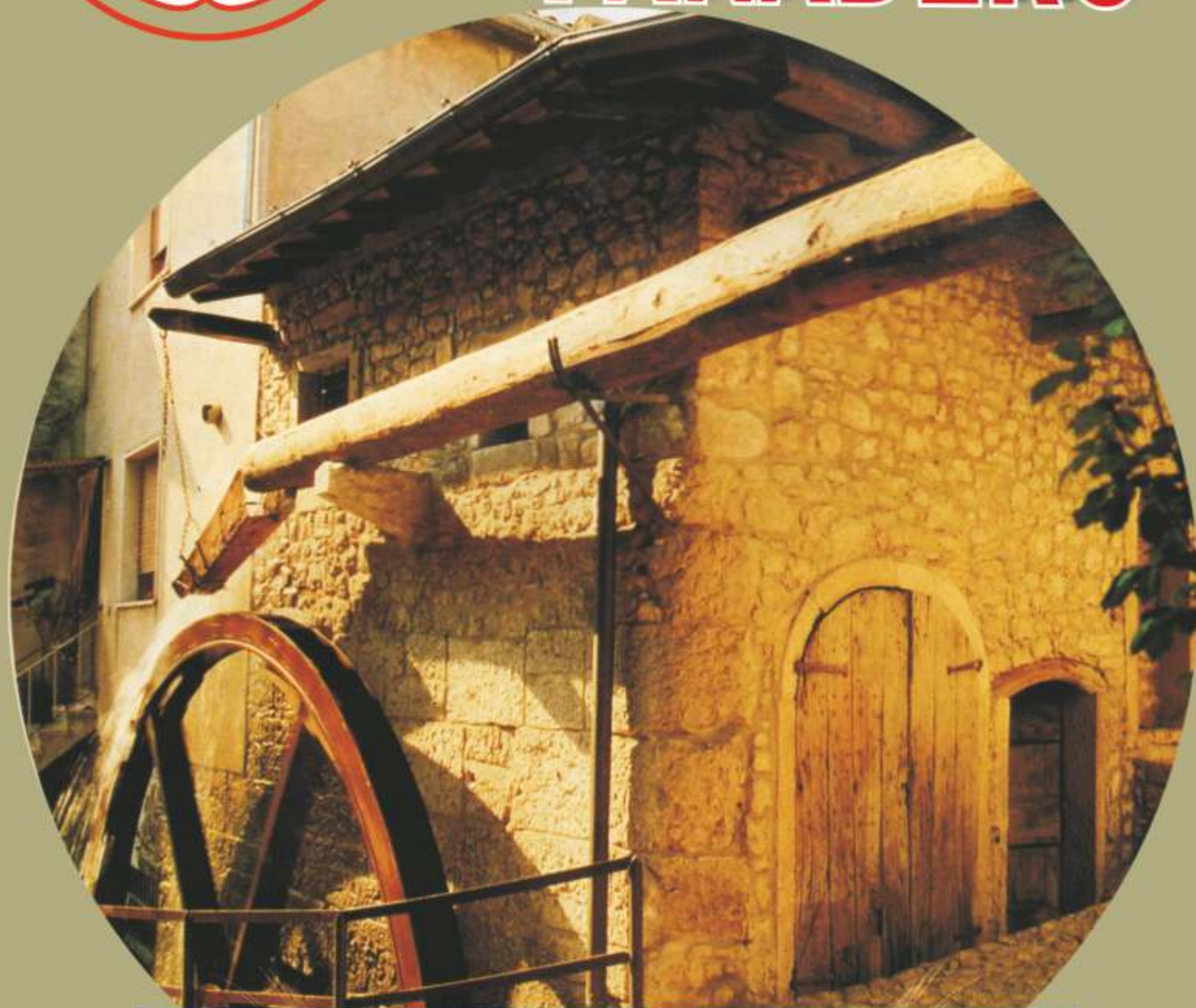




AÑO 5 - N° 29 - MAYO del 2009

# EL GREMIO PANADERO



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

**ENVOLVER** S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

El nombre de su Confitería, bien impreso en un papel de calidad es la mejor publicidad y la más económica

A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable (Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - [envolver@speedy.com.ar](mailto:envolver@speedy.com.ar)

# MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS y PIZZERÍAS

Proveedor de:  
NEGOCIOS  
GASTRONÓMICOS

## DISTRIBUIDORA



*Emeth*

  
TAXONERA

  
EGRAMAR  
GRASAS Y MARGARINAS

  
Puratos

  
CERES KINAS

LEVADURAPRENSADA  
  
levina

  
LODISER

  
magimix



  
EL MUNDO

 **ATENCION al CLIENTE**  
**02323-420076 / 422379**

**Fray Manuel de Torres y Julio A. Roca (Luján)**  
distribuidoradc@speedy.com.ar

# EL GREMIO PANADERO



PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE  
**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**  
EN PANADERÍAS, ENTIDADES COLEGAS  
Y ORGANISMOS VINCULADOS AL SECTOR

**Año 5 - Nº 29**  
**MAYO DEL 2009**

Director-Propietario  
**FABIO RUBÉN VIDELA**

Colaboración Periodística:  
**Valeria Susperreguy**

**(011) 4696-8277**  
**(011) 15-4084-1090**

**WWW.PANADEROSARGENTINOS.COM**  
[info@panaderosargentinos.com](mailto:info@panaderosargentinos.com)

Las marcas y/o firmas comerciales mencionadas en los textos son solo a efecto de información del lector. La publicidad tarifada se realiza en los espacios reservados a tal fin.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL  
EN TRAMITE

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA  
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

## "EL GREMIO PANADERO"

agradece a la Lic. Elizabeth Lezcano, por la información que nos envía desde la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

## UN ESPACIO DE HONOR RESERVADO EN LA HISTORIA

### Argentina se vistió de luto para despedir al ex Presidente Raúl Alfonsín.

Raúl Alfonsín murió el 31 de marzo a las 20.30, víctima de una neumonía aspirativa derivada de un cáncer de pulmón con metástasis ósea, y sus restos fueron velados en el Congreso Nacional con una concurrencia multitudinaria que se acercó a despedir al ex mandatario.

Más allá de los partidos políticos, creo que es necesario reconocer en la figura de Alfonsín a un hombre de principio firmes, que se encontró en 1983 con un país dolido por las heridas profundas causadas por la dictadura militar, entre ellas la guerra de Malvinas, donde tantos jóvenes argentinos dejaron su vida... por eso considero que no sería justo no recordar la desaparición de un hombre de la democracia, un hombre que paso momentos muy difíciles como abrir un país que no tenía Ejecutivo, ni Congreso, ni Ministerios, y aún hasta el último de sus días mantuvo firme la convicción de la necesidad del respeto hacia las instituciones, su contribución a la construcción de la democracia y su permanente prédica a favor de la república

Y los hombres debemos defender las instituciones, comenzando con la institución primordial que es la familia, pasando por las escuelas de nuestros hijos, hasta los Gobiernos locales, provinciales o nacionales, y esto se debe volcar hacia todos los ámbitos, uno puede estar de acuerdo o no con el accionar de la FAIPA o de la FIPPBA, pero no podemos dejar de reconocer que son las instituciones que nuclea al Gremio Panadero y que lucha por su bienestar.

Los argentinos supimos saludar con honores a un presidente que sin dudas tiene un lugar grande reservado en la historia de nuestro país.

El líder radical, cuyo nombre quedará históricamente asociado a la democracia en la Argentina, tenía 82 años, de profesión abogado, fue concejal, legislador e intendente por la UCR. Encabezó el primer gobierno democrático tras la dictadura en 1983. Estuvo casado con María Lorenza Barrenechea, con quien tuvo seis hijos.



Servicio Técnico  
de  
Hornos Rotativos

**Julio  
Leal**

**4621-0598**  
15-4421-5655

*Avda. Ratti 2282*  
**ITUZAINGO**

Bombones, souvenirs, turrone



A todos los que  
nos eligieron en  
estas Pascuas...

Toda la mercadería  
no vendida es  
canjeada por  
cualquier producto de  
nuestra elaboración!!!

**Muchas  
Gracias!!!**

**4652-0810** [info@chocolar.com.ar](mailto:info@chocolar.com.ar)  
[www.chocolar.com.ar](http://www.chocolar.com.ar)



## LA FIPPBA JUNTO A ABEL FRUTOS, EN LA RENOVACION DE AUTORIDADES DE LA FAUPPA

Con Abel Frutos a la cabeza, asumió el nuevo Consejo Directivo de la FAUPPA (Federación Argentina y Unión del Personal de Panaderías y Afines), miembros de la FIPPBA fueron invitados a esta celebración que tuvo lugar en la localidad de Avellaneda.



El pasado 7 de marzo, cumplido el mandato de la FAUPPA, se renovaron las autoridades, en un acto que tuvo lugar en el "Club los Patos". Miembros de la FIPPBA asistieron junto a más de 40 filiales de todo el país, representantes de todos los trabajadores panaderos, autoridades de diversos sindicatos, representantes de las 62 organizaciones, entre otros, lo que se convirtió en un gran evento.

La Federación Industrial fue invitada por las autoridades del sindicato; agradecidos asistió el Presidente de la Institución, Emilio Majori junto a su esposa Olga, y miembros de la Comisión Directiva: Daniel Insúa, Miguel Ovando, Raúl Santoandre. Además participó Roberto Alonso de Merlo, Daniel Silva de Morón, Rubén Pires y Javier Guiralde de La Matanza.

Tras la recepción, se realizó la asunción del nuevo mandato por cuatro años a partir de la fecha, así que tras la lectura del acta, Abel Frutos le agradeció "a todos los compañeros que compartieron permanentemente este sueño".

Y agregó: *"... les pido unidad, solidaridad y organización, a nosotros nos costo mucho lograr la unidad que hoy consolidamos, aunque muchas veces pretendieron seguir quebrándonos."*

En su discurso Abel Frutos hizo hincapié en los jóvenes,

refiriéndose a ellos como el "futuro". *"Estamos demostrando que el futuro de ellos es hoy, por eso estamos preparando a través de la UITA los cuadros, esa es la garantía y la renovación que tenemos que hacer"*, resaltó Frutos.

Asimismo, explicó "tuvimos una gestión espectacular gracias al sacrificio de todos ustedes, simplemente soy la cabeza visible de este proyecto."

Por último hizo hincapié en el trabajo de las mujeres a quienes se refirió con entusiasmo *"sueño con verlas en la mesa de las decisiones y junto a ellas voy a estar yo"*.



Instalaciones Comerciales

### San Pablo

Panaderías - Confeiterías  
Bares - Restaurantes

Tel.: **4686-6622/3**

Av. Gral. Paz 12696 - C. A. B. A.

[www.esanpablo.com.ar](http://www.esanpablo.com.ar) / [esanpablo@speedy.com.ar](mailto:esanpablo@speedy.com.ar)



**CAMILO FERRON S.A.  
CARDONE**

**Grasas - Margarinas**

José Ignacio Rucci 737 - (1822) Valentín Alsina  
Tel: 4208-3236 / 4209-4995 [josecardone@speedy.com.ar](mailto:josecardone@speedy.com.ar)



## EZEIZA SE AFEDERO Y LA FIPPBA OTORGO A JORGE BORONAT LA RESPONSABILIDAD DE DELEGADO

**La FIPPBA informa que el Centro de Panaderos de Ezeiza se incorporó a la Federación Provincial como socio activo.**



En la reunión, que tuvo lugar el 11 de febrero, se personó el Presidente del Centro de Panaderos de Ezeiza, Jorge Boronat, solicitando la afiliación de la institución que él representa.

Asimismo Boronat se ofreció para colaborar con la Comisión Directiva de la FIPPBA en los diferentes trabajos gremiales que así lo requiera. También expresó "que su trabajo será ad-honorem" y que lo único que desea es "colaborar con la Comisión de la

**FIPPBA ya que la misma está integrada por gente con mucha experiencia y transparencia en sus actos".**

Cumpliendo con todos los requisitos solicitados, en cuanto a los estatutos vigentes, personería jurídica y listado de asociados de la zona de Ezeiza, se aceptó la afiliación y se lo nombró Delegado para trabajar donde la Comisión Directiva lo disponga.



## LA FIPPBA EN L. DE ZAMORA RECORRIENDO LA PROVINCIA



Con el objetivo de plantear la problemática del distrito, representantes de la FIPPBA, visitaron el Centro de Panaderos de Lomas de Zamora, y fueron recibidos por el Presidente local, el Sr.

Jorge Faiella y miembros de la Comisión Directiva.

El Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori, junto con Daniel Insúa, Miguel Ovando y miembros del Sector Obrero se reunieron con el Centro de Panaderos de Lomas de Zamora para debatir temas importantes para la industria, en que sobresalió la necesidad de la implementación del seguro de sepelio en Lomas.

Cabe destacar que tras la charla, que tuvo lugar en el salón del Centro de Lomas de Zamora, los miembros de la Institución agasajaron a sus invitados con un asado "espectacular", según expresaron los miembros de la FIPPBA.

Asimismo, Enrique, representante del sector obrero, elogió lo positivo de la reunión.

**LA F.I.P.P.B.A. INFORMA**

**LA F.I.P.P.B.A. INFORMA**

## CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

# Omar Rodríguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para  
**PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS**



**Malabia 2440 - (1754) San Justo**

**Tel: 4441-1200**

**[info@omarrodriguezsr.com.ar](mailto:info@omarrodriguezsr.com.ar) [www.omarrodriguezsr.com.ar](http://www.omarrodriguezsr.com.ar)**



# Brito Hnos.



## INAUGURO NUEVA PLANTA INDUSTRIAL



La empresa que integran los hermanos BRITO ha comenzado el 2009 con una importante renovación. Es que han inaugurado su nueva planta industrial ubicada en Los Polvorines, Partido de Malvinas Argentinas, Bs. As.

