

La Revista
de los
Panaderos



EL GREMIO PANADERO

AÑO 6 - N° 39
Octubre del 2010

IMPRESION DE PAPEL- BOBINAS Y BOLSAS
ENVOLVER
FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

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

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



LA MAS COMPLETA DEL MERCADO.
LINEA DE MEJORADORES DE PANIFICACION.



magimix



PODES GANAR UNA DE LAS 5 MOTOS "CUB"

PROMO MAGIMIX

UNA VERDADERA PROMO SOBRE RUEDAS



➤ **Juntá 5 códigos.**
(de cualquier bolsa Magimix)

➤ **Completá el cupón.**
(pedíselo a tu vendedor)

➤ **Enviá todo junto por correo**
a las oficinas de Lesaffre (*)

(escribí "Promo Magimix" en el frente
y tus datos personales al dorso).
PODES GANAR UNA DE LAS 5 MOTOS "CUB"

MAS SOBRES ENVIAS, MAS CHANCES TENES DE GANAR.

Si querés participar y no consumís productos Magimix actualmente,
hablá con tu distribuidor o llamanos al 4 315 3400 (Oficinas de Lesaffre) !

PROMOCION VALIDA EN LA ARGENTINA DEL 1 DE OCTUBRE AL 30 DE DICIEMBRE DE 2010 PARA MAESTROS PANADEROS MAYORES DE 18 AÑOS, TITULARES Y/O DUEÑOS DE UNA PANADERIA. SIN OBLIGACION DE COMPRA. CONSULTE BASES Y CONDICIONES EN WWW.LESAFFRE.COM.AR. STOCK DE PREMIOS: DIEZ (10) MOTOS "CUB" (5 PARA LOS PANADEROS Y 5 PARA LOS VENDEDORES). NO ACUMULABLE CON OTRAS PROMOCIONES.

www.lesaffre.com.ar

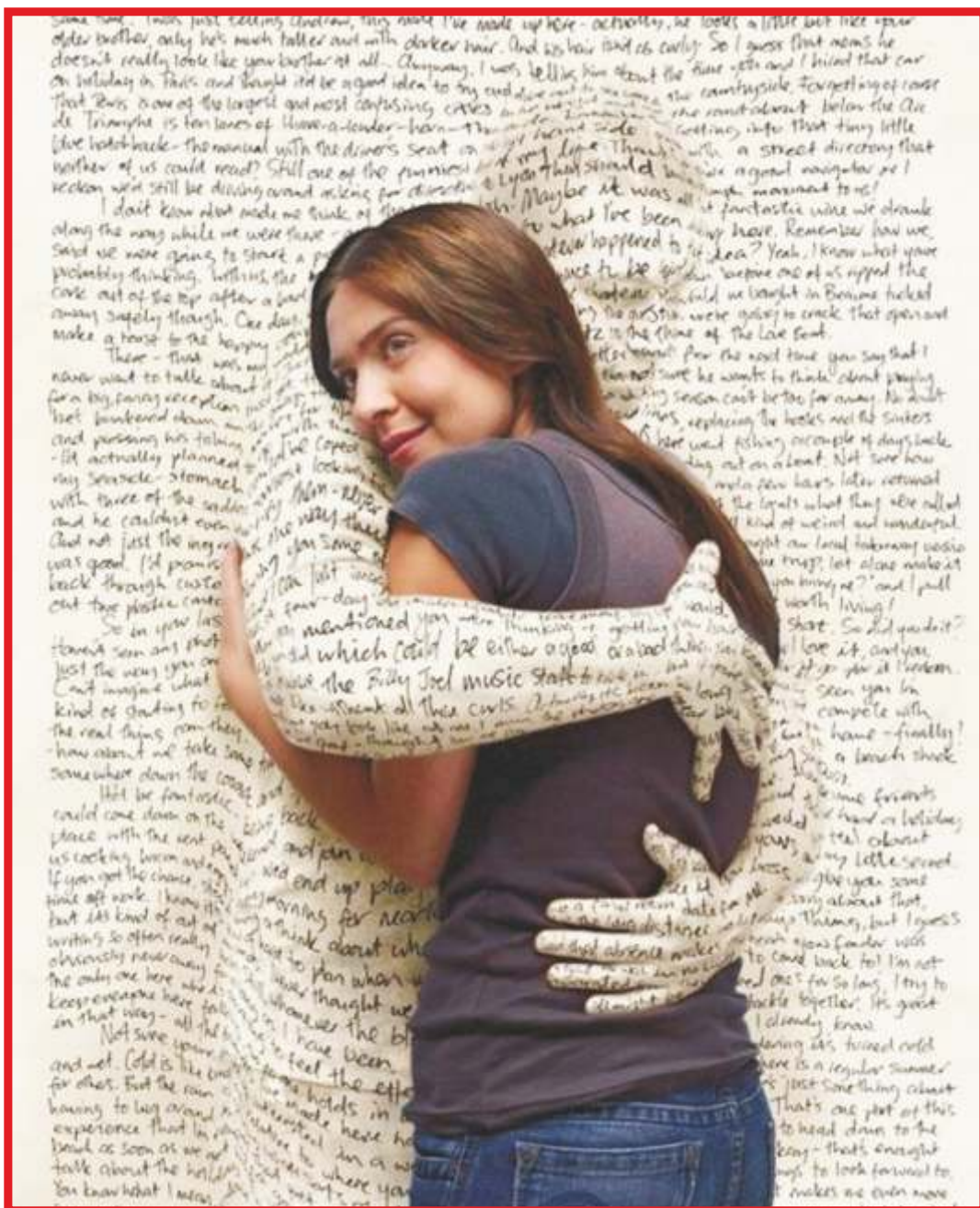
(*) **Oficinas:** Av. Alicia Moreau de Justo 2050 1º Of. 107 - C1107AFP - Bs. As. - Arg.
Tel.: +54 (011) 4 315 3400 - Fax: +54 (011) 4 312 4680 - info@lesaffre.com.ar

Planta Industrial: Pumacahua 6640 - B1764JSD
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE
ARGENTINA

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION

“...A todas las mamás del gremio les dejamos un afectuoso saludo en el *DÍA DE LA MADRE...*”



EL GREMIO

PANADERO

4696-8277 // 15-4084-1090
15-6095-0146 // Nextel 565*5174
www.panaderosargentinos.com
info@panaderosargentinos.com



*Desde sus orígenes, la labor del periodismo se enfrentó a la difícil tarea de no dejarse silenciar por quienes ostentan el poder, tarea difícil por cierto... por eso queremos compartir desde la redacción de **“EL GREMIO PANADERO”**, lo acontecido a un amigo como José Aguirre...*

En el número anterior entrevistamos, tal como lo hacemos con las diferentes instituciones panaderiles, a José Aguirre y como resultado de esa nota ha recibido una carta documento del Presidente de la Federación Provincial en la que lo acusa de haber expresado “dichos injuriosos y denigrantes”... “daño a su persona y a su imagen” y lo que más nos impactó fue la acusación de sentirse acusado de “tirano y dictador”... escuchar palabras tan fuertes como “dictador” en una Argentina que conoce muy bien esa palabra, que tanto ha sufrido en la época de la dictadura militar y que tanto dolor conlleva, es a nuestro parecer usar la exageración.

