

EL GREMIO PANADERO



AÑO 5 - N° 32
OCTUBRE del 2009



SUMARIO

PROVEEDORES DE PANADERIAS - CENTRO DE PANADEROS DE LA COSTA CON EL INTENDENTE LOCAL - SAN MARTIN RECIBE A LA F.I.P.P.B.A. - REUNION EN LA F.I.P.P.B.A. POR PARITARIAS - NUTRIENTES DE FACIL CONSUMO - CAMPANA EN CONTRA DEL BROMATO DE POTASIO - ESCOBAR INFORMA - MERLO INFORMA - AUMENTO SALARIAL PARA OBREROS PANADEROS - RIS INAUGURA CENTRO DE CAPACITACION - PANES PARA UNA ALIMENTACION VARIADA - EL CORRENTINO PRESENTA UNA NUEVA MINITRINCHADORA - SAYOS REAFIRMA SU LIDERAZGO- RECETAS - HUMOR



IMPRESION DE PAPEL- BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER SRL

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1ª, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sándwiches.

*Con el nombre de su confitería impreso en relieve **sin costo adicional.***

A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable (Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - 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

C


EL MUNDO

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

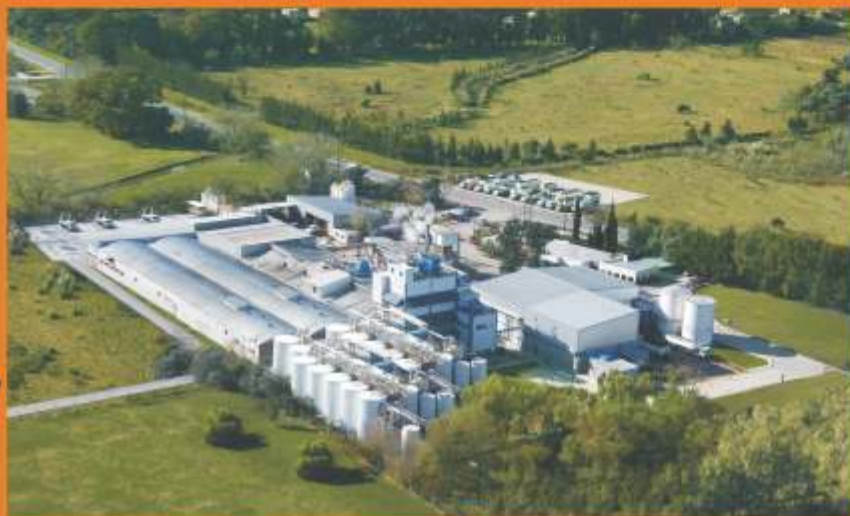
Fray Manuel de Torres y Julio A. Roca (Luján)
distribuidoradc@speedy.com.ar



*Una moderna Empresa Argentina
equipada con alta tecnología
y procesos que cuidan el medio ambiente*



BIONUTRICION



*RIS BIONUTRICIÓN
ELABORA UNA
LÍNEA COMPLETA
DE PRODUCTOS
GRASOS Y MARGARINAS
APLICANDO LA MEJOR
TECNOLOGÍA
PARA BRINDAR SOLUCIONES
EN LA PANIFICACIÓN*



Grasas Refinadas • Margarinas

BIONUTRICION



Honorio Pueyrredón 6176 • Ruta 25 km 8,5 • (B1631GCS) Villa Rosa, Prov. de Buenos Aires
Tel.: (03488) 469006 (Rot.) • E-mail: ris@risbionutricion.com.ar
Visite nuestra web: www.risbionutricion.com.ar

Editorial

Entre las definiciones de “diálogo” encontramos en el diccionario la siguiente: “discusión entre diferentes puntos de vista para intentar lograr un acuerdo o un acercamiento entre las posturas”.

Creo que nunca más acertada la definición para graficar lo que fueron las paritarias. En esta edición uno de los temas fueron las paritarias y las conversaciones que se mantuvieron con la parte sindical. No sólo fue bueno llegar a ese acuerdo, (ya que al fin y al cabo la parte empresaria asentía que era necesaria la actualización en el salario del trabajador) sino que se pudo “dialogar” también con la Federación Nacional, hecho que hacia tiempo no pasaba.

El diálogo tiene tanta importancia, que resulta necesario que las partes logren esa plática amena y abierta, porque quedo expuesto que a partir de la conversación es más fácil lograr resultados positivos y más allá de que si los resultados eran los esperados por la F.I.P.P.B.A. (porque se apuntaba quizás a un porcentaje menor que el acordado), creo que para la misma Federación de la Provincia lo importante fue demostrar que las Federaciones que nuclean a los panaderos pueden trabajar juntas, intercambiar opiniones, y por qué no...consensuar, aun sabiendo que mantienen diferencias.

Si nos detenemos a pensar ¿Qué sería si no hubiera existido el diálogo? ¿Cuántos errores se hubieran evitado si se dialogara? ¿Cuántos logros serían los festejados si se hubiera consensuado?

Por eso, tal como destacamos en cada oportunidad, es esencial el dialogo fructífero, consensuado, con buenos modales, con predisposición, con voluntad, abierto a que existan diferencias, opiniones diversas...

Ojala el “dialogo” se transforme en la medicina para curar las diferencias, los malos entendidos, los malos tratos, la agresión verbal... porque estar abierto a escuchar da “salud mental”, mejora sentimientos y quita los rencores del corazón.

En estas paritarias quedo demostrado que las federaciones, desde sus puntos, desde sus diferencias coinciden que las dos siguen luchando por el bienestar del gremio. Esperemos este haya sido el puntapié inicial de la relación que los panaderos del país siguen esperando.

SERVICIO TÉCNICO DE
HORNOS ROTATIVOS

Julio Leal

4621-0598
15-4421-5655

Av. Ratti 2282 - ITUZAINGÓ

EL GREMIO PANADERO

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

www.panaderosargentinos.com

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

AÑO 5 - Nº 32
OCTUBRE del 2009

LOS ARTICULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

(011) 4696-8277
(011) 15-4084-1090
info@panaderosargentinos.com



respetuosos. A veces esas normativas chocan con los intereses obreros, pero en esta oportunidad es el único que rozaría es en el franco semanal, el municipio quiere trabajar en conjunto por eso debemos aprovechar este momento”.

Por su parte, el Presidente del HCD hablo sobre el trabajo en negro y los daños que causa y de su “compromiso para acompañar el proceso de transformación”.

“Estamos más que conformes con esta mesa de diálogo, creo que la responsabilidad que nos esta dando el intendente en esta normativa debe servir de ejemplo para toda la industria ya que es un hecho importante y por eso me gustaría que tenga los menos errores posibles” termino diciendo Abel Rodríguez.

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

ENTREVISTA CON EL SECRETARIO GENERAL DEL SINDICATO DE PANADEROS DE MAR DEL PLATA Y PARTIDO DE LA COSTA, ERNESTO CORONEL

“Si a la parte empresarial les va bien a los trabajadores también”

¿Qué expectativas tenían para el día de hoy?

Vinimos con una expectativa interesante. Fuimos convocados desde la Federación de la Provincia, ya que al haberse formado una nueva Cámara en el partido de la Costa, se presento en la Municipalidad una ordenanza que beneficiaría a ambas partes, la empresarial y la obrera. Así que esta normativa sería buena tanto para los empresarios como para los trabajadores. Por eso estamos predispuestos acompañarlos, para el bien de los trabajadores.

¿Qué función cumple el nuevo local en Santa Teresita?

Pusimos un local en Santa Teresita, ya que es un lugar estratégico para los trabajadores, evitando tener que trasladarse hasta Mar del Plata para temas como obra social y farmacia. Así, la atención será los lunes, miércoles y viernes en la calle 2 y 41. Creemos que hacia falta algo más cerca que en el distrito de Mar del Plata.

¿Qué opinión personal se desprende de la reunión de hoy?

Creo que la mesa de diálogo siempre es positiva, además Majori conoce el tema, ojala que vaya por el buen camino, si a la parte empresarial les va bien a los trabajadores también.



CAVIWA

Tostadero de Maní



CROCANTE



POSTRES



MANÍ



PASTAS

15-5420-8755
03543-492296

caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

HORNOS MARIO

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

Sr. Rubén

TEL.: 4489-3566

E-Mail: fernandocaresani@hotmail.com

MESA DE DIALOGO EN EL PARTIDO DE LA COSTA



El día martes 1ro de setiembre, el Presidente del Concejo Deliberante municipal Ricardo Daubagna, junto a autoridades de la F.I.P.P.B.A. y de la parte sindical, mantuvieron una mesa de diálogo para consensuar y de alguna manera informar a la parte trabajadora el contenido de la legislación presentada ante las autoridades municipales con el fin de establecer un marco legislativo a las panaderías del distrito.



A su vez, se hizo mención a la conformación de la Cámara Panaderil del distrito y la competencia que comprende al Estado local.

Participaron del encuentro, que tuvo lugar en Santa Teresita, los representantes de la Federación Provincial encabezados por Emilio Majori, Juan Bellizzi y Claudio Cova, del sindicato local con Ernesto Coronel, Rubén Aguiar y Enrique Durán y del Gobierno Municipal en la figura del Presidente del HCD Ricardo Daubagna y el Secretario Alejandro Castro.

De esta manera el presidente del centro de Panaderos local Abel Rodríguez resaltó que **“nosotros creemos que tenemos una comisión que sabe que la**

mesa hay que sostenerla con 4 patas, sino la mesa se cae, la idea es ver que podemos congeniar, dejar abierto el diálogo”.

A lo largo de la jornada, se fueron tocando diversos puntos, en tanto Emilio Majori insistió en que **“tenemos que estar juntos por el flagelo de la clandestinidad y de la competencia desleal, trabajar unidos para erradicarla del sector”.**

Ernesto Coronel por su parte, aseveró en que **“si a los empresarios les va bien, nos va bien a nosotros los trabajadores, estamos a disposición de ustedes, siempre buscando el bien del panadero”.**

A su vez Coronel les comentó a las partes, que considerando que a muchos trabajadores les cuesta y les queda a contramano trasladarse a Mar del Plata, se decidió abrir un local en Santa Teresita para tratar el tema de la obra social y farmacia, entre otros asuntos.

Pero sin duda, el tema principal fue la legislación a tratarse en los próximos días por el Gobierno local del Partido de la Costa, Rubén Aguiar afirmó que **“nosotros tenemos normativas y reglas que hacen al Convenio**

Instalaciones Comerciales
San Pablo
Panaderías - Confeiterías
Bares - Restaurantes
Tel.: **4686-6622/3**
Av. Gral. Paz 12696 - C. A. B. A.
www.esanpablo.com.ar / esanpablo@speedy.com.ar

distribuidora
conypan
www.conypan.com (011) 4523-4793 // 9250
Toda la línea de productos de empresas líderes

calsa **Emeth** **GHELCO** **FENIX**
Taxonera **VACALIN** **ARCOR**

Ventas por menor y mayor a todo el país
(011) 4523-4793 // 9250
Avalos 869 - C. A. B. A.
www.conypan.com

“Todo trabajo en negro es una injusticia”

Entrevista al Pte. del Concejo Deliberante del Pdo. del la Costa Ing. Ricardo Daubagna

¿A qué se debe la participación del HCD del Partido de la Costa en esta mesa de diálogo?

El concejo deliberante esta comprometido a través de la responsabilidad que asumió el intendente Juan Pablo de Jesús al firmar el convenio con la FIPPBA. Nosotros tenemos la voluntad de trabajar con los empresarios y el sector gremial para ponerle un marco legislativo a las panaderías. Lo más importante es que todo surja del consenso y de la mesa de trabajo de las partes involucradas, que el resultado sea capaz de perdurar a lo largo del tiempo y que sea defendido por los actores.

¿Hace cuando que empezaron con el trabajo mancomunado con la Cámara Panaderil?

Abel Rodríguez, Presidente de la Cámara, nos convocó aproximadamente en abril de este año y así comenzaron las conversaciones. A partir de ahí en forma más acelerada continuaron los pasos, por ejemplo la firma del convenio entre el Gobierno municipal y la FIPPBA, para el reordenamiento del sector.