Contando con un nuevo salón de ventas, de fácil acceso, ubicado sobre la Av. Gral. Lemos (ex Ruta 202) N° 1917 han logrado poder exhibir los diferentes modelos de hornos rotativos, amasadoras, batidoras, sobadoras, equipos trinchadores y una amplia variedad de útiles para panaderías y confiterías en un ambiente amplio, luminoso y donde el cliente

podrá cómodamente apreciar las bondades del producto adquirido. Aquí el cliente tiene la posibilidad de observar la excelente calidad de las máquinas que se fabrican como también la terminación.

En el área de fabricación el personal tiene ahora la posibilidad de trabajar con una mayor comodidad ya que una superficie mayor posibilita un mayor ordenamiento de la producción.

Brito Hnos. cuenta no solo con el equipamiento completo para la panadería tradicional sino que es una de las pocas empresas en la Pncia. de Buenos Aires en poder brindar una asistencia integral al Industrial Panadero a partir de un Servicio Técnico de excelencia.

A partir de esta nueva inversión, contando con el nuevo Salón de Exposiciones, la empresa está confiada en aumentar la capacidad de ventas, por ende aumentar la producción y brindar un mejor servicio.

Nos comenta Amilcar Brito: “... a pesar de que el corriente año no pronostica buenos augurios, estamos seguros que con trabajo y esmero, esto no se va a cumplir, vamos a seguir apostando al trabajo y al crecimiento de nuestra empresa...”

Para mediados de año Brito Hnos. se estará presentando con toda la línea de máquinas y hornos para la Industria Panificadora en el Predio Ferial de FITEPH, un lugar de encuentro con los panaderos del país.



**Distribuidora Real**

Líderes en Harinas y Materias Primas para Panaderías - Pizzerías y Fábricas de Pastas

**SALVADO - MARGARINAS - GRASAS  
SAL - ACEITUNAS - DULCES  
TOMATES TRITURADOS - HARINAS  
FRUTAS SECAS - SALSAS - SEMOLIN**

**circé** **Levadura Paraleva** **R. LIDAR S.A. Emeth**  
Fábrica de Margarinas

**ENTREGAS A DOMICILIO**  
**Av. Calle Real 1669/71 - Libertad**  
**Telefax: 0220-494-0004**

**Estudio Jurídico Integral**  
Asesoramiento Civil y Comercial - Sucesiones  
Divorcios - Contratos Civiles y Comerciales  
Abonos mensuales - Accidentes de Tránsito

**Andrea B. Fraschina**  
ABOGADA

MERLO: Colón 512 (esq. Maipú) **0220-485-0005**  
CAPITAL: Lavalle 1473 P.B. P. B. Of. 8 - Telefax 011-4371-1440  
[fraschina@fibertel.com.ar](mailto:fraschina@fibertel.com.ar)

**EN LA ELABORACIÓN DE:  
PREPIZZAS, PAN FRANCÉS, PEBETES, PAN CASERO, PAN DE MIGA, PAN DE  
HAMBURGUESA, PAN DE VIENA, GALLETA (LIBRITO)**

**¡¡¡¡A HORRRE COSTOS!!!**

**SUPLEGRAS**

**Sustituto de grasa**



**OTRO PRODUCTO DE LECITEC**

*Quintana 2516 - L. del Mirador - La Matanza - Buenos Aires*

**(011) 4699-4434**

**info@lecitec.com.ar / www.lecitec.com.ar**



## LA FIPPBA EN PRESIDENTE PERÓN

**"Es necesario contar con bases firmes y fuertes"**



Así lo expresó el Presidente de la FIPPBA, Emilio Majori, en la visita que realizó la Federación al distrito de Presidente Perón, junto al Vicepresidente Daniel Insúa, el Secretario Miguel

Ovando y el Delegado Jorge Boronat.

En el Centro de Panaderos fueron recibidos por su Presidente, miembros de la Comisión y panaderos locales quienes plantearon sus dudas e inquietudes.

En dicha reunión, que se llevó a cabo en la casa de unos de los miembros del Centro, aguardando la que será la sede de la Institución, Emilio Majori explicó "la necesidad de contar con bases firmes y fuertes para el crecimiento del Gremio".

Asimismo, los panaderos locales volcaron sus inquietudes y el daño que les provoca que panaderos de distritos vecinos, muchas veces clandestinos repartan el pan por debajo del costo.

Aprovechando la oportunidad, el Centro local pidió federarse a la Federación Provincial. Cabe destacar que la FIPPBA agradece la atención dispensada por los colegas de Presidente Perón.

**LA F.I.P.P.B.A. INFORMA**



## LA FIPPBA EN ALTE. BROWN

**CODIGO DE BARRAS**



Una Comisión de la FIPPBA, encabezada por el Presidente Emilio Majori, el Vicepresidente Daniel Insúa, el Secretario Miguel Ovando y el Tesorero, Juan Bellizi, fueron recibidos en Almirante Brown, por miembros del Centro de Panaderos local.

En el encuentro se hicieron presentes el Presidente del Centro de Panaderos local Luis Gómez, el Tesorero local, el Sr. Alvarez y demás miembros de la Comisión. Asimismo participaron de la reunión, representando al sector obrero, el Sr. Moreno quien se desempeña como Secretario General del Partido.

A lo largo de las horas se fueron tratando temas como el trabajo que viene realizando el Centro junto con el Municipio, para la puesta en marcha de una ordenanza que regule el funcionamiento de las panaderías en el distrito; además, el Presidente de Almirante Brown, Luis Gómez comentó que no les llega información con fluidez, a lo cual el Emilio Majori se comprometió a solucionarlo a la brevedad.

Entre otros temas se trataron las inquietudes que tenía el Centro sobre la puesta en marcha del sistema basado en el Código de Barras y dichas dudas fueron contestadas por Daniel Insúa, quien se explayó sobre el tema y explicó como va funcionar el sistema. Asimismo se habló sobre el Artículo N° 45 del Convenio Colectivo de Trabajo.

El Presidente de la FIPPBA agradeció "la atención recibida a toda la Comisión, deseándoles el mejor de los éxitos" y quedó a disposición de ellos.

**LA F.I.P.P.B.A. INFORMA**

**NUEVOS**

- Coberturas de chocolate
- Baños de repostería especiales
- Rellenos "del Artesano"
- Especialidades
- Granizados

**chocolates industriales s.a.**

Chocolates Industriales S.A  
 Planta Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750- B1650KMH San Martín- Bs.As. - Tel.fax 4713.4350/4713-4386  
 Administración: Suipacha 428- C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5503/ 4328.6125  
 e-mail:administracion@chocolatesind.com.ar- www.chocolatesindustriales.com

**TALLERES**

**el rápido**

**SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO**

COMPRA-VENTA  
de máquinas nuevas y usadas

**CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL**

**Tel: 4686-1322 // 4687-5035**





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



# DISEÑO DE PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

Constitución 450 - (2000) Rosario - Telefax: 0341-438-0045  
J. I. de la Roza 6145 - (1413) C. A. B. A. - Telefax: 4687-4664



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



**En el presente artículo detallaremos cuales son los aspectos fundamentales que se deben tener en cuenta al diseñar un local destinado a panadería y confitería.**

*Cuando queremos remodelar o abrir un nuevo local estamos pensando en un local que debe cumplir una función fundamental: **VENDER**, para ello es necesario que se siga el siguiente lineamiento.*

## 1. DISEÑO EXTERIOR - IMAGEN ASOCIADA

Es importante que el negocio se identifique rápidamente y no genere dudas respecto a que tipo de comercio se trata. Para ello desarrollaremos tres principios básicos

**Angulo Visual** es el Angulo de visión que nos permite ver la cara del producto.

En los productos de panaderías la mejor exhibición es teniendo el producto en una mesa o estante permitiendo que el ángulo de visión nos permita ver la cara del producto.

**Distancia Visual:** Depende del tamaño de los productos. Si son pequeños como facturas y masas se ven de cerca y si son grandes como panes de campo, roscas y pan dulce, budines, etc. se pueden exhibir a una distancia de 2m

Cuando hablamos de exhibir nos referimos a que el cliente pueda apreciar las características del producto y tentarse con el.



## Clasificación de los espectadores según

· **Tiempo Visual:** Depende de la velocidad de desplazamiento de quien esta observando. No es lo mismo quien va a pie o en un vehiculo. Para quienes viajan en vehículos, debemos preparar el negocio para que atraiga la atención del cliente y lo identifique con un "golpe de vista"

· **Ángulo visual:** Las exhibiciones de productos en la vidriera deben plantearse de la cintura para abajo y en ningún caso bloquear la vista al

interior del local, ya que todos los productos están presentados en bandejas y no se pueden parar verticalmente como un frasco o una botella. En un estante superior de una vitrina un producto no muestra su "cara" al cliente y si bien puede decirse que se ve, no se puede decir que esta exhibido.

· **Distancia Visual:** Esta determinada por la distancia desde donde se esta observando y puede ser de la vereda del local, de la de enfrente o desde la calle.

## Tipos de vidriera

· Vidriera de productos: Cuando armamos una vidriera con productos estará destinada a los peatones que pasen caminando por

# Nuevas Líneas, Nuevas Tendencias.



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



frigotecnia

**Exhibidoras para  
panaderías, confiterías,  
bares y restaurantes**

*Reneve la imagen de su negocio,  
llame la atención de su clientes,  
incremente sus ventas.*

Constitución 450 - (2000) Rosario - Telefax: 0341-438-0045  
J. I. de la Roza 6145 - (1413) C. A. B. A. - Telefax: 4687-4664

vereda. Los que pasen en vehículos no tendrán tiempo visual y los peatones de la vereda de enfrente tendrán tiempo visual y ángulo, pero la distancia será excesiva para observar un producto.

· Vidriera de local: Para el público que no pase por nuestra vereda será más eficaz plantear una estrategia de vidriera de local, es decir, que todo nuestro local panorámicamente exhibido, iluminado y decorado con nuestros productos, invitara a detenerse o a cambiar de vereda.

El local en su conjunto será nuestra vidriera y atraerá a nuestros clientes. Es muy importante que ningún elemento decorativo o las instalaciones tengan más peso visual que nuestros productos. Dando una imagen de abundancia con las maravillosas formas y colores de los productos de panificación atraeremos a nuestros clientes.

## 2. DISEÑO INTERIOR

Una vez dentro del local debemos crear un clima que estimule los sentidos del cliente con colores, formas y aromas. La exuberancia es un recurso imprescindible cuando de alimentos se trata. No existe nada más estimulante y atractivo que ver grandes cantidades de alimentos.

La exhibición exuberante de los productos no le permite al cliente distraerse a observar otros elementos visuales dentro del negocio. Su mirada recorrerá los productos, olerá sus aromas e imaginariamente los degustará. Este proceso se estudia con métodos de sondeos en profundidad y está demostrado que la mente entra en un particular estado de trance hipnótico que exagera su impulso de compra. Estudios realizados con cámaras ocultas y sensores permitieron observar mediante el parpadeo cuando el cliente entró en estado de trance.

Si caminamos por un negocio es fácil identificar a estas personas que se encuentran distraídas, ajenas a todo y sumergidas en sus pensamientos.

Pierden su turno y no se dan cuenta cuando obstaculizan el paso. Esto sucede cuando la mente está generando un bombardeo de imágenes de asociación. La persona está tratando de recordar quienes vendrán a su casa, si en el freezer hay suficiente pan y si llevara facturas para la tarde o sándwiches para la merienda de los chicos en el club.

Todo este proceso está siendo disparado cuando la exhibición de productos es total y ningún elemento ni instalación le quita el protagonismo a nuestros productos. Por ello las nuevas líneas en materia de amoblamiento siguen criterios minimalistas, sobrios y sencillos produciendo un impacto visual con la exhibición de los productos.

Están pasados de moda los esquineros curvos y las islas ostentosas porque si bien son estéticamente muy vistosos y agradables, le quitan el protagonismo a los productos.

Cuando un cliente entra a nuestro negocio debe ser atraído por los productos y no por las instalaciones y exhibidoras.

### Departamentalización y familia de productos

Si bien los productos panificados forman parte de un mismo departamento, las familias de productos son una subclasificación en función del tipo de necesidad específica que satisfacen los distintos productos

Por ejemplo en el caso del pan como acompañante de toda comida, la familia de producto se podrá establecer en función de.

\* **Productos sustitutivos:** Un producto puede ser sustitutivo cuando puede reemplazar a otro porque puede satisfacer el mismo tipo de necesidad.

Al pan común utilizado como acompañantes de las comidas, podemos sustituirlo por Panes artesanales, saborizados, caseros, grisines, galletas, etc. Los productos tradicionales para desayuno o merienda como medialunas y facturas, pueden ser sustituidos por productos de repostería ya que cumplen la misma función pero que tienen mayor rentabilidad.

\* **Productos complementarios:** Son los productos que se consumen conjuntamente como ser postres y comidas. Debido a que las masas finas, tortas y postres se exhiben separados de los productos de consumo cotidiano, pasan a ser productos de consumo eventual, es decir, para eventos o situaciones específicas como ser: cenas en casa de amigos o familiares, almuerzos de fin de semana o festejos particulares como: cumpleaños, Día de madre, del padre etc. De esta manera priva al cliente de que todos los días de la semana se puedan consumir estos productos. Para ello es necesario agregarlos en las familias de productos de consumo diario, pero en porciones individuales.

