

**IP INDUSTRIALES
PANADEROS**

*La Revista de
Los Panaderos*



**AÑO 18 - N° 73
MARZO DEL 2018**



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.



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 - Nº 73
MARZO DEL 2018

“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

●	<i>La mejor Sobadora</i>	3
●	<i>Sumario</i>	4
●	<i>Harinas y dieta</i>	5
●	<i>Cae la venta de pan</i>	6
●	<i>Pan saludable en Santa Cruz</i>	7
●	<i>De arquitecto a panadero</i>	8
●	<i>Cuando el chocolate se hace arte</i>	10
●	<i>Pan con masa madre</i>	12
●	<i>Panaderoa y jugadora de Belgrano</i>	14
●	<i>Cada pan una oportunidad</i>	16
●	<i>El genoma del trigo del pan</i>	18
●	<i>CIPU Matanza Sur</i>	20
●	<i>Humor</i>	24
●	<i>Pan milenario y universal</i>	26
●	<i>Fiesta del Pan Casero</i>	28
●	<i>Panadero torturador</i>	30
●	<i>Droga en el pan</i>	31
●	<i>Pasteleros y el verano en Mar del Plata</i>	32
●	<i>La Baguette</i>	33
●	<i>Robo a Pastelero</i>	34
●	<i>Julieta Caruso</i>	36
●	<i>El panadero que ayuda al Penal de Batán</i>	38
●	<i>Noticias varias</i>	40
●	<i>Aumenta el pan</i>	41
●	<i>El costo del pan de miga</i>	42
●	<i>Clasificados</i>	43
●	<i>Humor</i>	44
●	<i>Guía de Proveedores</i>	46

LA HARINA SE IMPONE ANTE CUALQUIER DIETA

País triguero como pocos, la Argentina se posiciona también como una gran consumidora del principal producto elaborado del cereal: la harina. Más allá de las dietas de moda, que recomiendan reducir al máximo su ingesta, su consumo per cápita en estas tierras (donde el pan y las pastas pueden considerarse sagradas) llega a los 78 kilos anuales.

Se trata, por otra parte, de un consumo que tiene un crecimiento de tipo vegetativo, con lo cual suele incrementarse anualmente en no más de un 1 por ciento.

La Argentina también es un país exportador de harina. Según la Federación Argentina de la Industria Molinera (FAIM), en 2017 se exportaron 690.996 toneladas de harina a mercados como Brasil, Bolivia, Uruguay, Paraguay, México, Estados Unidos, Colombia, Italia y Angola, entre otros.

En la actualidad existen 185 molinos de harina de trigo con la matrícula vigente operando en el país, según el Registro Único de la Cadena Agroalimentaria (RUCA). Estos molinos se distribuyen entre 159 empresas y cuentan con diferente capacidad de molienda. De ellas, la mayoría solo posee un único molino (el 94,3%). Una de las compañías opera siete molinos; otra, tres; dos tienen cinco cada una y, por último, existen cinco empresas con dos establecimientos cada una.

La industria molinera se encuentra ampliamente distribuida a lo largo de todo el territorio nacional. La provincia de Buenos Aires es la que cuenta con mayor número de molinos. Este dato coincide con el elevado volumen de trigo que produce y con la proximidad a la zona portuaria.

El mayor consumo de harina de trigo se concentra durante el otoño y el invierno, cuando hace más frío y aumenta la adquisición de productos panificados y preparaciones con harina. El comienzo de clases, en marzo, también es una época de gran demanda.



Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Grisineras y Pancheras

Baguetas con o sin tratamiento antiadherente

Mesa de Trabajo

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

Moldería

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

La venta de pan cae en picada: hay despidos, cierres y otro aumento

La Cámara del sector anticipó que el kilo de pan de va a \$40. La venta se cayó en un 50%. Los tarifazos tienen un altísimo impacto y anuncian cierres de pequeñas panaderías y despidos de trabajadores



La venta de pan cae en picada, hay cierres de algunas pequeñas panaderías y se anuncian despidos. Ese es el desalentador panorama del sector, que en lo inmediato derivará en un aumento en el precio de los productos. El kilo de pan costará unos \$40.

Así lo confirmó Eduardo Duscher, presidente de la Cámara de Panaderos de La Pampa. Ratificó que el incremento “es inminente, dada la problemática de la industria”.

Contó que la Federación de Industriales Panaderos dio apoyo a nivel nacional a un nuevo incremento del 10%, para llevar el kilo de pan a \$40 pesos.

El dirigente reveló que “no se pueden afrontar los gastos, más el anuncio de los importantes aumentos que se vienen en febrero. Si seguimos a este ritmo, no

podemos cubrir los gastos”, insistió.

Duscher aclaró que “tratamos de no cerrar puertas ni disminuir la parte obrera, pero va a haber despidos seguramente”. Confirmó que “han cerrado panaderías en el país y en La Pampa porque los costos no permiten a la pequeña industria mantenerse”.

En cuanto a los tarifazos, aseveró que es notable el impacto del incremento del precio de la energía eléctrica y el gas: en el caso de la luz, el aumento ha ido en el caso de pequeñas panaderías de los \$1.500 mensuales a unos \$5.000; en el caso del gas, de \$1.300 a \$4.000 o \$5.000.

“Estoy hablando de pequeñas panaderías. Es una cosa que para los panaderos no se puede. Y vienen más aumentos, y tenemos la venta de pan en lugares no autorizados”, insistió en declaraciones que hizo al canal de la Cooperativa Popular de Electricidad.

También ratificó una impresionante merma en la cantidad de pan que se vendía: “se perdió rentabilidad”, afirmó. Puso un ejemplo concreto e inmediato: “Vendíamos unos 300 kilos de pan por día y hoy hay una merca de casi el 50 por ciento”.

SANTA CRUZ: IMPULSAN PAN MÁS SALUDABLE Y SIN BROMATO

El Ministerio de Salud de Santa Cruz hizo entrega de certificados y vinilos a las panaderías artesanales que adhieren a la iniciativa “Menos Sal Más Vida”.

Se trata de desarrollar productos más sanos con el mismo sabor, un pan más saludable, con menor contenido sódico, que colabore en la prevención de enfermedades.

El programa consiste en la reducción paulatina del agregado de sal en los panificados, sumar más fibras en las elaboraciones, sustituir aquellos insumos que contengan grasas trans, buscar cocciones saludables y reducir el tamaño de las porciones en productos de alta densidad calórica.

Para sumarse a la iniciativa la panadería tendrá que contar con habilitación municipal, informar a sus clientes sobre la elaboración de sus productos y que sean “libres de bromato de potasio”.

El bromato de potasio es un compuesto químico utilizado para mejorar las harinas utilizadas en panadería ya que duplica su volúmen.

En la década del 90 fue prohibido en Europa y en gran parte del mundo, incluida Argentina, por ser un producto potencialmente cancerígeno.

FABRICA DE HORNO PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



RC ROT-CARR

HORNO CONVECTOR ESTANDARD

HORNO CONVECTOR FULL

HORNO 45 x 70 (Mini)

HORNO 70 x 90 (Grande)

Tel.: **4769-7494 / 4739-4002**

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

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



Darío Marcos, de arquitecto a panadero revelación

El imparable ascenso en Madrid de Panadarío, una sencilla panadería de barrio. A pesar de que siempre estoy al acecho de cualquier novedad relativa a la panadería, hasta hace poco tiempo no había conseguido probar las especialidades de Panadarío. Me puso en la pista el pastelero Ricardo Vélez (Moulin Chocolat) durante las pasadas navidades, mientras yo andaba rastreando los mejores roscones de reyes. Enseguida me sorprendió la elegancia de aquel brioche de textura fina y sabor suave, y luego me convencieron sus chapatas y hogazas, aparte de otras piezas de mérito



Su artífice tiene 30 años y es un arquitecto sin empleo, un caso de reconversión profesional ganado para la causa panarra. Se llama Darío Marcos y en noviembre de 2015 inauguraba en Madrid esta recoleta tahona en una calle

peatonal del barrio de La Guindalera, un recurso para ganarse la vida. Lo hizo con tanto acierto que en 2017 la plataforma Panàtics le otorgaba el premio Miga de Oro 2017 en competencia con otros panaderos madrileños.

En un momento de su vida, ante la falta de recursos personales recurrió al crowdfunding (micro mecenazgo o financiación colectiva) para allegar los primeros fondos que le permitieran acometer su iniciativa. Desde mi punto de vista, se trata de un panadero revelación con portentosas facultades para el manejo de las masas fermentadas. Hasta tal punto que en poco tiempo, Panadarío se ha convertido en un enclave de panes gourmet al que no habrá que perder de vista.

¿De arquitecto a panadero? Nací en Salamanca y estudié arquitectura en A Coruña. Al terminar visité diversas ciudades europeas. En Austria descubrí panes que, sin saberlo, despertaron el gusanillo que llevaba dentro. Luego recalé en

Madrid donde residía mi pareja. Al tiempo que enviaba currículos en busca de trabajo comencé a elaborar pan como entretenimiento. Al final, terminé por engancharme. Desde niño me había gustado la cocina, mi abuela era una gran cocinera.

