre la calle Wayside Drive, en el sureste de Houston, elaboró el pasado fin de semana pan para los afectados por Harvey.

Fue "un gesto literalmente y figurativamente dulce", publicó el periódico The Houston Chronicle.

Durante la mayor parte de los dos días "decidieron no perder el tiempo e hicieron tanto pan dulce como pudieron", dijo al periódico el gerente de la panadería, Brian Alvarado.

"¡Tenemos todo lo que necesitas para sobrevivir a Harvey este fin de semana! Provéete ahora ahora! ¡Permanece seguro Houston!", indicó la cadena de panaderías en un mensaje el jueves en Facebook.

Los panaderos utilizaron alrededor de dos mil kilos de harina en el transcurso de su tiempo en la panadería, de donde pudieron ser recogidos la mañana del lunes, después de permanecer ahí desde el Viernes.

La panadería, una de las tres sucursales de "El Bolillo" en el área de Houston, no fue dañada por las inundaciones aunque las calles a su alrededor quedaron anegadas, dijo Alvarado.

Las panaderías de "El Bolillo" anunciaron el pasado jueves a través de las redes sociales que se habían estado preparando para tener suficiente pan para sus clientes durante la tormenta.

En otro mensaje, el lunes, la firma dio a conocer la anécdota de lo que hicieron los panaderos de su sucursal en la calle Wayside, quienes quedaron retenidos por la lluvia y las inundaciones.



Confitería del Molino: a 3 años de expropiarlo, se demora el inicio de la restauración



El edificio de la Confitería del Molino, en Callao y Rivadavia, cumple 100 años sumido en el abandono. Fue expropiado por ley en 2014 y adquirido en casi 182 millones de pesos por el Ministerio del Interior, Obras Públicas y Vivienda en 2017. Este ministerio lo transfirió a la AABE (Agencia de Administración de Bienes del Estado), que a su vez se encuentra tramitando la

transferencia a la Cámara de Diputados, el dueño final del edificio. Por otro lado, desde el Ejecutivo Nacional deben disponer -a través del Presupuesto- del dinero para realizar la obra de restauración.

Mientras todos estos pasos se concretan (el presupuesto se vota a fin de año), el edificio recibe todo tipo de maltratos: sufre actos de vandalismo y la estructura tubular que cubre su fachada es utilizada como vivienda de personas "sin techo". Sus veredas son intransitables y el lugar transmite desolación. Se cumplen 20 años desde que se cerró sus puertas, y la reapertura es hoy un enigma.

El mantenimiento y la gestión del edificio se solventarán, según la ley, con los recursos económicos obtenidos "como fruto de la concesión"

FABRICA DE HORNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROT-CARR



HORNO 70 x 90 (Grande)



HORNO 45 x 70 (Mini)



HORNO CONVECTOR FULL



HORNO CONVECTOR ESTANDARD

Tel.: 4769-7494 / 4739-4002

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

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



Le pega un escopetazo en el brazo porque le vendió pan viejo

Un cliente molesto por la supuesta mala calidad de dos bollos de pan, llegó hasta el negocio y luego de discutir con empleados y el dueño del negocio, disparó con una escopeta hiriendo en el brazo derecho al hijo del dueño de la panadería.



El suceso se produjo a las 12:30 p. m. en las instalaciones de la panadería Vega, situada en el centro de La Rita en Pococí, Limón.

El herido fue identificado como Dennis Kalet Vega Rangel, de 28 años, quien fue trasladado en estado delicado al Hospital de Guápiles.

Entre tanto, oficiales de la Fuerza Pública custodiaron el negocio para resguardar las evidencias y de forma paralela, se mantenía bajo custodia una casa, situada a 800 metros de la panadería, donde testigos dijeron se encontraba la persona que disparó.

Historia.

Adalberto Vega Alvarado, hermano del dueño de la panadería, dijo que la situación se

presentó cuando una mujer llegó y compró dos porciones de pan, valoradas en ₡1.000.

Vega narró, con base en la versión de su hermano y los empleados del negocio, que la mujer regresó poco después y se quejó por la calidad del producto. Tras discutir con los empleados se retiró y pocos minutos después volvió a llegar a la panadería, pero esta vez acompañada de su esposo, quien llegó de una manera "muy agresiva".

Este hombre, cuyo nombre no suministró, pero que es vecino de La Rita, comenzó a discutir con Rolando Vega (dueño del comercio), cuando llegó

Dennis Kalet, quien se puso a defender a su padre.

Adalberto Vega manifestó que Dennis y el cliente se dieron de golpes y en determinado momento, el individuo se alejó, fue hasta el vehículo en que llegó, sacó una escopeta y disparó contra Dennis.

El informante dijo que las cámaras de seguridad del establecimiento grabaron todo lo acontecido.

"...Por la forma en que ocurrió, él vino a acabar con la vida de ellos, para eso fue a traer el arma. Lo que ocurrió es totalmente inaceptable. Como vecino y comerciante estoy sumamente preocupado. Ahora vienen a disparar a los negocios por algo que no les gusta, hay otras formas de arreglarlo y también tenemos que cuidarnos de los robos...", concluyó Adalberto Vega.




Alejandra Belvedere
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



belvederealejandraines@yahoo.com.ar



+54 9 11 2293 2700

De vender pan en la calle a posar como modelo

Olajumoke Orisaguna, una mujer nigeriana de 27 años, pasó de vender pan en las calles de la ciudad de Lagos a convertirse en una modelo famosa de la manera más accidental posible.



Cual cuento de hadas, la joven estaba vendiendo pan un día cualquiera cuando la fotógrafa Ty Bello estaba realizando una sesión con el rapero Tinie Tempah en la misma calle de la urbe nigeriana. Sin querer, la joven salió en una de las imágenes.

Días después, Bello compartió parte de esa sesión en sus redes sociales y en una de las imágenes aparece Orisaguna.

“¿Quién es ella?, nos hemos estado preguntando si ella es modelo (...) Definitivamente debe ser una modelo (...) Voy a encontrar una manera de seguir su rastro de alguna manera. Ustedes también pueden ayudar”

A partir de ese momento y tras localizarla, empezó la carrera de modelo de la joven y en menos de un año ha logrado tener contratos con agencias importantes. Lejos quedaron los dolores de cabeza para sacar adelante a su

familia, que se quedó en su pueblo cuando ella se fue a la ciudad a ganarse la vida.

“La vida de Lagos es difícil. Hay que ser fuerte para sobrevivir”, contó la nigeriana en un video de la BBC. “Tenía problemas para alimentarme yo y mis dos hijos, ganaba \$0.3 dólares por cada hogaza”.

Según Orisaguna al inicio fue muy complicado hacer las tareas de una modelo, pero se ha estado entrenando.

“Ahora me he acostumbrado, es parte de mí”, dijo la modelo, quien también ha recibido agresiones en las redes sociales. “Me digo a mí misma que debo de estar tranquila. No hecho de menos mi vida antes cuando vendía pan, pero sí extraño algunos de mis compañeros que vendían pan, seguimos en contacto y no los olvido”.

Panaderos se quejan de Trabajo. “Llevamos dos meses de acefalía y el Ministerio de Trabajo no resuelve nada”, se quejaron un par de dirigentes del Sindicato de Panaderos de La Pampa enfrentados con la conducción que estuvo hasta junio al frente del gremio.

Las irregularidades del Ministerio de Trabajo de la Nación son tantas, aseguró el letrado, que ameritan una investigación judicial por “incumplimiento de los deberes de funcionario público”. José Cid, principal referente del sector que intentó presentar una lista en los comicios que se iban a realizar en junio, se acercó junto a Raúl González y al asesor legal Javier Díaz. “Llevamos dos largos meses de acefalía y nadie dice nada”, se quejó Cid.