Es muy difícil que alguien compre en forma impulsiva unos productos de \$ 60 porque es mucho dinero y el tamaño obliga al desperdicio o al consumo excesivo.

Pero un postrecito individual de \$ 6 hecho con gelatinas, frutas y bizcochuelo, hojaldres u otra masa, exhibido adecuadamente y disponible



**METALÚRGICA C.R.B.**

- \* Todo tipo de reparaciones
- \* Repuestos
- \* Service
- \* Compra-Venta de máquinas
- \* Traslados a Capital y Gran Buenos Aires

Cel: 15-6092-8707 Nextel: 54\*167\*240

**PRESUPUESTOS SIN CARGO**

**Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS**

**HORNOS DE MAMPOSTERIA**

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS  
COLOCACIÓN DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO  
MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERIA  
REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

ENCALADA 8846 - B° SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL  
ESTEBAN ECHEVERRIA - TEL: 4693-0555  
ZONA LITORAL: 03482-15-416095

adecuadamente y disponible para ser entregado de inmediato, se puede vender todos los días en pequeñas porciones, superando ampliamente la venta de estos productos en forma ocasional.

Ahora bien, cuando el pan tiene como destino la elaboración de sándwiches por parte del consumidor, el pan se complementa con fiambres, aderezos, sándwiches elaborados, tartas, empanadas y las comidas elaboradas que se puedan ofrecer como alternativa para que el cliente pierda su tiempo y nuestro negocio sea mas rentable. Asimismo se puede analizar cuales son los productos sustitutivos y complementarios de los demás productos.

Una vez determinadas las distintas familias de productos es necesario que los integrantes de las familias se exhiban juntos en un mismo lugar o dentro del campo visual del cliente

Los distintos exhibidores de una panadería y confitería deben brindar una imagen de continuidad con el mostrador cubriendo toda la visión vertical del cliente es decir de arriba abajo en forma vertical.

### 3. LAY-OUT

El lay -out en una palabra inglesa que se utiliza para denominar el plano de distribución de las instalaciones y de los productos dentro de un local. Un buen lay out es el responsable del correcto funcionamiento de un local comercial tanto desde el punto de vista operativo como del comercia.l

El punto de partida de todo buen lay-out es una correcta definición de la departa mentalización y de las familias de productos. Debemos tener en claro cuales son los productos de consumo masivo básicos integrantes de la canasta familiar, que son los que la gente viene a buscar habitualmente y presenta menores márgenes de utilidad, y cuales son los productos sustitutivos y complementarios, mas rentables.

\* **Compra programada y compra impulsiva:** El lay out se diseñara

de manera que nos permita distribuir los productos de consumo masivo de tal manera que el cliente deba recorrer el local en su búsqueda y en el camino se encuentre con otros productos que pueda adquirir en forma impulsiva. Estudios realizados en distintos negocios de alimentos diseñados para la venta impulsiva han revelado que la lista de productos de compra programada que el cliente trae o piensa comprar al dirigirse a un local representa un 30 % de lo que efectivamente compró. Por otra parte, el 70 % restante de los productos adquiridos resultaron ser de los que tienen mayor margen de ganancias para el negocio. Estas compras fueron decididas dentro del local, en forma impulsiva respondiendo a sus deseos generados a partir de las estrategias de ventas y diseño del local.

### 4. EL BAR EN LA PANADERÍA Y CONFITERÍA.

Motivados por la gran competencia y el incremento de las estructuras de gastos, muchos comerciantes en Europa y en todo mundo han ido ampliando sus horizontes comerciales. Los comercios especializados en un producto están incorporando más productos y servicios. Heladerías, bares, panaderías y confiterías, aparecen hoy fusionados en un mismo negocio.

Sin perder su identidad original las panaderías han incorporado al bar dentro de sus locales con resultados sorprendentes. Gracias a modernos equipamientos y al asesoramiento adecuado una panadería puede incorporar este lucrativo servicio a sus clientes. Una pocas mesas, alguna barra dispuestas en el local mas un área de trabajo con equipamiento adecuado, son suficientes para incorporar este negocio. No hay nada más atractivo que un desayuno, un almuerzo rápido o un café con masas en una panadería.

Ningún bar puede igualar la gran variedad y calidad de los productos de una panadería y un surtido amplio y fresco para escoger es un gran atractivo para el consumidor.



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS  
**ENVOLVER** S.R.L.  
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

*La publicidad más económica y efectiva*

Alicia Moreau de Justo 4768  
Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319  
[envolver@speedy.com.ar](mailto:envolver@speedy.com.ar)

# HÚMOR

La señora le pregunta al marido:

- ¿Te acordás lo q pensabas cuando nos conocimos?

El viejo le responde:

- Si, pensaba que iba a chuparte los senos hasta dejártelos secos...

¿Y ahora que pensás?

- En que hice un buen trabajo...

¿Cómo se llama una mujer que sabe donde está su marido todas las noches?

- Viuda.

Resulta que en un barco en alta mar estaban todos cagados de hambre... en eso agarra uno de los marineros y dice:

- Maten a ese loro así comemos carne con arroz!

Y dice el loro ni corto ni perezoso:

- ¿Por qué no me hacen un pete y comen arroz con leche?



## LA FIPPBA EN SAN MARTIN

**Una Comisión de la FIPPBA, integrada por los Sres. Emilio Majori, Daniel Insúa, Juan Bellizi y Javier Silva, dirigente del CIPDO visitaron la Cámara de Industriales Panaderos de San Martín tras la desgracia que sufrieran el anterior presidente, el Sr. Juan Carlos Chalier y el Directivo Eduardo Lozano.**



Allí se formó una nueva Comisión Directiva que fue la que nos recibió. Nos llevamos una grata sorpresa por la buena predisposición y el excelente trato que nos brindó su Presidente, el Sr. Claudio Cova y los miembros de su comisión. Vale la pena destacar la juventud reinante en dicho centro y las ganas de unir a todos los miembros del partido.

En la reunión nos transmitieron todas las inquietudes que tenían y, entre el Sr. Majori y el Sr. Insúa, fueron respondidas.

La Federación valora la actitud positiva de toda una comisión con muchos jóvenes y la vocación de servicio de los mismos. Seguramente muchos van a ser los colegas que van a disfrutar de los logros que no dudamos van a lograr estos jóvenes dirigentes.

Estimamos que fue una reunión muy positiva. Al finalizar se sirvió un lunch para agasajarnos y el Sr. Majori agradeció y quedamos todos a disposición de ellos cuantas veces lo necesiten.

## LA F.I.P.P.B.A. INFORMA



Las Dos Marcas...



**Esencias, Colorantes y Aditivos para:**

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

**Panaderías  
Confiterías  
Reposterías  
Heladerías**

**Fábrica de Productos Alimenticios**

Laboratorio Fleibor S.R.L.  
30 de agosto 162 - (1766) Tablada  
Telefax: 4652-8035 (Rot.)  
E-mail: [fleibor@speedy.com.ar](mailto:fleibor@speedy.com.ar)

**CABALLERO ORTIZ & POZZI**  
S.A.  
**1925-2009**  
Experiencia en Envases para Panadería y Confiterías!!!

**Caballero Ortiz & Pozzi es más negocio!!!**

**SI CARTÓN PAPEL**

Envases Descartables  
No degradables de plástico y otros materiales

Av. HIPÓLITO YRIGROYEN 5160/80  
Telefax: 4241-3449/4834 . (1824) Lanús O. - Bs. As  
E-mail: [info@caballeroortizpozzi.com.ar](mailto:info@caballeroortizpozzi.com.ar)  
WEB: [www.caballeroortizpozzi.com.ar](http://www.caballeroortizpozzi.com.ar)

# Vicente Lopez



Cuando el Sr. Bruno nos comenta que las cosas en Vicente López se encuentran bien, no duda en resaltar que esto no sólo se debe al trabajo del Centro de Panaderos, sino a la predisposición de los panaderos del distrito que mantienen un muy buen precio del pan.

**¿Con cuantas panaderías cuenta Vicente López?**

Hace aproximadamente 20 años éramos alrededor de 90 panaderías, hoy rondamos las

76 panaderías habilitadas.

¿Cuál es su opinión acerca de la creación de una Federación que funcione en forma paralela a la FIPPBA?

Creemos que los responsables son unos locos, se le subieron los

**Entrevistamos a Aldo Bruno, Presidente del Centro de Panaderos de Vicente Lopez, con el objetivo conocer el momento que atraviesa el distrito, los días de reunión, y su opinión acerca de la creación de la seudo “Federación”, institución paralela a la Federación de la Provincia de Buenos Aires (FIPPBA).**

humos, yo no puedo creer, después de 30 años de conocer a Salvio las cosas que ha hecho contra la FIPPBA. Ahora... si no puede integrar la comisión directiva, porque pertenece a la FAIPA, ¿entonces que busca? ¿La desunión?

Creo que lo que puede “conseguir” es el apoyo de Centros o comarcas que habia antiguamente que no tienen “un mango”, siempre los que ponen la plata son los de la zona y cuando hay que hacer un viaje se gastan la recaudación de tres años de esa misma gente.

**Por último, ¿Qué días se reúne la Comisión?**

Nosotros nos reunimos todos los Jueves.

Visite nuestra página web  
[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)  
Publique en nuestras páginas  
4696-8277 // 15-4084-1090  
[info@panaderosargentinos.com](mailto:info@panaderosargentinos.com)

DISTRIBUIDORA  
**NICJU S.R.L.**  
DISTRIBUIDOR OFICIAL DE CALSA

**calsa\***

Edgardo Bernard  
Centro  
de  
Distribución  
Oficial

Levaduras - Margarinas - Grasas  
Productos para Panaderías, confiterías, Pizzería y afines



**ROCASUR**



Teléfono: 4488-8088

e-mail: [ebarnard@speedy.com.ar](mailto:ebarnard@speedy.com.ar)

Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires

## NUEVA FUENTE DE HARINA DE ALTA CALIDAD PARA PANIFICADOS

En una nota publicada por TODOAGRO, se informa que Anton, un cultivar de trigo duro blanco de invierno desarrollado por científicos del Servicio de Investigación Agrícola (ARS) y de la Universidad de Nebraska (UN por sus siglas en inglés). Ahora está disponible para producción en la región de las Llanuras Norteñas como una fuente de harina de alta calidad para fideos, pan y otros productos horneados.

Anton es el resultado de 15 años de evaluación y crianza selectiva por científicos en la Unidad de Investigación de Granos, Forraje y Bioenergía mantenida por el ARS en Lincoln, Nebraska, y la Estación Experimental Agrícola de UN (NAES por sus siglas en inglés), también en Lincoln.

Un genetista de plantas, con el ARS colaboró con el criador de granos pequeños, con el NAES y otros investigadores para desarrollar Anton como un cultivar de trigo con niveles reducidos de la enzima polifenol oxidasa (PPO por sus siglas en inglés).

Esta enzima, la cual se encuentra en muchas plantas, frutas y verduras, causa reacciones bioquímicas que llevan a decoloración. En el trigo, los niveles bajos de PPO son relacionados con una calidad mejorada en los productos finales, especialmente en el color de los fideos. La harina de trigo blanco también tiene un sabor más suave que el de la harina de trigo rojo, tal como en los panes de grano entero.

Anton es la "selección superior" de cuatro generaciones de progenie de plantas derivadas de cruces entre el cultivar comercial Platte y dos otras líneas de trigo, WA691213-27 y N86L177. En evaluaciones durante los años 2003-2004 en el Vivero de Funcionamiento de la Región Norteña mantenido por el ARS en Nebraska, los rendimientos de grano de Anton fueron similares a aquellos de Nuplains y Nekota (dos otras variedades de trigo blanco de invierno), pero más bajos que los rendimientos de Darrell, un trigo rojo de invierno.

Durante pruebas realizadas por NAES en el 2007, Anton rindió un promedio de 50 bushels por acre comparado con 57, 53 y 54 bushels, respectivamente, para Millennium, Jagalene y Wesley, los tres principales trigos de invierno en Nebraska. Sin embargo, Anton recibió puntuaciones más altas en pruebas relacionadas con la resistencia del gluten y la masa, y en tolerancia a allanar con rodillos. Los niveles más bajos de PPO en Anton también significaron que los fideos a base de la harina de Anton tuvieron menos cambios de color durante un período de evaluación de 24 horas.

Anton tiene una altura de aproximadamente 31 pulgadas. Anton es algo resistente a las enfermedades de la roya del tallo y de la hoja, moderadamente susceptible a la roya lineal, y tiene tolerancia al virus del mosaico del trigo con origen en el suelo.

La Sección de Semilla de Fundación de UN está encargada de peticiones de semillas de Anton.

FUENTE: <http://www.todoagro.com.ar/todoagro2/nota.asp?id=9471>



## PARTIDO DE LA COSTA

*Algunos panaderos son muy fuertes individualmente... pero ¡que fuerte serían si se uniesen!*

Abel Rodríguez es panadero en el Partido de la Costa hace 31 años, "Delicias del Mar" cautivó a vecinos locales y turistas con las mejores facturas y el pan más crocante. Por estos días representantes de la FIPPBA, el Delegado Jorge Boronat y el Secretario Miguel Ovando, visitaron a los panaderos de la zona para brindarles información, asesorarlos en cuanto a la formación del Centro, personería jurídica y afederarlos. De estos y otros temas, los Sres. Abel Rodríguez, Miguel Forleo, Marcelo Rodríguez, Daniel Rani y Roberto Pájaro, dialogaron con "El Gremio Panadero"



*Actualmente ¿con cuántas panaderías cuenta el partido?*

Tendremos cerca de 200 panaderías. En el partido hay 14 localidades con un poco más de extensión con el sector que todavía no está poblado.