Uno de los puntos tocados fue el sector de la salud y los trabajadores en negro...

Si, yo hice mención al trabajo con otros gremios con quienes nos manejamos en forma similar para que en conjunto se pueda ir acompañando y encausando al personal a que este blanqueado y tenga su cobertura y obra social.

Todo trabajo en negro es una injusticia, el trabajador vive en el día a día sin una cobertura medica necesaria, y en el futuro al no haber realizado aportes tampoco tendrá su jubilación.

¿Cuál es su opinión de la jornada de hoy?

Personalmente me parece que es digno de resaltar y poner de ejemplo porque si uno quiere ordenar un sector , adecuarlo a la realidad y mejorar los problemas que hoy tiene, se debe hacer de acuerdo que tiene un sólo camino, que es el camino de la mesa del diálogo y del trabajo. Hoy se trabajo con todas las partes involucradas: la parte empresarial representada por la FIPPBA, la parte obrera representada por el sindicato y el gobierno a través del



intendente y las acciones del HCD.

¿Cuándo se tratará la legislación?

Estamos en condiciones de poder tratarla en el mes de septiembre, si el sindicato propone alguna mejora y en el marco del consenso y del trabajo y ambas partes consideran que suma nosotros haremos las modificaciones, así en mediados de octubre estaríamos en condiciones de poder sacar la legislación.

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

FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Beguerestain 2037 - Avellaneda - Buenos Aires - (011) 4139-6807 / (011) 4139-6056 / 4218-0564

LUEGO DE 20 AÑOS, EL CIP DE SAN MARTIN RECIBIO A LA F.I.P.P.B.A. Y A LOS CENTROS QUE LA COMPONEN PARA CELEBRAR LA REUNION MENSUAL

Finalmente, luego de la decisión adoptada por las autoridades de la F.I.P.P.B.A., de rotar la sede de la reunión mensual en los diferentes Centros de Panaderos que la componen, la misma se desarrolló en la Cámara de Industriales Panaderos de San Martín.



Así, el miércoles 12 de agosto y luego de 20 años, las autoridades del CIP de San Martín llevaron adelante una excelente jornada en el salón del Centro, habiendo contando con ínfimo tiempo para su organización.

En esta oportunidad se contó con la participación de miembros de la Comisión Directiva de San Martín, como así también de las autoridades de la FIPPBA, junto a los Centros de Panaderos de Merlo, Oeste, Lomas de Zamora, Tres de Febrero y Almirante Brown.

Como primera medida se procedió a la lectura y aprobación del acta anterior, como así también se aprobó el balance del mes. A continuación se trató la correspondencia donde se destacaron los siguientes temas: la invitación de la FAIPA para modificar los estatutos, la aprobación el Código de Barras y la adjudicación del otro auto de la FIPPBA.

Mas adelante se pasaría lectura a la carta documento enviada al Centro de Panaderos de Avellaneda en la cual se decidió su desaprobación de la FIPPBA, siendo que el Fondo Convencional que los panaderos del Centro pagaban a mencionada institución será destinado directamente a la FIPPBA, y dicha entidad no podrá cobrarla hasta tanto se forme un Centro de

Panaderos nuevo o regularicen su situación. Las mismas acciones serán tomadas en el caso del Centro de Panaderos de Azul, cumpliendo con el Artículo 45 del Convenio Colectivo de Trabajo.

El accionar en el caso del Centro de Panaderos de Ezeiza, fue otro de los puntos de debate, debido a la deuda que la institución mantiene con la Federación Provincial.

Finalmente se trató el tema del posible aumento salarial, siendo el CIP del Oeste quien se mostrara más reticente en el tema.

Para este caso se decidió en conjunto quienes van a ser los paritarios para tratar el tema, siendo los designados: Claudio Cova de San Martín; Cesar Lorenzo de Oeste; Luis Gómez de Almirante Brown; Carlos Burzachechi de Lomas de Zamora; Daniel Insúa del Oeste; y Emilio Majori de la Matanza.



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

Mundo Trigo
Sabor Artesanal

Panchos Bizcochuelos
Hamburguesas Chips
Pebetes Pizzetas

Artigas 7111 (Esq. Av. Marquez) - JOSÉ L. SUAREZ
www.mundo-trigo.com.ar
Tel.: **4720-0067**

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

SERVICIO TÉCNICO 24 HORAS



Es momento de cambiar

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo, dándole un marco más apropiado a la presentación de todos sus productos.

Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas

VI-LU S.R.L

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

www.vilusrl.com.ar email: vilu@sion.com



Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia

Consulte nuestros planes de pago



Ayacucho 949- San Antonio de Padua- Merlo - Buenos Aires
Tel/ Fax: (0220) 483-2168/ 485-5768

RENOVACIÓN DE AUTORIDADES
**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE
LOMAS DE ZAMORA**

PRESIDENTE: Faiella, Jorge Aníbal

VICEPRESIDENTE: Siciliano, Benito Luis
SECRETARIO: Burzachechi, Carlos Dante
PRO SECRETARIO: Diocaret, Carlos Alberto
TESORERO: Giordano, Gustavo Alfonso
PRO TESORERO: Broin, Miguel Alfredo

1º VOCAL TITULAR: Rodríguez, Eduardo
2º VOCAL TITULAR: Risola, Donato Walter
1º VOCAL SUPLENTE: Martínez, Alberto
2º VOCAL SUPLENTE: Papa, Mauro

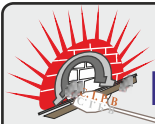
1º REVISOR DE CUENTAS TITULAR:
Cisco, Ernesto Alfredo

2º REVISOR DE CUENTAS TITULAR:
Boullon, José Gustavo

3º REVISOR DE CUENTAS TITULAR:
Pattarino Carlos Oscar

1º REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE: González, Fabián
Néstor

2º REVISOR DE CUENTAS SUPLENTE:
Latterra, Aníbal


**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DE BERAZATEGUI**

Presidente: Juan Carlos García

Vicepresidente: Eduardo Olivari

Secretario: Daniel Uldani

Prosecretario: José Suárez

Tesorero: Miguel Ángel Urbano

Pro Tesorero: Ricardo Orlicki

1º Vocal Titular: Román Agustín Coronel

2º Vocal Titular: Adrián Antonio Benítez

3º Vocal Titular: Juan José Duran

4º Vocal Titular: Miguel Ángel Anguita

5º Vocal Titular: Lucas Memmo

6º Vocal Titular: Miguel Teodoro Albanese

1º Vocal Suplente: Gustavo Medina

2º Vocal Suplente: Mario Federico

3º Vocal Suplente: Rubén Federico

1º Revisor de Cuentas Titular: Juan Abel Paez

2º Revisor de Cuentas Titular: Daniel Paz

1º Revisor de Cuentas Supl.: Segundo Rivero

2º Revisor de Cuentas Supl.: Julio Cesar Lizzi.

Delegados ante la F.I.P.B.A.:

Titulares: García Juan Carlos - Eduardo Olivari
Suplentes: Daniel Uldani- Miguel Ángel Urbano.

Asesor Legal: Daniel Salas.

Asesor Contable: Valeria Cianciullo.

GENTILEZA, ORIGINALIDAD Y GALA EN INDUMENTARIA PARA LAS PANADERIAS

"MIGUEL ANGEL" es una empresa familiar dedicada a la confección de uniformes para diversos rótulos, entre los que se destaca el rubro panadería.

Con 11 años de aval en el mercado, "MIGUEL ANGEL" ofrece delantales, remeras, chombas, gorros, pantalones y todo el equipo integral para que el panadero pueda no sólo cuidar la higiene en la confección del panificado, sino lucir de una manera única y distinguida.

Como valor agregado "MIGUEL ANGEL" ofrece el estampado con el logo de la panadería en la indumentaria.

Además la empresa incorporó artesanías con la técnica de

la vitrofusión y así ofrece a las panaderías bandejas, bomboneras, fuentes entre otros, para que esta cuente con un elemento más de publicidad (ya que también se los imprime con el logo de la empresa que lo solicite) y elegancia a la hora de entregar un souvenir a sus clientes.



Estampados "Miguel Angel"

Gorros - Buzos
Remeras
Delantales
Pantalones
Bolsas en Tela
Bandanas



El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

4720-1709

Los cambios normativos en la legislación incluyen la futura obligatoriedad de descartar la bolsa de plástico para entregar el pan y volver a las bolsas de lienzo, por eso "MIGUEL ANGEL" ya cuenta con las bolsas que las empresas podrán loguear con su nombre, a la vez de quedar bien con el cliente, y contar con un elemento más de difusión de la marca.

Los interesados podrán comunicarse con



CONTINÚA PRESENTANDO SUS NUEVOS PRODUCTOS

MejorPRIN 35 ADITIVO CONCENTRADO PARA PANIFICACIÓN

Dosificación: 35 gramos por bolsa de harina

* El núcleo de materias primas concentradas hacen de este producto un aditivo sumamente interesante para su aplicación en panificados.

- Favorece a las harinas débiles o escasas de glúten.
- Facilita el amasado y sobado de la masa.

- Otorga condiciones óptimas de elasticidad y resistencia.

- Realza el sabor de los panificados.

Forma de aplicación: En amasadoras lentas incorporarlo a la mitad del amasado



PastelPRIN: Polvo para preparar crema pastelera en frío en solo dos minutos de batido, dependiendo del tipo y velocidad de la maquina que se utiliza, o en caliente ahorrando el 15% del producto. Nuestro producto esta elaborado con materias primas naturales deshidratadas. Es de textura cremosa, no desprende líquidos, y no deja sabores indeseables en el paladar. Su color y aroma son similares a la artesanal. Se la puede preparar con leche o agua. Se utiliza en decoración o relleno para pastelería y confitería. Elaboración de postres, masas finas, decoración de

tortas, facturas, rosca de pascuas, etc. Resiste el horneado.

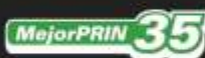


Innovación Permanente



PANYMAX S.A.: Planta Avellaneda: 25 de Mayo 530 - B1870BZL Avellaneda - Pcia. de Buenos Aires
GRANJA ARRAYANES S.R.L.: Planta Brandsen: Ruta 215 Km.65,500 Coronel Brandsen - Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (011) 4201-0575 web: www.prindal.com.ar mail: prindal@prindal.com.ar

PulpaPRIN PrinGLAS DulcePRIN PastelPRIN CoberPRIN



NOTICIAS

SALTA - 02/09/09

POR AHORA DESCARTAN INCREMENTO EN EL PRECIO DEL PAN

"No se puede subir el precio en Salta porque las ventas sufren en estos momentos una importante baja", dijo el Presidente de la Cámara de Industriales Panaderos, Martín Petrocelli.



Descartan un incremento en el precio del pan en Salta. Así lo confirmó Martín Petrocelli, Presidente de la Cámara de Industriales

Panaderos. La decisión de no subir el precio del pan surgió después de una ardua discusión durante una Asamblea de socios realizada en la Cámara.

En el encuentro hubo duras posiciones entre el grupo de panaderos que apoyaba el incremento del pan y los que rechazaban. **"No se puede subir el precio porque las ventas sufren en estos momentos una importante baja como consecuencia del veranito que estamos viviendo",** dijo Petrocelli.

"El futuro nos asusta sobre todo por los precios de la materia prima y el valor de gas natural", dijo el panadero en diálogo con Radio Salta. Sostuvo que **"no se sabe hasta cuando el gobierno seguirá subsidiando el precio de la harina y tampoco lo que pasará cuando pasen estos dos meses cubiertos por el**

decreto presidencial".

AVELLANEDA – 21/08/09

CALSA en el Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda

Dictaron un curso de pastelería donde se presentaron nuevas premezclas. Es el primer curso de una serie que en el presente año la prestigiosa firma va a realizar en el Centro de Panaderos.



El pasado lunes 24 de agosto se desarrolló en el Centro de Industriales Panaderos de Avellaneda (Suárez 215), un Curso de Pastelería de la empresa CALSA, donde se presentaron nuevas pre-mezclas.