“Parece que en materia sindical el federalismo no existe”, acotó el abogado Díaz al enumerar los incumplimientos y la poca celeridad del gobierno nacional para resolver situaciones. “El Ministerio de Trabajo es un cadete que no resuelve nada. Manda todo a Buenos Aires y no se cumplen los plazos”, afirmó.

Tras recordar los hechos que llevaron a la presentación de una serie de recursos administrativos y judiciales -que obligaron a suspender los comicios programados para el 3 de junio-, Díaz informó que la semana pasada se elevó

un nuevo pedido de pronto despacho para que el Ministerio de Trabajo de la Nación ponga fin a la situación de acefalía. “Esperemos que este pronto despacho lo resuelvan más rápido que el anterior”, ironizó el profesional, en referencia a que un escrito de “pronto despacho” presentado en marzo se resolvió hace unos días, cuando la ley concede solo 30 días para hacerlo.

En el ínterin, el Ministerio de Trabajo consultó al sector opositor qué planteos había realizado ante la Junta Electoral que se había constituido para esta elección, “lo cual realmente parece una burla, por que ¿cómo vamos nosotros a hacer presentaciones ante la Junta Electoral que desconocemos?”, planteó Díaz.

Este conjunto de situaciones llevó a que el gremio solicite la intervención de la Justicia ordinaria para estudiar si se está ante un caso de “incumplimiento de los deberes de funcionario público”, en función de que dejaron vencer los plazos legales sin dar respuestas a los requerimientos formulados.

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) 4624-2955 / ID: 152*2047 / Cel: 15-5523-0773
✉ Email: ventas@panconpan.com.ar / www.panconpan.com.ar

VENEZUELA: LARGAS COLAS PARA CONSEGUIR PAN

HASTA TRES HORAS PUEDEN PERMANECER LAS PERSONAS EN LAS AFUERAS DE LAS PANADERÍAS PARA PODER COMPRAR PAN



Las largas colas para comprar pan se han vuelto parte de la rutina para los neoespartanos.

Los horarios de venta de pan varían en cada comercio. Ejemplo de ello son las panaderías situadas en la avenida 4 de Mayo, donde la mayoría sacan a la venta el producto en horas de la mañana, mientras en otros lugares la venta se realiza en horas de la tarde.

Clientes

Margarita Rodríguez explicó que cada tres días debe hacer cola para comprar pan. "Somos muchos en mi familia y el pan aquí es económico. Yo vengo con mi hermana y mi sobrina para tratar de aumentar el número de panes que hay que llevar para alimentar a los seis niños de la casa".

Por otra parte, Gustavo Gómez manifestó: "Al mes compro una sola vez el pan, sin embargo debo pasar por una cola de tres y cuatro horas para comprarlo. La cuestión con el pan es que

se puede acompañar casi con cualquier cosa".

Panadería

"Me atrevería a decir que un 80% de las personas que hacen la cola en las panaderías son bachaqueras. Además, eso no beneficia a la panadería, porque cuando se vende pan regulado hay menos ventas", indicó Lisbeth Medina, dueña de una panadería.

Medina añadió que atienden al menos a 500 personas diariamente, implementando la metodología de que los clientes primero cancelen y luego realicen la cola para retirar el pan.

Los precios varían en cada panadería, sin embargo el costo de un pan canilla es de Bs 2.500. Algunas han optado por vender por persona ocho panes tipo francés por el precio de Bs 1.800. Muchas personas solo hacen las colas para ver qué consiguen.

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

Elegancia · Sencillez · Calidad




· **NUEVA**


LINEA TORINO 2017

Show Room: **Av. Jujuy 823 - G1229ABD Ciudad de Buenos Aires**

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

sayosinstalacionescomerciales@gmail.com

 **Sayos Instalaciones**

 **Sayos**

NOS VISITÓ EL PRESIDENTE DEL C.I.P. DE SAN JUSTO



EL VIERNES 8 SE ACERCÓ EL PRESIDENTE DEL CIP DE LA MATANZA, EMILIO MAJORI, ACOMPAÑADO POR UNA COMITIVA DE 6 PERSONAS SOLICITANDO LA UNIÓN EN NUESTRO DISTRITO Y NUESTRO APOYO PARA LAS PRÓXIMAS ELECCIONES.

LO MÁS LLAMATIVO ES QUE LA UNIÓN LA PIDEN A DÍAS DE LAS ELECCIONES Y, LA RESPUESTA DE LOS COLEGAS ES QUE ES MUY DIFÍCIL LOGRAR ESTO YA QUE DURANTE MUCHOS AÑOS FUIMOS MALTRATADOS, NINGUNEADOS Y EXPULSADOS...

LO QUE ES PEOR ES QUE ESTA PERSONA NO SE HACE CARGO DE NADA DE LO QUE SUCEDIÓ EN LA MATANZA Y CONTINÚA CON SU VIEJA FRASE "...LOS HOMBRES NOS EQUIVOCAMOS...", PERO LOS PANADEROS DE LA MATANZA LLEVAMOS MÁS DE 10 AÑOS DE EQUIVOCACIONES Y ES EL MOMENTO DE DECIR ¡¡¡BASTA!!! NO QUEREMOS MÁS SOBERBIA AL FRENTE DEL CIP.

EN LA REUNIÓN REALMENTE FUE MUY CRITICADO Y CON JUSTA RAZÓN, SOLO SE HABLÓ DE SUS EQUIVOCACIONES Y EN NINGÚN MOMENTO HABLÓ DE UN PROYECTO DE TRABAJO PARA LOS PRÓXIMOS AÑOS, SOLO PEDÍA APOYO. Y LOS PANADEROS NECESITAMOS, PRIMERO, GENTE CAPAZ DE LLEVAR A CABO UN TRABAJO QUE NOS HAGA CRECER COMO GREMIO Y - LUEGO- VEREMOS SI LOS APOYAMOS COMO INSTITUCIÓN. NO QUEREMOS MÁS A GENTE QUE SOLO SE DEDIQUE A MAL MANEJAR DINERO DE LA INSTITUCIÓN Y NOS TENGA ESTANCADOS CUANDO PODEMOS SER EL MEJOR DISTRITO DE TODA LA PROVINCIA.

A PESAR DE TODO NO PODEMOS DEJAR DE RESALTAR QUE FUIMOS FELICITADOS POR EL ESTADO DE NUESTRO CIPU Y POR LA CONVOCATORIA QUE TENEMOS TODOS LOS VIERNES, A LO QUE LE RECORDAMOS QUE NUNCA FUIMOS UNA INSTITUCIÓN PARALELA Y QUE FUIMOS RECONOCIDOS POR ELLOS COMO ALGO NECESARIO POR LAS DISTANCIAS QUE TENEMOS ENTRE NUESTRA SEDE MADRE Y NOSOTROS.



ELECCIONES

JUEVES 14 DE SETIEMBRE EN EL CIP DE SAN JUSTO

Decidimos devolver la visita en pos de unión y buscando aportar nuestro grano de arena para colaborar... todos saben que nuestro gremio está muy complicado. Pero al llegar allí vimos otra vez lo que es la "soledad", 6 integrantes del CIPU, 6 o 7 del CIP, 1 mozo, 1 abogado y 2 personas de un molino... muy pocos para representar a más de 1000 panaderías del distrito.

La escasa o nula convocatoria demuestra que, cuando una institución no le da nada al socio, el socio ¿para que va a ir?