*Hoy la FIPPBA se hizo presente ¿Cuál es la expectativa de este encuentro?*

Hay que respetar el acercamiento de los representantes de la FIPPBA, que han tenido la deferencia de venir. Es una buena oportunidad para volver a creer que hay gente que le interesa ocuparse de una industria tan importante.

(Continúa en pág. 16)



**Fabrica de Materias Primas para:**

- PANADERIAS
- CONFITERIAS
- COTILLON
- REPOSTERIAS
- ATENCION A DISTRIBUIDORES

*Algunos de nuestros productos:*

- Guinalba (Guindas Artificiales)  
Rojas - Verdes - Amarillas
- Granella (Azúcar granulada)
- Amenalba (Pepipan)  
sabor Almendra y/o Sin Sabor
- Nueces - Almendras - Frutas Secas

**VENTAS: Sta. Lorena ID 142\*8928**

Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609  
Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: [analba@ciudad.com.ar](mailto:analba@ciudad.com.ar)



Francisco Pagano e Hijos S.A.

Atención únicamente a mayoristas

**PRODUCTOS LACTEOS**

Dulce de Leche Repostero - Heladero a Granel

Queso Cuartirolo - Barra - Sbrinz - Ricota - Crema de Leche - Manteca

**LUIS VIALE 333 - (C1414ECG) CAPITAL FEDERAL**

**Telefax: 4854-3696 // 4856-4780**

# QUE A NUESTROS CLIENTES LES GUSTE. ESO NOS UNE.

Nos une el mismo orgullo que sienten los panaderos cuando algo sale rico.  
El que sienten nuestros especialistas en levaduras y panificación, cuando desarrollan productos alimenticios innovadores, combinando rendimiento, nutrición y sabor.  
El mismo gusto de dar soluciones eficaces y alcanzar la satisfacción total de los clientes; eso nos une.



levina

LEVEX



levasaf



Siempre trabajamos “a lo chacarero”, si bien es cierto que fuimos sorprendidos o engañados en la buena fe por algunos dirigentes, nosotros creíamos que teníamos nuestro Centro de Panaderos reconocido por la FIPPBA, cosa que no dejó de reconocer porque tuvimos un Congreso avalado por ellos en algún momento.

Hoy creo que ven lo que necesita el país: resurgir las instituciones, a través de la bajada de línea de aquellos que tienen la posibilidad de actuar para encontrar el camino que solucione los problemas de los panaderos. Y la forma es así: caminando, porque desde un escritorio no se ven las necesidades que se viven en los pueblos.

Cuando ingresé a este gremio, lamentablemente, creo que el gran afán de trabajo y mucha de la ignorancia que tenían nuestros antepasados en lo que hace al gremio, hacía que nos tomen como “los gallegos brutos”, pero las cosas fueron avanzando, hoy los hijos de aquellos panaderos, son abogados, ingenieros y muchos de ellos no dejan de ser panaderos por más título que tengan no reniegan del oficio de sus padres.

Por eso para nosotros es fundamental la información

**Mencione un Congreso que se celebró en el Partido...**



Si, según lo que dice la Federación y amigos que nos visitaron, el 13º Congreso, que se llevó a cabo en 1984, ha sido hasta el momento uno de los mejores, ya que contó con la participación de muchas empresas del país, tanto a nivel maquinaria como materia prima lo cual fue un orgullo para nosotros, que en un pequeño lugar, porque en ese momento había alrededor de veinte panaderías, se celebrara un gran evento.

El Congreso duró una semana y lo hicimos en diferentes lugares, hay que tener en cuenta que tenemos dividido al partido en 3 zonas: sur, centro y norte, así que participaron de los distintos sectores, fue algo muy lindo, la mesa de trabajo del Congreso se desarrolló en San Bernardo.

**¿Cuál es el principal problema que tiene el partido?**

Hay que tener en cuenta que el Partido de la Costa no es un lugar como Mar del Plata que tiene vida propia, ya que nosotros sólo tenemos un 10% de habitantes en comparación con “la ciudad feliz”, por lo tanto un lugar cuando no tiene vida propia se vuelve muy complicado, porque no solo es sobrevivir con nuestras familias, sino tratar de mantener aquellos empleados leales.

Es muy difícil luchar sintiéndose desprotegidos y hasta este momento la Federación, no se si por desconocimiento, nos estaba ignorando, por eso es bueno



**rol pan**  
 LEVADURA Y MASAS S.R.L.  
**DISTRIBUIDORA**  
**Paraleva**  
 DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE  
**Levaduras Paraleva**  
**Alem 1447 - (1712) Castelar**  
**Pcia. de Buenos Aires**  
**Tel: 4627-5876 // 4629-4959**  
 ÚNICAMENTE ATENCIÓN A  
 MAYORISTAS Y PANIFICADORAS



que nos demos la mano para resurgir.  
**¿Cómo sobrevive un gremio que depende de temporadas altas?**

Yo fui Presidente de una organización, que sin bien no tenía personería jurídica tenía muchos códigos, porque empeñábamos nuestra palabra y la cumplíamos. La única alternativa que teníamos para pasar el invierno era pasar un verano con un producto bien vendido.

**¿Tiene miedo a ser decepcionado por la Federación?**

Vamos a concretar todo lo requerido por la FIPPBA. Tengo 61 años, ya me siento grande para vivir una decepción más, así que voy a apostar a la voluntad de estos buenos dirigentes, y seré un hombre más del gremio, un panadero más luchando por las cuestiones de nuestro gremio para sacarlo adelante. Sé que no todo el mundo es malo, no todos apuestan a lo fácil, sino que apuestan al trabajo.

**¿Qué piensa de estos momentos de crisis que atraviesa EEUU y su repercusión en la Argentina?**

A veces me río cuando escucho sobre la crisis mundial, realmente a mí no me preocupa la crisis mundial, si Argentina vivió toda la vida en crisis, por eso no me toma por sorpresa, mientras tengamos buena salud los argentinos sabemos como tenemos que vivir. Tenemos que marcar un horizonte, un objetivo y pelearla,

**¿Qué pasa con los proveedores en un lugar como el Partido de la Costa?**

Lugares como el Partido de la Costa son propicios o para oportunistas o para hombres que vinieron a generar servicios y que esos servicios apuntan a un desarrollo superior. Pero para poder competir tengo que contar con proveedores que no sean abusivos, que no aprovechen la temporada sino la cantidad. A mi CALSA me dejó de vender porque un distribuidor dejó de comprarme, entonces creo que eso está mal, no está mal que yo le deje de comprar, sino que el proveedor no se ajuste a la realidad, porque yo tengo que tener las mismas posibilidades que tienen aquellos panaderos de Bs. As.

**¿Considera que los costos son mucho más altos que en Buenos Aires?**

Creo que con la FIPPBA debemos trabajar sobre los costos fijos altísimos que pagamos, como así también por la materia prima. Nosotros somos una industria y no un boliche.



**¿Qué opina del cooperativismo?**

Yo soy cooperativista. Me gustaría alguna vez tener la posibilidad de manejar la alternativa de una cooperativa proveedora del panadero.

Yo digo que "la unión hace la fuerza", fui presidente de una cooperativa de obras y servicios en Las Toninas, sé como funciona, por eso creo que el cooperativismo es algo importantísimo y la que Federación tendría que tomarlo de la mano.

*Algunos panaderos son muy fuertes individualmente... pero ¡que fuerte serían si se uniesen!*

**PARTIDO DE LA COSTA**

**"ARANZANA"**

Oficina: Dr. Nicolás Repetto 535 - Dpto. 4  
Fábrica: Pje. Ortega 1000  
(1405) - Ciudad Aut. de Bs. As  
Tel./Fax: (011) 4431-0071 / 4433-1886  
[ventas@vicentearanzana.com.ar](mailto:ventas@vicentearanzana.com.ar)  
[www.vicentearanzana.com.ar](http://www.vicentearanzana.com.ar)

**La Picola**  
**Tallarinera y Raviolera**

Producción: 25 Kg/Hs.  
Dimensiones: 70 x 50 x 40 Cm.  
Medida de Raviolos: 2 mm y 4 mm.  
Roles montados sobre bujes de bronce antifricción.  
Peines de bronce antifricción.  
Íntegramente forrada en acero inoxidable.  
Motor reductor.

Antonio Martín 163 - Rufino - SANTA FE  
Tel.: (03382) 427008 - Cel.: (03382) 155-74532  
[www.lapicola.com.ar](http://www.lapicola.com.ar)



# Compr omiso **calsa\***: ingredientes sin grasas trans

**Calsa anunció el lanzamiento de su línea de productos 0% grasas trans, especialmente indicados para la elaboración de panificados y pastelería, en línea con las últimas tendencias en nutrición.**

Las tendencias mundiales en alimentación comenzaron a virar, durante el transcurso de los últimos años, hacia el desarrollo de productos más saludables, bajos en grasas y adicionados con nutrientes especiales, claves para una buena salud y nutrición.

Si bien el ritmo de vida actual, las obligaciones y el escaso tiempo que puede dedicarse a la cocina obliga a la elaboración de alimentos más sencillos, el almuerzo fuera de casa, en la oficina o el de los chicos en el colegio, aun puede ser saludable. Esto se debe a que actualmente, y gracias a los avances en la elaboración de materias primas para determinados alimentos, nuevos productos más saludables comienzan a formar parte de la opción que los consumidores pueden encontrar en los comercios.

Y a estos comercios ahora también se suman las panaderías, las cuales comienzan a ofrecer productos que, con la incorporación de cereales, trigo y fibras y con la novedad de materias primas libres de grasas trans para la elaboración de panificados, constituyen una alternativa saludable para toda la familia.

### ¿QUÉ SON LAS GRASAS TRANS?



Las grasas trans están presentes en baja proporción en las grasas provenientes de animales rumiantes y en proporción considerable en los aceites parcialmente hidrogenados. En los últimos años las investigaciones científicas han demostrado que las grasas trans afectan negativamente los niveles de colesterol de los consumidores, en mayor medida que las grasas saturadas. De allí la importancia de desarrollar alternativas libres de grasas trans, con el desafío de lograr variantes que resulten adecuadas para cada aplicación.

Siguiendo esta línea, Calsa, compañía argentina dedicada a la elaboración y comercialización de productos alimenticios, lanzó su nueva línea de productos 0% grasas trans, especialmente indicados para la elaboración de panes, facturas y pastelería que, conservando su sabor, aroma y color, constituyen una alternativa para las comidas: desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, con el sabor de siempre, pero mucho más sanas.

### Innovación

Como líder en la innovación de productos grasos, desde hace



**Controles de temperatura para hornos de panaderías**

**Línea N**

**Dosificadores de agua para panaderías**

**DINTER INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL**

Paris 1824 (1765)  
I. Casanova - Bs. As.  
Telefax: 4485-3764  
[info@dinter.com.ar](mailto:info@dinter.com.ar)  
[www.dinter.com.ar](http://www.dinter.com.ar)

**EL GREMIO PANADERO**

Visite nuestra página web  
[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)

Publique en nuestras páginas  
**4696-8277 // 15-4084-1090**  
[info@panaderosargentinos.com](mailto:info@panaderosargentinos.com)

**Técnico Mecánico de Hornos Rotativos**

*Adrián Ronzio*

Reparaciones en Gral.  
Mantenimiento - Montajes y Traslados

Tel: 0237-462-0341 Cel: 15-6613-0707  
[rotativosadrian@yahoo.com.ar](mailto:rotativosadrian@yahoo.com.ar)

**SERVICIO TÉCNICO 24 HORAS**



3 años, Calsa invierte en investigación y desarrollo de productos 0% trans. Actualmente, la compañía reafirma su interés en el desarrollo de productos que, en el contexto de una dieta variada y saludable, contribuyen a una vida más sana. En esta línea, en el año 2008, Calsa lanzó sus

premezclas saludables con granos y cereales que se suman al reciente lanzamiento 0% trans.

Destacada como la única empresa del mercado que ofrece un portafolio completo de grasas, margarinas y aceites 0% trans, Calsa se adelanta a las normativas que rigen la elaboración de alimentos y que en un futuro, estarán orientadas a reglamentar una gran variedad de productos de la industria alimenticia. Pensando en el cambio por venir, Calsa trabaja diariamente.

A su vez, y a fin de incrementar la calidad de sus productos y la productividad de la compañía, a fines del año 2008, se ampliaron y remodelaron las capacidades de la planta de producción de la empresa ubicada en el Parque Industrial Lanús. El principal objetivo de esta acción: aumentar la capacidad de desodorización de grasas de origen vegetal y animal e incrementar la capacidad de interesterificación. Dos pasos importantes en el camino hacia la elaboración de productos de mayor calidad.

La desodorización es un proceso que forma parte de la refinación de los aceites y las grasas, permitiendo obtener

productos que se mantienen con un sabor y aroma suave y agradable, aumentando también su vida útil. La Interesterificación es un proceso versátil que permite obtener productos libres de grasas trans combinando diferentes aceites o grasas vegetales naturales que confieren al producto final las características de textura, desempeño y vida útil que requiere cada aplicación.