Los productos fueron elaborados por un equipo de sus profesionales y con la participación de algunos socios. Al concluir la demostración, se degustaron macarrones, cookies, florentinos y budincitos de naranja y romero, de frutos rojos y de lima y coco, que hicieron las delicias de los asistentes.

Este es el primer curso de una serie que en el presente año la prestigiosa firma va a realizar en el Centro de Panaderos.

MISIONES – 02/09/09

EL PRECIO DEL PAN PODRIA AUMENTAR EN OCTUBRE

"Hay un problema con el trigo y la

producción va a ser menor, va a ser de un 40 por ciento de lo que se acostumbraba a plantar. Se plantó un 50 por ciento no el 100 y por lo tanto la producción dicen que va a ser un 40 por ciento porque no plantaron la semilla adecuada de lo que tiene que ser, eso es lo que comentó la Federación Industrial de Panaderos de la República Argentina", afirmó José Esteban Martínez, titular del sindicato en Misiones.

Agregó que en una reunión de la Federación Nacional se adelantó un posible panorama en el que por la falta de harina en el mercado interno habrá que importar el producto, lo encarecería considerablemente el costo del pan, teniendo en cuenta el valor del dólar respecto al peso.

En esa línea, Martínez aseguró que el problema se va a ver acentuado a mediados de este mes y en los primeros días de octubre. **"Ahí se va a notar la faltante de harina y de casi todas las materias primas que se utilizan para la elaboración del producto panificado. Yo calculo que el pan más económico va a ir a cinco pesos. En Mar del Plata ya está entre siete y ocho pesos el pan Felipe y el Miñón",** comentó.

En tanto, desde la Cooperativa del Almaceneros aseguraron que desde aproximadamente un mes que no se registran subas en el precio de la harina y el pan. Sin embargo afirmaron que se están enterados sobre los posibles incrementos, pero aclararon que es necesario esperar hasta que termine la medida de fuerza que los ruralistas llevan adelante para conocer si habrá nuevas subas.

"Por ahora los precios se mantiene iguales o registraron modificaciones leves. Tal vez cuando termine la

mermelada de membrillo - azúcar impalpable - azúcar negro
jaleas - guindas artificiales - granillo de azúcar - levaduras



Llavallol 1694 - (1706) Haedo - Telefax: 4659-4550



Metalúrgica

Máquinas para panaderías
Fábrica y reparación



B. Zorrilla2954
Castelar

Tel.: 15-4692-1178
15-6852-4648

leves. Tal vez cuando termine la protesta se puedan registrar subas, pero habrá que esperar", explicaron desde la cooperativa.

ROSARIO – ESCUELA DE PANADERÍA

Al pan, pan: abren la primera escuela de panaderos

La Asociación de Industriales Panaderos de Rosario inauguró su primer Escuela de Panaderos destinada a quienes deseen aprender el oficio a través de diversos cursos gratuitos.

La panadería, un oficio que ha sido transmitido de generación en generación, tendrá a partir de este lunes, su primera escuela. Es decir, quienes deseen aprender los secretos de esta milenaria actividad, podrán capacitarse a través de diversos cursos.

De acuerdo a lo informado por el presidente de la Asociación de Industriales Panaderos de Rosario, Gerardo Di Cosco, "este lunes inauguramos la primera escuela de

panaderos en Mendoza 535. Empieza a funcionar mañana".

En diálogo con Radio 2, el dirigente precisó que a partir de este martes, arrancan los cursos: "Son gratuitos y tenemos gran demanda. Es que necesitamos capacitar gente y formarla como panaderos".

Según indicó, debido a la gran cantidad de inscriptos sólo quedan lugares disponibles para cursos que comenzarán el año que viene. Sin embargo, los interesados ya pueden inscribirse en Mendoza 535 o llamando al teléfono 4407341.

Los primeros cursos desarrollados serán de **Dependiente Mostrador** y de **Ayudante de Panadería**.

CORDOBA - 10/09/09

Si aumentás el pan, subime el sueldo

Tras conocerse que el Centro de Panaderos subirá el precio del pan, el sindicato pedirá un aumento de los salarios. Una empleada gana de mostrador

gana \$ 1.100.



El sindicato que representa a los trabajadores de las panaderías confirmó que se presentará en las próximas horas en la Secretaría de Trabajo para solicitar formalmente una apertura de la mesa de discusión salarial con la Cámara que agrupa a los dueños de esos comercios.

Así lo confirmó a Dia.com.ar la Secretaria General del Sindicato, Susana Sidauy, quien se mostró "muy indignada" por las razones que argumentan los dueños de las panaderías a la hora de justificar este pedido de suba en sus productos.

"Decir que es para intentar mejorarnos el sueldo es una hipocresía, desde hace rato estamos pidiendo un aumento y no nos dan ni un peso. Tenemos el sueldo más bajo en todos los escalafones", dijo la sindicalista.



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

Diseño, Construcción e Instalación
en todo el País - Planes de Financiación



Av. Eva Perón 750
Lomas del Mirador

4480-0660 / 4653-2148
E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar

LA RIOJA – AUMENTARIAN EL PAN

Denuncian existencia de panaderías clandestinas

El kilo de pan podría trepar a los seis pesos. Argumentan que es por la competencia desleal.

El Centro de Panaderos de La Rioja denunció la existencia de numerosas panaderías clandestinas en la Capital. La entidad, presidida por Mariano Rombolá, manifestó que existen numerosos comercios que venden pan sin habilitación y con cocinas que no tienen las condiciones de higienes mínimas.

"Esta situación es producto de que el Municipio no controla y que además existe una complicidad del Sindicato de Panaderos que no defiende a sus empleados. Todos esos comercios tienen gente trabajando por salarios mínimos. Los tienen como marginales", disparó Rombolá.

Ayer se dio a conocer que el precio

del pan podría aumentar fuertemente antes de fin de año. La gente que entiende en el tema, considera que el valor de un kilo de pan pasaría a ser de 6 pesos. Hoy el kilo de pan cuesta en la Capital unos 4,50 pesos.

El aumento, responde a la creciente suba en los costos directos –harina, margarina- y también de los servicios públicos como el gas, luz y agua, entre otros.

En algunos supermercados todavía se puede encontrar el pan a unos 5,50 aproximadamente.

"Nos han aumentado todos los costos. Los impuestos han tenido un aumento muy fuerte y hoy a nosotros nos resulta muy caro producir el pan. A esto hay que sumarle el hecho de la competencia desleal. No podemos competir con negocios que no pagan los impuestos, que están en la clandestinidad", afirmó Rombolá.

El representante de panaderos disparó contra la subsecretaría de Trabajo por no controlar la situación en la que trabaja la gente que está en este tipo de locales. *"Deberían salir a la calle a controlar para regularizar la situación"*, dijo.

CONVOCATORIA PARA LA PARTICIPACION EN ANUGA, 10 AL 14 DE OCTUBRE, COLONIA, ALEMANIA

El Proyecto de Promoción de Exportaciones de Agroalimentos Argentinos, Proargex, dependiente de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de la Nación, le propone participar en Anuga, la feria de alimentos y bebidas más importante del mundo, a llevarse a cabo del 10 al 14 de octubre.

Ninguna otra feria de alimentos y bebidas atrae tantos participantes de otras naciones.

Expositores y visitantes de casi todos los países del mundo se encuentran aquí para llevar a cabo sus negocios y hacer contactos internacionales. En 2007 participaron 6607 expositores de 95 países y 163.348 visitantes, de los cuales 92.000 fueron visitantes extranjeros.

Proargex dispondrá de 1 stand situado en ANUGA BREAD, BAKERY AND HOT BEVERAGES de 81 m2 para facilitar la asistencia de las PyMES argentinas interesadas en la exportación de: panificados, galletitas dulces y saladas, cereales, manteca de maní, miel, mermeladas, jaleas e infusiones El stand contará con espacios individuales, donde se exhibirán productos y podrán mantener reuniones de negocios asistidos por azafatas/traductoras.

Si es de su interés contar con mayor información sobre el evento, puede acceder al sitio de Anuga en Internet: www.anuga.de

Para más información, comuníquese con:
Ing. Agr. Mauricio Pellegrino
TEL: (011) 4349-2796 - Fax: (011) 4349-2796
Correo electrónico: mpelle@mecon.gov.ar

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
www.dinter.com.ar

Logre la mejor

Ghantilly

Crema

"ARANZANA"



- Crema Batilista: Extra, Dulce, Vainillada, Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema BatiBon: Común Lá'ctea (etiqueta roja)

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
www.vicentearanzana.com.ar

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.



levino

LEVEX



levasa

pan
minuto



www.
lesaffre
.com.ar

Oficinas: Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1º OE 107 - C1107AFP - Bs. As. - Arg.
Tel.: +54 (011) 4 315 3400 - Fax: +54 (011) 4 312 4680 - info@lesaffre.com.ar
Planta Industrial: Pumacahua 6640 - B1764JSD
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN



FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Beguerestain 2037 - Avellaneda - Buenos Aires - (011) 4139-6807 / (011) 4139-6056 / 4218-0564

Arrancan las paritarias con pedidos del 40%

Con el objetivo de encontrar un punto de equilibrio entre el porcentaje de aumento que solicita la parte sindical (alrededor del 40%) y lo que ofrece al momento la parte empresaria, que alcanza alrededor de un 16%, la FIPPBA mantuvo una reunión con los Centros de Panaderos que la componen, de la que también participó el Presidente de FAIPA, Rubén Salvio.



Mientras las partes se preparan para las negociaciones, el sector que lidera Abel Frutos reclama una recomposición salarial de alrededor del 40%, y el Presidente de la FAIPA, Rubén Salvio asegura que *"hay que tener en cuenta que el sector primero sufrió el conflicto con la harina y después con la gripe A...con todo eso el trabajo decayó... y próximamente se vienen los aguinaldos, y las vacaciones y a nosotros nos baja el trabajo en un 25% ...no podemos tirar más de la cuerda"*

Tras la reunión de más de una hora

y media en la sede de la FIPPBA, las autoridades de las Federaciones madres y representantes de los Centros que componen a la Provincia de Buenos Aires, expresaron su opinión de lo que resultó que la mayoría estaba de acuerdo en ofrecer un aumento que dependería de la categoría.

Además, de las disertaciones se desprende que el Gremio panadero volverá a apostar por un aumento escalonado en dos veces y en carácter no remunerativo.

Hace tiempo que la F.A.I.P.A. y la F.I.P.P.B.A., mantienen una relación tirante, Rubén Salvio al respecto aclaró: *"podemos tener diferencias que duren toda la vida pero en esta oportunidad tenemos que estar juntos porque nos quieren "apretar", más cuando ven que estamos separados, entonces hoy somos nosotros contra ellos, no tiene que haber diferencias (...) en "esta" codo a codo porque nos une el deseo del bien del gremio"*.

Y Majori agregó *"esta reunión es para consensuar. Es fundamental para luego no escuchar las voces que a veces dicen "que hemos entregado*



el gremio".

Y continuó diciendo: *"antes que termine este periodo la FIPPBA va a llamar a elecciones, lo que pretendemos es que todos los Centros de la Provincia la integren y creo que vamos por el buen camino. Hoy somos testigos que juntos hemos encontrado algunas coincidencias que son buenas para el sector. Podemos tener diferentes ideas y*





Esencias, Colorantes y Aditivos para:

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

**Panaderías
Confiterías
Reposterías
Heladerías
Fábrica de Productos Alimenticios**

Las Dos Marcas...



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



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



dirigente de la FAIPA su opinión acerca del ofrecimiento de la FIPPBA de aumento, a lo que Salvio respondió : *"yo creo que no pueden ir con menos del 16%, porque ya había un ofrecimiento, pero más de eso no se puede dar, hay que plantarse ahí, y si se puede dar no remunerativo mejor... porque se aproximan los aguinaldos y nos baja el 25% el trabajo, más lo que ya bajo por la crisis"*.