¿Cómo te has formado? Con la ayuda de internet, en el ciberespacio hay enormes fondos de conocimiento. Cuando ya sabía un poquito hice un curso sobre baguettes con Bea Echevarría (El Horno de Babette), y otro con ASEMPAN, escuela que ya ha desaparecido. Aparte, lecturas inacabables, muchas horas de práctica y no menos de observación sobre el comportamiento de las masas. Mi curiosidad por comprender y analizar los procesos de elaboración me han ayudado. Puede decirse que soy un panadero autodidacta, apenas conozco gente del mundo de la panadería.



¿Cómo entiendes el oficio? Con la cultura del pan como objetivo irrenunciable. Defiendo los granos enteros; la utilización de masa madre natural para intensificar el sabor y los tiempos de duración de cada pieza; el uso de sales marinas sin refinar; el empleo de harinas ecológicas y las fermentaciones lentas. Por supuesto, nada de aditivos. No soy un talibán del oficio, pero trabajo de esta manera, si la gente no se lo quiere creer me da lo mismo, invito a visitar mi obrador a quienes lo deseen. En España la profesión de panadero artesano no se ha perdido, pero está bastante denigrada.

¿Lo más difícil? La regularidad. Cuanto más artesano eres más difícil resulta este oficio. Si fermentas con masa madre natural y empleas harinas ecológicas, ser regular es casi imposible. Influye el clima, la temperatura exterior y la humedad del medio ambiente. En verano las fermentaciones se aceleran, y en invierno se ralentizan. La humedad influye en las cortezas. No hay reglas fijas, la técnica y la intuición juegan en el mismo plano. De ahí la grandeza del oficio artesano.

¿Y tu trabajo cotidiano? Mi panadería es muy de barrio. Soy feliz transmitiendo mi filosofía slow a mis vecinos. Me encanta cuando aprecian lo que hacemos. Somos un pequeño equipo comprometido con valores básicos y la defensa del medioambiente.

CUANDO EL CHOCOLATE SE HACE ARTE

El joven pastelero Sergio Ortiz está situado entre los mejores maestros chocolateros del país



Una escultura hecha íntegramente de chocolate valió el pasado mes de noviembre al joven pastelero lepero Sergio Ortiz, de confitería La Torre, para situarse entre los mejores maestros chocolateros de España. Concretamente el segundo, a tenor del resultado que obtuvo en la Spanish Chocolate Máster, uno de los eventos de este tipo más prestigiosos del mundo y que organiza la firma Barry Callebaut, de cuya final, que se celebrará en París (Francia) en octubre de este año, se quedó a tan solo dos puntos ya que solo accede el primero de cada uno de los 25 países que participan.

A pesar de ello, para este pastelero lepero, el resultado "no es poco", y según ha señalado a



Huelva Información "me quedé muy cerca de la final de París y estoy bastante contento". De hecho, para el segundo puesto obtenido tuvo que enfrentarse a otros siete confiteros de toda la geografía española, entre ellos Abraham Balaguer, del prestigioso El Celler de Can Roca (Gerona), en la final nacional celebrada los días 19, 20 y 21 de octubre pasados en el marco del Fórum Gastronómico de dicha ciudad catalana.

En dicha final, Sergio Ortiz tuvo ocho horas para elaborar los tres trabajos que presentó en cada una de las modalidades en que se dividió el concurso: pieza artística de chocolate, postre y snack to go.

En la primera presentó una escultura de 1,65 metros de alto elaborada a base de chocolate blanco, negro y con leche, en la que representó una ciudad "muy fértil" donde "la vida nace por todos los rincones. Para ello elaboró un edificio sostenible marcado por la verticalidad, que giraba sobre sí mismo buscando aprovechar al máximo la luz del sol y otras energías renovables, ya que la temática del concurso llevaba por nombre Futrópolis, o lo que es lo mismo, las claves



que registrarán en la ciudad del futuro, como por ejemplo diseños en 3D, agricultura vertical, eficiencia, envoltorios comestibles, ecología o nuevos ingredientes.

Dicha escultura, con una gran profusión vegetal a base de tallos y motivos florales a base de chocolate, sostiene spiners de chocolate que giran sobre sí mismos, y que remata una gran flor de la que sale el cuerpo desnudo de una mujer embarazada ya que según Ortiz, "qué mejor forma que esta para representar las nuevas generaciones".

En la modalidad de postre el pastelero lepero presentó una obra que destacó por su originalidad, sabor y sentido, que evoca el crecimiento de la vida a partir de los restos de una botella rota elaborada a base de caramelo, de la que sobresalían sobresalen elementos vegetales. Finalmente el snack to go presentado por Sergio Ortiz fue una milhoja de ave y limón elaborada con aceite de oliva, sabores frescos a cítricos y jengibre para dar un toque picante, combinado con cacao Barry madirofolo 65%.

Según ha detallado Sergio Ortiz, dado que el concurso se celebra con una periodicidad anual, aunque le gustaría participar en la próxima edición, eso "aún está en el aire", ya que ello conlleva un enorme trabajo y esfuerzo, un importante coste, y mucho tiempo. De hecho, afirma que han sido ocho

los meses de trabajo invertidos en la preparación de esta edición.

Con este concurso, según prosigue Ortiz, sus organizadores buscan fundamentalmente "encontrar nuevas formas de presentar y consumir chocolate", y por ello "fundamentalmente valoran tanto la calidad artística de las obras, como la gastronómica".

Sergio Ortiz procede de una familia de pasteleros ya que su padre se dedicó a este oficio durante toda su vida en obradores de la capital onubense, hasta que decidió instalarse por su cuenta en su localidad natal, Lepe, donde fundó la prestigiosa confitería La Torre. "Me he criado en el obrador -concluye-, es mi vida, y es un oficio para mi muy agradable".



JUAN ANGEL LUCERO
 MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

DEWEY RICH'S calsa*

REFINERIA DEL CENTRO S.A. Dánica

BARI LESAFFRE ARGENTINA Emeth

Levaduras Paraleva

Larroque 1743 - Banfield - Tel: 4202-6742

¿POR QUÉ HAY QUE ELEGIR UN PAN ELABORADO CON MASA MADRE?



El capítulo de las sombras en la dieta de los vascos, a pesar de encontrarse entre las mejores de España, no se limita a las frutas y verduras. Comemos -y está muy bien- bastante pan y bastante fruta, con cifras mayores incluso que el resto de las autonomías, pero los resultados obtenidos todavía son mejorables.

Las familias, quizá por efecto de la crisis, consumen «demasiado» 'pan congelado', que es como se conoce al que se elabora en grandes empresas a partir de harinas poco elaboradas, mantenidas congeladas durante tiempo y que se acaban distribuyendo en estaciones de servicio y grandes supermercados. Euskadi consume mucho pan «porque nos gustan

los bocadillos y untar las salsas», pero los especialistas en salud alimentaria recomiendan que se apueste por producto auténtico. Lo ideal, «buenas hogazas, de masa madre», que son las que se elaboran con harinas que se fermentan solas, sin bacterias añadidas ni levadura y están trabajadas durante días.

Mejor pelada
Alcanzar el objetivo de tres piezas de fruta al día como aconsejan los nutricionistas -estando ya en 2,5- también resulta complejo, aunque no imposible. El problema que presenta la fruta, la razón por la que la mayoría de las personas tiende a rechazarla como postre, es por el trabajo que supone pelarla y lo mucho que se manchan

las manos en esa tarea.

El médico nutricionista Javier Aranceta, presidente también de la sección de Nutrición de la Academia de Ciencias Médica de Bilbao, aconseja organizarse en casa para que esta tarea se haga en equipo o de forma rotatoria antes de sentarse a la mesa. El objetivo es que la fruta, cuando se presente, invite a comerse y no genere rechazo por pura galbana.

Las ensaladas de fruta son también una buena opción para fomentar su consumo. Como las de verdura, aconseja el experto, lo ideal sería prepararlas de colores diversos para que sean más atractivas y nutricionalmente más ricas.




Alejandra Belvedere
FOTOGRAFÍA

NEWBORN - FAMILIA
MATERNIDAD - NIÑOS



[alejandra belvedere fotografia](#)



belvederealejandraines@yahoo.com.ar



+54 9 11 2293 2700

ROMINA GÓMEZ ES LA “10” DE BELGRANO Y LA MEJOR JUGADORA DE CÓRDOBA

Sostiene a su familia con una panadería en su casa. Y está por terminar el colegio en un nocturno. Crack.



Los que felicitaban y abrazaban a Romina Gómez el sábado en la cancha de Juniors jamás entenderán por qué la “10” de Belgrano decía que estaba “cansada”, mientras sus compañeras festejaban un campeonato más.

Esa palabra la dice cualquier jugador tras un partido. “...Hicimos un gran esfuerzo...”. “...Dejamos todo...”. “...El equipo terminó con un gran cansancio...”.

Romina Gómez, la mejor jugadora del fútbol femenino cordobés y la figura de Belgrano en esa final anual de Liga Cordobesa ante Bella Vista, que el Pirata ganó 4-1 (con cuatro goles de ella), estaba cansada de verdad.

Ese sábado se había levantado a las 5.30. Porque había que empezar a amasar y poner en marcha la humilde panadería que lleva adelante junto a su mamá Fresia y que funciona en su casa, en barrio Ciudad de Los Cuartetos.

A sus 26 años, esa misma chica petisita que lleva la “10” de Belgrano en su espalda y las rivales ven pasar, estaba exhausta. Porque amasó, cocinó y vendió los primeros criollos calentitos de la mañana a sus vecinos, antes de ponerse los botines y volver a demostrar que ninguna mujer juega como ella en la Liga Cordobesa.