*Como ya hemos mencionado en editoriales anteriores y en repetidas oportunidades **“EL GREMIO PANADERO”** es una herramienta para el panadero, un instrumento de información para que todos puedan contar con un espacio para verter sus ideas, proyectos y quizás desacuerdos, ¿por qué no?, pero lo importante es poder discernir... no hay que tenerle miedo a la discusión ni al debate, sino a las personas que quieren que los otros no piensen, no sientan, no puedan tomar decisiones... y creo que son esas mismas personas las que antepone los intereses personales a las del conjunto, son esas mismas personas las que no entienden que no hay posibilidad de desarrollarnos si no tienen posibilidad de desarrollo todos*

aquellos que nos rodean y que son parte de una misma “familia”, la familia panadera.

De ningún modo, fue nuestra intención, dar un espacio para agresiones, sí para el debate, porque creemos que es con debate donde surgen las grandes ideas, me parece que esta es la clave para que podamos crecer todos juntos, es la noción de “lo colectivo” la que nos hace avanzar.

Me parece que no hay que ver fantasmas donde no los hay, y esas mismas energías volcarlas en pensar cosas nuevas para el crecimiento de las instituciones.

Es nuestra humilde opinión, apostamos al debate inteligente, a la libertad de poder decir y poder brindar un espacio para que los Dirigentes puedan expresarse, apostamos a la posibilidad de pensar diferente, a no criticar por criticar sino a pensar en positivo, al futuro, consideramos a la libertad de expresión como un pilar fundamental para el crecimiento.

La “ofensa” es, por lo general, la argumentación más utilizada cuando se cuestionan ciertas medidas, a nosotros nos gustaría poder debatir, porque de ningún modo la nota a Aguirre tuvo el afán de ofender, pero si de poder intercambiar pensamientos.

Si el Presidente de la FIPPBA se sintió “ofendido” por los dichos publicados en nuestra revista, sepa que cuenta con nuestro espacio para poder rebatir lo anteriormente publicado. Para terminar les quiero dejar la consideración que equivocarse también es un derecho, un derecho que él ya conoce, recuerdo que lo he escuchado infinidad de veces decir... “me equivoqué”.



EL GREMIO PANADERO



AÑO 6 - Nº 39 - Octubre del 2010
www.panaderosargentinos.com

Director-Propietario: **FABIO R. VIDELA**
Colaboración Periodística: **VALERIA SUSPERREGUY**

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

Para publicar en nuestras páginas:

Alejandra Belvedere

4696-8277 / 15-6098-1721
Nextel 565*5174

info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

FABRICA



SALON DE VENTAS



HORNO ROTATIVO 45x70



**Bonificación
1 latero
completo
con bagueteras**

**SOBADORA PANADERA
PESADA**



**Mantenimiento
sin cargo
por 1 Año**

**AMASADORAS RAPIDAS
50 y 100 KG.**



**Garantía
Mecánica por
3 Años**

**MINI-TRINCHADOR
COMPACTO**



**Anticipo 60%
Saldo a
Convenir**

**REPUESTOS Y ACCESORIOS PARA
HORNOS Y MAQUINAS.**



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As. Tel.: 011-4667-6624
Coordenadas GPS: Laferrere Gregorio 2104 S34*31764 Minutos W058*41264
ventas@britohermanos.com.ar www.britohermanos.com.ar

LOS FARAONES DE LA INDUSTRIA DEL PAN

** Por Miguel A. Ovando*



Si bien la elaboración del pan es milenaria y a través del tiempo fue tomando varios formatos y mejorando su calidad para el bien de los consumidores, nosotros, quienes lo elaboramos también nos fuimos adaptando para que nuestros mostradores mejoren.

Ahora me pregunto, si todo evoluciona... ¿Porqué tenemos que seguir soportando dirigentes milenarios con mentalidades faraónicas?

Siguen aferrados al trono de la inoperancia, no entiendo cual es su objetivo. Se molestan y nos critican cuando organizamos reuniones fuera de la Federación, pero cuando le hemos pedido a su

Vicepresidente una reunión abierta en la Federación para saber que rumbo nos depara nuestro futuro, se comprometió a hacerla y todavía seguimos esperando a que tomen la decisión. No nos sentimos representados por nadie ni mucho menos por gente que se jacta de tener "trayectoria" y hasta ahora no han hecho nada productivo y duradero por el gremio. La realidad dice que la clandestinidad nos rodea y los ilegales se nos ríen en la cara. La realidad también demuestra que no tenemos gente idónea que nos represente, que aquellos que dicen tener "trayectoria" lo único que tienen es acumulación de años pero no de capacidad.

Creo que tenemos que mirar el ejemplo del Distrito de Ezeiza, que era tierra de nadie y que hoy tiene panaderos con verdadera rentabilidad.

Señores colegas panaderos, tengan un poco más de dignidad, no se callen, no permitan atropellos. Ustedes tienen el poder de cambiar esto, siendo socio de los centros de panaderos y pagando Fondo Convencional les da derecho a ser escuchados... esa plata que se junta es exclusivamente de los panaderos y debe ser devuelta en beneficios.

Señores de la comisión de la FIPPBA, o lo que queda de ella, queremos vivir en paz y de nuestros negocios, nosotros no somos empleados de los molinos, ni del sindicato ni de ningún gobierno de turno. Si no se sienten capaces de dar un giro, por lo menos tengan la humildad de reconocer la inoperancia, dejen de hablar del que no esta presente y vayanse por la puerta grande.

Todavía queda mucho por hacer, no se puede tapan el gran estancamiento del gremio con instituciones y escuelitas fantasmas sin rumbo.

Es hora de comenzar con los cambios, para poder dejarle a nuestros hijos y nietos una industria saneada y no esclavizada.



Instalaciones Comerciales
San Pablo
Panaderías - Confiterías
Bares - Restaurantes

Tel.: **4686-6622/3**
Av. Gral. Paz 12696 - C. A. B. A.
www.esanpablo.com.ar / esanpablo@speedy.com.ar

TALLERES
el rápido

SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO

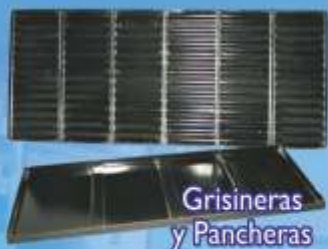
PARA PANIFICADORAS PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y AFINES

4686-1322 / 4687-5035
CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL

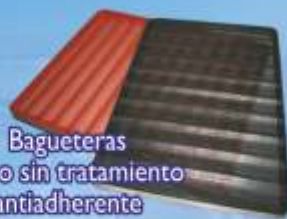


Omar Rodríguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras y Pancheras



Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente



Mesa de Trabajo



Moldería



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713
www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar



La publicidad más económica y efectiva

Alicia Moreau de Justo 4768

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319

Villa Insuperable (Pcia. de Bs. As.) CP. 1752

envolver@speedy.com.ar

INFORMA



Ante los reiterados llamados ofreciendo publicidad a nuestra empresa les comunicamos a través de este medio que nuestro presupuesto esta cubierto hasta fines del año 2011. Agradeceríamos amablemente no insistir.



Raúl Santoandre... ¿PRÓXIMO PRESIDENTE DE LA F.I.P.P.B.A.?