### COMPROMISO ASUMIDO

En un futuro, la obligatoriedad de contar con materias primas y alimentos libres de grasas trans de origen industrial será un hecho. Por ello, comenzar a trabajar en el desarrollo de productos adecuados a la reglamentación por venir, es un paso adelante en el compromiso que Calsa asumió con la salud y nutrición de sus consumidores. Los más de 80 años de trayectoria de la compañía avalan el desarrollo de productos innovadores, que la han posicionado como la mayor proveedora de insumos para la industria de la panificación y la pastelería en el país, líder en cada una de sus líneas. Como parte de ese compromiso y pensando puntualmente en aquellos que hacen uso diario de los productos, desde Calsa se estarán brindando cursos de capacitación para maestros panaderos para que puedan elaborar los productos de siempre, optimizando la nueva línea 0% grasas trans de la compañía. Una vez más, siendo fiel a los pilares fundacionales, Calsa ha desarrollado estos productos con la más alta tecnología y calidad de insumos, elaborando materias primas orientadas al beneficio del cliente, bajo el estricto cuidado del medio ambiente.

(Continúa en pág. siguiente)

**Distribuidora**  
**Pampa**

Nuestras Raíces

SAN SIMON  
BARI  
DEWEY  
TAXONERA  
Emeth  
GERMAIZ S.A.  
Bavosi  
AGUILA  
ARGENFRUT  
LODISER  
PULPABRIL

REPRESENTANTE COMERCIAL EN ZONA OESTE DE:

**Dánica**

MOLINO  
Carlos Boero Romano

Atención telefónica:  
**4716-4637**  
[distribuidorapampa@fibertel.com.ar](mailto:distribuidorapampa@fibertel.com.ar)  
msn: [distribuidorapampasrl@hotmail.com](mailto:distribuidorapampasrl@hotmail.com)

# Productos 0% Trans



## CONOCIENDO EL PROCESO PRODUCTIVO

Para conocer en mayor detalle las diferentes etapas del proceso productivo, Calsa acerca una breve explicación de cada uno de los pasos involucrados en el mismo:

- 1-Se parte de aceites líquidos y grasas vegetales sólidas, que se mezclan en proporciones adecuadas.
- 2-La mezcla se pone en contacto con un catalizador (que puede ser un álcali o una enzima) que produce que las moléculas de la mezcla se reordenen a través del proceso llamado Interesterificación, obteniéndose un producto que combina las propiedades de lubricidad del aceite líquido por un lado y las de consistencia que le aporta la grasa vegetal sólida por el otro. A través del proceso de Interesterificación pueden obtenerse ingredientes con diferentes propiedades de textura, vida útil y funcionalidad para cada aplicación, variando los tipos y proporciones de materias primas líquidas y sólidas. El producto obtenido se puede mezclar a su vez con aceite vegetal para ajustar sus características.
- 3-Las formulaciones resultantes se someten a un proceso de desodorización, que asegura un sabor y aroma muy suave y una vida útil prolongada a través del tratamiento con vapor de agua a altas temperaturas y bajo alto vacío.
- 4-Finalmente se envasan las grasas vegetales interesterificadas ya desodorizadas o la margarina vegetal (que es una emulsión de la grasa vegetal interesterificada con finas gotitas de una solución acuosa) haciéndolas pasar a través de sistemas de intercambiadores de calor que le brindan una textura suave y plástica.

## Taller “LOS AMIGOS” De Paco Rodríguez

**4441-4544**  
Zapiola 2888- San Justo

**COMPRA VENTA DE  
MAQUINAS NUEVAS Y USADAS**

**HORNOS USADOS Y  
REPARADOS CON GARANTÍA  
TODAS LAS MARCAS**





## LA FIPPBA EN EL PARTIDO DE LA COSTA

Como parte del trabajo que esta realizando la FIPPBA, Miguel Ovando, secretario de la Institución y Jorge Boronat, quien se desempeña como delegado, visitaron el Partido de la Costa, a fin de conocer la problemática del mismo y dar el primer paso para conformar el Centro de Panaderos local.

La cita tenía fecha, lugar y hora pactada, por eso el 16 de marzo en Las Toninas, a las 23.15hs, la pizzería “La vieja cuadra”, fue el lugar



elegido para que los dirigentes de la Federación Provincial mantuvieran una reunión con Abel Rodríguez y Miguel Angel Forleo, quienes son los dos panaderos más viejos de la zona. Además participaron del encuentro Marcelo Abel Rodríguez, Roberto Miguel Pajaro y Daniel Armando Rani.

El objetivo fue claro, por un lado, los representantes del Partido de la Costa solicitaban información, acompañamiento y asesoramiento, y por otro lado volcar su problemática actual, en la que se destaca el precio del pan, que hasta antes de las fiestas se encontraba a \$1,80. Entre otras cuestiones, el Centro de Panaderos destacó la excelente relación que mantiene con el municipio, y comentó que próximamente se evaluará la posibilidad de promulgar una ordenanza, tal como se ha realizado en otros distritos, para que regule el precio del pan.

La FIPPBA, a través de su delegado, entregó a los representantes del Centro una carpeta con el Convenio Colectivo de Trabajo e información acerca de los cargos que necesita conformar la Comisión Directiva; (Presidente, Vicepresidente, Secretario; Tesorero, 3 vocales titulares, 1 vocal suplente, 3 revisores de cuenta titulares y 1 suplente).

Además, los artículos del código alimentario nacional, el valor sugerido del pan y las facturas, los requisitos para panificados, la ley 13.006 que regula el funcionamiento de las panaderías y los papeles explicativos para registrarse con personería jurídica.

### LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

## HORNOS MARIO

- Reparaciones en general para panaderías y pizzerías.-
- Limpieza de tirajes.-
- Venta y colocación de herrajes.-
- Servicio especial: Venta, reparación, limpieza de baquetras.-

Sr. Rubén

TEL.: 4489-3566

E-Mail: [fernandocaresani@hotmail.com](mailto:fernandocaresani@hotmail.com)

## Brito Hnos.

FABRICA DE EQUIPOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

### ¡YA INAUGURAMOS!

### SALON DE VENTAS



Ruta 202 N°1917 - (1613) Los Polvorines  
Atención de L a V de 14 Hs. a 18 Hs.  
Tel.: (011) 4667-6624

### AMPLIACION DE SERVICIO TECNICO



### AMPLIACION DE FLOTA PARA ENTREGAS DE MAQUINAS



## Brito Hnos.

ADMIN. Y VENTAS: Ruta 202 N°1917 - Los Polvorines

FABRICA: Monteagudo 5003 - José C. Paz

Tel.: (011) 4667-6624 - 02320-436262

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





# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

Jujuy 3288 - San Justo - Tel: 4651-1264 Telefax: 4484-8677

## UN CENTRO QUE CRECE EN OBRAS

En el marco de la construcción de la loza, el Secretario del Centro de Panaderos de La Matanza Javier Guiralde, nos ofrece esta interesante entrevista en donde expone su visión con respecto a la tarea del nuevo coordinador del Centro, los proyectos de la Institución, y el sueño de tener una Escuela de Panadería.



Emprender es poner ladrillo tras ladrillo, y es así como el Centro de Panaderos (CIP) de La Matanza comenzó hace dos semanas la construcción de una loza, que permitirá entre otras cosas, llevar adelante la Escuela de Panadería. Concretar ese sueño es uno de los principales objetivos que persigue la institución.

Con una inversión de aproximadamente \$50.000, el CIP de La Matanza sigue apostando a las obras y al crecimiento del Centro.

**Javier ¿Están trabajando junto con el Municipio local?**

Sí, trabajamos conjuntamente con el área de Bromatología. Estamos realizando operativos para tratar de combatir el trabajo desleal, para eso contamos con un Coordinador que asiste a las inspecciones.

**¿Cuál es la función del Coordinador del Centro?**

La función del coordinador es observar el procedimiento que lleva a cabo Bromatología y ayudar en el control que se realiza en las calles de La Matanza para que sea eficiente, por

ejemplo, en el pan que ingresa de otros distritos y la forma en la que se traslada la mercadería.

**¿Cuándo comenzó a trabajar el coordinador?**

Comenzó a trabajar en el mes de enero, en reemplazo de José Aguirre. Y para crear un circuito más eficiente hemos instalado 3 computadoras. De este modo, el coordinador, tras culminar con el recorrido, carga el resultado de los operativos y las fotos correspondientes.

**¿A qué se refiere con "resultado de los operativos"?**

El tema es que muchas veces de esos operativos se desprenden actas de infracción o decomisaciones de la mercadería, entonces a nosotros nos sirve saber el motivo de las actas, de modo que si algún panadero se acerca para conocer el por qué de las infracciones, podemos interiorizarlo y hasta ilustrarlo. Este sistema se lleva a cabo de lunes a viernes, se efectúan o no los operativos.

**¿Qué proyectos tiene el Centro para los próximos meses?**

Estamos tratando de hacer todo lo posible para pronto tener la Escuela de Panadería, pero lo cierto es que demanda mucho dinero, por eso invertimos a medida que vamos obteniendo el dinero. La idea es buscar auspiciantes para que nos ayuden un poco a alivianar los costos.

**Hablemos del precio del pan...**

Estamos manejando un precio sugerido de alrededor de \$4,60 para el reparto, y \$5,60; \$6 al público. Respecto a las facturas, \$10 y \$12.

**¿Cuántos socios tiene el Centro?**

Alrededor de 250.

**Para culminar, ¿qué días se reúnen?**

Cada jueves se reúne la gente de la comisión, luego se realiza un almuerzo con invitados, como representantes del departamento ejecutivo del municipio, para charlar el problema

**DISTRIBUIDORA "JOSÉ"**  
**Materias primas para panaderías, confiterías  
 pizzerías y fábricas de pastas**  
**ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO**

LES AFFRE ARGENTINA    CIRCE    PRINDAL    GLUTAL

J. M. De Rosas 5499 - San Justo  
 Tel: 4484-8177

**Confitería del Artesano**

Elaboración propia - Servicio de lunch  
 Masas, Tortas, Bombones.

Av. Pte. Perón 2795 esq. Av. Arturo H. Illia - San Justo  
 Tel: 4651-1057 E-mail: [delartesanosj@yahoo.com.ar](mailto:delartesanosj@yahoo.com.ar)

departamento ejecutivo del municipio, para charlar el problema de cada zona y ver los proyectos que pueden surgir. Respecto a otras localidades, los viernes se reúne González Catan, Rafael Castillo y Laferrere. Los martes la gente de Isidro Casanova y Casanova y los miércoles la gente de Atenas.



## UNA OBRA QUE AVANZA, CRECE Y BRILLA



"Nos encontramos construyendo el primer piso de la loza. Por el momento estamos transitando el cierre de mampostería con los revoques incluidos por algunas filtraciones de agua que había en el local. Está previsto, un plazo de obra de 45 a 60 días. La loza tiene 15 metros de frente por 31 de fondo. Somos 6 personas trabajando de lunes a viernes". Afirmó Cristian, constructor de la obra de CIP de La Matanza.

**EL GREMIO  
PANADERO**



Visite nuestra página web

[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)

Publique en nuestras páginas  
4696-8277 // 15-4084-1090

## ELABORAR A BAJO COSTO PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD



Grupo automático para elaboración de pan francés, baguette, panes individuales, trinchados, etc. PRODUCCIÓN: 1.000 Kg/Hs.

Solicitar Video



GRUPO AUTOMÁTICO GA-2500



AMASADORA RÁPIDA  
Modelos: AM-80 / 170 / 300  
50 / 100 / 150 Kg/Harina



LAMINADORA  
Modelo LA-600



MESA DE CORTE  
Modelo MC-250/GLL



HORNOS ROTATIVOS  
Modelo HR-4570  
Modelo HR-7090  
Modelo HR-80100

PANTECNICA S.A. Argentina 3864/80 - (B1754BNP) SAN JUSTO, BUENOS AIRES - REPÚBLICA ARGENTINA

Tel./Fax: (54-11) 4441-5642 - E-mail: [info@imepa.com.ar](mailto:info@imepa.com.ar) - Web: [www.imepa.com.ar](http://www.imepa.com.ar)

# REUNIONES EN EL CENTRO

Como todos los Jueves, los miembros de Comisión y los delegados de cada zona se reúnen para intentar solucionar los problemas de sus zonas y después se distienden con un "asadito" hecho por Greco y servido por Roy.



## Entrevista con el Secretario General de Gobierno

*"Es beneficioso que en cada distrito existan Instituciones como el Centro de Panaderos de La Matanza"*



El Secretario de Gobierno de La Matanza, Alberto Rivas expresó su beneplácito ante el trabajo del Centro de Panaderos local, y afirmó que no es la primera vez que asiste a las reuniones del mismo, "acompañé a los industriales en otras oportunidades y siempre me he llevado una muy buena impresión, porque veo a gente de

mucha fortaleza especializada en su tema".

"Creo que los Centros de Almaceneros y de Panaderos son dignos de imitar, ya que es beneficioso que en cada distrito existan Instituciones como estas, que llevan adelante diferentes actividades", dijo en entrevista.

Refirió que el Centro de Panaderos mantiene una relación estrecha con el Municipio, "yo me desempeño en la Secretaria de Gobierno, el Centro de Panaderos tiene más relación con el área de Bromatología o Contralor Municipal con quienes realizan operativos conjuntos".

"El crecimiento de Instituciones como el Centro implica que quienes están al frente sea gente capaz y con voluntad de trabajo. Creo que Emilio Majori tiene ese swing que hay que tener para llegar lejos", apuntó.