Matanza es, actualmente, un Centro donde reina la división y el descontento. Hace un tiempo tuvimos que escuchar feos comentarios hechos hacia el que fue su tesorero durante más de 8 años, ahora están peleados con el que era su 1er vocal y persona de confianza... nada es coherente en el CIP, la persona es buena o mala de acuerdo a la funcionalidad. Dirigencialmente el CIP de La Matanza parece una calesita donde el hombre de la sortija esta siempre parado en el mismo lugar y le deja sacar la sortija al que él quiere, los demás no participamos en nada, simplemente nos entretiene y nosotros cada vez estamos peor

¿De qué se habló en la reunión? Realmente de nada positivo para el panadero, fue una reunión tan complicada y poco fructífera que hasta tuvimos que soportar que un vendedor de harinas tenga el "coraje" de opinar de un medio que nos informa como si la culpa fuera del medio (por informar) y no de la noticia. Indudablemente fue un comentario muy desafortunado digno de un hombre con muy pocas luces y, sin lugar a dudas, comprometido comercialmente con la actual dirigencia.

JUAN ANGEL LUCERO
MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

DEWEY RICH'S calsa*

REFINERÍA DEL CENTRO S.A. Dánica

Emeth

BARI LESAFFRE ARGENTINA

Levaduras Paraleva

ARAZANA

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

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

LOS ESPERAMOS



Demos técnicas:
Especial Brownies
y lanzamiento de
NUEVO PRODUCTO!!!

VIEJA MAMI
MAMA VIEJA
MAMI MAMA
VIEJA MAMI MAMI



CAPACITACIÓN:

* ¿Dónde?

C.I.P.U.
Juan Manuel de Rosas 16755,
González Catán La Matanza



* ¿Cuándo?

Día 4 de octubre a las 14hs

* ¿Por qué?

Especial día de la Madre,
...para que sorprenda
a tus clientes!



y como siempre...

a cargo de los mejores especialistas!



SORTEO DOMINGO 3 DE DICIEMBRE EN EL CIPU MATANZA SUR

*Con el esfuerzo inmenso
y sacrificio en nuestra
fiesta de fin de año
sorteamos un Chevrolet
Ónix 0 km*





ELECCIONES

TENEMOS EQUIPO...

Sus colegas lo pidieron y él (José R. Hernández) dijo Sí.
El proyecto de trabajo ya lo tiene, quienes lo acompañen también, solo falta trabajar para que en las próximas elecciones no se repitan las desprolijidades a las que el CIP de San Justo nos tiene, lamentablemente acostumbrados.



EL INSÓLITO AUJE DE LA PASTERÍA PARA PERROS

Cada vez más espacios ofrecen la posibilidad de comprar tortas, cupcakes y galletas para perros, con ingredientes aptos para su consumo.



El amor, casi siempre, trae de su mano la voluntad de brindar bienestar y alegría. Esto sucede con cualquier relación humana, pero también entre humanos y sus perros.

Una de las aristas de esta necesidad de demostrar afecto de manera tangible es, claro, la comida. Y para llenar un sector de tal requerimiento es que surgió -y se extiende- el negocio de la repostería canina.

REPOSTERÍA SOLIDARIA

Así, en Buenos Aires, cada vez más emprendimientos ofrecen galletas y tortas confeccionadas especialmente para

perros, con ingredientes aptos para su consumo. Varios de estos lugares, además, ofrecen la posibilidad a los comensales de asistir

acompañados por sus mascotas.

Valeria Erlich es dueña de uno de estos emprendimientos "pet-friendly": el deli PL, con un gran patio palermitano que los clientes pueden disfrutar junto a sus perros. "Sabemos qué hay gente que disfruta mucho salir a pasear con su mascota y es un espacio en el cual los perros disfrutan"

Y como menú especial para celebrar el Día del Animal, PL preparó un carrot cake que, según explica Erlich, está hecha con zanahoria, harina, pasta de maní y aceite, todos alimentos aptos para consumo

canino. La delicia puede comprarse hasta el domingo y el dinero recaudado de su venta será destinado a Cascote, un Perro Macanudo, organización que le busca hogar a perros y gatos.

En San Isidro, mientras tanto, la pastelería y cafetería Suca ofrece cookies especialmente hechas para perros y también permite el ingreso de mascotas pequeñas. Los más grandes, mientras tanto, pueden quedarse junto a sus dueños en las mesas de la vereda, donde también hay bebederos.

Y en Guau Tortas se confeccionan, pedido vía Facebook o mail mediante- tortas y cupcakes para celebraciones especiales o simplemente para agasajar a los perros de la casa. Aquí, utilizan ingredientes de estación, incluyendo algunas frutas, para que el producto sea lo más fresco posible.



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.

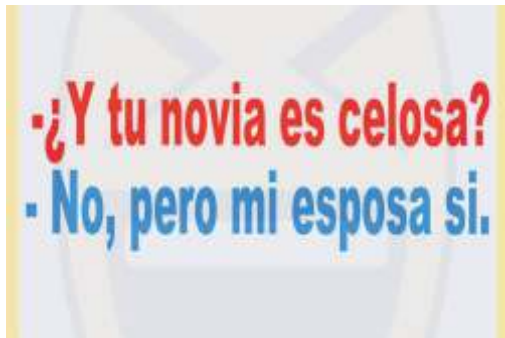
Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar



SONRÍE

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



- Amor, ¿qué nombre le vamos a poner a nuestro hijo?
- Uhhmm... ¡El Chavo!
- ¿El Chavo? ¿Por qué?
- Porque fue sin querer queriendo...

Fallece un panadero y a los días siguientes la familia contrata un abogado para leer el testamento, el abogado lee:

- A mi hijo le dejo los almacenes de la zona sur, a mi hija los de la zona norte y a mi esposa los del centro.

Termina de leer el testamento el abogado y asombrado dice:

- ¡Por Dios! Este hombre era inmensamente rico.

La esposa le contesta:

- No... esas son las zonas de su reparto...

- Cariño. ¿Con qué me quedaría bien esta falda?

- Con otro cuerpo.

Una chica envía un sms a su novio:
Si estas durmiendo mándame tus sueños:

- Si estas riendo mándame tú sonrisa. Si estas llorando mándame tus lágrimas. ¡TE AMO!

El novio le responde:

- Estoy cagando... ¿Qué hago?

Quando los trabajadores se juntan, juegan al fútbol.
Quando los gerentes se juntan, juegan al tenis.
Quando los directores se juntan, juegan al golf.
Conclusión: Quanto más grande es tu cargo, más pequeñas son tus pelotas...

- ¿Por qué las gallinas cuidan tanto a sus pollitos?
- Porque les costó un huevo tenerlos.

- Mamá ¿quién es mi papi?
- No lo sé hijo, eres un bebé probeta
- ¿Qué es eso?
- PROBE-Tantos hombres, que no sé quién es tu papá.

- Oye José, ite estas rascando la cabeza con el casco puesto!
- Coño, hombre. ¿Acaso cuando te pica el culo te bajas los pantalones?

Érase una vez que Pepito se puso a vender huevos dentro de una iglesia:

- ¡Huevos, huevos, a 10 pesos cada uno!

Y el padre muy molesto grita:

- ¡Saquen a ese niño de los huevos!

Y Pepito asustado le dice:

- ¡Padre, mejor de la orejita!

- Doctor, me siento mal, todo me da vueltas, además me arde el corazón

- Mire Sra., en primer lugar no soy doctor, soy cantinero; en segundo lugar, usted no está enferma, está borracha; y en tercer lugar no le arde el corazón... tiene una teta en el cenicero.

-Mi amor,
¿Querés un polvo mañanero?
-Siiiiiiiiiiiiiiiiii
-Bueno, ahí tenés el talco cambiá al nene que se cagó.

-TE ENOJASTE?
-NO
-BUENO, ME COMPRAS UN HELADO?
-DE FRUTILLA O DE LA CONCHA DE TU MADRE?
-BUENO, TE ENOJASTE...