Y agregó que *"ellos quieren incorporar que la Federación Argentina tenga el mínimo como la provincia de Bs. As y eso no es posible. La provincia de Bs. As, Capital Federal y Rosario tienen un porcentaje altísimo de pobreza"*



porque muchos de allá vinieron para acá. La verdad es que hoy Bs. As, Capital y Rosario no es tan diferente, a por ejemplo Chaco, porque hay mucha pobreza y ustedes lo ven en sus partidos".

formas de aplicar las cosas pero los objetivos son los mismos, hemos tenido muchos desencuentros, pero estamos buscando el camino más adecuado unidos".

Casi al final del encuentro el dirigente Guillermo Gonzalbo de San Martín le pregunto al principal

LA F.I.P.P.A. INFORMA



Chistes de gallegos

La orden decía... "Buscar y arrestar al sargento Pérez con el mayor sigilo"

Una semana después llega un comunicado a la capitania:

- Sargento Pérez arrestado, seguimos buscando al mayor Sigilo.



Chistes de gallegos

Almirante, quince carabelas aproximándose.

- ¿Una flota?

-No, flotan todas.

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

Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires

Nuestra línea de productos



Pre-Mezclas **ESTRELLA BLANCA**

Viena p/panchos y hamburguesas
Facturas Dulces
Miga
Pan Dulce
Facturas de Grasa Salada
Pizza
Pan Lactal
Pan con Salvado
Grisines



Pre-Mezclas **Light** **ESTRELLA BLANCA**

Viena light p/panchos y hamburguesas
Miga Light
Pizza Light
Pan Lactal Light
Pan con Salvado Light
Grisines Light



ESPECIALES

Super Venus **000**
Pan Dulce **000**
Pizza **0000** x 25
Pizza **000**
Pan de Miga **0000**
Pan de Miga Mixta
Pan de Miga **000**
Especial Pan Francés **000**



VENUS | Venus **000**



JUPITER y Subproductos

Júpiter **000**
Harina Integral
Salvado
Semita
Afrechillo
Gérmén
Semolín
Glúten Bolsa

ECLIPSE

Eclipse **0000**
Tapa **0000**
Semolín Especial
Sémola Fina
Sémola Gruesa



Carlos
Boero
Romano | Alimentos

054 3564-42222 www.cbr.com.ar



INOCUIDAD
ALIMENTARIA
BPM



REPRESENTANTE COMERCIAL
EN ZONA OESTE Y NORTE
DEL GRAN BUENOS AIRES

Nextel 146*4971 / Cel 15-4991-8577



Carlos
Boero
Romano | Alimentos



Estrella
Blanca

JUPITER

VENUS

ECLIPSE

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



Pasas y Frutas Confitadas

Nutrientes de fácil consumo

LA DESECACIÓN ES EL MÉTODO DE CONSERVACIÓN MÁS ANTIGUO QUE SE CONOCE, YA QUE DESDE LOS PRIMEROS TIEMPOS FUE LA NATURALEZA QUIEN ALIMENTÓ DIRECTAMENTE A LOS SERES HUMANOS. LOS FRUTOS SE RECOGÍAN Y SIN MEDIAR PREPARACIÓN ERAN INMEDIATAMENTE CONSUMIDOS, APORTANDO LA ENERGÍA QUE SE NECESITABA PARA EMPRENDER MÚLTIPLES Y LARGOS VIAJES EN BUSCA DE TERRITORIO Y ANIMALES.

Fácilmente transportables, sin peso superfluo, conteniendo solo sus principios nutrientes, la pasa es uno de estos alimentos que ayudó a cimentar la civilización que hoy conocemos. Son uvas que han sido secadas al sol o con calor artificial.

Generalmente se producen a partir de uvas de mesa que tiene una piel mas suave y mayor contenido de azúcar, prefiriéndose las que tengan menos semillas o sin ellas. Para producirlas son remojadas en una solución alcalina o en lejía potásica hirviendo y luego secadas artificialmente con aire caliente. Las pasas más comunes son la Sultanina, dorada, pequeña y sin semillas, generalmente tratada con sulfitos para obtener ese color café oscuro.

Como han pedido casi toda la humedad son muy energéticas, por 100 gramos aportan 330 calorías. Su uso regular ha

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.

FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

Desde 1925

LO MAS IMPORTANTE ES LA SALUD, SU SALUD. HOY MAS QUE NUNCA

Frente a la contaminación creciente, "Si al papel, al cartón los países mas avanzados han dicho: y sus derivados" imitemos su ejemplo y

hagamos juntos
UN MUNDO MEJOR

NO
A LOS ENVASES DESCARTABLES, NO DEGRADABLES, DE PLÁSTICO Y OTROS MATERIALES



Av. H. Yrigoyen 5160 | Lanús Oeste CP 1824 | Prov. de Buenos Aires | Arg.

TeleFax (011) 4241-3449 / 4834

infocaballeroortizpozzi.com.ar | www.caballeroortizpozzi.com.ar



demostrado ser capaz de disminuir el nivel de colesterol en la sangre y el colesterol LDL. Además de poseer un efecto antioxidante y diurético. Se utilizan en cantidad de alimentos y no requieren de un tratamiento

especial. Aparte de comerlas solas se pueden aplicar a cereales, yogurt, frutas, postres, galletas, tartas, bizcochos, panqueques, helados, variedades de pan como el atollen de Alemania, el pannetone italiano y el pan de pascuas nacional las contienen; también es un ingrediente de toda empanada chilena que se precie de tal.

Frutas confitadas

Una compañera fiel de las pasas es la fruta confitada, que mediante un sencillo, pero largo procedimiento, es posible hacer en su local.

Lo primero es escoger frutas firmes y pequeñas como frutillas, frambuesas, guindas, ciruelas, peras, corteza de naranja y limón.

Lavar, pesar y pinchar con una aguja gruesa en 4 o 5 sitios. Se ponen en remojo durante 48 horas cambiando el agua 3 veces al día, al cabo de este tiempo, si se trata de cortezas de naranja o limón, hay que cocerlas con agua durante 30 minutos para ablandarlas un poco.

Se escurre la fruta y coloca en una olla para confituras, con agua fría que la cubra. Encender el fuego y aumentar poco a poco la intensidad para que se calienten lentamente, pero sin que lleguen a hervir. Rebajar el fuego al mínimo e ir sacando la fruta con una espumadera a medida que van subiendo a la



superficie. Pasarlas a un recipiente con agua fría y después poner a escurrir. Poner la olla de confituras al fuego con ½ litro de agua y 1 Kg. de azúcar por cada kilo de fruta. Cuando el azúcar se haya disuelto por completo, añadir las frutas y dejarlas hasta el primer hervor. Retirarlas enseguida con una espumadera y

colocarlas en un recipiente amplio que quedó en la olla y verterlo en las frutas. Dejando así hasta el día siguiente.

Después de este tiempo pasar el almíbar a través de un colador a la olla de confituras, ponerlo al fuego y cuando rompa a hervir echar en él las frutas. Cuando nuevamente levante hervor retirar las frutas con espumadera y depositarlas en un cuenco grande, darle un hervor al almíbar de la olla y verterlo sobre las frutas; luego se deja reposar hasta el día siguiente y se realiza nuevamente este procedimiento día a día hasta que las frutas absorban todo el almíbar. Hay que vigilar la cocción a medida que el almíbar que va espesando para evitar que haga caramelo. Colocar la fruta sobre una rejilla forrada en papel y ponerla a secar al sol o en un sitio caliente, de vuelta las frutas a menudo para que se sequen bien por todos lados.

Muchas son las recetas que se pueden realizar, adornar o rellenar con las frutas confitadas y pasas, formando una dupla especial para niños por lo nutritivo y atractivo que resultan.

NOTA GENTILEZA DE:



NUECES - ALMENDRAS - PASAS DE UVA
0261-424-8542

Burner®

**HORNOS
CONVECTORES
Y
CONTÍNUOS**

4911-2302 / 4911-1675
CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

FINCA DEL SAUCE S.A.
www.fincadelsauce.com

NUECES
sin cáscara, mariposas, cuartos.

ALMENDRAS
enteras, marcadas y partidas.

PASAS DE UVA
morenas y rubias.

Fraccionados en cajas de 10 kgs.
*Stock permanente disponible en Buenos Aires.
Ventas por menor y mayor*

0261- 4248542
Web: www.fincadelsauce.com
E-mail: fincadelsauce@itcsa.net
República del Líbano 176. Mendoza. CP 5500

ERRADICAR EL USO DEL BROMATO DE POTASIO, UN TRABAJO EN CONJUNTO ENTRE EL CIP DE CAMPANA Y EL GOBIERNO LOCAL

El Centro de Panaderos de Campana mantuvo una reunión con el Gobierno Municipal con el objetivo de comenzar a trabajar de manera mancomunada y establecer acciones conjuntas para suprimir el uso de bromato de potasio.

Participaron del encuentro, miembros de la Comisión Directiva del Centro de Panaderos de Campana: Néstor Beriglamini, José Ibarra, Jorge Bresca, Fabián Cabral y Juan Manuel Aranda, el Secretario de Salud municipal Dr. Rossini, la Ing. en alimentos Soraya Fianuchi, el Director de Bromatología Gustavo González y miembros de la FIPPBA.



El motivo de la reunión fue comenzar a trabajar de manera conjunta, para la concientización entre los colegas y la población por los daños que ocasiona el uso de bromato de potasio en los panificados

Por su parte, el Secretario de Salud Rossini, puso a disposición instalaciones con capacidad de hasta 300 personas, para que la Federación organice cursos para

fomentar el no uso de bromato. Estas jornadas quedarían a cargo de empresas vinculadas al sector.

Durante el encuentro, los miembros del CIP local expusieron las ordenanzas vigentes en otros municipios, como manera de asentar un antecedente positivo del trabajo que se está realizando en esos distritos, y así trabajar en una legislación que se adecue a Campana para poder regular la comercialización del pan. Además, el Secretario encargado del área de salud comentó que "hay poco personal para realizar las inspecciones" pero se comprometió a colaborar con el CIP ya que "el uso de bromato es extremadamente perjudicial para la salud".

El Director de Bromatología se comprometió a colaborar con el Centro y a trabajar en conjunto inspeccionando los establecimientos o despachos de pan y controlando su traslado (que se cumpla en

camionetas habilitadas, en bolsas de primer uso, rotuladas y con boleta de procedencia)

Después de mantener una reunión exitosa las partes fijaron una próxima reunión para fines de octubre para comenzar con las charlas por el uso indebido de bromato de potasio y se comprometieron a seguir avanzando en acciones conjuntas.



El Pan
LEVADURA Y ESC 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**



ESCOBAR INFORMA

La Cámara de Panaderos de Escobar informa que con el objetivo de resguardar la salud de los consumidores se hará entrega de un afiche y un sticker identificatorio a los establecimientos que elaboran/ venden productos panificados, conforme a las pautas del Código Alimentario Argentino y a las buenas practicas de manufactura de NO UTILIZAR ADITIVOS PROHIBIDOS.

Tanto el afiche como el sticker cuentan con el aval del Ministerio de Salud de la Provincia de Bs. As y serán distribuidos en las panaderías habilitadas.

“La municipalidad hará un relevamiento mediante inspecciones, de esta forma el mismo comerciante identificará a través del afiche su panadería, afirmando que no utilizan en sus panificados aditivos no permitidos, tales como el Bromato de Potasio. Apuntamos a erradicar el uso de esta sustancia y la venta de pan ilegal, ya que actualmente contamos con un alto porcentaje de ilegalidad.” Destacó Daniel Santaussenio, de la Cámara de Panaderos de Escobar.

Y agregó: **“donde no este el afiche será un indicio que la venta es clandestina o que tiene un cierta inclinación a usar bromato”.**

Por otro lado, el Centro informa que se encuentra en proyecto la capacitación en las escuelas para que a través de un grupo de la juventud se pueda instruir a cerca del bromato. A la vez, también esta en proyecto que esa juventud se capacite para que puedan ampliar su panorama laboral.



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

www.industriaszunino.com

Hornos Rotativos
Amasadoras
Hornos Conectores

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e implementos para panadería

La mejor elección.