“Romi” es una chica de barrio, humilde, silenciosa, amiga de sus amigas, compañera

de sus compañeras, consejera y a la que le cuesta posar para las fotos. Ella no quiere ser el centro, pero la pelota la busca a ella. Y Romina dibuja. Porque sabe.

Y porque aprendió a jugar al fútbol en el potrero y con los chicos del barrio. “...Antes vivía al frente del Estadio Córdoba. Me crié con los chicos, con la pelota, en el potrero...”. La empujaban, se raspaba las rodillas. Y siempre se levantaba para gambetear una vez. Lo mismo que hace ahora, en la vida y en la cancha.

“...Lamentablemente hace cinco meses falleció mi papá Carlos y me tuve que hacer cargo de la casa y salir para adelante. No quedaba otra. Somos cinco hermanos, dos mujeres (Gisele y Ángeles) y dos varones (Gonzalo y Aldo). Los dos varones viven con nosotros. En la panadería estamos mi mamá y yo...”, aclara.

“...Desde que mi papá empezó con la panadería en mi casa, hace cinco años, yo estaba siempre con él. Le decía que me enseñara. Él me decía: ‘Vos, mirá’. Yo miraba y fui aprendiendo, y de caradura me largué. Ahora los criollos me salen bien (risas). Hago criollos, facturas, especialidades... A los clientes les gustan...”.

Gómez trabaja de lunes a lunes en su hogar y se hace un tiempo para entrenar junto al equipo de fútbol femenino de Belgrano tres veces a la semana. El club, conociendo su situación económica y lo especial que es para el equipo, le da un viático para ayudarla.

Trabajar y jugar

“...A mí la panadería me lleva todo el día y para entrenar me hago un lugarcito. Porque siempre quiero estar... Las chicas saben que a veces llego tarde, pero es porque yo tengo una responsabilidad muy grande, lo hago sola y me entienden. Me levanto a las 6 de la mañana,

atiendo mi panadería, elaboro, hago todo. La panadería no es fácil porque es de lunes a lunes. Para ir a entrenar, le cambio el turno a mi mamá, ella se queda en la panadería y yo me vengo a Villa Esquiú...”

Romina llegó a Belgrano hace 11 años por invitación de unas amigas y fue un flechazo. Se enamoró del club, al que considera su casa. Y desde que existe en la Liga Cordobesa de Fútbol la categoría femenino, “la Pepa” ha sido la gran figura de un Pirata que arrasa cada fin de semana. Y en este 2016 volvieron a ser campeonas.

Y tan adentro de su corazón se ha metido Belgrano, que cada partido ocupa su lugar en la platea Gasparini para ver al Pirata en los partidos de Primera División junto a su amiga Anita, la que la acompaña al Kempes cuando juega la “B”. El predio de Villa Esquiú le queda a unas pocas cuadras de su hogar. Por eso “la Pepa” dice que Belgrano “es su casa”. No hay que tomarse colectivos ni viajar mucho para dejar la panadería y ponerse los cortos para hacer lo que ama. Va caminando, para tener la

pelota bajo su suela. Y reír.

“...Ahora a la noche estoy estudiando y cursando, tomé la decisión de lograrlo. Cuando era chica, por el fútbol, lo dejé. Ahora quiero terminarlo. Me queda sexto año nada más. Es medio complicado todo, es muy sacrificado la panadería, el fútbol, el estudio. El cuerpo no responde cuando venís a entrenar, ya es con otras ganas. Siempre está ese cansancio de por medio. Pero mi amor por el fútbol y Belgrano siempre puede más...”

Mientras tanto, su talento empieza a ser observado afuera de Córdoba. Hoy, Romina viajará a San Juan para una concentración con la selección argentina femenina de futsal, con vistas al Mundial en España del año que viene.

Ella se lo cuenta a sus vecinos, mientras les vende los criollitos calentitos y algunos no le creen. Ahora los que la felicitan a Romina Gómez después de otro triunfo con Belgrano sabrán por qué a veces dice que está “cansada”.

Pero no tengan dudas: va a seguir remando

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

CON CADA PAN, UNA OPORTUNIDAD

LOS ORGANIZADORES BUSCARON GENERAR CONCIENCIA DEL TRABAJO, DARLES HERRAMIENTAS Y TRANSMITIRLES EXPERIENCIAS. CASI UNA VEINTENA DE ADOLESCENTES PARTICIPARON DEL ENCUENTRO



Enseñarles un oficio, capacitarlos para que puedan tener una salida laboral próspera. Ese es, de alguna manera, el norte de una actividad que realizó ayer a la mañana la Cámara de Panaderos de Villa María y que se enmarca en un proyecto que se fortalecerá el año próximo.

En la panadería Buen Día ubicada en bulevar Vélez Sarsfield al 600, la organización reunió a 18 chicas y chicos de entre 10 y 14 años y les enseñó a hacer pan dulce. Les dieron la receta para que comiencen a conocer cómo se elabora, dialogaron, transmitieron experiencias y luego, cuando se

retiraron, empezó la cocción.

“Venimos realizando cosas sociales en el último tiempo y la idea de la actividad de hoy fue aportar a que empezaran a tomar conciencia del trabajo”, explicó Néstor Mojica, de la citada Cámara, a EL DIARIO.

“Les explicamos a los chicos, que pertenecen a distintos barrios, la receta del pan dulce y les hablamos de la experiencia que significa una panadería como fuente laboral, porque por cada empresa grande hay siete panaderías, cada dos farmacias hay quince panaderías. Es muy bueno

como proyecto laboral”, recalcó.

Cada adolescente se llevó a sus casas de barrios La Calera, Nicolás Avellaneda, Las Acacias y San Martín, entre otros, una hoja con la receta.

“Queremos que vean que hay otra vida, que trabajando se puede. A la tarde les llevaremos los panes dulces terminados, tres a cada uno”, dijo el dirigente pasado el mediodía de la víspera.

Mojica anticipó que la intención es fortalecer el año próximo la realización de actividades que se enmarquen en este objetivo.

Ayer, los asistentes siguieron con atención las instancias de la capacitación. Desde la Cámara expresaron satisfacción por el entusiasmo que mostraron los niños y jóvenes, muchos de los cuales presentan realidades socioeconómicas que demandan aprendizaje y este tipo de oportunidades.

LA FAMILIA MARICHICH FESTEJÓ NACIMIENTO Y CUMPLEAÑOS





Pesó la localía de Francia, que tuvo un pan duro de vencer

Gastón Miño, el representante de la Argentina en el Master de la Boulangerie, no logró derrotar a su colega francesa que fue nombrada la mejor panadera del mundo en la categoría de Pan Gourmet. Aunque no pudo alzar la copa, el capitán de la selección nacional quedó entre los cinco mejores del planeta tras la diputa del torneo en París. Además, el jurado destacó uno de sus panes como el mejor del certamen.

El equipo argentino no pudo contra la potencia francesa, pero quedó conforme con la actuación. La local Déborah Ott fue la gran ganadora de la categoría Gourmet del Master de la Boulangerie, el torneo disputados en París que elige al mejor panadero del mundo. “Estoy orgulloso de haber tenido esta hermosa experiencia. Más allá de no haber podido alcanzar el máximo objetivo, creo que hemos

dejado bien parada a la panadería argentina siendo los primeros argentinos, junto a mi coach Sergio González, en participar de este increíble torneo”, destacó Gastón Miño, representante argentino y capitán de la Selección Nacional de Panaderos.

Luego de casi un año de entrenamientos estrictos y pura garra, Gastón Miño logró

posicionarse entre los mejores cinco panaderos del mundo en la categoría Gourmet, un hito histórico para la panadería argentina. Además, "La Concha Mexicana", uno de los panes que presentó el argentino, fue destacado por el jurado como la mejor pieza del certamen.

El emblema de la Selección estuvo acompañado en París por el DT de la celeste y blanca, Sergio González, quien había sido jurado en el último Mundial y fue el encargado de sacar lo mejor de Gastón para dejar todo sobre la masa.

Por otro lado, Miño también impresionó con su creación de cepa bien argentina de «Crispy de Chocolate y Dulce de Leche». Una masa fermentada de nuestro mejor dulce, con una base de chocolate y una corteza crujiente. El jurado la destacó como "una sutil combinación de texturas".

Los ganadores por categoría

Pan Gourmet - Déborah Ott (Francia)

La primera (joven) mujer en lograr tal título, Déborah fue vista en 2008, como el mejor joven panadero en Francia. Ella quiere vivir su pasión, y en particular para compartirlo el mundo al transmitir su conocimiento cómo. Ella produce obras de arte, "Joyas" o "alta costura", poniendo ella notable y verdaderamente femenina estampar en el arte del pan gourmet fabricación.

Pan Nutricional– Peter Bienefeld (Holanda)

5ª generación de una familia de panaderos, en 2015 Peter ganó el Louis Lesaffre Cup Europe en un equipo, su trampolín para los Maestros de la Boulangerie. El lema de esto padre de tres: "Un regreso a la fuente con un toque de inventiva". Que se puede encontrar en su Bake & Dine challenge, "The Tasty" Resalte ", un pan llamativo en un pan que era una fiesta visual.

Pan Artístico – Peter Bienefeld (Holanda)

El hijo de un panadero, Peng-Chieh se esfuerza por superarse en concursos de cocina, que

"Entrenar la perseverancia y moderar pensamiento". Su pieza artística, "Arte folclórico taiwanés", es el panadería expresión de su visión. "La perseverancia es una de las más valores notables en nuestra religión".