Finalmente, a la pregunta de si ¿come pan?, la respuesta fue "sí, me gusta mucho" aseguró.

**PRODUCTOS PARA PANADERIAS,  
PIZZERIAS Y FÁBRICAS DE PASTAS**

**DISTRIBUIDORA  
UARI-CE**

**F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635**

**"LOMA BLANCA"**

**MOLINO HARINERO**  
"000"  
"0000"  
**SEMOLIN**

Tel: 4647-0168/0268  
Nextel: 167\*1328  
Cel: 15-5881-8833

**EL MEJOR PRECIO  
LA MEJOR CALIDAD**





# LA CUEVA DEL PANADERO

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERIAS,  
CONFITERIAS, PIZZERIAS Y FABRICAS DE PASTAS

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

DEWEY

Bacalar

FINCA DE SANTIAGO

Dánica

R LIDAR S.A.  
Fábrica de Margarinas



SALINERA LARAZABAL  
SL



caroyense  
PRODUCTO DE LA NATURALEZA

calsa



CAMILO FERRON S.A.

CORPORACIÓN Frutícola



Taxonera

LEDEVIT  
LA BUENA COMPANIA



DÍAZ VÉLEZ Y RUTA 7  
MERLO NORTE

0220-485-5071

Nextel: 639\*477 / 639\*478

15-5317-6400

15-5571-7507 / 15-5578-2409

15-4048-6703 / 15-5578-2408

**BALPE**



Industria Argentina

**ENVASES**

**FABRICA DE CAJAS DE BOMBONES  
MASAS - TORTAS - SANDWICHES  
TARTAS - BOLSAS - SALADITOS**

 **4647-3356**

A. Alcorta 2577 - (B1752ATL) - L. del Mirador - Bs. As.  
[balpe\\_envasesarg@hotmail.com](mailto:balpe_envasesarg@hotmail.com)

# Dr. Diego Deandreis

*Contador Publico (UBA)*

**EXPERIENCIA Y CONFIANZA EN EL SECTOR PANADERO**

\* *Blanqueo de Capitales y de Personal (Ley 26476)* \*

\* *Moratorias (AFIP - INGRESOS BRUTOS)* \*

\* *Liquidación de sueldos* \*

\* *Liquidación de Impuestos* \*



**0220-485-6925**

Chacabuco 539 – Merlo [diegodeandreis@speedy.com.ar](mailto:diegodeandreis@speedy.com.ar)

# SAYOS

Instalaciones Comerciales



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

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

[sayosn@infovia.com.ar](mailto:sayosn@infovia.com.ar)

[www.sayos-exportaciones.com.ar](http://www.sayos-exportaciones.com.ar)

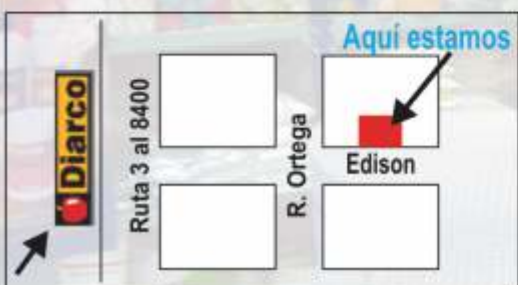
Importante: Sayos informa que NO TRABAJA CON REVENDEDORES NI REPRESENTANTES, toda operatoria es realizada en forma directa con el panadero, confitero y afines. No se deje engañar, y ante la duda, comunicarse a nuestros teléfonos.

## Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS - CONFITERÍAS  
PIZZERÍAS - FÁB. DE PASTAS



Edison 3547 - I. Casanova - Pcia. Bs. As.

Tel: (54-11) 4466-2818 - E-mail: [juanclopez@fibertel.com.ar](mailto:juanclopez@fibertel.com.ar)

# HARINAS "Cristiania"

**MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS**  
**ENTREGAS A DOMICILIO**

**LA BELUSTINA**

**calsa\***

**RIS**



**Tel.: 5264-8240 / 4640-0992**  
**Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446\*1449**  
**Cristiania 3884 - I. Casanova**

**HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA - ALFAJORES.**  
**SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO**

## **SERGIO ROLANDO KALINIUK**



**REPRESENTANTE DIRECTO**

### **INDUPAN**

**NEXTEL 605\*3378 - CEL: 011-1549-929-421**  
**[Sergioindupan@yahoo.com.ar](mailto:Sergioindupan@yahoo.com.ar)**

Llegó a su confitería

Jalea de Fantasía

# Gel+Brix

LLAME AL:

## 0810-999-2013

# Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES



ENVÍOS A TODA LA PROVINCIA-ATENCION DIRECTA A PANADERÍAS Y PANIFICADORAS

LESAFFRE ARGENTINA

COSTA COSTA S R L

GLUTAL

PRINDAL

PROIN

demo

Emeth

Bacalar

magimix total FL

SAN SIMON

saf-instant

SAPORITI

LA RINCONADA

BARI

"ARANZANA"

Dánica



Carnevali Hnos. S.A.

LEVADURAPRENSADA levina

MELAR

LA TARANTELA

PRODUCONF

LA BAGUET

CIRCE

Chocolates MAPSA Materias Primas

TAXONERA

DULCE DO LECHE GRANJA ARRAYANES

COPAMA

0810-999-2013 / 4699-4554 / 4699-3164 / Nextel 214\*1949

LAS HERAS 3052 - L. DEL MIRADOR - distlaslomas@ciudad.com.ar

# **INDUSTRIAS** **Zunino**

**Fabrica de Hornos e  
implementos para panadería**



**Horno Rotativo Mediano**  
**Zu-96 / 70Kg/hs**



**Horno Convector**  
**Zu-C602 / 40 kg/hs.**



**Amasadora**



**Sobadora**

**VENTAS Y PLANTA INDUSTRIAL**

**Av. Almirante 2697 - 3100 Paraná - Entre Ríos, Arg.**

**Tel./Fax: (54)0343-4362309-4269529**

**E-mail: [info@industriaszunino.com](mailto:info@industriaszunino.com)**

CITROËN



GUISUR  
SOCIEDAD ANONIMA

**PLAN DE AHORRO PARA**  
**EL GREMIO PANADERO**  
**ENTREGA ASEGURADA EN CUOTA 8**

**BERLINGO FURGON 1.9 DIESEL**

**Berlingo Furgon 1.9 d PLC**

Características Tecnicas

Motor Diesel 1.9 aspirado, 70CV  
Direccion asistida  
Un Porton Lateral Trasero  
Puerta Trasera tipo libro vidriada  
Equipo de Audio con CD  
Capacidad de Carga 600Kg



**BONIFICACIÓN  
ESPECIAL  
GREMIO PANADERO  
20% DE DESCUENTO  
EN LA PRIMER  
CUOTA  
Bonificación por  
tiempo limitado**

Asesor Comercial (PANADERÍAS): *Adrian Rezk*

**Cel: 15-6717-4180 / Tel: 4241-3500**



## PANIFICACION

Aditivo concentrado Enzimático  
 Mejorador Pan Francés  
 Mejorador Pan de Molde  
 Mejorador Pre- pizzas  
 Mejorador Pan Dulce  
 Mejorador para Congelador  
 Prolongador de Frescura  
 Harina de Malta  
 Mejorador Diastásico  
 Pasta Emulsionante  
 Desmoldante

## ESENCIAS Y COLORANTES

Esencia de Vainilla  
 Esencia de Manteca  
 Esencia de Limón  
 Colorante de Caramelo  
 Colorante Amarillo

## PASTELERIA

Polvo para Hornear  
 Gel Emulsionante para Batidos  
 (Bizcochuelos, Budines, Vainillas, etc)  
 Crema Pastelera Instantánea  
 (Horneable)  
 Crema Chantilly Instantánea  
 Mousse de Chocolate  
 Semifrio Neutro  
 Cocomix, premezcla para coquitos  
 Brillo Pastelero  
 Jalea en polvo  
 Desmoldante

## HELADERIA

Emulsionante en Gel  
 Azúcar invertido

## CONSERVANTES

Propionato de Calcio  
 Sorbato de Potasio

**LABORATORIO PROPIO**

**C&R S.R.L.**

Alfredo Palacios 3598 (B1752BOF). | Lomas del Mirador | Pcia. de Buenos Aires. | Tel.: (011) 4652-9263 | e-mail: [ventas@labaguet.com](mailto:ventas@labaguet.com)  
[www.labaguet.com](http://www.labaguet.com)



**bioenzim**  
AUXILIARES PARA PANIFICACION



**bioenzi** **mix**

Línea MIX de alta tecnología,  
para la elaboración de todos  
sus productos.

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO



**bioenzi** **mix**  
Pan de Viena

MIX para la elaboración de Pan tipo Viena en sus distintas formas: pebetes, panes para panchos, hamburguesa y chips.

**UTILIZACION:** Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pan de Viena en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal, azúcar.\*

**PRESENTACION:** 1kg/10kg

**VIDA UTIL:** 12 meses



**bioenzi** **mix**  
Pizza

MIX para la elaboración de Pizzas y Pre-pizzas en todas sus formas.

**UTILIZACION:** Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pizza en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.\*

**PRESENTACION:** 1kg/10kg

**VIDA UTIL:** 12 meses



**bioenzi** **mix**  
Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en todas sus formas.

**UTILIZACION:** agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Facturas en 50 kg. de harina, agua, levadura, azúcar.\*

**PRESENTACION:** 1kg/10kg

**VIDA UTIL:** 12 meses



**bioenzi** **mix**  
Panes Saborizados

MIX para la elaboración de Panes Saborizados en todas sus formas.

**UTILIZACION:** agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Panes Saborizados en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.\*

**PRESENTACION:** 1kg/10kg

**VIDA UTIL:** 12 meses

\* UTILIZANDO BIOENZIMIX NO NECESITA AGREGAR ACEITES, GRASAS, ESENCIAS, CONSERVANTES, HUEVO, NI ADITIVOS.

**BUCHARDO 2840 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO**  
**Tel/Fax: 4443-3887**      **BIOENZIM@SPEEDY.COM.AR**

# CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

## VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

**CONSULTAS**

Los Sauces 1725 -  
UNION FERROVIARIA  
BARRIO SOL DE ORO  
EZEIZA

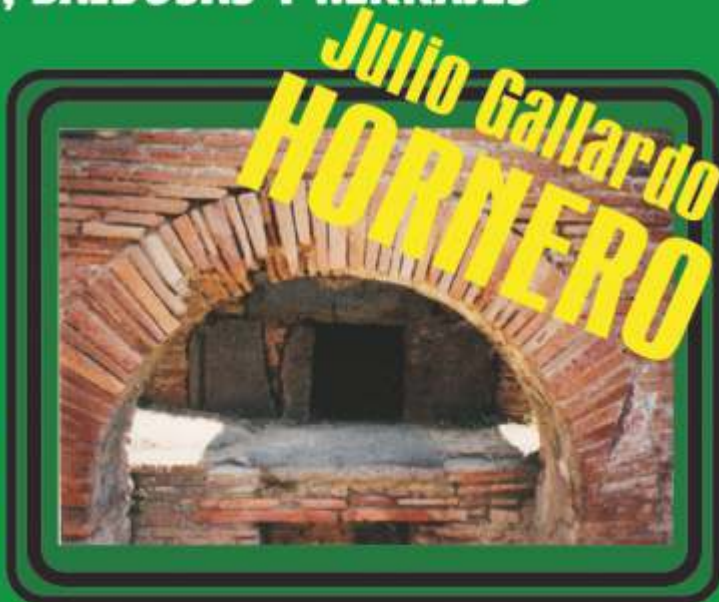
**REPARACIONES EN EL DIA**

Llame al:

**15-6705-9954**

**4232-3793**

**ATENCIÓN PERSONALIZADA**



Fabricación de máquinas.  
 Compra y venta de usadas, hornos rotativos.  
 Venta de repuestos, paños, lonas, latas, etc.  
 Reparaciones y servicio técnico

[www.jcpamasadoras.com.ar](http://www.jcpamasadoras.com.ar) [contactos@jcpamasadoras.com.ar](mailto:contactos@jcpamasadoras.com.ar)

**4441-0705 / 15-6396-2947 / ID 650\*47**

Fábrica y ventas: Ombú 3877 - San Justo - Bs. As.



# H u m o R

XZ Una mujer estupenda entra a la agencia de B.M.W. Ve un modelo del color que le gusta y se acerca a inspeccionarlo. Al agacharse para tocar el interior, se le escapa un pedo bien sonoro! Muy afligida, voltea nerviosa para ver si alguien noto su pequeño

"accidente" y se encuentra con un vendedor parado allí, al lado suyo.

- Buenos días, Señorita ¿En que le puedo ayudar?

Muy incomoda y disimulando el rubor le pregunta:

- ¿Que precio tiene este precioso automóvil?

El vendedor responde:

- Mi querida señorita, si se le salio un pedo al tocarlo, cuando le diga el precio se caga!

XZ Si cuando comí huevos me pateó el hígado, cuando coma hígado... ¿me pateará los huevos?

XZ Mamá, el hombre de al lado se está masturbando.

- Ignóralo, hijita.

- Lo haría... pero esta usando mi mano.

XZ Se encuentran dos amigas:

- Oye, tengo una botella en mi casa, si quieres nos la

chupamos.

- Claro, y después nos tomamos la botella.

XZ No es lo mismo

Pepito

perdió su silbatito,

que Pepito no se encuentra el pito.