Pareciera que ya comenzo la campaña para Presidente del 2011 en la F.I.P.P.B.A. A las declaraciones anteriores de Rubén Alvarez ahora se le suman las que le adjudican al Sr. Alberto Marzio en una publicación del gremio, en la página 20, allí expresa: "...*este chico puede dar mucho, el vicepresidente de la Federación de la Provincia de Buenos Aires, que lo puse yo. Puede ser un buen presidente, porque es joven, es vivo, no es tonto...*"

Si a esto le sumamos las declaraciones de Santoandr  en esa revista en la cual manifiesta estar capacitándose (¿...?) con Emilio Majori y que hoy está trabajando para solucionar la desinformación de los panaderos del interior, quizás ya tengan un firme candidato a ocupar la presidencia de la Federación Provincial el próximo año.



ENCONTRARON UN GATO MUERTO DENTRO DE LA

COCINA. La Subsecretaria de Control Urbano del municipio de La Plata, a través de la Dirección de Bromatología, clausuró una panadería ubicada en 80 entre 121 y 122, en el marco de los controles de rutina que realiza dicha dirección. Estupor causo en los agentes al encontrar un felino muerto donde se cocina el pan.

Según indicaron desde Control Urbano, "...durante el operativo se encontr  un gato muerto, y materia fecal del mismo, dentro de una de las cámaras donde se cocinan los panificados, en el depósito. Además, se comprobó que esta había sido desinfectada con lavandina..."

En ese sentido, la Dirección de Bromatología decomis  toda la mercadería: 720 kilos de masa para medialunas, 180 kilos de bastones de masa dulce, 39 cajas de margarina, de 20 kilos cada una, y dos baldes de jalea de 10 kilos cada una, lo que hace un total de más de una tonelada de productos eldia.com.ar decomisados. El comercio contaba con la habilitación correspondiente.

HORNOS DE MAMPOSTERIA **VENTA DE PUERTAS DE HORNOS**

Juan Carlos Cabral
CONSTRUCCIÓN Y SERVICIOS

- COLOCACIÓN DE EVAPORIZADORES EN EL ACTO
- MANTENIMIENTO DE HORNOS DE PANIFICACIÓN TIPO MAMPOSTERIA
- REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

TEL: 4693-0555
ENCALADA 8846 - ESTEBAN ECHEVERRIA
ZONA LITORAL. 03482-15-416095

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

4621-0598
15-4421-5655

Av. Ratti 2282 - ITUZAINGÓ

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

COLEGAS PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES “LLEGO LA HORA DEL CAMBIO”



Dr. Eduardo Duhalde junto a Jorge L. Boronat

Humildemente y como colegas tanto a panaderos como a dirigentes les pido que le exijan a la F.I.P.P.B.A que convoquen a una asamblea abierta a “todos los panaderos” en la sede de esa federación para ejecutar el cambio que nuestra industria esta necesitando.

¿Cómo es posible que un grupo reducido de personas que dicen representar a todos los panaderos tomen decisiones? Este grupo que pareciera se apropio de nuestra casa madre y que cuestionan a cualquier panadero que quiere ingresar tanto para asesorarse como para participar de cualquier actividad que llevan a cabo.

Lo único que han logrado en este largo periodo de arraigamiento en sus puestos es DISTANCIARNOS y la mala noticia es que hasta ahora lo han logrado ¿Saben cómo? Se los explico, según mi opinión lo primero que

hacen es utilizar una especie de filtro catalogando ellos quienes deben entrar, integrar o participar en las reuniones que ellos organizan, entonces deduzcamos que si estos seudos dirigentes amparándose en un estatuto añejo y que ellos no respetan, poseen la potestad de decidir por los 135 distritos de la Provincia de Buenos Aires. Ellos deciden por ejemplo, que salario firman en las paritarias, a que distrito lo denuncian ante el ministerio de trabajo, seguro que es al que no esta de acuerdo con ellos en muchas cosas. Es la forma que tienen de permanecer en el poder por que si no, no nos explicamos como, sin haber hecho nada, están todavía en donde están... Pero lo inexplicable es que si no son representativos (ya que no poseen mas de 20 centros afiliados) ¿Por qué están manejando nuestros bolsillos a través de los salarios de los

panaderos de la provincia?

Nos dicen cuanto le tenemos que pagar a los obreros pero no nos dicen, ni a nosotros ni a la sociedad, a que precio deberíamos vender nuestros productos para poder pagar todos los gastos que hoy pagamos. Además, para rematarla, le dicen al Secretario de Comercio y a la opinión pública en general que podemos vender un pan de \$2,50 por kilo. O nosotros estamos locos o estos son tarados.

¿Por qué cuando sacan un costo de lo que nos sale elaborar nuestros productos no lo hacen público? ¿Les faltara coraje o no les importa? Mi opinión es que con este sistema perverso de administración, de los que supuestamente nos representan, lo único que logran es beneficiar y procrear la clandestinidad. ¡Hay que decirle a la comunidad y al estado cuanto nos cuesta elaborar nuestros productos! Cuanto nos cuesta renovar las maquinas ¿O no se dan cuenta que el 99% de las panaderías trabajan con máquinas totalmente obsoletas que tienen como mínimo mas de 20 o 30 años? ¿No será responsabilidad de estos dirigentes que nuestra industria no solo no crecio sino que se devaluo más que cualquier otra industria en estos últimos años?

Personalmente creo que llego la hora del cambio y que si es beneficioso para el gremio, que se vayan y que le den lugar a otros. Pero para llegar a esta instancia es necesario convocar a una asamblea a puertas abiertas y

necesario convocar a una asamblea a puertas abiertas y para eso se necesita ser persona de bien y pensar que nuestro sufrido gremio esta antes que nosotros, que nuestros intereses personales. La necesidad imperiosa de un cambio va mas allá de lo que ellos creen. Contamos con un edificio que nos identifica pero con dirigentes que no nos representan, no es conveniente seguir así porque evidentemente el tiempo a probado que todo este embrollo que hacen permanentemente no sirvió.

Y a pesar de ello quieren seguir ¿Para qué? Para jodernos la vida más todavía.

SEÑORES DIRIGENTES DE FEDERACION: ya esta, lo que pudieron hacer lo hicieron y lo hicieron como pudieron. Nadie los va a juzgar, todavía están a tiempo de salir por la

puerta grande. **LLAMEN A TODOS LOS PANADEROS ESTÉN O NO AFILIADOS, SEAN O NO DIRIGENTES Y ESCUCHEN OTRAS IDEAS. SEAN HUMILDES, SE QUE ES DIFÍCIL ENFRENTAR UN CAMBIO PERO ABRAN SUS CABEZAS Y DEN LUGAR PARA QUE OTROS SE EXPRESEN, ESA ES LA FORMA. SINO HABLAN SOLOS Y POR SUPUESTO SIEMPRE VAN A TENER RAZÓN, PERO LA RAZÓN QUE PREVALECE ES LA QUE SALE DE UN CONSENSO.**

EL PANADERO SIMPLE ES EL QUE TIENE LAS RESPUESTAS A NUESTROS PROBLEMAS ¡ESCUCHENLO!