El esposo regresa de Misa, entra a la casa corriendo y se dirige a la esposa, con una gran sonrisa la abraza, la levanta tiernamente en sus brazos y danza con ella en el aire alrededor de toda la casa. Ella le dice:

- Pero, ¿qué es lo que dijo el cura en el sermón? ¿Acaso que los esposos tienen que ser más cariñosos con sus esposas?

Y él le contesta:

- Nooo, ¡el cura dijo que teníamos que cargar con nuestra Cruz con alegría y júbilo!

El profesor le pregunta a Pepito:

- ¿Cómo suena la **M** con la **A**?

Y Pepito le dijo:

- MA.

Y el profesor le dijo:

- Muy bien Pepito, ¿y si le colocas una tilde cómo suena?

Y Pepito le dijo:

MATILDE





LAS ALGAS FACILITAN UNA PASTERERÍA SALUDABLE

Carles Mampel es uno de los maestros pasteleros más destacados del país español. Ha recibido todos los reconocimientos posibles por su oficio en el obrador antes y después de Bubó, marca con la que se dio a conocer al gran público. En su nueva andadura como asesor gastronómico independiente, el cocinero dulce elabora y promueve una pastelería más saludable a partir del uso de algas procedentes de Galicia

“De igual forma que ya se emplean con asiduidad en las cocinas de muchos restaurantes, no sé por qué los vegetales del mar no pueden aplicarse a la pastelería”, inquiriere retóricamente. Él lo hace por una mera cuestión de salud, así como por esa curiosidad e inquietud innatas que le han llevado siempre a imaginar y materializar las propuestas golosas más sorprendentes. De esas que entran por la vista, pero que también seducen por el estómago. Tras pasarse a las algas como sustitutivo de otros ingredientes, incluso en platos de pasta de lo más común, Mampel asegura sentirse “mejor” por aquello de que “somos lo que comemos”.

¿Cómo se le ocurrió hacer recetas con algas?

Hace ya unos años que decidí introducir en mi pastelería dulces y postres con vegetales, como el pepino o los diferentes pimientos, con la intención de buscar

alternativas a los ingredientes de siempre. Gustaban y se vendían bien. Tras una visita ocasional a Porto-Muiños, el mayor proveedor de algas de Galicia, probé las que comercializa Antonio Muiños, conocí sus propiedades y me decidí a intentar elaborar dulces con ellas. Ahora comparto mis recetas con ellos.

¿Qué es lo primero que pensó tras probarlas?

Comprendí ese prejuicio que a veces tiene el consumidor por los vegetales del mar debido a su intenso sabor y su fuerte aroma a pescado pero, tras probar todos los que tuve a mi alcance, me propuse introducirlos progresivamente en la pastelería. Algunas algas proporcionan matices muy provechosos para la cocina dulce.

¿Qué aportan sus creaciones?

Propuestas dulces cada vez más saludables. La principal tendencia

gastronómica del futuro pasa por una cocina más sana, así que mi reto surgió más bien por una cuestión de salud que por innovar. El uso del alga fresca es muy poco habitual en pastelería; de ahí mi interés en la experimentación.

¿Qué caracteriza a las elaboraciones pasteleras con algas?

Son más ligeras que las tradicionales porque sustituyen la sal por un alga yódica, proteica y fibrosa, como puede ser el codium. Así lo hago en madalenas, galletas, cremas de chocolate o bombones, donde el yodo del alga activa las papilas gustativas.

¿Con cuántas trabaja en la actualidad para sus diferentes elaboraciones?

Con unas ocho o 10 variedades, cuando en realidad hay muchísimas más porque cada región, país o cultura tienen las

suyas. En Galicia, el mar proporciona algas de gran calidad. A veces creo que podría trabajar con cualquier tipo porque todas aportan nutrientes. En Japón tienen la uva de mar, formada por pequeñas bolitas que explotan en la boca. Es un mundo aún por descubrir.

¿Cuáles son las que más le convencen para la cocina dulce?

La lechuga de mar es perfecta por su sabor, pero también por su aspecto de papel. La utilizo incluso de envase comestible y crujiente para las madalenas. El codium, tanto fresco como en polvo, es ideal para los bombones porque potencia sus rellenos. El ramallo de mar es la más indicada para decoraciones porque no tiene demasiado gusto y, en cambio, es muy vistosa. Se trata de ir probando nuevas e ir valorando

(Continúa en la página siguiente)

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

sus posibles aplicaciones. Hay muy poca información al respecto y apenas recetarios.



¿Alguna especialmente peculiar?

He hecho pruebas prácticamente con todas las que tenía a mi alcance. He testado sus efectos químicos tanto en agua como en leche. Quise ver si desprendían algún tipo de gelificante. En el caso de la rizoide se dio la circunstancia de que al dejarla toda una noche en leche, a la mañana siguiente había gelificado como un yogur. De forma estable, sin perder agua y con un punto yodado. Lo presento con un poco de crema de caramelo y está deliciosa.

¿Además de estar buenas, estas elaboraciones son saludables?

Sí, porque al incluir algas aportan mucha fibra, proteínas y pocas grasas. Si se usan frescas, mejor, porque las liofilizadas pierden buena parte de sus propiedades. Soy partidario de recurrir a la fresca siempre que facilite el trabajo, si bien su caducidad es más limitada.

¿El público está preparado para aceptarlas?

Tienes que trabajar con la mentalidad, la historia y la memoria de la gente antes de introducir nuevos sabores. Es como cuando nos planteamos comer insectos. Es una cuestión cultural. Por eso, lo más sencillo es introducir las algas en recetas comúnmente conocidas, como pueden ser bizcochos, tabletas o bombones de

chocolate, en lugar de hacerlo a partir de elaboraciones nuevas. Hay que dejar de lado ciertos prejuicios gustativos y convencerse del valor nutricional de ingredientes alternativos. Todo necesita un proceso de reflexión.

¿Cuándo se podrán encontrar elaboraciones con algas en las pastelerías?

Será un proceso más o menos largo en función de los pasteleros que se animen, como yo, a introducirlas en su obrador. La pastelería no puede quedar al margen de esa tendencia gastronómica que nos empuja a una alimentación cada vez más saludable. Cada vez es más importante lo que comemos y lo deseable sería encontrar pronto productos con algas en las pastelerías. Yo, por ahora, me limito a compartir mis recetas sin comercializarlas porque ése nunca ha sido mi objetivo. Iniciativas como la mía están para compartirlas.





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

INSPECCIONES EN EL DISTRITO

Informamos a nuestros asociados y a los panaderos en general que continuamos realizando inspecciones, tal como lo muestran las fotos que acompañan esta nota, en galpones y establecimientos clandestinos donde se elaboran productos panificados con trabajadores no registrados.

Estas inspecciones las llevamos a cabo en conjunto con personal del Ministerio de Trabajo de la Nación y continuarán hasta fin de año.



Prepararon ocho mil facturas



Jesús fue el único que se quedó en un rincón, sin acercarse a la mesa de trabajo, apenas el panadero empezó a dar las indicaciones. Pero cuando el hombre -que vestía atuendos de su profesión- lo invitó a poner sus manos en la masa, Jesús no dudó un segundo y al rato se convirtió en un ayudante espontáneo del maestro panadero. Y se empezaron a multiplicar los panes... o mejor dicho, las facturas.

El es uno de los ocho estudiantes de la Escuela Clotilde Sabattini que ayudaron a elaborar unas ocho mil facturas que fueron entregadas en el evento solidario que se llevó a cabo en el Anfiteatro, organizado por la Municipalidad y el grupo Iguanas Solidarias con motivo del Día del Niño.