XZ No es lo mismo decir la luna tiene cierto crepúsculo

oscuro, que tengo cierto pelo crespo en el culo.

XZ No es lo mismo Mónica Galindo que Moni caga lindo.

XZ ¿Cómo se dice suegra en ruso?

- Storvo

XZ ¿Cómo se dice Hospital en japonés?

- Otikuro otimato.

XZ ¿Cómo se dice espejo roto en chino?

- Ay taba yo.

XZ ¿Cómo se dice no aguanté en francés?

- Memié.



## ADITIVOS PARA PANIFICACIÓN

# VITALPAN "LEADER"

## MARCA LA DIFERENCIA

Si su especialidad es elaborar pan de miga le ofrecemos un producto que le proporcionará excelentes resultados.

Compruébelo!!!

Comercializa y Distribuye  
EMPRESER ALIMENTARIA  
Belgrano 2442 - (7600) Mar del Plata  
E-mail: [vitalpan@vitalpan.com.ar](mailto:vitalpan@vitalpan.com.ar)

Capital: TEL/FAX  
011-4782-7243 / 4781-7044  
Interior: TEL/FAX  
0223-493-3141  
Cel. 0223-156-818179



## Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.B.A.

**Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328**

### Bromatología en la Cámara Panaderil de San Martín

**“Los panaderos podrán capacitarse y recibir asesoramiento a través de los Cursos de Manipulación de Alimentos, que son gratuitos y se dictarán en la Cámara Panaderil”**



Con el objetivo de concientizar a los panaderos para mejorar la salud pública de la población, básicamente a través del cambio de hábitos, orden y limpieza, el 30 de marzo se llevó a cabo una reunión entre la Dirección de Bromatología Municipal y panaderos locales.

Participaron del encuentro, que se desarrolló en la Cámara Panaderil de San Martín, el Director de Bromatología, Carlos Alberto Rodríguez, miembros del Centro de Panaderos y panaderos del distrito, entre ellos: Claudio Cova, Daniel Maricich, Jesús Blanco, Eduardo Rodríguez, Rodolfo Sánchez, Juan José Vidal, Raúl Fernández, Gabriela Bertoloni, Guillermo Gozalbo, Ramón Ocampo, Oscar Gómez, Odin Torres, María Valor, Alejandro Casco, Antonio Ottina y Ricardo Lara

“Debemos crear conciencia entre los panaderos sobre los requisitos que tienen que cumplir las panaderías para



no estar en falta”, resaltó el Director Municipal Carlos Rodríguez. Además, comentó que todavía no comenzaron las inspecciones porque previamente “los panaderos podrán capacitarse y recibir asesoramiento a través de los Cursos de Manipulación de Alimentos, que son gratuitos y se dictarán en la Cámara Panaderil”.

Cabe destacar que los cursos constan de dos jornadas y comenzarán el 13 de Abril. De igual manera, los empleados y dueños que deban renovar o sacar la Libreta sanitaria deberán realizar el curso.

Entre otros temas, los referentes de Bromatología dejaron asentado que “de ningún modo van a dejar pasar por alto las plagas y los roedores en las panaderías, y que esto se debe a que muchos de los industriales hacen caso omiso a las reglas de higiene. No vamos a ser flexibles en lo referente a higiene y limpieza porque esta en juego la salud de la población.”

Además, le pidió a los panaderos que realicen las denuncias correspondientes de aquellas panaderías que no cumplan con las normas legales, de manera tal que los funcionarios puedan verificar el estado en que se

(Continúa en pág. 40)

**BACALAR S.R.L.**

SALSA PARA PREPIZZA  
TOMATE TRITURADO  
MORRONES - ACEITUNAS

QUESO MUZZARELLA ARGENTINO

EN RICOTA Y MUZZARELLA  
Su marca de confianza

FÁBRICA: CABILDO 510  
ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS  
Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

**Rodolfo A. Fraschina**  
**Gonzalo Fraschina**

“Desde 1960 junto al panadero asesorando con harinas de calidad”

**VENTA DE HARINAS INDUSTRIALES**

**(011) 15-4429-1343**



## Nueva línea de productos 0% Grasas Trans de Calsa.



Una vez más, Calsa reafirma su compromiso de estar siempre junto a vos. Es por eso que desarrolló una **nueva línea de Margarina, Grasa y Aceite 0% Grasas Trans**, que respeta el sabor y la calidad a la que estás acostumbrado. Además nuestros productos te ayudarán a mantenerte actualizado con las últimas tendencias mundiales relacionadas a una buena alimentación. Tus clientes se preocupan cada vez más en tener una dieta más saludable y Calsa te da la solución. Ahora podés ser una de las primeras panaderías en ofrecer productos **0% Grasas Trans**.

**calsa\***

Descubrila. Te damos más pistas en [www.calsa.com.ar](http://www.calsa.com.ar) o llamando al 0800.555.2525



encuentran dichos establecimientos. Así como también, que denuncien a las personas que no realizan bien el control o la fumigación en los locales.

Entre los casos destacados, Claudio Cova expuso su inquietud acerca de algunas licitaciones municipales que supuestamente habrían sido ganadas por panaderías "que venden productos de dudosa calidad", a lo que el funcionario local contestó "que desconoce el tema "y recién cuando comencemos con las inspecciones vamos a tener un listado real de las panaderías"

Ante la queja de algunos panaderos por las inspecciones realizadas por el área bromatológica, el funcionario advirtió que "por favor bajen de Internet los nombres de los funcionarios habilitados como inspectores y si tienen alguna duda llamen al Presidente de la Cámara y él me lo transmitirá"

Por último, el Director de Bromatología confirmó la orden que tienen de clausurar los establecimientos que

elaboran los productos con bromato de potasio y ante el planteo de algunos panaderos que afirmaron que algunos aditivos e incluso algunas marcas de harina ya contienen bromato, el jefe de Bromatología ofreció analizar las muestras gratuitamente para verificar la presencia o no del mismo.



**Con respecto a la visita de miembros de la FIPPBA, el Presidente de la Cámara comentó a nuestra revista:**

*"... para nosotros es más que importante participar en la Federación de la Provincia, desde ya que agradecemos la solidaridad para con nosotros de la FIPPBA a través de los Sres. Emilio Majori y Daniel Insúa. Ellos avalaron a esta nueva Comisión Directiva y nos entregaron material de suma importancia como ser estatutos, convenios y demás información. Tuvimos la oportunidad de intercambiar ideas y obtuvimos la promesa de trabajar en conjunto y con apoyo mutuo...Por supuesto que vamos a concurrir asiduamente a las reuniones que se realizan en la sede de Avellaneda..."*



**DT**

**DISTRIBUIDORA TABLADA**

Distribución y Venta de Harinas Semolín y Materias Primas para panaderías, confiterías y pizzerías

**ROLIDAR S.A.**  
Fábrica de Margarinas

**fainalind**  
Grasas y Margarinas

**MOLINOS CERRIBAL**

**Grasa Margolan especial**

**LEVADURA PRENSADA**

**PRODALSA**

**calsa\***

**levina BARI**

Av. Grovara 2653 (1766) Tablada **4652-9800 / Tel: 4655-1201**

**"LOS MEJORES PRECIOS EN..."**

**BAGUETERAS-LASTA ENLOZADAS-BANDEJAS DE ALUMINIO-PIZZERAS QUEMADAS Y ENLOZADAS-FUNDAS-ÚTILES-ACCESORIOS**

**Reparación y siliconado de bagueteras**

**4482-5099 / 4441-5067 - ID 636\*4319**



## Crecer

En Molino Chacabuco  
llevamos más de 100 años  
invirtiendo para generar harinas  
cada vez mejores y de calidad  
internacional.

Y este año renovamos la apuesta:  
seguir fortaleciendo a una industria  
panadera moderna, pujante y  
solidaria que día a día brinda  
productos de calidad controlada para  
beneficio de la sociedad y el país.



Molino Chacabuco S.A.

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



# LA FIPPBA CON EL MINISTERIO DE TRABAJO DE LA PNCIA. DE BS. AS.

## Contra el trabajo clandestino



En los últimos días del mes de Marzo miembros de la FIPPBA, entre ellos Emilio Majori, Daniel Insúa y Juan Bellizzi se reunieron con el Jefe de Gabinete, el Sr. Luis E. Antonioli y el Director de Protocolo y Comunicación de esa cartera y acordaron la firma de un Convenio de Colaboración entre la FIPPBA y el Ministerio de Trabajo de la Provincia para intensificar las inspecciones en locales con trabajadores en negro.

### LA F.I.P.P.B.A. INFORMA

**Laboratorio**  
**DEWEY**

**FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES**

**La Tecnología  
del Sabor**

**ENVÍOS A TODO EL PAÍS  
VENTAS POR MAYOR**

Adm.: Gral. Hornos 333/341 - (1752) Lomas del Mirador  
Tel: 4655-0240 / 4454-7200 / 7197 Fax: 4652-6190  
E-mail: [labdewey@infovia.com.ar](mailto:labdewey@infovia.com.ar)

## PARA REFLEXIONAR...



**METODO RÁPIDO  
Y PRÁCTICO  
PARA ACHICAR  
LA SOBERBIA**  
*(Nadie es imprescindible)*

La soberbia es una forma particular de la discapacidad, que suele afectar a gobernantes, directivos, funcionarios, etc., pero también a porteros, choferes, de colectivos, empleados públicos, panaderos y a casi todos aquellos infelices mortales que se encuentran de golpe con una miserable cuota de placer. He aquí algunos consejos para no caer en la tentación.

Diríjase Usted a una zona rural, elija el campo que más le guste, desnudese y espere a que anochezca.

Cruce entonces el alambrado con cuidado de no perder ninguno de los atributos del poder (su bolas) y camine hasta que sienta que está en medio de la soledad más absoluta.

Una vez allí levante la cabeza al cielo y mire las estrellas.

En ese instante Usted, visto desde el espacio, debe ser algo mucho más pequeño que un granito de arena sobre una pelota de fútbol.

Piense entonces que está Usted parado sobre un minúsculo planeta que gira alrededor del Sol y que el Sol es nada más que una pequeña estrella entre los millones de estrellas que está Usted viendo y que forman parte de nuestra galaxia.

Recuerde además que nuestra galaxia es una de las de millones de galaxias que desde hace millones de años giran a través del espacio.

Una vez que haya hecho esto, coloque los brazos en jarra sobre su cintura en actitud desafiante y exprese el inmenso poder que Usted tiene, hinche las venas del cuello y grite con toda la fuerza que tenga: "...¡YO SOY VERDADERAMENTE PODEROSO!..."

Luego espere el resultado. Si ve que algunas estrellas se sacuden, no se haga demasiado problema... Es Dios que, algunas veces, no puede aguantar la risa.

## REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

**TALLER  
JUAN**  
*de Juan Avendaño*

**Atención  
Personalizada  
para los  
panaderos  
de  
zona oeste**

**4652-1721 // 15-5951-0384**





# El Pan del Lunes y La flauta Saludable



## El pan del lunes:

Con mucho esfuerzo se logró orientar al panadero a que el día lunes vuelva a ser un día de descanso.

Pero surgen algunos interrogantes, *¿No perderé el cliente, si el lunes no tiene pan?, ¿No permito que se*

*acostumbre a comer otro tipo de panes?, ¿Pierdo la venta del día? ¿Cómo hacer para que nuestro cliente siga teniendo nuestro servicio el día lunes?*

Hoy la gran variedad de oferta de panes envasados, incluso francés, hace que la venta del día lunes se convierta en una pérdida y no un día de descanso.

Para evitar el cambio de consumo de pan el día lunes, se generan dos alternativas interesantes.

Una es utilizar mejoradores que eviten la deshidratación del pan, por ejemplo los que se utilizan para pan precocido y congelado.

Otra es con los mejoradores fortificados que se mantienen durante más tiempo fresco.

De esta manera nuestro cliente podrá comprar pan el día domingo y consumirlo con seguridad el día lunes.

Lo mismo se puede hacer con el resto de la bollería que tiene menos dificultades que el pan.

## La Flauta Saludable:

La Federación de Panaderos de la Provincia de Buenos Aires, está recomendando el uso de ingredientes que mejoran la alimentación correspondiente a la industria panadera.

Como se sabe están incorporándose al mercado ingredientes naturales que mejoran la salud o que evitan el aumento del colesterol, mejorando grasas y margarinas, aceites omega 9, sin trans, Bajo sodio, enriquecidos con calcio, proteínas y fibras.

La Flauta saludable es un pan al que adhieren cada vez más panaderos de la provincia de Buenos Aires y está elaborado con menos del 50% de sodio y enriquecido con calcio y proteínas de origen animal lo que permite una mejor biodisponibilidad.

Para diferenciar el pan saludable se hacen flautas de 250 gramos con un corte varilla, permitiendo obtener un pan voluminoso con mayor vida útil y dando alternativa a la tostada casera, ya que los minerales no se pierden en la cocción ni en el secado del pan.

## IDEAS DE GIDEA

### MÁS PAN MENOS DESHIDRATACIÓN

Sabemos que el modo de elaborar el pan hoy en día, da como resultado un pan gomoso y pesado o crocante pero a las pocas horas queda seco y duro.

Para evitar estos inconvenientes característicos del tipo de harinas y métodos de elaboración, desarrollamos mejoradores que mantienen más tiempo el pan fresco, manteniendo sus características originales.

El MAXBREAD DOUGH, no solo mantiene más fresco el pan, sino que colabora en los distintos pasos de la elaboración solo se incorporan 0,2% de la cantidad de harina a utilizar.