Los futuros panaderos también compitieron

Este evento original y único está en el corazón de la competencia. Dos de los finalistas de la Young Bakery Hopefuls (competencia iniciado durante la Louis Lesaffre Cup), Raquel LOPEZ – España - y John REMINIS – Australia -, presentaron su visión de la cocción en 2040 en tres temas clave:

- *Entorno*
- *Evolución social*
- *Revolución digital*

Entrevistados por los expertos en panificación, Pierre Zimmermann y Jimmy Griffin, maestros mundialmente reconocidos de panadería internacional, los jóvenes panaderos lucieron completamente innovadores, visionarios y originales. Una visión moderna que coloca a los consumidores en el corazón de todo.

World Master Baker.

El Master de la Panadería se desarrollará en París, entre el 3 y el 6 de febrero de 2018, como parte de Europain. Los candidatos participarán en tres disciplinas distintas según su especialidad: Pan Gourmet; Elaboración de pan nutritivo y Elaboración de pan artístico. En total, 18 candidatos competirán por el título en su especialidad. Esta competencia de la Panadería mundial fue lanzada 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 -Master de la Panadería.

Sergio González, con más de 30 años de experiencia en la panadería, es el coach del equipo argentino seleccionado para el Master Mundial de la Panadería, que se desarrollará en París en febrero de 2018. Con una vasta trayectoria González es el único

latinoamericano distinguido con la medalla EBI del Club Élite de la Boulangerie Internacional, convirtiéndolo en uno de los 20 selectos miembros. Su experiencia internacional en competiciones de esta índole se remonta al año 2004 como integrante de la Selección Nacional Argentina de Panaderos que compitió en la Copa Louis Lesaffre. Fue capitán de la Selección Nacional de Panaderos que compitió internacionalmente en la Copa Louis Lesaffre en dos oportunidades 2008 y 2010 y coach de la Selección en el año 2015. En el año 2016 fue convocado como jurado de la Copa del Mundo de la Boulangerie, único argentino que llegó a este reconocimiento. Sergio González es el “embajador” de los productos del Grupo Lesaffre y participa en numerosas actividades, charlas y demostraciones sobre sus productos.

Gastón Miño con más de 15 años de

experiencia en la gastronomía, el panadero argentino competirá en la especialidad de Pan Gourmet del Máster Mundial de la Panadería. Miño fue seleccionado para esta competencia individual en virtud de las puntuaciones obtenidas en su participación en la Copa Louis Lesaffre realizada en el año 2015, en esa oportunidad Miño fue el capitán de la Selección Argentina de Panaderos.

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.



Detuvieron a un panadero torturador con un arsenal en su casa de Berisso

El sujeto está acusado de golpear y electrocutar a su expareja, además de mantenerla cautiva junto a su hija de 7 años



Acusado de atacar a su expareja y de mantenerla cautiva junto a su hija de 7 años en una vivienda de Berisso, un hombre (de 47 años) fue arrestado en las últimas horas por el personal policial de la DDI La Plata. El sujeto, según informaron las fuentes vinculadas a la investigación, es el dueño de una panadería ubicada en Tolosa y la víctima, además de ser su exmujer, también fue empleada del comercio.

La investigación se remonta a comienzos de octubre del año pasado, cuando la víctima de 28 años denunció haber sido agredida en horario de trabajo por su empleador. Un vocero con acceso a la causa comentó: “Al momento, la pareja llevaba

una relación de cinco meses. La denunciante explicó que fue golpeada con un cinto por su jefe debido a que este consideró que no se estaba desempeñando correctamente. No conforme con esto, el hombre le colocó dos cables con electricidad en las manos, por lo cual la víctima tuvo que ser hospitalizada”.

Dos meses después, en diciembre, la muchacha se encontraba paseando con su hija por calle 60 cuando fue abordada por el implicado, que la obligó a subir a su camioneta junto a la menor. Una vez arriba, fue golpeada en el rostro y llevada a la casa del hombre emplazada en calle 156 entre 8 y 9. Allí fue privada de su libertad por

un lapso de dos días, logrando salir con la excusa de que tenía que llevar a su hija al colegio. Este hecho le permitió a la mujer refugiarse en un hogar para víctimas de violencia de género y dar aviso a la Policía. Asimismo, la damnificada explicó que había sido amenazada de muerte por el sujeto y que este tenía gran cantidad de armamento en su casa.

Por tal motivo, las autoridades llevaron a cabo órdenes de registro en distintos lugares clave, entre ellos la finca del sospechoso. Allí se secuestró una pistola Bersa calibre .22, con su correspondiente cargador y siete municiones, un cargador de pistola 9 mm, otros dos de una Glock calibre .40, cuatro vainas servidas y numerosos cartuchos pertenecientes a escopetas de diverso calibre. Finalmente, se produjo la detención del implicado quien deberá comparecer ante la Justicia por el delito de “amenazas, lesiones leves, privación ilegítima de la libertad, desobediencia y tenencia ilegal de arma de uso civil y municiones”.



SONRÍE

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

NUESTRAS DIFERENCIAS

CÓMO HACER FELIZ A UN HOMBRE:

1. Darle de comer
2. Darle Sexo
3. Darle Sexo Oral
4. No chequear su teléfono
5. Darle más Sexo

CÓMO HACER FELIZ A UNA MUJER

En realidad no es demasiado difícil, pero...

Para hacer a una mujer feliz un hombre sólo necesita ser:

1. un amigo
2. un compañero
3. un amante
4. un hermano
5. un padre
6. un maestro
7. un chef
8. un electricista
9. un plomero
10. un mecánico
11. un carpintero
12. un decorador

13. un estilista
14. un sexólogo
15. un ginecólogo
16. un psicólogo
17. un exterminador de plagas
18. un psiquiatra
19. un curandero
20. un buen oyente
21. un organizador
22. un buen padre
23. muy limpio
24. simpático
25. atlético
26. caliente
27. atento
28. galante
29. inteligente
30. gracioso
31. creativo
32. tierno
33. fuerte
34. que comprenda
35. tolerante
36. prudente
37. ambicioso
38. capaz
39. valiente
40. determinado
41. verdadero
42. confiable
43. apasionado

Sin olvidarnos de:

44. dar cumplidos regularmente
45. ir de compras con ella
46. ser honesto
47. no estresarla
49. no mirar otras mujeres

Y, AL MISMO TIEMPO, TAMBIÉN DEBE:

50. darle mucha atención
51. darle un montón de tiempo, sobre todo tiempo para sí misma
52. darle mucho espacio,
53. nunca preguntarle a dónde va.

PERO SOBRE TODO ES MUY IMPORTANTE

54. nunca olvidar:

- * cumpleaños
- * aniversarios
- * día de San Valentín
- * acuerdos que hace.



**A VECES QUISIERA
SER UN PAJARO...**
**PARA VOLAR SOBRE
CIERTAS PERSONAS
Y PODER
CAGARME ENCIMA**



—¡Papá, papá, tengo un lio de faldas!
—¡Ese es mi hijo, a ver cuénteme!
—¡No se si ponerme la falda azul o la moradita!

ChistesGraficos.com.net.gt





HORNOS ROTATIVOS



HR-15
Mediano

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

TABLEROS

Modelo
Std



Modelo
Full



Vaporizador



Somos una empresa familiar orgullosamente argentina



HR-30
Grande

Para 15 bandejas
de 70x90 Cm.
120 Kg. de Pan/Hora



HR-8
Chico

Para 8 bandejas
de 45x70 Cm.
16 Kg. de Pan/Hora



Visita nuestro Showroom!!

 **Búscanos en Facebook**

como **Brito Hnos.**

SOBADORAS



SOBADORAS PASTELERAS
Rodillo 500 Mm.
Y PANADERAS Rodillo 600 Mm.

AMASADORAS RAPIDAS Y CONVENCIONALES

RAPIDAS DE
25 Y 50 KG.
DE HARINA



CONVENCIONALES
DE 20, 35, 50, 60, 100,
150 Y 200 KG. DE
HARINA

BATIDORAS

CAPACIDADES:
7 LITROS
10 LITROS
15 LITROS
20 LITROS
30 LITROS
40 LITROS



3 Velocidades
Rejilla de protección

TRINCHADORES



MINI TRINCHADOR
Y
GRAN TRINCHADOR COMPACTO

CARROS Y BANDEJAS



UTILES Y REPUESTOS



Así es la Fiesta del Pan Casero, en Entre Ríos

Este año se realiza la sexta edición de la Fiesta del Pan Casero en Sauce de Luna, departamento entrerriano de Federal (ruta nacional 127 a la altura del km 147, a 5 km de la ruta provincial 6). Una celebración que tiene como actividad central la elaboración de panificación, para la cual se entrega a los panaderos y panaderas que participan y durante el año se dedican a producir y comercializar la Fiesta, todos los elementos necesarios de forma gratuita. Y son estos mismos panaderos los destinatarios de la totalidad de los ingresos adquiridos. La comisión organizadora fija el precio de cada pieza de pan que este año será de \$ 25 cada 800 gramos, aproximadamente.