La Cámara de Panaderos de la ciudad invitó a los chicos que asisten a esa escuela especial para que participen en el proceso de elaboración de semejante cantidad de facturas, ya que en el proceso de formación recibieron capacitaciones sobre panificación.

“...Ellos hace varios años vienen trabajando en esto, cada cual de acuerdo a sus

posibilidades va haciendo alguna tarea. A muchos les encanta y lo ven como una posible salida laboral...”, comentó la “seño” Eugenia Giordano, quien acompañó a los ocho estudiantes a una de las sedes de la panadería Buen Día, en donde comenzaron las tareas de preparación.

Una de las ocho integrantes de la Escuela Sabattini que también aporta en la realización de las facturas nos ahorró parte de nuestra tarea al preguntarle espontáneamente al panadero: “¿Y cómo se siente usted con todos nosotros acá?”.

“...Sin dudas, fue lo mejor que me pasó en el día...”. El que respondió fue Néstor

Mojica, presidente de la Cámara de Panaderos de la ciudad, quien recibió en el establecimiento ubicado en bulevar Vélez Sarsfield a sus “colegas”, así, entre comillas, no porque tengan una discapacidad, sino porque aún transitan el tercero, cuarto, quinto y algunos sexto año de la Sabattini.

Mojica comentó que desde la entidad que nuclea a quienes se dedican a la panificación van a proponer a las distintas instituciones de educación especial iniciar pasantías en los espacios adheridos a la Cámara.

“...El año pasado fueron unas seis mil facturas que hicimos para el Día del Niño. Este año pudimos llegar a las ocho mil...”, detalló Mojica.

HARINA DE TRIGO
TIPO 000

HARINA DE TRIGO TIPO 000

ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630

HARINA DE TRIGO
TIPO 000



HARIMOL

Sergio Kaliniuk



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

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

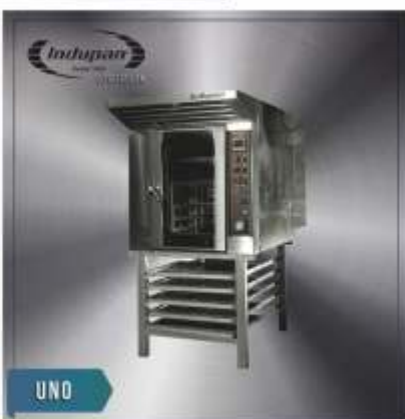
INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERÍA E INOXIDABLES



HISTANA

DUO



UNO



DOBLE MAX



A PESAR DE LA CRISIS EN EL SECTOR PANADERO, LA RIOJA NO BAJÓ LAS VENTAS

El representante de Centro de Empresarios de Panaderos y afines, Oscar Carrizo, aseguró que la provincia posee uno de los precios más accesibles del país.

En los últimos días se anunció la crisis que sufre el sector panadero en la provincia de Buenos Aires, al respecto Oscar Carrizo perteneciente al Centro de Empresarios de Panaderos y afines de La Rioja, dijo que “los precios de la capital del país no son los de La Rioja, allá se está pagando 50 pesos el kilo pan, hoy al industrial está pagando 12 a 14 pesos el kilo, una diferencia abismal”.

Remarcó que “no observamos que haya bajado la venta de pan, al contrario se están intensificando por la temporada, pero si bajó un poco lo que son especialidades”.

También resaltó que “los insumos siguen subiendo como es el caso de las grasas margarinas, azúcar, etc y el industrial está tratando de asimilar los gastos. El precio del pan seguirá rondando entre 18 a 25 pesos el kilo”.

ELABORAN PAN CON RESIDUOS DE COCO DE ALTO VALOR NUTRITIVO

Dos egresadas del Instituto Politécnico Nacional (IPN) lograron sustituir la harina de trigo por residuos de coco para elaborar pan con mayor valor nutritivo.

Las exalumnas de la institución educativa, asesoradas por la investigadora de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB), María Elena Sánchez Pardo, prepararon pan tipo baguette y chapata con residuos agroindustriales de coco y fermentados en fase sólida que aportan fibra, proteína y antioxidantes. Señalaron que al sustituir una parte de la harina de trigo por los residuos de la fermentación permitió que los productos de panificación funcionales facilitaran también su índice glucémico, por lo que el producto es nutritivo y de fácil digestión, lo cual contribuyen al cuidado de la salud.

María Elena Sánchez Pardo sugirió la elaboración mediante un proceso biotecnológico denominado fermentación en estado sólido (FES), por lo que se deshidrataron los residuos de coco, colocaron matraces de cultivo y añadieron agua y sales minerales para lograr los nutrientes.

De acuerdo con un comunicado del IPN, la investigadora comentó que uno de los propósitos de la línea de investigación es el aprovechamiento de residuos agroindustriales vistos como focos de contaminación ambiental, y que contribuyan al cuidado de la salud de la población

LOS 15 EMPLEADOS DE LA REGIONAL QUE QUEDARON EN LA CALLE HICIERON UNA "BIZCOCHEADA" EN MAR DEL PLATA

El gremio de panaderos y reposteros realizaron una "bizcocheada", reclamando la indemnización a los ex empleados. Afirman que la industria panaderil en Mar del Plata está en "terapia intensiva".



Trabajadores de la cadena de panaderías "La Regional", en conjunto con el Sindicato de Obreros y Empleados Panaderos Mar del Plata y Zona Atlántica (Soempmpza) y el Sindicato de Trabajadores Alfajoreros, Reposteros, Pizzeros y Heladeros (Starpyh), realizaron una movilización con escrache a las sucursales panaderiles, reclamando la "justa" indemnización a unos 15 trabajadores, que abruptamente y sin previo aviso perdieron sus fuentes laborales.

"...Hay muchos trabajadores con más de 12 años de antigüedad que de un día para el otro

se quedaron en la calle. Hay desesperación en toda esta gente...", sostuvo Matías Coronel, secretario adjunto del Sindicato de Panaderos de Mar del Plata.

Los ex empleados con ayuda de los gremios de panaderos y reposteros realizaron distintas concentraciones en las sucursales de la panadería "La Regional", de Champagnat 3302, Corrientes 1682 y Moreno 3302 y finalizaron la movilización -que incluyó el reparto de bizcochitos- en las puertas del Municipio.

"...Esta crisis por ahí en buenas épocas no se notaba pero desde hace mucho que hay un 60% de empleo en negro en las panaderías de la ciudad y la zona, sin el pago de aguinaldos, horas extras y con gente trabajando hasta 14 horas. La industria panaderil en Mar del Plata está en terapia intensiva. Necesitamos que la gente crea en nosotros y no se esconda cuando realizamos inspecciones...", reclamó el dirigente gremial.



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>



ANÁLISIS DEL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS Y PASTELEROS DE CATAMARCA (CIPPAC)

El Centro de Industriales Panaderos y Pasteleros de Catamarca (Cippac) efectuó un análisis de la problemática actual que atraviesa el sector en la provincia.

Consideran que una serie de variantes componen un panorama difícil, entre las que señalan los aumentos en el valor de los insumos y recursos para el proceso de fabricación y comercialización del producto.

Destacan la necesidad de que las organizaciones que reciben beneficios económicos del Gobierno para brindar alimento en escuelas y merenderos utilicen productos de las panaderías que cumplen con la normativa alimenticia y no de aquellas panaderías "ilegales".

Integrantes de Cippac señalaron que debería legislarse la normativa para que las cadenas nacionales de supermercados comercialicen cierto porcentaje de productos elaborados en la provincia.

En el documento, los integrantes de la entidad señalan que "...esta actividad legendaria hoy atraviesa un momento difícil: la suba de salarios,

el aumento en el precio de la nafta, presión impositiva, la crisis en general, entre otros. En el contexto local impuestos regresivos, competencia desleal, dificultades para acceder al crédito, escasez de políticas que promuevan el desarrollo del comercio local, entre otros..."