...Proximamente en el Parque Ind. Gral. Belgrano

Av. Almagro 2697 - Paraná (3100) Entre Ríos - Argentina -
(54) 0343-4362309/4269529 - info@industriaszunino.com



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

La Cámara Empresarial Panaderil de Gral. San Martín, en conjunto con el Gobierno Municipal, a través de la Secretaría de Salud, le brindan los siguientes consejos para el consumidor de productos panificados:

PRODUCTOS PANIFICADOS

CONSEJOS PARA EL CONSUMIDOR

- 1 **No consuma** tortas, masas finas y sándwiches de miga que no se conserve refrigerados en el local de venta.
- 2 Las masas precocidas para pizzas deben mantenerse en envases adecuados y refrigerados. **No consuma las que están exhibidas en mostrador.**
- 3 **Conserve la cadena de frío** de estos productos en su hogar.
- 4 **Recuerde** que en las panaderías, el sistema de autoservicio no está permitido por razones de higiene.
- 5 Ningún producto panificado debe estar desprotegido y al alcance del consumidor. Los mismos **deberán estar ubicados en vitrinas o mostradores con protección.**
- 6 Los canastos con pan **no deben estar apoyados** directamente sobre el piso.
- 7 El personal que efectúe la atención al público deberá tener **ropa de trabajo limpia y de color claro, tener uñas cortas, no usar alhajas y lavarse las manos al cambiar de tarea.**
- 8 El personal que efectúa la atención al público **no debe manipular dinero.**
- 9 **Compre pan en aquellos comercios que acrediten el uso de aditivos permitidos, sin bromato de potasio.** La legislación vigente prohíbe el uso de bromato de potasio en la elaboración de panificados, por ser perjudicial para la salud.
- 10 **No ingrese** al salón de ventas con su mascota.

Cámara
Empresarial
Panaderil de
Gral. San Martín

SEC. DE SALUD | DIR. DE BROMATOLOGÍA E HIGIENE
MUNICIPALIDAD DE GENERAL SAN MARTÍN



Miembros de la Comisión Directiva de la Cámara Panaderil de San Martín en la FIPPBA

AFICHES DIA DE LA MADRE.

Con motivo de homenajear a las madres en un día, la Cámara Empresaria Panaderil de San Martín distribuirá en las panaderías afiches alusivos.

Así también, se repartirán calcos con el logo de la Cámara a las panaderías asociadas y unos afiches confeccionados en trabajo conjunto con Bromatología del Municipio de San Martín, donde se informa al consumidor que esta siendo atendido en una panadería habilitada y que cumple con la normativa vigente.

PEÑA FOLCLÓRICA EN SAN MARTÍN

Al cierre de esta edición, la Cámara Empresaria Panaderil de San Martín informó que el 11 de octubre se llevará adelante una peña folclórica en el marco de exponer los avances y logros del período de esta Comisión Directiva denominada PANGE (Panaderos Nueva Gestión)

Las entradas para participar de la misma, se venderán en la Cámara Panaderil sita en Ayacucho 2223, San Martín. Teléfono: 4752-9328.

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

Julio Gallardo
HORRERO



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

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



SALINERA LARRAZABAL
SL



caroyense
PRODUCTO DE LA NATURALEZA

calsa*



CAMILO FERRON S.A.



CORPORACION **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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Victoriano Loza 489 (1722) Merlo-Bs. As.- TEL.: (0220)482-3230 - ctrodepanaderosmerlo@speedy.com.ar

“NO PODEMOS ENTENDER COMO HAY COMPAÑEROS INDUSTRIALES QUE VENDEN EL PAN AL PUBLICO A \$2,50”

Hilario Frías, Presidente del Centro de Industriales Panaderos de Merlo, hizo hincapié en el daño irreparable que causa vender el pan por debajo de su costo. Además habló sobre la situación que atraviesa el gremio, y las acciones que realiza el Gobierno Municipal contra la ilegalidad



¿Cómo están las cosas en Merlo?

La situación esta estable. En este momento estamos transitando las paritarias. Por un lado estamos luchando para llegar a un acuerdo con los obreros pero por otro, obviamente nosotros no queremos que ellos estén mal. El obrero necesita

tener un sueldo digno.

¿Cuál es el principal problema que atraviesa el Centro, en estos momentos?

Que los panaderos no comprenden la necesidad de cuidar el precio del pan, que es cuidar también la industria. Tal como dijo el gobernador en un acto que compartió con el Intendente, hay que cuidar la industria, hay que cuidar los costos para poder crecer, y los panaderos no cuidan los costos.

Entonces el problema ¿es el precio del pan?

Sí, el Centro invita mes a mes a los industriales para poder hablar sobre el costo del pan, porque en Merlo se esta viviendo una situación desastrosa con el

precio. Es así que estamos haciendo reuniones, charlas, porque es necesario entender que si el costo no se cuida no se puede avanzar, no se puede cumplir con las obligaciones, no se puede renovar la maquinaria, no hay ganancia... no podemos entender como hay compañeros que venden el pan a \$2, 50 al público cuando el costo es alrededor de \$6.



¿Tiene injerencia la municipalidad en este tema?

La parte municipal también esta conmovida con esta situación, no entendemos como es que esto esta pasando.

Nosotros tenemos poco para hacer al respecto, estamos bastante limitados, porque estamos bastante solos, pero sabemos que se realizan inspecciones. Esto nos ha notificado nuestro contador.

Hasta el momento no estamos participando de las inspecciones y sólo podemos defender a aquellos industriales que operan dentro de la ley. No podemos defender a un panadero que se maneja fuera de la legalidad, es necesario trabajar dentro de la ley, en ese caso nosotros somos un respaldo para el panadero

Horacio Carrizo, (tesorero), ¿Cómo están las finanzas del Centro?

Las finanzas están bien, esperemos que no haya ningún error, se ha pagado en su mayoría el préstamo que se le pidió algunos socios para la loza.

Respecto a la cuota societaria tenemos que agradecerle al colega que cumpla con sus obligaciones, porque el crecimiento económico del Centro depende de ello.

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

**DISTRIBUIDORA
UARI-CE**

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635



SAYOS REAFIRMO SU LIDERAZGO UNA VEZ MAS

*...Del el 15 al 19 de junio se llevo a cabo
FITHEP 2009, en el Predio Costa Salguero
de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.*

La exposición mas importante de la República Argentina en el gremio panaderil, y una vez mas, SAYOS, la empresa líder del mercado en amoblamientos comerciales, se ha destacado por sobre del resto, con un stand de 105 metros cuadrados, con una línea de muebles modernos estilo europeo, y con otra línea tradicional de vidrio curvo con la elegancia que solo poseen los exhibidores de SAYOS.

Como es costumbre de la empresa, siempre con la política de innovar y darle al cliente nuevas tendencias, SAYOS lanzo al mercado las exhibidoras iluminadas por TUBOS DE LEDS,



*Heladera con
Iluminación Led*

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

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 telefonos.

AUMENTO SALARIAL PARA EMPLEADOS DE PANADERÍAS

Cabe destacar que al cierre de esta edición se conoció el resultado de las paritarias. Finalmente las partes pactaron una recomposición salarial para los trabajadores comprendidos en el C.C.T. N° 231/94 que asciende al diecisiete por ciento (17%) para la primera categoría de Oficial Maestro y al quince por ciento (15%) para las restantes categorías, revistiendo ambos porcentajes carácter remunerativo, con vigencia desde el día 1° de septiembre de 2009. Además, se dejó expresa constancia que, ambas partes asumen el compromiso de volverse a reunir a fines del mes de marzo de 2010 y que, el presente Acuerdo Colectivo resulta aplicable a partir de la suscripción del mismo.

Expediente: Nro. 1.339.850/09

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los veinticuatro días del mes de Septiembre del año dos mil nueve, siendo las 14,30 horas, comparecen ante el MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL de la NACION - Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo. Ante el Señor Roque Francisco VILLEGAS, Secretario de Conciliación del Departamento N° 2 - Dirección de Negociación Colectiva, lo hace por la FEDERACION OBREROS Y EMPLEADOS DE PANADERIAS Y AFINES DE LA PCIA. DE BUENOS AIRES (FOEPA), los señores: Miguel Ángel RODRIGUEZ; Rubens CASTRO; Miguel Ángel RODRIGUEZ (h); Gabriel RUIZ, Miguel LUGONES y Elsa GAMARRA, todos en calidad de paritarios, Ruben AGUIAR, en calidad de Asesor Gremial, con el patrocinio letrado de la Dra. Brenda ESCOBAR ALVAREZ, por una parte y, por la FEDERACION INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, lo hacen los señores: Emilio MAJORI, en calidad de Presidente, Carlos BURZACHECHI (MI 13.385.686); Claudio COVA (MI 22.344.211); Daniel César INSUA, César Omar LORENZO (MI 18.493.728); Guillermo Adrián GOZALBO (MI 23.996.629); con el patrocinio letrado del Dr. Fabián CAMPANA (T° 76 F° 927). en calidad de paritarios.-----

Declarado abierto el acto por el funcionario actuante, éste procede a conceder el uso de la palabra a ambas partes quienes, DE COMUN ACUERDO, manifiestan: Que en el marco del Acuerdo Colectivo alcanzado en fecha 20/04/2009, que fuera homologado mediante Resolución S.T. N° 644/09, de fecha 02/06/09, cuyos originales lucen glosados a fojas 8/9 del Expediente Administrativo N° 1.317.885/09, agregado como fojas 345 al principal: 1°) Que han pactado una recomposición salarial para los trabajadores comprendidos en el C.C.T. N° 231/94 que asciende al diecisiete por ciento (17%) para la primera categoría de Oficial Maestro y al quince por ciento (15%) para las restantes categorías, revistiendo ambos porcentajes carácter remunerativo, con vigencia desde el día 1° de septiembre de 2009. 2°) Que se deja expresa constancia que, ambas partes asumen el compromiso de volverse a reunirse a fines del mes de marzo de 2010. 3°) Que, el presente Acuerdo Colectivo resulta aplicable a partir de la suscripción del mismo. 4°) Que en el presente acto se detalla la correspondiente Escala Salarial: 5°) Las partes solicitan a la Autoridad de Aplicación proceda a la homologación del presente Acuerdo y Escala Salarial. Siendo las 18,30 horas, se da por finalizado el acto firmando los comparecientes de conformidad, previa lectura y ratificación ante mí, funcionario que CERTIFICO.-----

ROQUE VILLEGAS
FUNCIONARIO MT. NACION

Dr. Diego Deandreis
Contador Publico (UBA)

EXPERIENCIA Y CONFIANZA EN EL SECTOR PANADERO

- * Blanqueo de Capitales y de Personal (Ley 26476) *
- * Moratorias (AFJP - INGRESOS BRUTOS) *
- * Liquidación de sueldos *
- * Liquidación de Impuestos *

0220-485-6925
Chacabuco 539 - Merlo diegodeandreis@speedy.com.ar

 **BACALAR S.R.L.**

**SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS**

 **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

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94

Expediente: Nro. 1.339.850/09

categoria Laboral	septiembre	horas diarias	valor hnormal	valor h/50%	valor h/100%
MAESTRO	\$ 2.223,00	7 horas	\$ 12,70	\$ 19,05	\$ 25,41
MEDIO OFICIAL	\$ 2.064,00	7 horas	\$ 11,79	\$ 17,69	\$ 23,59
AYUDANTE	\$ 2.010,00	7 horas	\$ 11,49	\$ 17,23	\$ 22,97
DEPENDIENTE	\$ 2.010,00	8 horas	\$ 10,05	\$ 15,08	\$ 20,10
CAJERA	\$ 2.118,00	8 horas	\$ 10,59	\$ 15,89	\$ 21,18
REPARTIDOR	\$ 2.010,00	8 horas	\$ 10,05	\$ 15,08	\$ 20,10
PEON	\$ 1.943,00	8 horas	\$ 9,72	\$ 14,57	\$ 19,43