Además de la producción de pan, durante los tres días habrá presentaciones de grandes

artistas entrerrianos, talleres de capacitación, peñas, entretenimientos y una oferta gastronómica muy importante plenamente identificada con lo regional. La edición 2018 es la segunda en la que la Fiesta del Pan Casero hace una alianza estratégica con la Fiesta Nacional del Asado con Cuero, cuyos representantes tendrán a su cargo el comedor de la Fiesta del Pan Casero y ofrecerán asado con cuero caliente las 24 hs, los tres días. Este año, además, se planea sumar a representantes de la Fiesta Provincial del Cordero, que se llevó a cabo en San Jaime de la Frontera el primer fin de semana de enero, para que vendan cordero con cuero y cordero a la pizza.

Historia de una fiesta

La fiesta del Pan Casero nació en 2012





debido a que la comunidad demandaba tener un evento cultural que identificara a Sauce de Luna. Analizaron distintas alternativas y vieron que el pan casero reunía sentido de identificación a partir de una actividad que existía en la localidad; valor sentimental, porque la mayoría de los ciudadanos había tenido alguna vez un horno de barro en su casa o en la de sus abuelos; y un valor cultural importante que querían sostener en el tiempo. Comenzó siendo un festival folclórico de una sola noche, luego de dos, y a partir de 2015 pasó a ser la Fiesta del Pan Casero y se realiza durante tres días,

siempre el último fin de semana de enero.

Este año la fiesta comenzará el viernes 26 a las 6.00 de la mañana, con el encendido de los hornos y el comienzo de la elaboración y venta de pan casero y torta asada, y terminará cada jornada con una oferta artística. En la noche del sábado se elaborará el “super pan casero”, que en la última edición pesó más de 70 kilos distribuidos en 2 metros de largo. El “super pan casero” se corta en porciones y se comparte con el público. Este año la idea es hacerlo de 3 metros, lo que lo llevaría a pesar más de 100 kilos.



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

Desde 1925

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

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

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

ELECCIONES 2018



Sr. Gabriel Pereyra

- **¿Cuándo serán las elecciones?**

- **José Hernández.** Primero dijeron setiembre, luego diciembre y ahora pareciera ser que el acto eleccionario sería entre el 15 y el 17 de marzo.

- **Finalmente, ¿van a presentar lista?**

- **José Hernández.** Los muchachos van a presentar lista y quieren que yo los acompañe, y lo voy a hacer. Un poco para apoyar y otro porque estoy convencido que al CIP de San Justo le hace falta un cambio y una renovación de dirigentes, precisamente le falta jóvenes que nunca hayan estado allí y no tengan los “vicios” de quienes están actualmente.

- **¿Qué proyectos tienen?**

- **Andrés Vélice.** No queremos que la nueva Comisión Directiva esté formada por gente a la que le puedan decir “...vos estuviste 10



Sr. José Hernández junto al Presidente de la FIPPBA Raúl Santoandré



INFORME



Sr. Sergio Leiva

allá y no hiciste nada por el panadero...”, por eso queremos Presidente nuevo, secretario y tesorero nuevo, vocales nuevos...

- **Sergio Leiva.** También queremos que el estatuto se reforme, no podemos permitir que ningún dirigente se perpetúe en el poder -

como sucede ahora- los mandatos deberían ser solo de tres años con una renovación y luego debería comenzar una nueva comisión.

- **Gabriel Pereyra.** Creo que tampoco podemos permitir que los dirigentes vendan servicios a quienes alquilan el salón del centro, aunque sea la policía, los dirigentes deben servir a la institución y no servirse de ella para incrementar sus bienes personales.

(Continúa en la página siguiente)

HARINA DE TRIGO

TIPO 000

ENRIQUECIDA SEGÚN LEY 25630

**HARINA DE TRIGO
TIPO 000**

**HARINA DE TRIGO
TIPO 000**

HARIMOL

Sergio Kaliniuk



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

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

- ¿Cuál sería el paso próximo despues de las elecciones?

- **José Hernández.** Si los muchachos ganan la idea es hacer una gran convocatoria a todos los socios y no socios sin ninguna discriminación por estar afiliado ni por tener la piel de distinto color... todos somos iguales. Y en el supuesto caso de no ser elegidos acompañaremos a los ganadores siempre y cuando muestren esfuerzo y honestidad.

- **Gabriel Pereyra.** Nuestro compromiso es cambiar la situación de los panaderos del partido, en caso de no poder cumplir llamaremos una asamblea y buscaremos nuevas autoridades que puedan lograr ese objetivo.

- ¿Cómo ven la situación actual en La Matanza?

- **José Hernández.** Muy mala. No es nuestra intención juzgar al ser humano, muchas personas que están actualmente en el CIP son buenas, pero como dirigentes demostraron en los últimos 10 años que no han logrado nada positivo para los panaderos de La Matanza.

Hay mucha desidia de los dirigentes y la culpa de todo se la adosan a los "clandestinos" cuando hay miembros de la actual comisión directiva que entregan pan a los

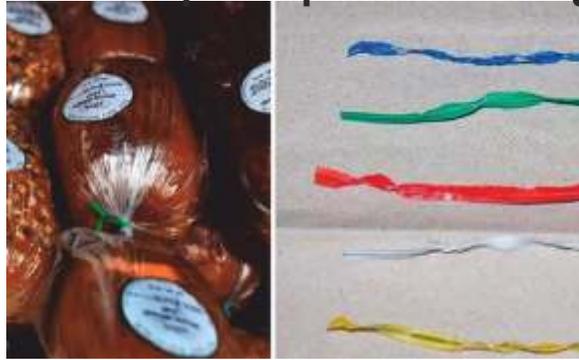
chinos o en la calle a \$20... y no son clandestinos.

Hay muchas cosas para cambiar y muchas cosas para debatir. Todos debemos estar en igualdad de condiciones y a nuestros colegas debemos darle las herramientas para que puedan hacerlo.

Está comprobado que si siempre utilizamos las mismas formas los resultados también son los mismos. Es por eso que estamos convencidos de que con un cambio profundo vamos a tener nuevos y mejores resultados que beneficiarán al industrial panaderos. Vamos colegas, la renovación y la unión es posible.

***ESTAS ELECCIONES
SON LA
OPORTUNIDAD
PARA QUE LA
SITUACIÓN ACTUAL
CAMBIE, ES HORA
DE CUIDAR EL
BOLSILLO DEL
PANADERO Y NO EL
BOLSILLO DEL
DIRIGENTE.***

Conoce el significado de los amarres de colores en las bolsas de pan, es la manera en la que el pan te dice algo muy importante.



¿Cuál es el secreto escondido en lo que parece ser amarres aleatorios? Resulta que cada color significa el día en que ese pan fue horneado.

En la foto de arriba podemos ver que cada color representa lunes, martes, jueves, viernes y Domingo.

¿Por qué se saltan dos días? Bueno, los panaderos también necesitan un par de días libres para descansar.

Sin embargo, recuerda que no todo panadero sigue esta regla. Algunos tienen un color particular dedicado a su marca de pan. Entonces, para asegurarte de que estás comprando el pan más fresco, necesitas tomarte el tiempo de revisar la fecha en la etiqueta. Solo recuerda que la fecha no responde al día en que fue horneado, sino al que fue puesto en venta.

¿Cómo afecta esto tus decisiones a la hora de comprar pan? Bueno, digamos que vas a la tienda el martes, deberías buscar el pan que está cerrado con el amarre azul, de lo contrario podrías estar comprando pan viejo.

SERGIO ROLANDO KALINIUK

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

sergioindupan@yahoo.com.ar

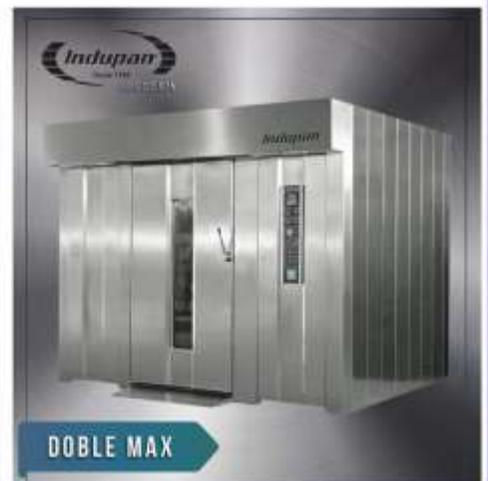
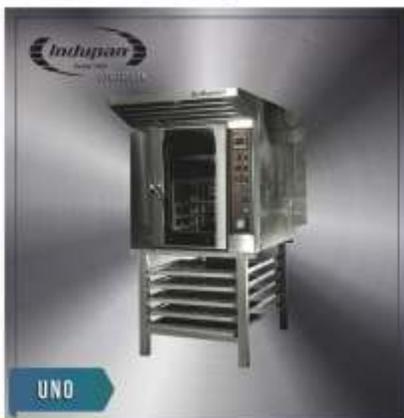
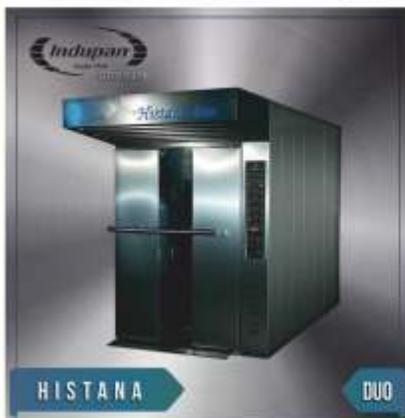
**HORNOS Y MAQUINAS DE
PANADERÍA Y CONFITERÍA**



REPRESENTANTE DIRECTO

INDUPAN

INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES



Pasteleros aseguraron que este verano “hubo trabajo” en la industria alfajorera, en pizzerías y en heladerías

El titular del Sindicato de Pasteleros local, Carlos Vaquero, aseguró que la temporada de verano 2018 "viene muy bien" para el sector y que, tanto la industria alfajorera como las pizzerías y las heladerías de Mar del Plata, tomaron una gran cantidad de trabajadores temporarios.