Quisiera por último dejar en claro que la intención de esta nota no es agredir a nadie y si alguien se sintió agredido, humildemente les pido disculpas pero lo escrito es el sentir de todos los

panaderos de Ezeiza, Cañuelas, Monte, Lobos, sur de Glew, San Vicente y se que de muchos más que me lo han comentado.

C.I.P.D.E.
Centro Industrial
Panaderil de Ezeiza
Jorge Luis Boronat
PRESIDENTE
Tel.: 4295-5815





Innovación Permanente



PulpaPRIN

PrinGLAS

DulcePRIN

PastelPRIN

CoberPRIN

MejorPRIN 750

DecoPRIN

MejorPRIN 35

LevaPRIN

La Constante



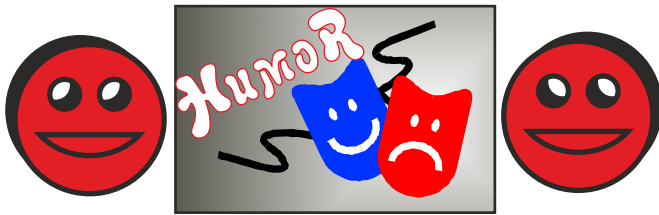
Nuevas Soluciones en Premezclas. Línea PRINMIX
para las Panaderías y Pastelerías
Pan de queso, Multigrano, Bollería, Croissant, Bizcochuelo y Budín

Calidad, Honestidad, y Rentabilidad






Tel.: (011) 4201-0575 web: www.prindal.com.ar mail: prindal@prindal.com.ar



- ¿Jaimito?, pregunta la maestra, dígame cuál es el tiempo verbal de esta frase:
¡Esto no debería haber pasado!
 - ¡Preservativo imperfecto, señorita!

VIDA DE PAREJA

Un tipo después de dos días de joda, llama por teléfono a su mujer:
 - Amor... ¿Qué vas a cocinar hoy?
 Ella -molesta- le dice:
 - ¡Una olla de mierda!
 Y él le dice:
 - ¡Prepará media nomás, porque hoy tampoco voy!

hhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhh

Una mujer celosa le pregunta a su marido:
 - Papi, ¿Con cuántas mujeres has dormido?
 Él le responde:
 - Dormir... con vos nomás, con las otras no me da sueño...

hhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhhh

Un tipo llega a su casa y encuentra a su mujer haciendo el amor con su amigo. Saca la escopeta y lo mata. Y la mujer - muy molesta- le dice:
 - ¡Seguí así que te vas a quedar sin amigos!

REFLEXIÓN

Todo lo que una persona recibe sin haber trabajado para obtenerlo, otra persona deberá haber trabajado para ello, pero sin recibirlo..

El gobierno no puede entregar nada a alguien, si antes no se lo ha quitado a alguna otra persona.

Cuando la mitad de las personas llegan a la conclusión de que ellas no tienen que trabajar porque la otra mitad está obligada a hacerse cargo de ellas, y cuando esta otra mitad se convence de que no vale la pena trabajar porque alguien les quitará lo que han logrado con su esfuerzo, eso... mi querido amigo... ..es el fin de cualquier nación.

“No se puede multiplicar la riqueza dividiéndola”.

Dr. Adrian Rogers, 1931

HARINAS “Cristiana”
 MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS y CONFITERÍAS

LA BELUSTINA
calsa*
RIS

ENTREGAS A DOMICILIO

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

GRUPO INNOVADOR DE ALIMENTOS
GIDEA
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

NUEVA COMISIÓN DIRECTIVA DEL CIPDO

En la Asamblea General Ordinaria del día 6 de agosto del corriente año se eligió una nueva Comisión Directiva que va a representar los intereses de los panaderos nucleados en el Centro de Industriales Panaderos del Oeste. La nueva comisión quedó así integrada:



Sr. Cesar Lorenzo

Presidente:
LORENZO, CÉSAR O.
Secretario:
MANDIA, RAÚL O.
Tesorero:
GARCÍA, PEDRO
Vocales Titulares:
SILVA, JAVIER
CARRIZO, ISIDRO
SAITTA, GUSTAVO -
CURTO, OSVALDO
DITATA, NÉSTOR R.
Rev. Cta. Titular 1°:
MARTIRE, JOSÉ
Rev. Cta. Suplente 1°:
CAJES, DANIELA



Teléfonos:
15-6705-9954
4386-0539

Julio Gallardo continúa trabajando en su rubro. Esta vez construyó otro horno de mampostería en El Jagüel.

Destacándose también en la reparación de este tipo de hornos, quienes soliciten su servicio lo pueden hacer al 15-6705-9954 o al 4386-0539.



NICJU S.R.L.
Distribuidora Oficial de CALSA

CENTRO DE DISTRIBUCION OFICIAL
Levaduras - Margarinas - Grasas
Productos para Panaderías, Confeiterías,
Pizzerías y Afines.



Si querés formar parte de NICJU,
Ingresá a nuestro Sitio Web y completá
el formulario para enviar tu CV.



Av. Díaz Velez 1270 - Ciudadela - Bs.As. - Argentina - 4488-8088

www.nicju.com.ar - info@nicju.com.ar

Eliminatorias: la Selección Argentina rumbo a Las Vegas.

EN LA 3ra. EDICIÓN DE LA COPA LOUIS LESAFFRE 2009-2012 LOS MEJORES PANADEROS DEL PAÍS COMPETIRÁN FRENTE A LOS EQUIPOS MÁS DESTACADOS DEL CONTINENTE AMERICANO. ARGENTINA, ESTADOS UNIDOS, CANADÁ, MÉXICO, COSTA RICA, BRASIL, CHILE Y PERÚ, PELEARÁN POR UN LUGAR PARA OBTENER SU PASE A LA COPA MUNDIAL DE LA PANADERÍA, EN FRANCIA EN 2012.



En el marco de la 3^a Edición de la Copa Louis Lesaffre, del 26 al 29 de septiembre se

desarrollarán en Las Vegas las Eliminatorias Americanas de la **Copa Louis Lesaffre 2009-2012**. Allí, las selecciones nacionales de Argentina, Estados Unidos, Canadá, México, Costa Rica, Brasil, Chile y Perú, competirán por un lugar en la Copa Mundial de la Panadería, que se disputará en Francia en 2012.

La Selección Nacional de Panaderos integrada por: Sergio González (Buenos Aires), Juan Vamvakianos (Corrientes), Leonardo Chazarreta (Buenos Aires) y Enrique Finochietto (Couch del

equipo), entrena durante esta semana para las Eliminatorias Americanas de la **Copa Louis Lesaffre**. En ese marco y con la idea de optimizar el trabajo en equipo, los panaderos trabajan en conjunto para producir distintas piezas de las especialidades que se evaluarán en la competencia: Artística, Bollería y Baguette.

La competencia americana, que se disputará del 26 al 29 de septiembre, se llevará a cabo en el salón IBIE (Centro de Convenciones de Las Vegas). La Selección Argentina de Panaderos



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



NUEVA MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859
E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

estará representada: en la especialidad pan baguette por Sergio González (Buenos Aires), en la categoría artística por Juan Vamvakianos (Corrientes) y en bollería por Leonardo Chazarreta (Buenos Aires).