CALCULO HORARIO.	7 horas	8 horas	9 horas	10 horas	11 horas
MAESTRO	\$ 2.223,00	\$ 2.699,36	\$ 3.334,50	\$ 3.652,07	\$ 4.128,43
MEDIO OFICIAL	\$ 2.064,00	\$ 2.506,29	\$ 2.653,71	\$ 3.390,86	\$ 3.833,14
AYUDANTE	\$ 2.010,00	\$ 2.440,71	\$ 2.871,43	\$ 3.302,14	\$ 3.732,86
DEPENDIENTE		\$ 2.010,00	\$ 2.386,88	\$ 2.763,75	\$ 3.517,50
CAJERA		\$ 2.118,00	\$ 2.515,13	\$ 2.912,25	\$ 3.706,50
REPARTIDOR		\$ 2.010,00	\$ 2.386,88	\$ 2.763,75	\$ 3.517,50
PEON		\$ 1.943,00	\$ 2.307,31	\$ 2.671,63	\$ 3.400,25

JORNADA PARTIDA. PRODUCCION.. (DOS TURNOS)

MAESTRO	\$ 889,20	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO
MEDIO OFICIAL	\$ 825,60	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO
AYUDANTE	\$ 804,00	ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO

PRODUCCION MAS DE QUINIENTOS KILOGRAMOS (Estos importes deberán agrerse al salario básico)

MAESTRO	\$ 1.111,50	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico
MEDIO OFICIAL	\$ 2.889,60	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico
AYUDANTE	\$ 2.814,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico

PRODUCCION DE MAS DE 701 KILOGRAMOS. (Estos importes deberán agrerse al salario básico)

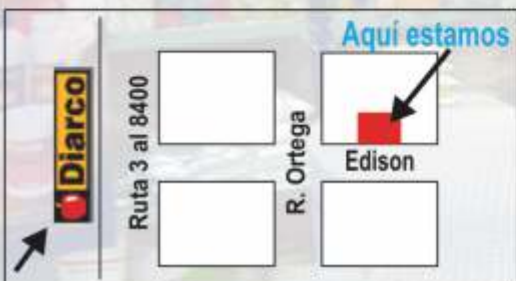
MAESTRO	\$ 2.223,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico
MEDIO OFICIAL	\$ 2.064,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico
AYUDANTE	\$ 2.010,00	Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE LA MATANZA

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

SE PREPARA LA GRAN FIESTA DEL CENTRO DE PANADEROS

Con motivo de conmemorar otro año de trabajo cumplido, el Centro de Panaderos de La Matanza ha comenzado con la organización de la gran fiesta que se realizaría entre los últimos días de noviembre y los primeros de diciembre y promete superar a los 700 invitados del año pasado.

Para ello el Centro ya comenzó los llamados a las empresas, para no solo confirmar su participación, sino empezar a gestionar los servicios, las sorpresas, y los espectáculos que año a año deslumbran a los presentes.

Después del brindis y las disertaciones, a medianoche comenzará el baile y una fiesta que promete ser única e incluso superar la del año pasado en la cual asistieron más de 500 panaderías de la zona.

IMÁGENES DE LA FIESTA DEL AÑO ANTERIOR



COMISION DIRECTIVA

PRESIDENTE: EMILIO MAJORI

VICEPRESIDENTE: DARIO FERNANDEZ

SECRETARIO: JAVIER GUIRALDE

PRO SECRETARIO: DALIA ALBARRACIN

TESORERO: EMILIANO DIEGUEZ

PRO TESORERO: AGUSTIN SANCHEZ

VOCAL TITULAR 1º: NICOLAS STILLITANO

VOCAL TITULAR 2º: MAURO LEDESMA

VOCAL TITULAR 3º: ANDRES VENICE

VOCAL TITULAR 4º: RUBEN PIRES

VOCAL TITULAR 5º: JUAN PEREYRA

VOCAL SUPLENTE 1º: WALTER FERNANDEZ

VOCAL SUPLENTE 2º: PABLO CARFORA

VOCAL SUPLENTE 3º: CLEMENTE ROMERO

VOCAL SUPLENTE 4º: GABRIEL PEREYRA

REV. DE CNTA. TITULAR 1º: OSCAR ROMERO

REV. DE CNTA. TITULAR 2º: MONICA MALARINO

REV. DE CNTA. TITULAR 3º: DARDO GRONDONA

REV. DE CNTA. SUPLENTE 1º: ANTONIO PACE

REV. DE CNTA. SUPLENTE 2º: JUAN MAIONE



Tallarineria y Raviolera

Producción: 25 Kg/Hs.

Dimensiones: 70 x 50 x 40 Cm.

Medida de Raviolos: 2 mm y 4 mm.

Rolos 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

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

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



PRESTIGIO - SERIEDAD - IDONEIDAD
VENTAS A TODO EL PAÍS Y EXPORTACIÓN

LETIZ es una empresa argentina de instalaciones comerciales de reconocida trayectoria y en constante evolución, con capacidad de fabricación e instalación de sus productos de indiscutida calidad. Más de 30 años de experiencia avalan: seriedad, calidad y servicio; desarrollando soluciones a sus necesidades y exigencias, brindando confiabilidad y claridad en nuestra asistencia personalizada.

LETIZ conforma la oferta decisiva y diferenciadora dentro del mercado.

Por todo esto decimos que no solo vendemos productos, sino también soluciones.

- ✓ Asistencia Personalizada
- ✓ Línea de diseño artesanal
- ✓ Desarrollo de proyectos
- ✓ Servicio técnico especializado
- ✓ Garantía
- ✓ Ventas a todos los puntos del país y exportación

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



Letiz Instalaciones Comerciales - Buenos Aires 1666 - Burzaco - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar

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 Saboriza-
dos 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@SPEDY.COM.AR

"20 de Junio" inauguró una nueva sucursal... Y van...!!!



Felicitamos a Javier Silva
y a Laura por la inauguración
de una nueva sucursal de la
Panadería y Confeitería "20 de
Junio".

En esta ocasión la
ubicación del local es en la
calle Sarmiento 777 de la
localidad de Morón y nos
informaron que a la brevedad
abrirán otro en la calle 25 de
Mayo de la misma localidad.



**Sr. PANADERO
RECUPERE \$\$\$**

**CAMBIE SU PAN
RALLADO
POR HARINA
O EFECTIVO**

Atendemos
en todo el país

SR. CARLOS

25 AÑOS A SU SERVICIO

Telefax: (011)4651-9145
Cel.: 15-5564-9854

RIS acaba de incorporar a su estructura de Recursos Humanos un moderno **CENTRO DE CAPACITACIÓN**



Una panadería que está dirigida por reconocido profesional del medio quien no sólo tiene a su cargo la capacitación y asesoramiento de integrantes del mercado sino también el desarrollo de nuevas recetas que nacen a partir de los nuevos productos y de las innovaciones que la Empresa pone en el mercado.

Este **CENTRO DE CAPACITACIÓN** está a disposición de los Señores Panaderos de todo el país que requieran asesoramiento o el conocimiento de nuevas técnicas para el aprovechamiento de los productos.

A este Centro se lo ha equipado con todas las herramientas necesarias para el procesado de los panificados y de esta manera el profesional actuante puede elaborar a partir de aquí todo tipo de productos sabiendo que cuenta con el equipamiento adecuado para desarrollar lo que necesite.



CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodríguez S.R.L.

*Fábrica de Artículos para
PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS*



Malabía 2440 - (1754) San Justo
Tel: 4441-1200

info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar



LA SAGPyA EN LA FIESTA DE LA HARINA Y FERIA DE LA INDUSTRIA MOLINERA



Del 2 al 4 de octubre en Matilde, Santa Fe

Información de prensa



Durante la 6ta Fiesta Provincial y Nacional de la Harina y 5ta Feria de la Industria Molinera, una delegación de profesionales de la Dirección Nacional de Agroindustria informarán sobre los alcances y beneficios del Sello de Calidad “Alimentos Argentinos” y del Programa ValorAr.



Además, dictarán charlas técnicas destinadas a productores e industriales,

tales como la que se realizará el viernes 2 de octubre a las 15:30 hs., sobre “Los Costos de la Calidad en la Industria Molinera”.

El evento, que se llevará a cabo en Matilde (provincia de Santa Fe) del 2 al 4 de octubre, brinda un adecuado marco para analizar la situación del sector industrial molinero nacional y sus perspectivas de crecimiento. Esta organizado por la Asociación Mutual de los Artistas Unidos Matildenses y cuenta, por cuarto año consecutivo, con el apoyo de la SAGPyA.

Para más información:

Tel./ fax: 0342-4993901

Correo electrónico: mutualaruma@hotmail.com

DISTRIBUIDORA San Martín

MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

calsa*

circe

molino CAÑUELAS

CLABEQ

45 SELLO DE ORO

PALADINI

Saboro COPETIN Encurtidos y Snacks

MATERIAS PRIMAS Y EMBUTIDOS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS

República 7463 - JOSE L. SUAREZ (esq. San José)
Tel.: 4720-7893/7907

Aquí estamos

Map showing location at the intersection of Av. Marquez and San José, near República and Buenos Aires.



Más de un siglo junto a la industria panadera.

Cuando uno es parte de una actividad como la industria panadera, sabe que tiene que renovar el esfuerzo y la pasión con cada nuevo día. Eso es lo que venimos haciendo en Molino Chacabuco desde hace más de 100 años. Para seguir ofreciendo a esta pujante y moderna industria harinas cada vez mejores. Que respondan a los más altos estándares de calidad internacional. Y sobre todo, a las exigencias de un consumidor que crecen día a día. Como las suyas. Como las nuestras.



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar



HUMOR



Chistes de gallegos

Se muere el marido de una gallega y se acerca un amigo a la viuda:

- Lo siento.
- No, déjalo mejor acostadito...



INDODORO PEREYRA (El Renegau) Frases Célebres

"Endijpuéj de tantos años, si tengo que elegir otra vez, la elijo a la Eulogia con los ojos cerrados. Porque si los abro elijo a otra".

- Dígame don Inodoro
- ¿Usté está con la Eulogia por

alguna promesa? -

- Mendieta, uno se deslumbra con la mujer linda, se asombra con la inteligente... y se queda con la que le da pelota.

- ¿Puede una persona desaparecer de a pedazos?
- Porque a la Eulogia le desapareció la cintura.

Chistes de gallegos EN LA MILICIA...

- Compañía..., ¡armas al hombro!
- El del cañón ¡no! ¡¡IMBÉCIL!!



FOTO TOMADA EN EL VALLE DE LA LUNA



La razón por la cual los perros tienen tantos amigos es porque mueven sus colas en lugar de sus lenguas.



- Eso de "hasta que la muerte los separe" es una incitación al asesinato.

- Pereyra, míreme a la cara.
- ¿Por qué este castigo, Eulogia? ¿Por qué tanta crueldad?



Vago no soy, quizá algo tímido para el esjuerzo!

- ¿No andará mal de la vista, don Inodoro?
- Puede ser. Hace como tres meses que no veo un peso.

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

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

Gel+Brix

Jalea Fantasía

**Acrecienta la apetitosidad
en tartas, facturas y todo
tipo de repostería.**

**Sus productos brillarán
mas con Gel+Brix .**



**Laboratorio
de Panificación**



Atención al Consumidor
0810-999-2013



EL FORMADO DEL PAN

(Por Francisco Tejero)

En el proceso de panificación una vez dividida la bola de masa y después de haber reposado, la siguiente etapa es el formado de la pieza.

Esta operación consiste en dar forma simétrica

a los trozos de masa. Se realiza manualmente cuando se trata de hogazas y algunos tipos de panes especiales y a máquina (formadora) cuando el formado es en barra. El formado es una de las etapas claves en la elaboración del pan, y como se verá en este artículo, muchos de los defectos originados en el pan pueden ser causados por una mala manipulación de la masa durante el formado. La formadora es el elemento más importante del equipo mecánico de panificación. Del estado de gasificación en el que se encuentra la masa cuando llega a los rodillos de la formadora dependerá el comportamiento de esta masa durante la fermentación y en los primeros minutos de la cocción.



El formado manual

El formado manual, tanto si se trata de darle forma redonda o alargada a la masa, ha de hacerse apretando lo más posible pero sin desgarrar la masa, ya que si esto ocurre quedará reducido el volumen del pan. El apretar más o menos estará condicionado por la fuerza y la tenacidad de la masa: cuando es floja y extensible habrá que replegar más la masa para dotarla de más fuerza y al contrario si es fuerte habrá que dejarla más floja procurando que no queden bolsas de aire.