“Estamos teniendo una buena temporada, mucho mejor que la de los últimos dos años”, afirmó Vaquero y dijo que “esperemos que siga así y que en febrero también venga mucha gente a la ciudad”.

"La industria alfajorera está trabajando muy bien tanto en Mar del Plata como en la zona", remarcó el dirigente gremial. "Las heladerías y pizzerías también han tomado muchos trabajadores temporarios y se están haciendo horas extras", agregó.

Vaquero resaltó el trabajo que se realizó tanto desde el municipio como desde el gobierno provincial en materia de

promoción turística de Mar del Plata para este verano.

"Mar del Plata se ha promocionado de otra manera este verano. Se ha trabajado muy bien para que la gente venga a la ciudad y eso le está haciendo bien al sector", resaltó el titular del Sindicato de Pasteleros.

Por último, Vaquero se refirió a la problemática del trabajo en negro: "Por miedo a perder al trabajo muchas veces los empleados no se animan a denunciar la situación. De todas formas, estamos controlando junto al Ministerio de Trabajo que los comercios y empresas respeten los derechos de



Sr. Carlos Vaquero

La «baguette», ¿patrimonio mundial?

La «baguette» es un clásico de la panadería francesa: una barra de pan de harina de trigo, que, según el canon oficioso, suele tener entre cinco y seis centímetros de ancho, tres o cuatro de alto y ochenta y cinco de largo, con un peso en torno a los 250 gramos

Hay otro tipo de barras de pan, no solo en Francia. Pero la «baguette» suele encarnar el modelo más universal, de una popularidad sin tacha y excepcional.

La «baguette» tradicional es la más clásica y popular. Pero todas las panaderías de Francia proponen variedades, con distinta fortuna, con cereales u otro tipo de granos, incluso olivas o queso.

Respondiendo a una petición de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF, Confederación nacional de la panadería - pastelería francesa), el presidente Macron ha terminado anunciando que Francia pedirá oficialmente que la «baguette» de la tradición francesa sea declarada patrimonio mundial por la Unesco.

Las razones son las siguientes: «Nuestra “baguette” nacional es la envidia del mundo entero, un símbolo por excelencia de nuestro saber hacer. La “baguette” forma



una parte esencial de la historia particular y la vida diaria de todos los franceses, presente desde el desayuno a la cena en todos nuestros hogares».

Dominique Anract, presidente de la CNBPF: «Con la Torre Eiffel, la “baguette” es uno de los grandes símbolos franceses. Estoy convencido que la Unesco aceptará en su día la proposición del presidente de la República».



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>

LE ABRIERON EL MALETÍN EN PLENO MICROCENTRO Y LE ROBARON \$ 50.000: LA PLATA ERA DE UN SINDICATO

UN HOMBRE DE 60 AÑOS SUFRIÓ UN ROBO EN EL MICROCENTRO DE ESTA CAPITAL, A PLENA LUZ DEL DÍA. MIENTRAS CAMINABA POR CALLE 24 DE SEPTIEMBRE AL 800, DELINCUENTES SUSTRAJERON DE SU MALETÍN CERCA DE \$ 50.000, LOS CUALES ERAN PROPIEDAD DEL SINDICATO DE PASTELEROS DE TUCUMÁN DEL CUAL LA VÍCTIMA ES UNA DE SUS AUTORIDADES.



Según la denuncia radicada en la seccional 1ª, alrededor de las 11.30, Melitón Quintana, Secretario General del Sindicato de Pasteleros local, se dio con la novedad de que personas desconocidas, sin ejercer violencia alguna, le habían sustraído del interior de su maletín todo el dinero que llevaba en su poder. El monto, según lo que declaró, era de \$ 49.280.

Tras darse cuenta del hurto fue hasta la comisaría y contó lo sucedido. Por el momento todo es un misterio. Todavía no se sabe si el

bolso que tenía el dinero fue sustraído al azar o si los delincuentes sabían de la existencia de la plata.

Cómo evitar el robo en la calle

- Trate de no llevar en el mismo sitio el dinero, las llaves y la documentación personal (DNI, tarjetas, carnés, etc.); distribúyalos en diferentes espacios (bolsillos, bolso o mochila, cartera, etc.).

- No pierda de vista ni se separe de sus objetos personales (bolso, cartera, teléfono móvil, chaqueta, etc.).

- Lleve únicamente el dinero y los objetos necesarios.

- Si lleva bolsas o bolsos sin cierre, no deje dentro la billetera.

- Lleve la cartera o el bolso cerrado, cruzado en banderola, de manera

visible y por delante del cuerpo.

- Procure llevar la cartera, el monedero, el celular, etc., en los bolsillos interiores, y tenga cuidado con los empujones y los acercamientos sospechosos.

- Procure utilizar los cajeros automáticos en el horario de apertura de oficinas.

- Protéjase de la vista de desconocidos cuando opere en el cajero o maneje dinero, y rehúse la ayuda que le ofrezcan.

- Utilice los sistemas de asistencia del cajero (interfonos o teléfonos interiores) para pedir ayuda si sospecha de la actitud de alguna persona que está fuera.

- Rechace el ofrecimiento de flores u otros objetos fuera de los establecimientos comerciales.

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

Julieta Caruso: una guerrera en los fuegos

La cocinera de Bariloche promueve el uso de harina de rosa mosqueta: un invento argentino, sabroso y nutritivo



Cuando se refiere a su trabajo, Julieta Caruso habla en plural. "No me gusta eso del chef ejecutivo. Yo soy cocinera, soy parte de un equipo, me cuesta decir que hago algo sola. Nosotros venimos a trabajar para conmover a la gente", dice

En el universo Caruso hay mil viajes (13 años fuera de la Argentina), mudanzas, colegas de todo el planeta y una constante: cocinar.

Pasó 9 años en Mugaritz (dos fue jefa de cocina y los últimos dos trabajó en el área de creatividad y acciones especiales), el restaurante del chef Andoni Luis Aduriz en el País Vasco (elegido entre los diez primeros de los 50 mejores del mundo y con dos estrellas Michelin). Allí, Julieta incorporó su filosofía de trabajo: generar ecosistemas creativos. Bien lo explicó Anduriz en una visita a Buenos Aires: "Se trata de elegir cómo será tu espacio vital. Cuántas oportunidades ves en las crisis. Ser inconformista, escapar de lo dado. Ser perseverante, las cosas no se consiguen en un día. Se hacen, se hacen. Al día siguiente otra vez y mejor. Y no autolimitarse, hay que soñar en grande y tener un compromiso con la excelencia y la innovación".

Con este legado, Caruso regresó al país hace poco más de un año y renovó la propuesta gastronómica de Casa Cavia (este espacio cultural que interpela desde un restaurante, una librería, una florería y una barra). "Lo primero fue cómo integrar todo esto. Empezamos a ver cuáles flores se podían usar en los platos. Lo mismo con los libros; literatura y cocina van por el mismo camino: cuentan una historia, reflejan la época, hay miles de libros e ingredientes, no hay límite. Y en la barra nos inspiramos en escritores que fueron grandes bebedores, que por suerte hay muchos", dice Julieta.

Mientras habla dispone frutos rojos sobre un budín de harina de rosa mosqueta, el producto elegido para esta nota. ¿Harina de

rosa mosqueta? Sí, un invento argentino. Concretamente de Bariloche, la ciudad donde nació Julieta.

"Llegué y empecé a buscar productos y nos trajeron una muestra de esta harina. Me sorprendí; primero porque -aun siendo de la Patagonia- sólo la conocía en dulces, en tés, en cremas para las quemaduras. Y también sabemos que es plaga, que llegó a nuestro país desde Chile pero que es originaria de Europa central y que los que crían animales la combaten porque arrasa con los campos de cultivo. En formato harina jamás la había visto; probamos distintas recetas y nos gustó mucho. Más tarde di con la gente que la elabora, se trata del descarte que queda de la prensión de las semillas tras hacer aceite. El proyecto es muy interesante porque pone en valor a algo que no tenía uso más que para alimentar el fuego."

"La rosa mosqueta entra con los conquistadores por su efecto antiescorbútico, ya que el tenor de vitamina C es muy superior al de los cítricos, casi 40 veces más. Su cosecha silvestre colabora a que su expansión no invada el bosque nativo del parque nacional Nahuel Huapi. Nosotros producimos aceite de rosa mosqueta y cosméticos. Prensamos en frío las semillas, se descartan la pulpa y la cascarilla y con eso se hacían briquetas para calefacción. Comenzamos a preguntarnos qué más podíamos hacer", cuenta Marcelo Gurra, dueño de Ámbar Bariloche, la firma que ahora produce también la harina.

Entonces enviaron a analizar muestras al INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial) y confirmaron que este descarte podía ser consumido por los humanos con enormes beneficios para la salud (contiene Omegas 3, 6 y 9, proteínas, calcio, fibra, magnesio, fósforo; además de la mencionada vitamina C). Así nació la harina de rosa mosqueta y hoy está en trámite de aprobación para ser incluida en el Código Alimentario Argentino. "Quisimos darle valor gastronómico, así que mandamos la

harina a la escuela de hotelería pública de Bariloche, la CET 25. Los alumnos se pusieron a investigar y ya están haciendo jugos, helados, panificados, productos para celíacos. Estamos en trámite para hacer nuestra primera exportación a Corea del Sur", comenta entusiasmado.