En relación a las plantas elaboradoras de alimentos derivados de la harina de panificadoras en la provincia, explican que "...si bien no existe en nuestra provincia un relevamiento de la cantidad de panificadoras, al año 2017 al que podemos consultar, aseguramos que las que se encuentran vinculadas al Cippac generan alrededor de 800 puestos de trabajo, sin contar las panificadoras que elaboran de manera ilegal..."

En cuanto al consumo en escuelas y espacios de alimentación, señalan que "...no es positivo para nuestra comunidad catamarqueña que en las escuelas, los comedores,

almacenes de barrio y locales de comida lleguen panificados de ese mercado informal e ilegal que nos genera una competencia desleal, porque es mucha la distorsión de precios que hay, que es a veces mayor al 100 por ciento..."

A la vez que refirieron que los comercios no registrados "...llevan a cabo prácticas que perjudican a la salud, como es el caso del uso de bromato sustituto de aditivos para la harina, que tiene efectos cancerígenos..."

VENTA EN SUPERMERCADOS

En relación a la venta en supermercados, desde Cippac explicaron que "...otro punto clave es que debería existir alguna regulación que obligue a los supermercados instalados en la provincia para que exhiban en sus góndolas un porcentaje de productos elaborados con manos de obra catamarqueña..."

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

Varias panaderías de Mendoza aumentaron 10% sus precios y el kilo ronda los 40 pesos

Son las nucleadas en la Asociación de Panaderos. Los que están dentro de la Cámara Empresaria habían subido sus valores hace menos de un mes

Desde hoy el precio del pan es más caro en varias panaderías de la provincia pero es el segundo aumento que hay un mes en los comercios locales.

La Asociación de Panaderos de Mendoza confirmó una suba del 10 por ciento en el valor a partir de hoy y, de esta manera, el kilo ahora ronda los 40 pesos. Sin embargo desde la Cámara de Empresarios de Panaderos sostienen que ellos autorizaron un incremento de precios similar hace menos de un mes y por el momento no habrá otra suba.

Claudio Luna, el titular de la Asociación, argumentó que los altos valores en las tarifas de los servicios, como gas y luz; "más un aumento en el precio de la harina y los costos laborales" incidieron en esta decisión.

"Hoy en día puedo decir que el aumento de la harina ya está confirmada en un 15%, y en los costos laborales hay un aumento del 14% también en ese sentido", indicó. Además expresó que ya llegaron las tarifas actualizadas de gas y luz por lo que "este aumento era necesario para proteger la industria".

De esta manera, el pan de 13 a 20 piezas, pasará de 34,50 a 38 pesos; el pan miñón de 36,80 se irá a 40,50; las tortas de 47,50 valdrán 52,50 y las facturas comunes tendrán el precio final de 70,80; finalizó Luna.

Por su parte la Cámara Empresaria de Panaderos afirmaron que ellos tienen planeado aumentar los precios por el momento porque ellos autorizaron una suba hace menos de un mes. "La Cámara subió hace 25 días atrás un 10% sus costos por eso no vamos a tener ningún aumento más", afirmó Miguel Di Betta, presidente del organismo a Estudio Cooperativa.

Según informó, la suba reciente hizo que el precio del pan quedara de la siguiente forma: el pan miñón cuesta 38 pesos por kilo mientras que el pan de ocho o doce piezas pasó a 36 pesos. Las tortas a 48 pesos la docenta y las facturas a 72 pesos.

Di Betta también señaló que más allá de las decisiones de la Cámara de Empresarios Panaderos y de la Asociación de Panaderos hay un mercado informal de panificados que preocupa al sector y piden acción del gobierno para combatirla. "Existe la clandestinidad y hoy está tocando el 50%. Es un número muy alto y la verdad que preocupa porque uno debe saber dónde se hace el producto", afirmó. También sostuvo que es necesario regular la actividad: "Lo que buscamos es que el Gobierno ponga cartas en la mesa y regule la situación de la clandestinidad. Termina siendo tierra de nadie, en donde no se preocupan por cómo llega a la sociedad. Hoy los impuestos y servicios son un gasto grande para nosotros".

BENEFICIOS DE CONSUMIR PANIFICADOS INTEGRALES



Los productos integrales como panes, galletitas y pastas son elaborados con una parte de harina común, refinada y otra, de harina integral, la cual es elaborada a partir de los granos enteros de trigo o, bien, con agregado de salvado, que es la parte más superficial que recubre el grano.

La adición de este tipo de harinas a los panificados hace que éstos tengan mayor contenido de fibras, pero, sin embargo, no modifica la cantidad de grasas, hidratos de carbono o proteínas del producto terminado, por lo tanto, el aporte de calorías es el mismo.

A partir de estos datos podemos afirmar que la clásica idea de que todo lo integral no engorda es más bien un mito, pues consumir pan o galletitas de este tipo nos aportan las mismas calorías que los panificados blancos, pero cabe destacar que nos brindan un mayor aporte de fibras, la cuales tienen múltiples beneficios para la salud como:

- * Favorecer el tránsito intestinal, ayudando a quienes padecen de constipación.
- * Regular los valores de glucemia, por lo cual es fundamental para personas que padecen diabetes o resistencia a la insulina.
- * Interfiere en la absorción del colesterol y ayuda a eliminarlo, favoreciendo a la salud cardiovascular.
- * Da mayor saciedad, con lo cual consumimos menor cantidad de alimentos. Este aspecto es importante para el tratamiento del sobrepeso y la obesidad, donde generalmente controlamos la cantidad de panificados a consumir por día.

* Los granos enteros aportan mayor cantidad de vitaminas y minerales que las harinas refinadas.

Entonces, la recomendación para estos alimentos es consumirlos diariamente respetando las mismas porciones indicadas para los demás panificados. En un adulto sano, de peso normal, se indica 2 porciones diarias (cada porción estándar: 5-6 galletitas, o 2 rodajas de pan tipo molde, 3 tostadas, 2 cucharadas de cereales para acompañar lácteos, entre otros), especialmente para el desayuno y merienda, evitando su ingesta con las comidas del almuerzo y cena.

Hay que aclarar que las porciones exactas deben ser indicadas de manera individual para cada persona, ya que todos tenemos necesidades calóricas diferentes, pues esto es a modo general.

Otro aspecto de suma importancia es que hay diferentes patologías que, debido a sus características y sintomatologías digestivas, impiden el consumo de cereales integrales, porque los mismos pueden acentuar las molestias del paciente, tales como gastritis, diarreas crónicas, síndrome de intestino irritable, problemas hepáticos, entre otros. Es por ello, que siempre recomendamos consultar con un profesional para asegurarnos una alimentación saludable y adecuada a nuestras necesidades y características.

LA IMPRESIÓN EN 3D PARA CHOCOLATEROS Y PASTELEROS ES UNA REALIDAD EN BÉLGICA

La impresión en tres dimensiones facilita la “personalización alimentaria” y permite “conseguir formas que no se pueden lograr de otra manera, por ejemplo, con moldes”, dice Gaëtan Richard.



La impresión en tres dimensiones es una tecnología emergente que promete convertirse en un nuevo polo de innovación y que ya se ha introducido en sectores tan dispares como la fabricación de piezas para naves espaciales o la manufactura de juguetes sexuales.

Incluso en el mundo de la alimentación existen restaurantes que imprimen sus menús o máquinas diseñadas para el hogar capaces de dibujar pizzas por capas. Pero nadie se dedicaba específicamente a imprimir y vender productos chocolateros bajo demanda, hasta que a finales de 2016 nació Miam Factory.