El alveolado de la miga del pan hecho a mano siempre es mayor que el formado a máquina.

Etapas del formado mecánico

La formadora somete a la masa a tres fases

fundamentales:

Laminado.- Se obtiene pasando la bola por dos rodillos que aplastan la masa en forma de galleta ovalada. Del grado de apertura de dicho rodillo dependerá la mayor o menor expulsión del gas. Para evitar el desgarro de la masa los rodillos deben abrirse o cerrarse, dependiendo del tamaño o del volumen de la pieza.

Enrollado.- Consiste en plegar la torta de masa y suele hacerse por medio de una malla metálica o por un par de tapices móviles.

Alargamiento.- Esta masa enrollada pasa por distintas planchas de presión o por entre dos tapices que dan vueltas en sentido inverso, asegurando así, la longitud deseada de la barra.

Evolución de las formadoras

En general casi todos los nuevos modelos de formadoras aparecen con un rodillo de prelaminado, que asegura que gradualmente la bola sea aplastada antes de pasar al par de rodillos laminadores.

Este rodillo de prelaminado es fundamental para las piezas de mayor tamaño y para aquellas masas sobre-gasificadas.

Los rodillos están recubiertos de teflón, que previene la adherencia y por consiguiente elimina la necesidad de uso de harina de polvorear. Las cintas móviles para el enrollado han sido sustituidas por una malla de acero fija, que enrolla la torta de masa.

Con más frecuencia se ven nuevos modelos a los que se le han ampliado la masa de presión, permitiendo aumentar hasta tres

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

**DISTRIBUIDORA
TABLADA**

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

LIDAR S.A.
Fabrica de Margarinas

MOLINOS

CERRIBAL

**Grasa Margolan
especial**

PRODALSA

LEVADURA PRENSADA

calsa* **levina BARI**

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

las planchas de alargamiento, suavizándose las condiciones de la masa para conseguir la longitud deseada.

También es importante que la cinta móvil donde cae la barra una vez formada sea bastante larga y su velocidad moderada, para dar el tiempo suficiente para que la barra se relaje, de esta forma podemos sacar la barra más corta (el daño será menor) y de camino hacia el entablado se la da la longitud deseada.

Por todo ello la formadora ideal será aquella que este prevista de rodillo de prelamado, rodillos teflonados, suficientes planchas de presión que aseguren un alargamiento sin desgarros y una mesa de recogida larga que permita el relajamiento de la barra antes de colocarla en la bandeja.

Maduración de la masa antes y después del formado

El grado de maduración o el estado de gasificación de la bola cuando llega a la formadora tendrá una gran influencia en las condiciones del formado. Así en los procesos rápidos de panificación con dosificaciones altas de levadura y masas semiduras, el laminado ha de estar bien apretado, por el contrario cuando las masas son blandas, el reposo prolongado y el estado de gasificación de la bola avanzada, requiere un laminado gradual y suave, evitándose las presiones bruscas, que dañan físicamente al gluten.

Hay que prestar especial atención a aquellas formadoras que no tienen rodillo de prelamado, éstas provocan en las piezas de mayor tamaño y en las masas sobre gasificadas una rotura al hacer la torta provocando problemas de falta de volumen, de greña y rotura en los laterales de la barra. Según las condiciones en las que llegue la masa a la formadora se podrá realizar mejor el formado.

Si los rodillos están demasiado cerrados la masa se comportará muy tenaz y de forma redondeada. Si el apretado es muy flojo, la masa será extensible y caída. Por lo tanto hay que buscar el apretado ideal para conseguir un buen equilibrio.

El formado mecánico acarrea un aumento de la fuerza y de la tenacidad en comparación con las masas formadas manualmente que tienen menor fuerzas y más extensibilidad. También en el período final de fermentación hay diferenciación entre los panes elaborados manualmente y mecánicamente, cuando se ha realizado a máquina el tiempo de fermentación es de un 20% más en comparación al hecho a mano.

Influencia del formado en la textura y alveolado del pan

En aquellas masa blandas y bien gasificadas (tipo pan francés), el laminado debe efectuarse flojo, los rodillos, bastante separados, con el fin de que la torta no sufra

demasiados enrollamientos, que se traducirá en la desaparición de los grandes y medianos alveolos. Para las piezas pequeñas hay que cerrar el rodillo suficientemente para que pueda enrollarse sobre sí misma. En las masas duras y con poco tiempo de reposo hay que cerrar los rodillos hasta conseguir tres vueltas y media en el enrollado. Cuando los rodillos se encuentran demasiado apretados se produce un desgarro en la masa y atascos en la formadora.

Si por el contrario los rodillos se encuentran demasiado abiertos se producirán pocas vueltas en el enrollado que producen masas faltas de fuerza y panes de poco volumen y a veces aparecen ampollas en la corteza.

El ajuste de los rodillos estará en función del tipo de masas y al tamaño de la pieza. Una buena práctica es cortar longitudinalmente una barra a la salida de la formadora y se podrá apreciar si la masa está desgarrada. También es importante ajustar gradualmente las distintas planchas de alargamiento para evitar nuevamente el desgarro de la masa.

Y no cabe duda que el estado de la masa a su llegada a la formadora es de vital importancia para conseguir un óptimo formado. Si el tamaño de las amasijos son demasiado grandes las últimas piezas tienen un exceso de tenacidad que provoca problemas en el formado.

Nuevas Líneas, Nuevas Tendencias.



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



***Renueve 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**

Imagen y seguridad para los consumidores

Con el objeto de no tener ningún problema, asegurar a los consumidores productos de excelencia y máxima calidad a todo momento y evitar posibles multas, decomisos y clausuras de panaderías vale la pena tener siempre presente que es necesario manipular bien los alimentos.



Los manipuladores de alimentos son todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, transformación, envasado, almacenamiento, distribución y venta. Es por esta razón que en las manos de estos trabajadores está la salud de muchas personas, quienes confían en el producto que están comprando no tiene problemas.

Esta demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de

éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de patologías son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene con el vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, e la contaminación de los alimentos.

Educar a los trabajadores que tienen un contacto directo en el proceso de elaboración va ser fundamental para una panadería, debido a que si alguna persona se intoxica por haber comido algo en la estado, ello acarreará un serio perjuicio a la imagen del establecimiento y de seguro ahuyentará a la clientela.

Reglas para una buena manipulación

Los reglamentos sanitarios elaborados por el Ministerio de Salud, son muy claros respecto a este tema, mencionando a la empresa como responsable de que el personal que fabrica los alimentos reciba una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los mismos e higiene personal.

Además de lo anterior, enfatizan que cualquier persona que trabaje, aunque sea ocasionalmente, en un establecimiento donde se elaboren, almacenen, envasen, distribuyan o expendan alimentos, deberá mantener un estado de salud que garantice que no representa riesgo de contaminación para los alimentos que manipule.

La panadería será la encargada de



tomar las medidas necesarias para evitar que el personal que padece o es portador de alguna enfermedad susceptible de transmitir por los alimentos, o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, etc., trabaje en las zonas de manipulación de alimentos en las que haya probabilidad de que pueda contaminar directa o indirectamente a éstos con microorganismos patógenos. Las personas que se encuentran en este estado deben comunicarlo al encargado o al dueño del establecimiento.

El personal que manipula alimentos deberá lavarse y cepillarse siempre las manos antes de comenzar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular las materias primas y todas las veces que sea necesario.

Los manipuladores deberán tener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones, debiendo llevar ropa

HARINAS "Cristiana"
 MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS y CONFITERÍAS
LA BELUSTINA **ENTREGAS A DOMICILIO**
calsa* **RIS**
 Tel.: 5264-8240 / 4640-0992
 Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446*1449
 Cristiana 3884 - I. Casanova

"LOMA BLANCA"
MOLINO HARINERO
 "000"
 "0000"
SEMOLIN
 Tel: 4647-0168/0268
 Nextel: 167*1328
 Cel: 15-5881-8833
EL MEJOR PRECIO
LA MEJOR CALIDAD

protectora, como por ejemplo gorro que cubra la totalidad del cabello y delantal. Estos artículos deben ser lavables, al menos que sean desechables, y mantenerse siempre limpios. Algo muy importante es tener las uñas cortas, limpias y sin pintura de uñas en el caso de las mujeres.

Es necesario utilizar guantes, ellos tienen que estar en perfectas condiciones, tanto en la parte material como higiénica. Además, su uso no excluye la obligación de lavarse las manos.

En las zonas en que se manipulan alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda contaminar los mismos, como: comer, fumar, masticar chicle, o realizar otras prácticas antihigiénicas.

Se deberá evitar la presencia de

personas extrañas en las cuadras donde se manipulen alimentos. En la eventualidad que esto suceda, se tomarán precauciones para impedir que los contaminen mediante, por ejemplo, el uso de ropas protectoras.

En el caso específico de las panaderías y pastelerías, el pan tiene que estar en altura y se deben tener pinzas para que este no se contamine. En cuanto a los pasteles que lleven crema u otros ingredientes similares, deberán mantenerse en vitrinas refrigeradas. El traslado del pan es muy importante, porque no se saca nada con haber cumplido con todas las reglas de higiene en las etapas anteriores, si es que se falla aquí. Es por eso que se debe tener vehículos cerrados y habilitados para

evitar cualquier contaminación, los choferes deben tener libreta sanitaria, el pan debe estar envasado y rotulado aclarando cuál es el establecimiento elaborador, fecha de vencimiento, etc.

La responsabilidad del cumplimiento por parte del personal de todos los requisitos señalados anteriormente, ya sea en las panaderías, pastelerías o cualquier negocio de comidas, debe asignarse al personal supervisor competente, sin que ello implique exclusión de esta responsabilidad a los propietarios del establecimiento.

Todas las medidas anteriores fueron dictadas como ley, para funcionamiento de todos los locales que tengan relaciones con la venta de alimentos.

De cada diez personas que ven televisión, cinco son la mitad.

No todos los negros son maltratados en nuestro país,... algunos negros son maltratados en otros países.

Sus encantos no habían disminuido con los años...habían desaparecido .

Mi esposa me dijo "pronto seremos tres"...iba a tener un amante.

Todo tiempo pasado... fue anterior.

Tener la conciencia limpia es señal de mala memoria.

Pez que lucha contra corriente, muere electrocutado.

ESTO ES SER VALIENTE!!!



MAS DE 20 AÑOS DE PRESTIGIO, CALIDAD Y PRECIO

Hornos



Rotativo P-150



Rotativo P-065



Rotativo P-040 C/Cám.



Convectores P-050 y P-030



Máquinas



Trinchadores



Amasadoras



Sobadoras



Batidoras



Grisineras

Accesorios



www.paning.com.ar

Buenos Aires 3773
2000 Rosario - Argentina
Tel/fax: 0341-4642170 (Rot.)
ventas@paning.com.ar

Génesis
Un inicio diferente



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

• PLAN 10 CUOTAS
• FINANCIACION
BANCARIA

CONSÚLTENOS



DIFERENTES PANES PARA UNA ALIMENTACIÓN VARIADA



Jorge Albamonte

Una tendencia que no deja de crecer, EL PAN DE MOLDE, llamamos pan de molde al pan de mesa, lactal, de salvado, multicereal, con semillas, etc.

Los panes de molde ya sea por su larga duración o por la comodidad para elaborar sándwiches y tostadas, ha sido durante los últimos años el pan de las futuras generaciones.

Con la popularización de la hamburguesa, los panchos, sándwiches en panes blandos, los consumidores jóvenes se han acostumbrado al pan blando, sin equivocarme veo que al comprar pan francés no les importa si la corteza es blanda, precocida o crocante.

Por este motivo queremos desde GIDEA colaborar para que la panadería tenga una oferta de panes que le acerque al cliente un producto saludable como el que habitualmente va a comprar en las dietéticas o supermercados.

Que cada uno de ellos ofrezca una funcionalidad al organismo y que el

cliente note en la calidad las bondades. Es importante para esto dar información al cliente de los beneficios del pan que consume.