La **Copa Louis Lesaffre**, comprende en una serie de pruebas que incluyen un programa obligatorio de fabricación de baguettes, y bollería, así como de un programa libre de realización de una pieza artística decorativa. Un jurado de especialistas elegirá a la mejor selección que viajará en el 2012 a París. Allí, se elegirá un equipo representativo de América del Sur y otro que represente a América del Norte, y cada equipo ganador viajará a Francia

en donde se disputará la final de la Copa Mundial de Panadería.

LA COPA LUIS LESAFFRE

Creada en asociación con la UFFEV (Unión de Fabricantes Franceses de Equipos para la Panadería y la Pastelería), la **Copa Louis Lesaffre** es la competencia que selecciona nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la Copa del Mundo de la Panadería, realizada cada 4 años. Países de todo el mundo competirán durante el año 2010 a través de seis procesos de selección internacionales en distintas regiones del planeta: Europa del Oeste, Pacífico asiático, América del Norte, América del Sur, Europa

Central y Oriental, y África/Oriente Medio. **LESAFFRE ARGENTINA** es productor de las levaduras, "LEVINA", "LEVASAF" "NEVADA", "SAF INSTANT" Y "LEVEX" y de la Línea de mejoradores para Panificación "MAGIMIX", con estos productos está presente en gran parte de las panaderías Argentinas y son los que se utilizarán para la competencia.



LESAFFRE ARGENTINA



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

NUEVO CHOCOLATE EN JERINGA



Dentro de las novedades presentadas en el sector de los chocolates encontramos un nuevo formato de envase lanzado recientemente en Austria por la empresa Zotter. Se trata de un chocolate en jeringa de plástico sin aguja dirigido al público adulto. Con la marca CHOCOshot esta disponible en dos sabores: Mandarinox (sabor mandarina) y Whiskynol (sabor Whiskey), a un precio de 2.60 €. Para consumo por vía oral.

El chocolate contiene el certificado orgánico y de comercio justo. El exceso de embalaje sin embargo podría ser un inconveniente, ya que no encaja perfectamente con la posición ética del producto (por ejemplo, orgánico, comercio justo).

Fuente: Mintel GNPD

RETIRA BIMBO PAN BLANCO EN ESTADOS UNIDOS

Bimbo Bakeries anunció el retiro del mercado de su pan blanco suave en los estados de California, Idaho, Oregon y Washington por contener leche no declarada en su etiqueta.



La Administración de Alimentos y Drogas (FDA) de Estados Unidos informó este sábado que Bimbo Bakeries inició el retiro tras descubrir que el producto, en su presentación de 567 gramos, contiene leche no declarada en el paquete.

“Las personas que son alérgicas a la leche corren el riesgo de ver amenazadas su vida o de una seria reacción alérgica si consumen este producto”, apuntó la dependencia en un comunicado.

Fuente: El Financiero

CHOCOLATE NEGRO CON PROBIÓTICOS



La empresa Maramor Chocolates de Estados Unidos ha lanzado al mercado un nuevo chocolate negro Premium con probióticos bajo la marca SweetLife, beneficioso para la salud digestiva y que estimula el sistema inmunológico.

El chocolate con certificación kosher contiene probióticos y dice ser más eficaz que las que se encuentran en los yogures ya que tienen una tasa de supervivencia hasta tres veces mayor. Se dice que es una forma deliciosa de agregar probióticos a un estilo de vida saludable con una ingesta menor en calorías que en el caso de las bebidas y yogures probióticos.

El producto está respaldado por estudios oficiales y por la investigación realizada por Barry Callebaut en colaboración con la Universidad de Gante en Bélgica. El producto se comercializa en Estados Unidos a un precio de 9.97 euros la caja.

Fuente: Mintel Gnpd

Estampados "Miguel Angel"

Gorros - Buzos
Remeras
Delantales
Pantalones
Bolsas en Tela
Bandanas

El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

15-5587-9156
4720-1709

CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS
Los Sábados 17hs -
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
ESPERA
REPARACIONES EN EL LUGAR

Llame al:
15-6705-9954
4386-0539

Julio Gallardo
HORNERO

BIOFORTIFICARÁN AL MAÍZ y AL TRIGO

El mejoramiento del maíz y el trigo es una importante vía para impulsar el desarrollo, ya que ambos cereales, junto con el arroz, son esenciales para la nutrición, la salud, la generación de ingresos y la sustentabilidad del medio ambiente en los países de escasos recursos.

Por esa razón, crear granos biofortificados es el propósito de un equipo de especialistas del Tecnológico de Monterrey y del Centro Internacional de Mejoramiento del Maíz y el Trigo (C.I.M.M.Y.T.).

Especialistas de ambas instituciones revisan técnicas para extracción, caracterización y



cuantificación de biomoléculas encaminadas al mejoramiento nutricional y comercial de los maíces criollos, comerciales, y los de alta calidad proteínica, mejor conocidos como Quality Protein Maize (Q.P.M.).

Marcos Urías, ingeniero

del C.I.M.M.Y.T., explicó los protocolos sobre determinación de proteínas, ácidos grasos, almidones y componentes fotoquímicos diferenciales que se presentan en maíces, y en el trabajo para su mejoramiento.

Urías añadió que el trabajo conjunto de los especialistas permitirá apoyar los esfuerzos en mejoramiento tradicional y biotecnológico del maíz, así como proveer estándares nacionales e internacionales para la comercialización del grano.

FUENTE: Resumen Nota de Prensa, Reforma. Septiembre 10, 2010



AUTO Express

Concesionario Multimarcas
Av. de los Constituyentes 4599
(1431) Cdad. Aut. de Bs. As.
Tel/Fax: 4571-8480 / 4572-3796
autoexpress@impoauto.com.ar

TASA REDUCIDA 1.07 % PARA EL GREMIO PRESENTADO ÚNICAMENTE LA HABILITACIÓN. A SOLA FIRMA

 CHEVROLET	 CITROËN	 PEUGEOT	 VW
 NUEVA BOXER 330-2.3 HDI Anticipo \$ 49000 y cuotas de \$ 2800	 VOLKSWAGEN SURAN 1.6 Anticipo \$26000 y cuotas de \$1340	 FIORINO 1.3 0 Km Anticipo \$ 19.200 y cuotas \$ 990	
 NUEVA PARTNER PATAGÓNICA Full 1.6 HDI Anticipo \$ 34000 y cuotas \$ 1950	 CHEVROLET S 10 DOBLE CABINA 4x2 2.8 TD Anticipo \$ 44.000 y cuotas de \$2580	 NUEVA PARTER FURGON 1.6 HDI OFERTA Anticipo \$ 24.000 y cuotas de \$ 1190	

FIRMAS Y TE LO LLEVAS **TOMAMOS SU USADO**
CONSULTE POR EL 0 KM QUE NECESITE
CONSULTE FINANCIACION CON CHEQUES
CONSULTE POR STOCK DE USADOS
AUTOS - CAMIONETAS - UTILITARIOS



Juan Carlos Cabral

EL "CHUECO" COMO LE DECIMOS SUS AMIGOS, ES ESPECIALISTA EN LA CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN DE HORNOS DE MAMPOSTERÍA.

CONTINÚA TRABAJANDO INCESANTEMENTE Y, FIEL A SU ESTILO, LE BRINDA A LOS PANADEROS LOS MEJORES PRECIOS Y UNA CÁLIDA ATENCIÓN.