Mejora el desarrollo de la masa, mejora la fermentación, color y corteza más suave y brillante.

Esto permite dar un aspecto de pan fresco durante más tiempo.

La miga no solo mantiene la frescura, también sus condiciones organolépticas.

Es un producto con el que se puede hacer pan precocido y congelado.

Al mantener mas tiempo el pan fresco mantenemos el peso (no perdemos kilos).

## LAS FACTURAS DEL MARTES:

Para mantener más tiempo la masa de facturas en la cámara de frío hay que protegerla con emulsionantes y enzimas que evitan la oxidación de los ingredientes más importantes de la masa.

Para realizar este trabajo se incorpora a la masa el 1% de FASTERBREAD BOLLO.

Con el mismo mejorador se puede hacer masa precocida y congelada.

Mejorador Maxbread Dough (L) – Se utilizan 100 gramos por bolsa de harina, reemplazando solamente el mejorador, la adición de Gluten, datem, Monogliceridos, aumentan el potencial del producto, sugerimos que se utilice solo con la adición de gluten si corresponde.

Mejorador FASTERBREAD BOLLO – Se utiliza del 1 % al 2 %, pero en este caso se reemplaza la adición de Gluten, Datem, Monogliceridos, etc.

Nuestro servicio técnico lo atenderá al:

**(011) 4483-5262 / 4651-0313**

Gracias por confiarnos su Pan!!!



**GIDEA srl.**  
Mejoradores Especiales  
Servicio y Calidad  
Solución a sistemas operativos  
Mejoradores nutricionales  
Capacitación y ayuda técnica  
[alimentos@gidea.com.ar](mailto:alimentos@gidea.com.ar)  
[www.gidea.com.ar](http://www.gidea.com.ar) **Tel: 4651-0313**

# RECETA

# ROSCA DULCE

## OBSERVACIONES DEL PROCESO

FORMULACIÓN	GIDEA SRL	MEJORADORES ESPECIALES
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>Cant. Kg</b>	<b>PASO A PASO</b>
HARINA 000	50	INICIO DE LEVADURA
SAL FINA	0,75	8'
AZÚCAR	11	DESCANSO 10 A 20 MINUTOS
AGUA	20	10'
MIEL	2	AMASADO PRINCIPAL
LECHE EN POLVO	1	10'
<b>FASTBREAD BOLLO</b>	<b>1</b>	<b>INCORPORACIÓN DE MANTECA</b>
ESCENCIA DE NARANJA Y LIMÓN	0,05	2'
ESCENCIA DE VAINILLA	0,45	PESADO Y BOLEADO
HUEVOS FRESCOS	6,5	20'
MANTECA BLANDA	3	20'
LEVADURA PRENSADA	2	60'
PROPIANATO DE CALCIO	0,15	DECORACIÓN
		10'
		COCCIÓN 20 MINUTOS
		15'
Totales	97	kilos



- 1- Amasar inicio de levadura:** La mitad de harina, agua y levadura
- 2- Descanso:** Dejar descansar 15 minutos tapada.
- 3- Pesado:** Pesar el resto de los ingredientes
- 4- Amasado Principal:** Amasar hasta desarrollar bien.
- 5- Corregir agua:** La masa debe quedar como de pan.
- 6- Ablandado con manteca:** Colocar la manteca y mezclar bien
- 7- Pesado y Primer rebollado:** Dejar tapado 15 minutos.
- 8- Descanso y Segundo rebollado:** Rebollar sin apretar.
- 9- Armado:** Hacer centro y formar rosca.
- 10- Estibado:** Colocar en molde o bandeja enmantecada
- 11- Fermentación (35°) (80%H):** Al doble del volumen inicial.
- 12- Decoración:** Decorar con crema pastelera y frutas.
- 13- Cocción (210°C):** Cocinar de 15 a 20 minutos según tamaño.
- 14- Enfriado:** Se sugiere 30 minutos (ambiente).
- 15- Envasado:** Se sugiere más de 20 micrones.

PROCESO DE ELABORACIÓN			
OPERACIÓN	TIEMPOS	TEMPERATURAS	FOTO
AMASADO 1	2(L) + 6 (R) minutos	27 °C	
DESCANSO	10' minutos	28 °C	
AMASADO 2	12' (L) minutos	29 °C	
DESCANSO	minutos		
ARMADO	20' minutos	27 °C	
FERMENTACIÓN	90' minutos	35 °C	
COCCIÓN	18' a 20' minutos	230 °C	
ENFRIADO	30 minutos	<b>PESO DE LA UNIDAD</b>	0,4 gramos
ENVASADO	10 minutos	<b>CANTIDAD UNIDADES</b>	243,5 unidades

## MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

**Hornos**

Rotativo P-150    Rotativo P-065    Rotativo P-040 C/Cám.    Convectores C-050 y C-030

**Máquinas**

Trinchadores    Amasadoras    Sobadoras    Batidoras    Grisineras

**MODELO G-4570**  
TOTALMENTE INOXIDABLE  
15 BANDEJAS DE 45x70 cm.  
DISEÑO COMPACTO

**Accesorios**

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

Buenos Aires 3773  
2000 - Rosario - Argentina  
Tel/Fax: 0341-4342170 (Rot.)  
[ventas@paning.com.ar](mailto:ventas@paning.com.ar)

**NUEVO PLAN DE FINANCIACION EN 10 CUOTAS**

**CONSULTENOS**



# RECETA

Gentileza:



## Hojaldre a la Francesa - Sin empaste

### Masa

Ingredientes	Cantidad
Harina	2.500 g
Agua	1.200 cc
Sal fina	50 g
Huevos	200 g
Margarina Premium Hojaldre 0 % Trans	250 g

### Procedimiento:

Margarina Premium Hojaldre 0% Trans se puede utilizar sin necesidad de realizar empaste para hojaldrar, por lo tanto esta receta se completa con:

Margarina Premium Hojaldre 0 % Trans	2.000 g
--------------------------------------	---------

### Amasijo:

- Poner en amasadora o batidora con gancho amasador todos los ingredientes.
- Amasar hasta lograr una masa sedosa, suave y uniforme.
- Retirar de la amasadora, formar bastones de forma rectangular y dejar descansar 10 minutos. Poner en amasadora o batidora con gancho amasador todos los ingredientes.
- Amasar hasta lograr una masa sedosa, suave y uniforme.
- Retirar de la amasadora, formar bastones de forma rectangular y dejar descansar 10 minutos.

### Hojaldrado:

- \* Tomar una porción de 2 Kg. de Margarina Premium Hojaldre 0% Trans y colocarla sobre la masa.
- \* Encerrar la margarina con la masa formando un sobre.
- \* Estirar gradualmente por sobadora o laminadora hasta un espesor de 1cm.
- \* Dar una vuelta doble (plegado en cuatro, o vuelta libro).
- \* Dejar descansar 10 minutos; en verano si vemos que la margarina está demasiado blanda, es conveniente dejar reposar el bastón en heladera.
- \* Estirar nuevamente por sobadora o laminadora y ahora plegar en tres (vuelta simple), dejando reposar el bastón luego del plegado.

\* Si se quiere dejar el hojaldre para terminar al día siguiente, en este paso es el momento adecuado, guardando la masa bien tapada para que no haga cáscara en la heladera.

\* Retirar de la heladera, dejar que tome temperatura ambiente para volver a estirar y dar una vuelta doble y luego de otro reposo de 10

minutos proceder a completar el proceso de hojaldrado con una vuelta simple; en total son dos vueltas dobles intercaladas con dos vueltas simples.

\* Dejar descansar y luego estirar gradualmente hasta un espesor de ½ cm. para comenzar a elaborar los distintos modelos de facturas.

\* Estibar en latas previamente untadas con Margarina Premium Hojaldre 0% Trans, a fin de no variar el sabor del producto final.

\* Pintar con huevo, decorar con Crema Pastelera Instantánea Calsa, frutas, azúcar, etc.

\* Cocinar a 200 °C por espacio de 15/20 minutos según el tamaño de las piezas.

\* Al salir del horno terminar la decoración a gusto.



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

**CLASIFICADOS**

**\*VENDO: Muebles de panadería de aluminio, nuevos. Mostrador con caramelera, vitrina. Llamar al 15-5834-4104. Sra. Cristina. Zona Isidro Casanova**

\* **CAMARA PARA RETRASO FERMENTADOR 3 x 3 mt, 2 motores.** Moreno 4960. San Martín. 4752-8659

\* **Vendo amasadora 70 kg,** redonda, reparada a nueva. Equipo Indupan, armadora y cortadora. Batidora pastelera, reparada a nuevo, 36 lts. 15-4185-3740 / 4686-1322 / 4687-5035

\* **Sobadora SIAM Pesada,** reparada a nuevo. 4218-6372.

\* **Vendo panadería con propiedad,** casa de familia, gas instalado, horno de material en perfecto estado, sin máquinas, zona Palomar. 4758-6949 / 4758-5021

\* **Vendo fondo de comercio con horno rotativo chico.** 4443-1341.

\* **Fondo de comercio de Panadería y Confitería** funcionando. Muy buen mostrador. Instalaciones nuevas. Llamar al 02227-431-756 o 02227-15-628-209. Sr. José o Guillermo.

\* **Mostrador Vidrio Curvo,** 2.10 x 1.20 mt, roble y bronce, seminueva. 15-4496-8279

\* **COMPRO AMASADORA RETONDARO BATEA ACERO INOXIDABLE.** 15-6391-3804/Nextel 578\*8096

\* **VENDO muebles de panadería** (mostrador, panera y dos exhibidor) de aluminio y vidrio. Muy buen estado. Escucho ofertas. 4253-9745/4250-8592. Sr. José. QUILMES

\* **VENDO Amasadora rápida 150 Kg.** Batea acero inoxidable. SUPER OFERTA. Tel.:4686-1322 / 4687-5035.

\* **VENDO todos los herrajes de horno de mampostería,** puerta del quemador, puertas chicas, tirajes con sus cadenas, puerta del horno, pirómetro y quemador. Sr. Sergio. Tel: 4626-0236 / 15-6098-0132

\* **VENDO URGENTE!!!** Panera y facturera de 4 mts, peladora de miga vertical en optimas condiciones. 15-5240-7360/15-4563-5320/173\*9229

\* **Vendo Panadería Mecánica con vivienda.** Trabajando. 2 Despachos propios y reparto. L. De Zamora. Tel.: 4282-8065

\* **VENDO armadora pan de miga.** 4466-2708/15-4998-0077. Sr. FLAVIO

\* **VENDO muebles de panadería,** vitrina facturera, vitrina exhibidora, caramelera, panera, 2 vitrinas masiteras. MUY BUEN ESTADO Y MUY BUEN PRECIO. 4282-5334/15-5951-3872

\* **VENDO o PERMUTO Trinchadora TBZ** alta producción, buen estado. \$ 7500. TEL: 4652-2119/4454-4495. Sr. JUAN.

\* **URGENTE POR VIAJE!!!** Vendo sobadora pastelera, amasadora 30 kg, horno pastelero, horno pizzero, pizzeras, 50 latas, torno, mueble facturero, panera. Escucho Oferta. 4722-3748 / 15-5177-3585, J. L. Suárez.

\* **VENDO FONDO DE COMERCIO: Panadería-confitería-FABRICA DE PAN DE MIGA.** Funcionando con todas la maquinarias, camión de reparto y equipo eléctrico. 011-4691-3290/15-5185-1850

\* Busco local para panadería, buena ubicación. 15-4991-6936 / Nextel 151\*2064

\* **Vendo muebles de panadería: MOSTRADOR, PANERA, FACTURERA y VITRINAS EXHIBIDORAS.** Muy buen estado. 4247-0211

\* **VENDO INSTALACIONES:** Mostrador, panera, facturera y vitrinas exhibidoras, máquinas, heladeras, etc. POR CIERRE. Zona Balvanera. Tel: 4931-3899

**PUBLIQUE SU CLASIFICADO EN LA WEB**

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

Visite nuestra página web

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

**EL GREMIO  
PANADERO**



"La revista de los panaderos"

**Publique en nuestras páginas**

**4696-8277 // 15-4084-1090**

**[info@panaderosargentinos.com](mailto:info@panaderosargentinos.com)**



Margarinas,  
grasas y  
dulce de leche  
011 4215 3333

Avenida Milazzo 3551, Parque  
Industrial Plátanos, (1885) Be-  
razategui, P. de Buenos Aires,  
Argentina. [www.prodalsa.com](http://www.prodalsa.com).  
[ventas@prodalsa.com](mailto:ventas@prodalsa.com).

Presentamos  
Pastridul,  
nuestro nuevo  
integrante

**PASTRIDUL**

Dulce de leche para  
repostería



**PASTRIMAR**

Margarina  
para masas de hojaldre



**MATERPRIM**

Margarina  
para masas de hojaldre



**PASTRIMAR**

Margarina  
para masas y batidos



**MATERPRIM**

Margarina  
para masas y batidos



**PASTRIMAR**

Margarina  
para tapas de empanadas



**GRASINA**

Grasa  
bovina refinada



# Autentica

*Harina de Trigo*

000

0000

**SEMOLIN**

**TAPERA**

**PREMEZCLAS**

*“...Muy cerca de su panadería,  
la mejor calidad...”*

**4238-6514 / 5083-1054**

MOLINO ZINFRATEN S.R.L. / Cuyo 2222 (1852) Parque Industrial Burzaco  
molino\_zinfraten@yahoo.com.ar