Es muy importante para la oferta de pan de dieta, que no tenga materia grasa (ni aceite, ni grasa, ni margarina), que tenga buena digestibilidad y algún ingrediente que aporte nutrientes esenciales

Nuestra variedad de núcleos no contienen grasa y tienen la propiedad de mantenerlos frescos durante mas tiempo.

Sobre la receta básica del núcleo podemos agregar semillas, verduras, frutas, condimentos, etc.

Esto le permite a cada panadero tener personalidad en el producto que elabora.

Ejemplo de panes de dieta hecho con Núcleos Gidea.

* PAN DE SALVADO con pasas de uva y nuez. (Adjunto tabla nutricional y beneficio)

* PAN MULTICERAL con aceitunas verdes y negras. (Adjunto tabla nutricional y beneficio)

* PAN SABORIZADO con cebolla, brote de soja. (Adjunto tabla nutricional y beneficio)

* PAN SABORIZADO con Apio y Zanahoria. (Adjunto tabla nutricional y beneficio)

* PAN DE SALVADO con ricota y ajo. (Adjunto tabla nutricional y beneficio)

* PAN DE MAIZ con semillas de amaranto, miel y coco. (Adjunto tabla nutricional y beneficio)

PAN SALVADO (Digestivo)

Núcleo pan de Salvado	1,500 kilos
Harina 000	5,000 kilos
Agua	3,000 litros
Levadura prensada	150 gramos
Pasas de uva	500 gramos
Nueces peladas partidas	100 gramos

PAN DE SALVADO. El Salvado y las pasas de uva, tienen un alto contenido en fibras prebióticas y probióticas.

Las nueces tienen aceites esenciales que permiten lubricar el tracto intestinal.

Consumiendo una porción con el desayuno o las comidas ayudan a regular la digestión y mejorar el tránsito lento

PAN MULTICEREA (Bajo Colesterol)

Núcleo 4 CERALES	1,500 kilos
Harina 000	5,000 kilos
Agua	3,000 litros
Levadura prensada	150 gramos
Pasas de uva	100 gramos
Aceitunas Verdes	100 gramos
Aceitunas Negras	100 gramos

PAN MULTICEREA

Con MAÍZ, AVENA, SALVADO, LINO, más ACEITUNAS, contribuye a mejorar la digestión y reducir el colesterol en sangre.

Las semillas de lino y las olivas tienen aceites esenciales.

GIDEA srl.
Mejoradores Especiales
Servicio y Calidad

Solución a sistemas operativos
Mejoradores nutricionales
Capacitación y ayuda técnica

alimentos@gidea.com.ar
www.gidea.com.ar **Tel: 4651-0313**

DISTRIBUIDORA "JOSÉ"
Materias primas para panaderías, confiterías
pizzerías y fábricas de pastas

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LESAFFRE ARGENTINA CIRCE PRINDAL GLUTAL

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

PAN SABORIZADO (con Isoflavonas, Menopausia)

Núcleo masa Viena	1,500 kilos
Harina 000	5,000 kilos
Agua	2,400 litros
Levadura prensada	100 gramos
Cebolla fresca cortada	500 gramos
Brote de soja fresco	500 gramos

PAN DE LA MUJER

El contenido de fitohormonas de la soja y el exquisito sabor de la cebolla, hacen de este pan un complemento en las comidas que permite fijar el calcio y reducir los síntomas de la menopausia.

PAN TRICOLOR (con fibras prebióticas y probióticas)

Núcleo Masa Viena	1,500 kilos
Harina 000	5,000 kilos
Agua	2,500 litros
Levadura prensada	150 gramos
Zanahoria fresca rallada	500 gramos
Apio en polvo	50 gramos

PAN TRICOLOR

Es un pan que aporta fibras y carotenos que mejoran la digestión y tiene efectos antioxidantes.

PAN DE SALVADO BAJA APETITO (con ricotta y ajo, regula la sensación de hambre)

Núcleo pan de Salvado	1,500 kilos
Harina 000	5,000 kilos
Agua	3,000 kilos
Levadura prensada	150 gramos
Ricotta fresca	800 gramos
Ajo picado o precesado	5 dientes

PAN SACIEDAD

La combinación del salvado, con la ricotta y el ajo, hacen de este pan un alimento que da una sensación de saciedad. Ideal para comer dos rebanadas antes de las comidas.

PAN DE MAÍZ ENERGÉTICO (con semillas de amaranto, nueces y miel. Energía y nutrición)

Núcleo masa Dulce	1,500 kilos
Harina 000	5,000 kilos
Leche	2,000 litros
Huevos frescos	500 gramos
Miel	100 gramos
Levadura prensada	300 gramos
Harina de maíz	500 gramos
Coco rallado	100 gramos
Semillas de aranto	100 gramos

PAN ENERGETICO

Es un pan ideal para comenzar el día con un desayuno nutritivo y energético. Con las proteínas del amaranto, la energía del coco y todas las bondades de la miel.

PORQUE LAS PUBLICACIONES ESPECIALIZADA APUNTAN DIRECTAMENTE A SU MERCADO... SUS POTENCIALES CLIENTES SON LOS QUE LEEN...



**EL GREMIO
PANADERO**

NO HAY MEDIO MÁS
ECONOMICO Y EFECTIVO
QUE LA REVISTA DE SU SECTOR

Publique en
nuestras páginas

4696-8277

15-4084-1090 / 15-6095-0146
Nextel 565*5175



**CAMILO FERRON S.A
CARDONE**

Grasas - Margarinas

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

“LOS MEJORES PRECIOS EN...”



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

4482-5099 / 4441-0017 - ID 636*4319



EL CORRENTINO S.R.L.

NUEVA MINI TRINCHADORA



La industria panaderil, se encuentra en un constante proceso de innovación tecnológica, por eso es necesario que las empresas ofrezcan a sus clientes, cada vez mejores maquinarias que se adapten a los tiempos que corren y así las panaderías puedan ofrecer cada día un producto mejor que se supere en calidad y cantidad de producción.

Por esa razón, a fines de septiembre, El Gremio Panadero se reunió con Germán Gómez, uno de los titulares de la firma **EL CORRENTINO** quien realizó la presentación en sociedad de la **NUEVA MINI-TRINCHADORA** de muy simple manejo.

La **MINI-TRINCHADORA** se caracteriza por ser la más chica del mercado, siendo sus medidas 1.40 x 1.20 mts. y tiene una producción de 200 kg/hora.

Con cuatro moldes intercambiables, la mini trinchadora cuenta con el mejor precio del mercado y es de producción

nacional.

EL CORRENTINO atiende en su local, que se ubica en la calle Albariños 3544, Lanús este, o a través de su centro de atención telefónica al 4246-7859.

"Somos una empresa familiar, con 30 años de trayectoria, el reconocimiento de nuestros clientes son la mejor garantía con la que contamos, por eso los invitamos a conocer a la nueva mini trinchadora, así como también nuestros productos de siempre: amasadoras, mini-amasadoras, cortadoras, equipos compactos y trinchadoras".

Germán Gómez de la firma **EL CORRENTINO** presentando la nueva **MINI-TRINCHADORA**



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

- ARMADORAS DE PAN**
- CORTADORAS DE MASA**
- EQUIPOS COMPACTOS**
- TRINCHADORAS DE PAN**

LAVADOS DE TENDILLOS

HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA

MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS




ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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

NUEVA MINI-TRINCHADORA

Juan Carlos Cabral CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

HORNOS DE MAMPOSTERÍA

VENTA DE PUERTAS DE HORNOS

COLOCACIÓN DE EVAPORIZADOR EN EL ACTO

MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERÍA

REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

ENCALADA 8846 - B° SAN SEBASTIAN 9 DE ABRIL

ESTEBAN ECHEVERRÍA - TEL: 4693-0555

ZONA LITORAL: 03482-15-416095

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



Cómo agradecimiento por la confianza depositada en nuestra Distribuidora, **LA CUEVA DEL PANADERO**, quiere compartir con los panaderos alguna de las recetas extraídas del libro **MI PASTELERÍA**, de Hugo Sosa. Espero les sea de utilidad. Atentamente.

Javier

SOUFFLE DE PASTA DE ALMENDRAS CON FRUTILLA

INGREDIENTES PARA EL SOUFFLÉ DE PASTA DE ALMENDRAS

Crema de leche.....	200 cm
Pasta de almendras al	
70% frutos.....	150 g
Yemas.....	100 g
Claras.....	150 g
Azúcar.....	75 g

INGREDIENTES PARA EL COULIS DE FRUTILLAS

Frutillas.....	500 g
Azúcar.....	150 g
Limón (jugo).....	1
Frutillas del bosque enteras.	

SOUFFLE DE PASTA DE ALMENDRAS

Mezclar la crema de leche, las yemas y la pasta de almendras en trozos. Pasar la preparación por el mixer para obtener una masa lisa y homogénea. Mientras tanto, montar las claras con el azúcar, de manera que no queden demasiado firmes, e incorporarlas a la preparación anterior. Una vez la mezcla realizada, verter en moldes engrasados y azucarados o en aros pequeños.

Para la elaboración de los soufflés, utilizar moldes clásicos de porcelana o aros inoxidables engrasados y azucarados. Llenar el molde con la masa para soufflé y espolvorear con azúcar lustre. Hornear de inmediato a 180-200°C o poner en el horno directamente a la salida del congelador.

COULIS DE FRUTILLAS

Pasar por el mixer las frutillas, el jugo de limón y el azúcar. Pasar por el tamiz y guardar en un lugar fresco.



ARMADO Y DECORACION

Los soufflés están lisos en el congelador, en aros o en moldes. El coulis de frutillas está guardado en la heladera, y las frutillas enteras están limpias.

En el momento de servir poner los soufflés en el horno.

Calcular de 8 a 10 minutos para la cocción. Mientras tanto, disponer el coulis mezclado con las frutillas del bosque y medias frutilla sobre el plato. En el centro depositar el soufflé cocido y desmoldado y espolvorearlo con el azúcar impalpable.

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

CIRCE®

www.circeonline.com.ar

HUMOR



Ella pidió ser acomodada en la forma que la mayoría de sus amigos la recordaría

Tres viejitos están sentados en un banco tomando sol.

- Si es que hay que ver lo que es la edad... tengo 70 años, y todos los días a las 7 en punto me despierto con unas ganas horribles de mear, pero no hay forma, me paso el día entero queriendo mear pero no puedo.

- Eso no es nada. A mis 80 años, me despierto a las 8 y lo primero que hago es irme a cagar, pero nada, que no hay manera y así me paso el día entero, sin poder cagar.

- Lo mío es peor. Con mis 90 años, yo meo todos los días a las 7 y cago a las 8; luego, a las 9, me despierto.

Un matrimonio se esta yendo a la cama, y el marido aparece con un vaso de agua y un par de pastillas blancas.

La esposa le pregunta:

- *Querido, ¿Qué es eso?*
- *Aspirinas... para vos.*
- *Pero si no me duele la cabeza!*
- **AJAAAA!!!**



Un Gallego tenía una fábrica de chorizos y estaba enseñando a su hijo cómo funcionaba.

-Hijo, si metes un burro por este agujero, pasará por esta máquina, y saldrán por aquí los chorizos

El hijo luego de pensar un rato le pregunta...

- Padre, ¿y si meto un chorizo por este agujero, entonces saldrá un burro por el otro?...

- ¡NO! nooo... nooo...; metes un burro por acá, pasará, y saldrán por aquí los chorizos...

- ¡Ahhh...!; entonces, meto el chorizo por acá y por allá saldrá un burro!!!...

Desilusionado, el padre le responde.

- Nó, hijo..., el único agujero al cual le puedes meter un chorizo y sale un burro, lo tiene tu madre.

VENDO HERRAJES PARA HORNOS DE MAMPOSTERÍA

Sr. Juan:

4693-0555



METALÚRGICA C.R.B.

Horno Convector Balaguer con fermentadora \$18.000



VENDE

AMASADORA SEMIRRAPIDA DE 50KG \$7.000

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





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.
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