PARA MÁS INFORMACIÓN LLAME AL:

15-3090-0603 / Nextel: 609*1103 / **4693-0555**



BIFIDOBACTERIAS PARA ELABORAR PAN INTEGRAL DE MAYOR CALIDAD



El consumo de productos integrales aumenta cada año. Estos alimentos, que aportan un contenido de fibra extra a la dieta, adquieren cada vez más popularidad entre los consumidores, no obstante en su composición las harinas integrales que se emplean para la elaboración de los alimentos contienen ciertas sustancias que han sido calificadas como antinutritivos, ya que pueden interferir en la absorción de minerales como hierro o calcio durante la digestión.

Con el objetivo de eliminar estas sustancias, un grupo de Investigadores del grupo de Cereales del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC), ha realizado un estudio con pan integral, empleando bifidobacterias durante la fermentación con el objetivo de reducir su contenido en fitatos, compuestos derivados del ácido fítico que no son absorbibles por el organismo.

Para ello se elaboraron los panes con estas bacterias, y se compararon con sus homólogos sin bifidobacterias. El análisis de los productos elaborados de esta forma indicó que presentan características similares en cuanto a volumen de la pieza, estructura de la miga y textura. Además, el análisis sensorial indicó que las propiedades organolépticas no sufren cambios y se mantienen sabor, aroma y suavidad de la miga.

Asimismo, pudo comprobarse que el uso de las bifidobacterias consigue reducir el contenido de fitatos, dado que estas bacterias son productoras de fitasas, enzimas que a su vez contribuyen a la degradación de los fitatos; mientras que los compuestos bioactivos derivados de la degradación, permanecen en el producto final, favoreciendo así la absorción del organismo de minerales durante el proceso digestivo.

El uso de estas bacterias, productoras de fitasas, constituye la mejor alternativa para reducir el contenido de fitatos y mejorar las propiedades nutricionales del producto final. Además su uso puede extenderse a una gran variedad de alimentos que precisen un proceso de fermentación, como productos a base de cereales, productos de bollería o pizzas.

Fuente: *Ainia*



EL MUNICIPIO DE L. DE ZAMORALE CEDIO UN STAND AL CENTRO DE PANADEROS DE CUARTEL NOVENO



Se llevo a cabo **EXPOLOMAS 2010** donde estuvo presente el CIP de Cuartel Noveno.

En este evento, en el cual el Intendente apoyo a la Comisión de Miguel Spaziante, se dieron cita muchísimos expositores de los más variados rubros.



NUEVOS

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

CHI
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: Sulpacha 428- C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5503/ 4328.6125
e-mail:administracion@chocolatesind.com.ar- www.chocolatesindustriales.com

distribuidora
conypan

www.conypan.com (011) 4523-4793 // 9250

Toda la línea de productos de empresas líderes



calsa*

Emeth

GHELCO

FENIX

Taxonera

LACTOP
VACALIN



Ventas por menor y mayor a todo el país

(011) 4523-4793 // 9250

Avalos 869 - C. A. B. A.

www.conypan.com

!!!AHORRE COSTOS!!!

SUPLE-GRAS

SUCEDANEO DE GRASA VACUNA

Para Pastelerías, Pan Francés, Bollerías,

- Sustituye la grasa
- Más durabilidad en el horno
- Más economía
- Bajo en colesterol

LECITEC

Quintana 2516

Quintana 2516 - L. del Mirador
Buenos Aires - Argentina
Tel. Fax: 4699-4434
www.lectec.com.ar

TECNOLOGÍA DE LECITINA DE SOJA
PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACION

Peso Neto
10 kg.

SUPLEGRAS

Sustituto de grasa

**EL PRODUCTO IDEAL PARA QUE LO UTILICE EN
EL PREPARADO DE:**

PREPIZZAS, PAN FRANCES, PEBETES,
PAN CASERO, PAN DE MIGA, PAN DE
HAMBURGUESA, PAN DE VIENA,
GALLETA (librito)



LECITEC S.R.L.

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

info@lectec.com.ar / www.lectec.com.ar

Tel.: (011) **4699-4434**

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

ASEO PERSONAL

“...los empleados de las panaderías/ confiterías deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los dueños de los establecimientos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios...”

Los empleados de las panaderías/confiterías dedicados a la elaboración deben:

- + Mantener el cabello corto o si se usa largo debe estar recogido y dentro de la cofia o gorro,
- + las uñas tienen que estar cortas a la altura de la yema de los dedos, limpias y sin esmalte,
- + bañarse y lavarse el cabello diariamente,
- + afeitarse diariamente,
- + dejar en el vestuario el reloj, los anillos, los aros, pulseras, cadenas o cualquier elemento que pueda contaminar los productos,
- + evitar el uso de perfumes fuertes y penetrantes.

Sí está permitido el uso de una única alianza lisa de oro o plata.



INGRESO AL SECTOR DE ELABORACIÓN

Antes de comenzar el trabajo en la panadería/ confitería, todos los empleados tienen que ponerse su ropa de trabajo, cubrirse la cabeza con cofias o gorros, e higienizarse las manos minuciosamente.

ROPA DE TRABAJO

La ropa de trabajo (pantalón, camisa o remera con mangas, delantal, cofia o birrete) debe ser blanca o de color claro y mantenerse en perfectas condiciones de higiene.



LAVADO O HIGIENIZACIÓN DE MANOS

Se establece que: *“...el lavado de las manos del personal se hará todas las veces que sea necesario para cumplir con prácticas operatorias higiénicas...”*

Las “veces que sea necesario” significa lo siguiente:

- * cada vez al ingresar o retirarse del sector de elaboración,
- * cada vez que se toquen los tachos de residuos o que se retiren del sector las bolsas con desechos,
- * cada vez que se utilice el baño,
- * cada vez que se reanuden las tareas de manipulación de los productos de panadería/ pastelería,
- * luego de toser, estornudar o limpiarse la nariz,
- * luego de tocar o entrar en contacto con posibles contaminantes (embalajes, superficies sin lavar, huevos frescos o carnes crudas, etc.).
- * luego de atender el teléfono,
- * luego de rascarse, tocarse el pelo o dar la mano.

USO DE GUANTES

Si se usan guantes de látex tienen que cambiarse cuando se rompan o contaminen. Mantenerlos siempre limpios y desinfectados. Su uso se recomienda para elaboración de productos riesgosos como: armado de sandwiches de miga, decoraciones con trozos de fruta, feteado de fiambre; en general, productos en su último estadio de preparación y que no llevan cocción posterior.



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





POR UNA BUENA CAUSA

La Cámara Panaderil de San Martín, participó de una venta de locro para recaudar fondos en beneficio del Hospital de la localidad. La exitosa actividad se desarrolló el día 29 de agosto en el renovado salón de la calle Ayacucho



La propuesta de la Cámara Panaderil de San Martín logró una gran adhesión de la comunidad que se acercó a comprar unas muy ricas porciones de locro para colaborar con el Hospital “Diego Thompson”.

Participaron del encuentro el Jefe Comunal Ricardo Ivokus, la Directora de Desarrollo Social de la Comuna Lidia Naim, la Secretaria de Salud María de Jesús, el Director del Hospital Diego Thompson Oscar Flores y autoridades del Cámara Panaderil de San Martín.