Julieta toma un puñado de la harina gorda, arenosa y color ladrillo: "Cuando aparecen cosas así los cocineros tenemos el compromiso de colaborar, difundir, usarlas. Este es un producto argentino. Y así debe haber mucho más en todas las provincias, hay que acercarnos, seguir investigando, hay un mundo por probar".

-¿Cómo usás la harina de rosa mosqueta?

-Hicimos muchas pruebas, empezamos por reemplazar 100% la harina blanca refinada. Cuando uno hace estos experimentos el resultado debe ser igual o mejor que el original. Así hacemos madalenas, tartas dulces, budines. No tiene gluten, pero jugando con los ingredientes conseguimos que el bizcocho tenga una miga aireada, que sea amable a la boca y que no salga apelmazado. Es apto para celíacos. Tiene un sabor terroso interesante. A mí me emociona encontrar cosas nuevas, seguir probando, pasar una y otra vez por el equipo creativo, así sale un plato.

-¿Cómo es tu filosofía de trabajo hoy?

-Me gusta generar un clima de creatividad permanente. No considero los errores como fracasos, simplemente son pasos en el aprendizaje. En Mugaritz hubo platos que tardaron dos años en desarrollarse, otros que salieron de cosas insólitas. Yo estoy abierta a eso y lo transmito a mi equipo. Me gusta llamarlos los 300, como los guerreros de Esparta que pelearon contra los persas. Respeto a los que quieren aprender. Lo único que me molesta es la dejadez, la falta de compromiso. Considero que no hay una sola manera de entender la cocina argentina, cada cocinero la interpreta como sabe. Pero pensamos en argentino, eso nos une. Abrir el paladar de más personas, ese es mi objetivo.

ES PANADERO DE BARRIO Y EN LOS RATOS LIBRES AYUDA Y ENVÍA ALIMENTOS AL PENAL DE BATÁN

El compromiso social de una persona no sólo se mide por lo que dice o expresa, sino y fundamentalmente por el alcance de sus acciones



Aunque la mayoría de las personas desistiría de destinar horas de su día a una tarea comunitaria para ayudar y colaborar con una Unidad Penitencia, cuyos alumnos purgan condenas por robos, narcotráfico, homicidios y delitos de los más variados, hay quienes creen que es necesario hacer ese aporte enfocado en la idea de que la cultura del trabajo debe prender más que el ocio en tiempos de encierro.

Sólo desde esa perspectiva se puede pretender llegar a la resociabilización de un recluso. Juan Carlos Dimuro, el propietario de la panadería La Pérgola, es un buen ejemplo de eso. Todos los lunes, Luis Bacevilla, el encargado del Servicio Penitenciario Bonaerense, junto a colaboradores, dan talleres de oficios en la cárcel. A Juan –cuenta- le interesó porque cree que es el camino que los presos deben seguir para salir de la lógica delictual. “Me interesó porque

estoy convencido que es la única forma de salir adelante en cualquier aspecto.

Es decir, el trabajo es lo que necesita esta gente y cualquier persona que quiera salir adelante. De las cosas que me sobran acá en la panadería, algo vendo y lo que sobra y otras cosas que les puedo mandar se las llevo.

Ellos me agradecen que, a veces, comen gracias a lo que yo les mando porque es una población muy grande. Estos materos –como el que aparece en la foto- son parte de las cosas que, por ejemplo, hacen allá en el taller que se lleva adelante. Algunos de los presos están en los talleres aprendiendo oficios y otros, por ejemplo, están jugando al rugby, entendiendo que el deporte también es una vía de escape muy interesante que tienen”, indicó Juan.

Contacto

Juan ha concurrido varias veces al Penal de Batán, al margen de colaborar semanalmente con los presos. "He ido a conocer, es un lugar muy grande, yo voy a la parte de los pabellones donde no puede entrar cualquiera, hay que sacar permisos especiales, si tenes antecedentes penales no puedes entrar y he tenido la suerte de poder ir y ver la forma en la que están organizados.

Es un mundo aparte. Están los que estudian, han ido grupos de chicos estudiantes de derecho y de psicología y muchos se vuelcan a la religión. Los talleres de oficio y el

deporte es muy bueno porque es como una luz al final del túnel para estar personas que purgan condenas", contó.

Necesidades

Los presos a los que visita Juan les hace falta ahora una máquina de coser cuerina, y con ese objetivo está realizando gestiones. "Sé que se había interesado gente de Mc Cain y con quienes no me he podido reunir porque todos en este mes andamos muy ocupados con el tema de fin de año. Les había interesado, pero es una lástima que no nos hemos podido encontrar para charlar porque sería de gran utilidad", explicó.

Por otra parte, Juan mencionó que, como en todos lados, "hay gente mala y gente buena en la cárcel. O mejor dicho gente que quiere recuperarse y otros que no. No podemos decir "los que están allá son todos malos", hay gente buena que por cierto motivo han ido a parar al Penal, es cierto, aunque es una realidad que han equivocado el camino. Todo el mundo merece una oportunidad, no califiquemos ni midamos todo con la misma vara. Hay que pensar que esas personas se puede recuperar, sino no tenemos futuro como sociedad", concluyó.

TRAGEDIA EN EL CAMPING: "FUE UN ACCIDENTE QUE PODRÍA PASAR EN CUALQUIER LUGAR"

Así lo indicó el secretario general del sindicato de Pasteleros. Juan Domingo González explicó cómo sucedieron los hechos tras los cuales murió un niño de cuatro años

Un niño de cuatro años falleció tras ahogarse en la pileta del Camping de Pasteleros en Paraná. Al respecto, el secretario general del sindicato, Juan Domingo González, lamentó lo sucedido y adelantó que la tragedia "tomó un carril legal" al confirmar que la causa está en manos del fiscal Álvaro Piérola.

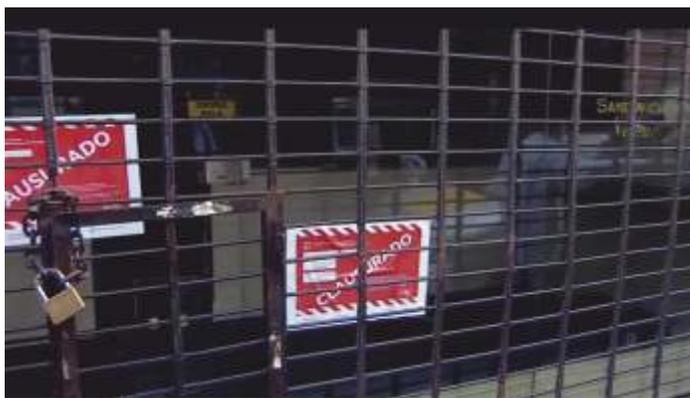
"Fue un accidente que podría pasar en cualquier lugar, y esta vez nos tocó a nosotros. Lo lamentamos enormemente", indicó al respecto.

"Nosotros más que acompañar a la familia en este difícil momento, no tenemos otra comentó

el secretario general del Sindicato de Pasteleros, Juan Domingo González.

Respecto de qué habría sucedido, sin dar más detalles, indicó: "Estaba en la pileta de niños y se cruzó (a la de grandes). No digo que fue un descuido. Es algo fatal, trágico. Estábamos todos... Había público, había bañeros, estaba la madre, los abuelos. Es algo no deseado".

El pequeño de cuatro años había sido llevado de urgencia al hospital San Roque, donde lograron reanimarlo tras sufrir asfixia por inmersión en la pileta de un camping de Paraná pero lamentablemente falleció.



Más de 100 personas intoxicadas por comer sándwiches de miga

Los compraron en una confitería en Moreno y Lima que fue clausurada porque encontraron salmonella

Las denuncias llegaron el mes pasado. Por mail y por teléfono, la gente advertía que había sufrido síntomas gastrointestinales graves después de consumir sándwiches de miga de una confitería del barrio porteño de Monserrat cuyas puertas, desde ayer al mediodía, quedaron cerradas al público con el cartel rojo de clausura. Varios afectados tuvieron que ser internados por deshidratación y la mayoría tuvo que guardar reposo una semana o más. En total, fueron más de 100 los intoxicados.

La Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria de la Agencia

Gubernamental de Control realizó una inspección en el negocio ubicado en las calles Moreno y Lima y detectó la presencia de la bacteria salmonella en tres de los productos que se encontraban a la venta en el lugar unos días después de haber recibido las denuncias.

Según la opinión de los especialistas, un error humano o alguno de los ingredientes con los que se preparó la mayonesa casera podría haber sido la causa de la contaminación, ya que ese sería el único producto en común de los sándwiches que compraron los damnificados.

TRABAJO ASISTE A LOS TRABAJADORES DESPEDIDOS TRAS EL CIERRE DE UNA PANADERÍA

La Secretaría de Trabajo intervino ante la presentación del Sindicato de Pasteleros por el cierre de una panadería en Paraná; El viernes se realizará una audiencia de conciliación



A primera hora de la mañana de este lunes, el área laboral intervino ante el cierre de una panadería que dejaría a 20 trabajadores sin su fuente laboral. Inspectores del área laboral realizaron la constatación en el lugar de trabajo, ante el cierre de la panadería ubicada en calle Churrarín de la capital provincial, donde se pudo verificar que las puertas estaban cerradas, por lo cual se brindó un plazo para que la empresa presente la documentación y aclare la relación laboral de cada uno de los trabajadores.