“...Hay empresas que comercializan impresoras. Pero somos los únicos que fabricamos piezas por

encargo. El cliente viene a vernos con una idea en la cabeza y fabricamos el producto en chocolate. Eso no lo hace nadie más...”, comenta a Efe el químico Gaëtan Richard.

Francés, doctor en química y cocinero, Richard lleva diez años instalado en suelo belga y trabajando para la Universidad de Lieja, donde en 2015 se fundó el Smart Laboratory Lab, un departamento multidisciplinar dedicado a la innovación culinaria a

través de las nuevas tecnologías.

“Bélgica es el país del chocolate”, resume Richard sobre un territorio donde la industria del cacao se remonta al siglo XVII, factura anualmente 4 mil millones de euros y emplea a unas 7 mil 600 personas.

Y fruto de la colaboración de Richard con François Chasseur, un “maker” encargado de modificar impresoras 3D para plástico y hacerlas aptas para trabajar con cacao líquido, en Bélgica surgió la “start up” Miam Factory. “...El objetivo es ofrecer a los chocolateros y pasteleros la posibilidad de hacer otras cosas y ampliar su creatividad con piezas que hasta ahora no podían hacer...”, prosigue Richard, que no considera su proyecto empresarial una amenaza para los tradicionales maestros del cacao, sino todo lo contrario.

Actualmente dispone de siete dispositivos que generan capas de dos milímetros de altura de chocolate blanco, negro, con leche y rubio

(a base de almendra caramelizada), tratados previamente para conseguir la temperatura y consistencia precisa porque “cada tipo de chocolate requiere unos parámetros específicos”.

La impresión en tres dimensiones facilita la “personalización alimentaria” y permite “conseguir formas que no se pueden lograr de otra manera, por ejemplo, con moldes”, dice Richard.

El resultado de sus productos, prosigue el químico y emprendedor, es de mayor calidad que el que se puede obtener con las impresoras 3D disponibles en el mercado, como la CocoJet de 3D Systems o la Choc Creator V1 de la Universidad de Exeter. “...Tenemos clientes que vienen de todas partes. Pueden ser particulares, industriales, empresas que quieren un producto para un evento particular y nos piden, por ejemplo, un logotipo (de chocolate) para regalarle a sus empleados o clientes...”, explica.

En su medio año de vida, Miam Factory ha trabajado para clientes como la multinacional química Solvay, el fabricante de ron Bacardi, o la eléctrica Elia, pero también para particulares que quieren sorprender en una boda o un cumpleaños.

“El gusto del chocolate es el mismo, pero la percepción puede ser diferente”, según la textura y la forma en la que se presente, agrega Richard, cuyas piezas arrancan en los 12 euros por un logotipo de chocolate sencillo y pequeño y alcanzan los 120 para creaciones más complejas y de mayor tamaño. “...El problema es que las piezas son muy frágiles y resisten mal la temperatura...”, por lo que resulta complicado atender pedidos solicitados desde la lejanía.

Así que la idea de Miam Factory es mudarse pronto a un almacén expresamente diseñado para sus creaciones chocolateras, con la temperatura adecuada, unas 30 impresoras y máquinas para el empaquetado de los productos.



¿Cuáles son las facturas con más calorías?

Domingo de invierno. La temperatura no supera los 10° y está nublado. Familias y grupos de amigos se juntan en alguna casa a pasar el día. Llegla hora del desayuno o la merienda y allí están ellas, listas para ser las protagonistas de la mesa: las facturas y tostadas.

Eso sí, habrá que tener cuidado con no excederse con las bolas de fraile rellenas de dulce de leche, especialmente. De acuerdo a un análisis de profesionales de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad Argentina de la Empresa (UADE), ese tipo de factura es la que,

en promedio, tiene más hidratos de carbono y grasas y, por ende, más calorías.

Cada bola de fraile acompañada de dulce aporta 237 calorías (equivalente a comer dos churros sin relleno) y bastan dos unidades para que ya se haya ingerido el 25% de las calorías diarias necesarias de una dieta promedio, agrega el informe.

Cinco personas, entre profesores y alumnos de la carrera que colaboraron con el análisis de datos, se ocuparon de examinar las recetas estándar de distintos tipos de facturas

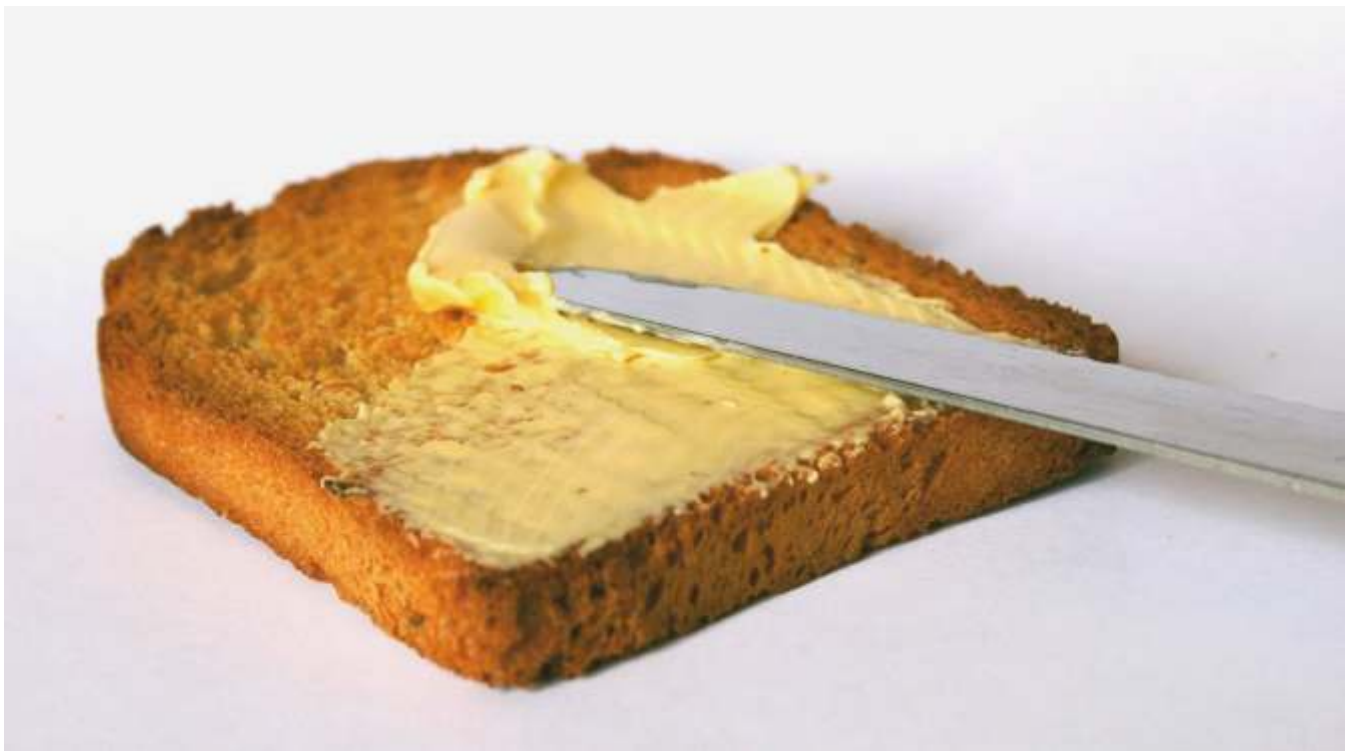
de acuerdo al relevamiento en una decena de panaderías. "Así, se pudo calcular la composición nutricional de cada ingrediente en particular", explicó Martín Piña, director de la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Fundación UADE.