También estuvieron presentes la Presidenta del comité Honorario del Hospital Diego Thompson, distintas autoridades municipales y de otras instituciones, tales como el Rotary Club y el Club de Leones.

En cuanto a la organización del evento, se pudo ver a la Directora de Desarrollo Social de la Comuna Lidia Naim, sirviendo locro junto al Presidente de la Cámara Panaderil Claudio Cova con el objetivo de colaborar y que todo se desarrolló de la mejor manera.

Las autoridades de San Martín agradecieron a toda la comunidad por su enorme participación y asistencia.

“...Estamos en cada actividad en la que podemos participar activamente por el bien de San Martín. Estas son experiencias extraordinarias que nos dan la oportunidad de ser parte de una causa noble como es ayudar al Hospital del distrito...” resaltó Claudio Cova.

Para pensar y meditar

DECALOGO PARA EL PANADERO DEL PARTIDO DE GENERAL SAN MARTIN

Amigo colega, ¿Sabe Usted que...?

- 1º.- Nuestra Cámara Empresaria Panaderil cumple 90 años.
- 2º.- La Cámara Empresaria Panaderil ES SU CASA.
- 3º.- Durante todos estos años estuvimos luchando en defensa de la Industria Panaderil.
- 4º.- NO SIEMPRE se obtuvo el éxito que deseábamos.
- 5º.- desde su nacimiento en el AÑO 1920 tuvimos dirigentes que, defendiendo los intereses de los panaderos, fueron presos.
- 6º.- Nuestra CAMARA – SU CASA- ha llegado hasta esta altura de su vida porque hubo DIRIGENTES PROBOS.
- 7º.- Nuestro cumpleaños siempre es el 2º domingo de noviembre y lo festejamos junto al DÍA DEL INDUSTRIAL PANADERO (10 octubre).
- 8º.- Si es SOCIO necesitamos que venga a ayudarnos para que juntos sigamos avanzando.
- 9º.- Si no es SOCIO le conviene afiliarse porque juntos vamos a llegar a cumplir 90 años como Institución.
- 10º.- La UNIÓN hace la FUERZA y si Usted no nos acompaña estos 90 AÑOS caerán en el VACÍO.

Por lo tanto: **ASISTA... PARTICIPE...** todos **JUNTOS** lanzaremos a **NUESTRA INDUSTRIA PANADERIL** hacia un futuro **VENTUROSO...** **DE USTED DEPENDE...**

CUMPLIMOS

90
Años



LO FESTEJAMOS EL DOMINGO 7 de NOVIEMBRE

**LLAME A LA CÁMARA
y RESERVE SU ENTRADA**
Tel.: 4752-9328



Puratos

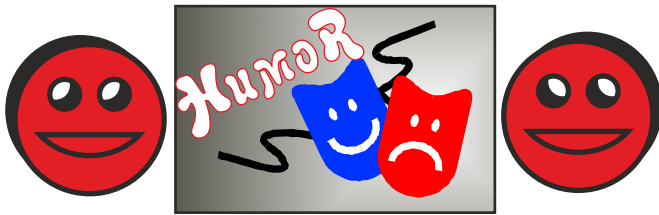
Calchaquí



República 7463 - JOSE L. SUAREZ (esq. San José)

Tel.: 4720-7893/7907

distri-sanmartin@hotmail.com



*Un hombre y una mujer están en la cama cuando suena el teléfono. Ella contesta:
-¿Sí?... Está bien... No te preocupes...
Está bien. Chau.
-¿Quién era?
-Mi marido, dice que va a llegar tarde porque está cenando con vos...*

DICHOS POPULARES



- * *Lo que hicimos no tiene nombre...*
- *Se lo pondremos cuando nazca.*
- * *El alcohol mata lentamente...*
- *Mejor!!! No tengo apuro.*

- * *El lesbianismo se produce por una rara enzima...*
- *Una encima de la otra.*

- * *La palabra "ano"...*
- *Suena como el culo.*

- * *Ayer estaba indeciso...*
- *Hoy... no se.*

- * *Y este año me voy a proponer varias metas:*
- *Meta vino, meta fiestas, meta y ponga.*



Él: Me amas solo porque mi padre me dejó una fortuna.

Ella: No, querido. Yo te amaría sin importar quien te la dejó

Ella: ¿Por qué llegas a casa medio borracho?

Él: No es mi culpa; se me acabó la plata.

Un matrimonio estaba conversando:

-Amor mío, ¿crees en el amor a primera vista?

-Lógico. Si te hubiera mirado dos veces no me habría casado...

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



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**



LA CUEVA DEL PANADERO

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS
Y CONFITERÍAS



CAMILO FERRON S.A.

FINCA DE SANTIAGO

Dánica



DEWEY

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



CAUTIWA



Bacalar



calsa*

DULCE DE LECHE

TAXONERA



LA CUEVA DEL PANADERO

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas

Al Servicio del Gremio Panadero

0220-485-5071

DÍAZ VÉLEZ Y RUTA 7 (MERLO NORTE)

Nextel: 639*477 / 639*478

15-5317-6400

15-5571-7507 / 15-5578-2409

15-4048-6703 / 15-5578-2408

cjcaumont@yahoo.com.ar



¿CON CUÁNTOS EMPLEADOS DEBE CONTAR UNA PANADERÍA QUE TIENE REPARTO?

Sin lugar a dudas debe contar con varios, entre ellos: medio oficial, peón, repartidor, cajero, dependiente, etc, lo que acumularía en una panadería con dos sucursales un mínimo aproximado de 12 personas.

Según estas estadísticas, en una panadería con un reparto pequeño, se contaría con un mínimo de 4 personas. Obviamente es un cálculo muy aproximado a la realidad de un industrial

que no evada y que tenga a su personal blanqueado.

Según algunas versiones maliciosas, desde hace un tiempo el Presidente y el Tesorero de la FIPPBA tendrían obreros en “negro” o solo pagarían por algunos de sus empleados.

Aún teniendo la convicción de que esta información circulante pueda ser errónea, creemos que sería de un gran beneficio para el gremio que el Presidente y el Tesorero de la Institución que representa a los panaderos de la provincia presentaran los comprobantes de pago del Fondo Convencional, Seguro de Sepelio y Obra Social de TODOS los obreros panaderos que trabajaron en sus panaderías y sus sucursales desde el año 1994, fecha en la cual se incorporó el pago del

Fondo Convencional.

Esta medida, sin lugar a dudas disiparía cualquier versión y demostraría que quienes deben dar el ejemplo, quienes son los firmantes de los aumentos salariales a la parte obrera, cumplen con sus obligaciones y pueden demostrarlo.

La importancia de la exhibición de los comprobantes dejaría en claro que los que dirigen el gremio y tienen la voz “decisiva” en la parte política y económica de la institución son personas de bien, ejemplo de industriales panaderos y que su carrera no debe ser manchada con rumores maliciosos que opacan su accionar.

Mostrar esos comprobantes descartaría la teoría de que el control es sólo para unos pocos y podría revertir esta dolorosa realidad que hoy parece probable.