Asimismo, el director de Trabajo, Silvio Pucheta; el coordinador, Armando Ferrary, y el jefe de Relaciones Laborales, Mario Pausich, encabezaron una audiencia con los trabajadores despedidos y los representantes del gremio para avanzar en la presentación formal de denuncia a la empresa. Se trata de la panadería Donna, ubicada en calle Churrarín de la capital provincial.

“Estamos siendo asistidos por la Secretaría de Trabajo porque son 20 familias que se quedan sin la fuente laboral. La versión que tenemos es que estaríamos frente a un vaciamiento de la empresa, estamos frente a un total desconcierto”, comentó titular del Sindicato de Pasteleros, Juan González.

AUMENTA HASTA 12% EL KILO DE PAN EN TODO EL PAÍS POR LA SUBA DE LA HARINA Y LOS COSTOS

La Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) aseguró que la industria "viene sufriendo una pérdida continua de rentabilidad" y denunció la clandestinidad



La Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA) anunció un aumento de hasta el 12% en el kilo del pan que ya rige en algunas provincias y que comenzará a regir en otras en los próximos días. Las causas tienen que ver, principalmente, con el valor de la harina y con la suba de costos de producción.

“La industria del pan de todo el país viene sufriendo una pérdida continua de rentabilidad, de la que venimos alertando desde comienzos del pasado año”, indicó FAIPA en un comunicado, en el que remarcó además que “la situación se ha ido generando por los gravosos incrementos que han venido sufriendo desde hace dos años los servicios

y tasas de electricidad, gas, agua y otros que la alcanzan, así como por la presión impositiva y previsional que al momento y pese a los anuncios aún se mantiene, igual que la escalada de precios de nuestros insumos, que no cesa”.

Según la entidad, muchos industriales “ni siquiera van a poder afrontar su pago, transformándose en un costo adicional imposible de absorber, y que repercutirá necesariamente en el precio del pan y de los demás productos que se elaboran en la panadería artesanal, con la consiguiente caída en las ventas”.

A este panorama se sumaría la “clandestinidad y la venta de panificados en lugares no autorizados por el Código Alimentario Argentino”, por lo que

consideró que la industria “viene siendo arrinconada por una situación económica que roza con lo insostenible, mediando morosidad, cierres constantes de establecimientos, y la pérdida de puestos de trabajo”.

En el caso de Tucumán, el Centro de Industriales Panaderos provincial confirmó que el aumento será del 12%. En tanto, en Santa Fe se espera una suba del 10%, mientras que en Mendoza sería de entre el 8% y el 10%. En San Juan, por su parte, no habrá modificaciones en el precio al menos hasta febrero, dado que el sector local dijo que no registró incrementos en las materias primas.

Paralelamente, en Salta y Santiago del Estero, ya se vieron los cambios en los últimos días, con valores que van de los \$35 a los \$40 para el pan francés, y facturas que ya valen entre \$6 y \$8.

¿CUÁNTO CUESTA PREPARAR UN MOLDE COMPLETO DE SANDWICHES DE MIGA?



Según una consulta realizada por EL LIBERAL a un Centro de Industriales Panaderos y, también un recorrido por diferentes negocios que comercializan quesos y fiambres, este año se necesitará un presupuesto superior a los \$500 para poder preparar 4,5 kilogramos de sándwiches que alcanzan y sobran para una familia tipo (4 personas), pero que puede resultar tal vez insuficiente para las reuniones que se realizan para la Navidad y el Año Nuevo.

Por una parte, uno de los insumos principales como es el pan de miga, tuvo este año una pequeña variación en su precio. El molde de 4,5 kilogramos tiene un costo de \$180, cuando el año pasado para esta fecha, se conseguía en el orden de los \$140 a \$150. Desde el Centro de Panaderos, su titular, Cacho Llanos, señaló que 'hay diferentes precios del pan de miga pero la mayoría lo tiene en \$180 al molde de 4,5 kilogramos. También hay panaderías que venden por kilogramo 'y lo están vendiendo a unos \$80', señaló.

Por otra parte, de acuerdo con las ofertas que publican los supermercados y las que muestran también las fiambrerías y mayoristas de fiambres, el kilogramo de queso tybo para sándwich se consigue entre los \$120 a \$170. La gran diferencia que existe obedece a si se trata de primeras o segundas marcas.

En el caso de otro insumo fundamental

para esta tradicional comida como el jamón cocido, también tiene una variación importante. Se puede conseguir desde los \$120 por kilogramo a \$180 dependiendo la marca.

Otro de los ingredientes para la elaboración de los sandwiches de miga es la mayonesa. La que viene envasada por 500 cm³, tiene un costo que oscila entre los \$25 a \$30 según la marca. Por último, hay quienes también prefieren sumar unas rodajas de tomate a los sándwiches. En este caso, el kilogramo de tomate cuesta \$30.

Presupuesto

Según diferentes consultas realizadas, para elaborar sándwiches con un molde de miga (4,5 kilogramos de pan) se necesita 1 « kilogramos de queso tybo. A un precio promedio de \$140 el kilogramo de queso ello implica un costo de \$210.

También una cantidad similar de jamón con un precio similar: \$210. Si a ello se le suma el pan de miga, hay que gastar otros \$180, más otros \$30 por la mayonesa. En total, se necesitarían \$630 para preparar el molde completo de 4,5 kilogramos de sandwiches de miga.

Claro que el costo puede ser mucho mayor si en vez de jamón cocido por ejemplo se decide utilizar jamón crudo o un jamón natural.

VENDO



Fondo de comercio de panadería en zona Lanús. Funcionando y con muy buena caja. Llamar al 15-5437-4280. Sr. Andrés.

PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería, Pastelería y Gastronomía



CORTADORA DE MASA
CBE-1223

Se logra cortes variados de todo tipo de largo y espesor de masa, que van desde 20 a 700 grs con una precisión de más o menos 5 grs.

Permite utilizar masa con hasta 68% de humedad. Ideal para Galletería - Empanadería - Pizzas - Etc.



ARMADORA DE PAN
AR-1240

Provista de 3 moldes marcadores. Acoplándola con la cortadora se transforma en trinchadora de dos cuerpos. Trinchas de 42 cm.

Valor especial por ambas máquinas
\$109.990 Final

📍 Medina 144 - ITUZAINGÓ NORTE - Buenos Aires

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

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

Vení a conocer nuestro
SHOWROOM



SONRÍE

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

- **¿Por qué lloras preciosa?**
- **Porque me acaban de mandar a la mierda...**
- **¿Y no sabes llegar o qué?...**

- **Hijo, si tienes 20 cigarros y te piden 5, ¿Cuántos te quedan?**
- **20.**
- **¡Muy bien hijo! Si quieren fumar, que compren sus cigarros....**

Uno que va a comprar champú a la tienda y dice:

- **¿Me puede dar un champú?**
- **Caballero ¿Lo quiere anti caspa, cabello graso, rizos perfectos, alisado, con acondicionador?**
- **Mmm, para cabello sucio....**

- **¿Cual es la diferencia entre una novia, una amante y una esposa en la cama?**
- **La novia dice ¡Ay! ¡Me duele! La amante dice ¡Ay! ¡Que placer! Y la esposa dice ¡Ay! ¡Que pintar el techo!...**

- **Querida, si aprendieses a cocinar, ahora que estamos ahorrando, podríamos echar a la cocinera.**
- **Pues tu querido, podrías aprender a hacer el amor, así echamos al Jardinero...**

Están un hombre y una mujer encerrados en un ascensor, y la mujer se

está empezando a poner cachonda. En esto que va y le dice:

- **¡¡Hazme mujer!!**

Y el hombre se desabrocha el botón de los pantalones, se quita el cinturón, se los baja, se los quita y le dice:

- **Plánchamelos.**

Se encuentran dos amigos y le dice uno al otro:

- **Pues mi mujer conduce como un rayo.**

- **¿Tan rápida es?**

- **No, es que siempre va a parar a los árboles.**

- **¿En qué se parecen las mujeres a las nubes?**

- **En que cuando se van se queda un día estupendo.**

- **¿Cómo vuelves loca a una mujer?**

- **Regálale vestidos, joyas y cosméticos y enciérrala en una habitación sin espejo.**





La mujer, después de estacionar el coche, le pregunta al marido:
 - Mi vida, ¿me he quedado muy separada de la vereda?
 El marido le contesta:
 - ¿De cuál de las dos?

es bueno tener un amor... pero es mejor tener dos por si uno se enoja! ~

- ¿En qué se parecen las mujeres a los perros?
 - En que cuando les hablas te miran y parece que te entienden.

* La mujer no se separa para dejar de discutir con su marido, sino para cambiar los temas de discusión.

- ¿En qué se parece un hombre a la comida china?
 - En que empiezas con un "rollito de primavera" y acabas con un "cerdo agridulce".



INTELIGENCIA
 - ¿Cómo se les dice a los hombres cuando pierden la inteligencia?
 - Viudos.

GUAPO E INTELIGENTE
 - ¿Por qué no se puede encontrar a un hombre guapo e inteligente a la vez?
 - Porque sería una mujer.





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

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

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

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.*