Del 100 % de las calorías de las boilas de fraile, la mayor proporción (el 32 %) proviene de la harina que se utiliza para su elaboración. El 25 % se le atribuye al dulce de leche; un porcentaje similar corresponde al aceite que se utiliza para freírlas; el 8 % al azúcar; el 6 % a la manteca; el 2 % a los huevos y el resto a otros ingredientes en menor cantidad. En general, la mayoría de las facturas analizadas más calóricas son las que más harina llevan en su composición.

La tostada con manteca: la sorpresa. El estudio de cada unidad de factura

determinó los hidratos de carbono y grasas de cada una. La conjunción de esos valores dejó expuesto un ranking promedio de cuáles de estos alimentos son más calóricos. El estudio incluyó también a las tostadas, otro de los clásicos en los desayunos y meriendas de los argentinos. Y la tostada de pan lactal blanco con manteca y mermelada se llevó el segundo lugar en el temido ranking: cada una tiene 204 calorías.

"...Este análisis reveló que una tostada de pan lactal blanco untada con abundante manteca y mermelada contiene más grasas y calorías que un churro relleno con dulce de leche. Pero si comemos una tostada de pan integral, con queso untado y mermelada light las calorías suman unas 94, aproximadamente...", concluye el informe que se distribuye entre los especialistas en el tema.



"...Ya prendí el horno para meterte ahí...", amenazó un panadero a su ex pareja

NO MÁS
VIOLENCIA
DE GÉNERO



Un hombre fue condenado a dos años de prisión en suspenso por tres hechos de violencia de género contra su ex pareja. La había agredido, la había amenazado y violó las restricciones impuestas por la Justicia. El Palacio de Tribunales fue el escenario ayer de una audiencia en la que se celebró un juicio abreviado en contra de un hombre de apellido Ordóñez Martufi.

De acuerdo con lo expresado por la fiscal del caso, Dra. Cecilia Gómez Castañeda, contra el imputado había tres legajos que se originaron a partir de denuncias radicadas por la víctima de apellido Rizzoli.

En el primero de los episodios, el sujeto habría agredido a la mujer, quien había sido su pareja durante unos años pero luego la relación finalizó, sin que él aparentemente aceptara la ruptura.

El médico de Sanidad Policial habría examinado a la damnificada y le diagnosticó lesiones curables en 7 días.

Por el incidente, la Justicia habría fijado una prohibición de acercamiento y de

contacto entre los dos protagonistas. Sin embargo, el pasado 10 de junio el acusado se habría presentado en la casa de la mujer y desde su vehículo le habría gritado que la "metería" en el horno; cabe señalar que es de profesión panadero.

Ella radicó la denuncia nuevamente, pese a ello el sujeto se presentó ante ella seis días después nuevamente, le habría asegurado que "ya prendí el horno para meterte ahí".

Ante las evidencias, y como no existían antecedentes de violencia en la pareja, el abogado del imputado, Dr. Moisés Azar Cejas, acordó con la fiscal Gómez Castañeda un juicio abreviado, en el que el acusado aceptaba

su culpa y responsabilidad por los hechos y se establecía una pena de dos años de prisión en suspenso.

La jueza de Género, Dra. Norma Morán, escuchó a las partes, advirtió a Ordóñez Martufi de lo que implicaba aceptar la culpa y el juicio abreviado, por lo que ante la conformidad de las partes, convalidó el acuerdo y condenó al panadero a la pena establecida bajo estrictas medidas de comportamiento. De esta manera, el hombre recuperó su libertad tras haber permanecido un mes tras las rejas, con la advertencia de que si no cumple las reglas de conductas fijadas por la magistrada, la pena será de cumplimiento efectivo.

VENDEN PAN ELABORADO POR LOS PRESOS A \$ 20 POR KILO

El gobierno de la provincia de San Luis puso en marcha un plan para vender pan a \$ 20 por kilo en toda la provincia, pero los comerciantes se quejaron porque los productos son elaborados en la panadería de la Penitenciaría Provincial y consideran que es una competencia desleal.



"El kilogramo de pan cuesta \$ 20 y los 250 gramos de tortitas se venden a \$ 10. Ayer se vendió la totalidad de la producción que se ofreció en la iglesia Cristo Rey y en el barrio El Bajo de la ciudad de San Luis, en la plaza principal de Nogolí y en Villa de la Quebrada", distantes 45 y 30 kilómetros al norte de la ciudad de San Luis, informó el ministro provincial del Campo, Cristian Moleker.

El Ministerio del Campo, responsable de esta iniciativa, no informó sobre la cantidad de productos vendidos ni el cronograma de ventas para los próximos días "aunque llegaremos a toda la provincia", dijo a Télam el ministro Moleker.

El funcionario señaló que los productos de panificación se agregan a los que ya forman parte del plan "Mercado Puntano"

que ofrece un bolsón de 10 kilogramos de verduras por \$ 100; otro de 2 kilos y medio de frutas a \$ 50, un frasco de medio kilo de miel a \$ 50 y los maples de huevos a \$ 50.

La fruta y la verdura al igual que los maples de huevos son adquiridos por el gobierno de San Luis a comerciantes mendocinos, mientras que la miel es suministrada por productores locales. Algunos comerciantes de San Luis han calificado a esta iniciativa como "una competencia desleal" por tratarse, en el caso del pan, de una producción con menores costos.





SONRÍE

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



-tengo algo muy rico para que comas.
- Que cosa?
- Empieza con CHO y termina con TA
- desubicado!!! Sos un tarado!!!
- Listooo!!! Mas chocotorta para mi...!!!

- Y COMO VAS CON TU MARIDO?
- Y... ESTAMOS EN TRATAMIENTO...
- EN TRATAMIENTO?
- SI, ÉL TRATA Y YO MIENTO.

-Amigo te tengo 2 noticias, una buena y una mala.
-¿Cuál es la buena?
-Voy a ser papá.
-Felicidades, ¿y la mala?
-Tu novia está embarazada.

"E AMEO VENI". SIGNIFICA QUE
POR LO QUE MAS QUIERAS
CORRE Y NO MIRES ATRAS, VOS
SOLO CORRE!

En la farmacia
-Hola, me das pastillas de carbón?
-Estas con diarrea no?
-No, me voy a hacer un asado en el orto.

- POR QUÉ LLORAS?
- ME MANDASTE A LA MIERDA BOLUDO.
- Y NO SABES LLEGAR O QUE ONDA?

EL DICCIONARIO DE APODOS

* Rulemán: para verle las bolas hay que correrle la grasa.

* Sábana de abajo: porque se agarra los mejores pedos.

* Salchichón: porque es mitad burro y mitad caballo.

* Salmón: va siempre contra la corriente.

* San Cayetano: hace trabajar a todo el mundo, pero el no hace nada.

* Sandía: crece echado.

* Sándwich de miga: está en todas las fiestas.

* Sanguijuela: hay que matarla para que deje de chupar.

* Sapo rengo: no salta, se arrastra.

* Sartén: hizo huevo todo el año.

* Satélite: se cree estrella, pero es un aparato.

* Saturno: está rodeado por mil argollas y no toca ninguna.

* Seco de vientre: porque esta todo el día sentado y no hace nada.

* Semáforo después de las doce: nadie la respeta.

* Serrucho: siempre pone el diente pero nunca el lomo.

* Serrucho de goma: porque va y viene sin hacer nada.

* Siberiano: tiene los ojos celestes,
pero sigue siendo un perro.

* Sietemesino: podría haberse quedado dos meses
más en la concha de su madre.





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

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

"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

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

**IP INDUSTRIALES
PANADEROS**

La Revista de
Los Panaderos

PUBLIQUE EN NUESTRAS PÁGINAS
CEL.: 15-4084-1090
INFO@PANADEROSARGENTINOS.COM



LEVADURA PRENSADA

levina

*El ingrediente perfecto para la
elaboración de todo tipo de panificados.*