Casa Michero
Fábrica de Utiles de Panadería

LATAS - BAGUETERAS - CARROS - PIZZERAS - MANGAS
PALAS DE MADERA - PICOS - CEPILLOS - ESPATULAS
PINZAS - MOLDES DE HOJALATA Y ALUMINIO
BANDEJAS DE MOSTRADOR - CUCHILLOS - TABLAS

“MAS DE 300 PRODUCTOS”

REPARACIÓN DE BAGUETERAS

(54 11) 4661-3016 / (0220) 497-6144 / 155 429-3790 / 338*3785
www.casamichero.com.ar casamichero@yahoo.com.ar

Disponemos de créditos otorgados por el Banco CREDICOR

INDUSTRIAS Zunino
Fabrica de Hornos e Implementos para panadería

www.industriaszunino.com

Parque Industrial-Paraná (3100) Entre Ríos-Argentina
(54) 0343-4301027/26/19 - info@industriaszunino.com



La más linda de la cuadra.

Nueva Línea de Plata, de Calsa.

PASTELERÍA



Con el objetivo de brindar una solución integral a tus necesidades Calsa creó Línea de Plata:

la línea más completa de productos para Panadería, Pastelería y Chocolatería,

con una presentación absolutamente renovada que le dará nuevos aires a tu

negocio. Una prueba más de nuestro espíritu innovador, el mismo que nos llevó a

convertirnos en la empresa líder en levaduras y hoy nos mantiene como el mayor

proveedor de insumos del mercado, en todos los rubros.

PANADERÍA



CHOCOLATERÍA



Línea de Plata

www.lineadeplata.com.ar



COMIENZA LA CAMPAÑA MENOS SAL MÁS VIDA DEL MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN



De Izquierda a Derecha: Rubén Salvio (FAIPA), Dra. Marina Kosacoff, Dr. Gabriel Yedlin, Ing. Enrique Martínez (INTI), Dr. Sebastián Laspiur.

La iniciativa –que se desarrolla conjuntamente con la F.A.I.P.A. y el I.N.T.I., y que cuenta con el auspicio de la Organización Panamericana de la Salud (O.P.S.) promueve la producción de pan artesanal con menos cantidad de sal, con el objetivo de prevenir problemas de salud en la población.

Bajo el lema “**MENOS SAL, MÁS VIDA**”, el Ministerio de Salud de la Nación, junto con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A.) y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (I.N.T.I.), presenta esta nueva Campaña Nacional que promueve la reducción de sal en la elaboración del pan artesanal

con el objetivo de producir un beneficio directo en la salud de toda la población.

“...Disminuir el consumo de sal salva vidas, por eso esta campaña beneficia a todos los argentinos. Es falsa la idea de que sólo los que tienen presión alta deben restringir o evitar por completo el consumo de sal y que el resto de la población puede ingerir niveles altos...”, explica Sebastián Laspiur, Director de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles de la cartera sanitaria nacional, y agrega que *“...bajar sólo un gramo de sal en el consumo diario de toda la población evitaría que se produzcan unos*

20.000 eventos cardiovasculares y cerebrovasculares por año y cerca de 2.000 muertes...”

Es decir, el consumo de sal perjudica tanto a los que tienen hipertensión arterial como a los que no. *“...Por eso, aclara el funcionario, esta medida beneficia a los que por prescripción médica necesitan reducir la sal de la dieta y a los que tienen presión arterial normal. En ambos casos, se disminuye el riesgo de padecer problemas de salud...”*

Y en el país las cifras son alarmantes: el consumo diario de sal por habitante es de 12 a 13 gramos, cuando la recomendación de la Organización Mundial de la Salud (O.M.S.) es de 5 gramos. *“...Con esta campaña pretendemos modificar ciertos patrones de consumo de los argentinos, y en esta etapa lanzamos un concurso con las panaderías porque sabemos que gran parte de la sal de nuestra dieta –4 gramos aproximadamente– proviene del pan que comemos...”*

Estudios realizados por el ministerio y las instituciones co-organizadoras de esta iniciativa demostraron que se puede bajar la concentración de sal en el pan sin que el consumidor lo perciba. *“...Se puede reducir hasta 1,5*

cada 100 gramos de pan sin que se altere prácticamente en nada el gusto del producto. Además, en la localidad que se hizo la prueba –9 de Julio, provincia de Buenos Aires tampoco se modificó la venta de las panaderías y la población, por otra parte, no reemplazó la disminución de la sal por otros alimentos...”, detalla Laspiur.

“...Con este tipo de intervenciones se produce un beneficio directo para toda la población. Hay países que han logrado disminuir hasta una cuarta parte del consumo de sal sin que la gente haya cambiado comportamientos, simplemente mediante acuerdos que el Estado estableció con la industria alimentaria...”, agrega el funcionario.

En síntesis, los ejes para



prevenir complicaciones en la salud por esta causa son dos: comprar productos con menos sal y agregar menos sal antes de comer. En ese sentido, Laspiur brinda algunas recomendaciones generales: “...compre el pan en las panaderías adheridas a esta campaña; lea las etiquetas de los productos y elija los que contienen menos sal; agregue sal a los alimentos al final de la cocción y no durante la

preparación; y trate de sacar el salero de la mesa y de reemplazarlo por otros condimentos que también le darán sabor a sus comidas...”

LA CAMPAÑA

Se lanzó la campaña de la que podrán participar de manera libre y gratuita hasta el 5 de noviembre todas las panaderías de producción artesanal del país.

(Continúa en la página siguiente)

UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.

PANING
Ingeniería en Panificación

GENESIS
Un inicio diferente

BUENOS AIRES 3773 - ROSARIO
Tel./fax 0341-4642170 (rot.)
ventas@paning.com.ar
www.paning.com.ar

- PLANES 10 CUOTAS
- LEASING
- FINANCIACION BANCARIA 12 MESES SIN INTERES



Sr. Rubén Salvio, Presidente de la F.A.I.P.A. en el Ministerio de Salud de la Nación

“...Formamos una alianza estratégica con F.A.I.P.A., que está colaborando y trabajando con nosotros con mucha predisposición y entusiasmo...”, cuenta Laspiur. Esta organización nuclea cerca de 30 mil panaderías. **“...La aspiración que tenemos es llegar a cada una de las panaderías de producción artesanal de la Argentina...”**, resalta.

Las panaderías que adhieran a esta estrategia recibirán un vaso medidor para utilizar la concentración de sal recomendada por cada bolsa de harina. Además, se les entregará un afiche para colocar en el salón del local, en el que se informa a los clientes que allí se venden productos reducidos en sal y productos sin sal, y los beneficios que eso significa la salud; y otro para el personal con

recomendaciones para la elaboración de los alimentos. **“...Calculamos que con esta iniciativa las panaderías tendrán un reconocimiento social, porque en esos locales se está cuidando la salud de las personas...”**, asegura Laspiur.

CÓMO PARTICIPAR

Las panaderías interesadas deberán inscribirse y completar un formulario al que podrán acceder a través de las páginas Web de las instituciones organizadoras (www.msal.gov.ar; www.faipa.org.ar; o www.inti.gov.ar) o en el Centro de Panaderos local. Este documento se deberá enviar por correo postal a F.A.I.P.A., sita en Bernardo de Irigoyen 1524, Piso 1, departamento 1, (C1138ABH), Capital Federal; al INTI a: INTI – Cereales y Oleaginosas, Casilla de Correo N° 3 - 9 de Julio - (6500) Provincia de Buenos Aires; o por correo electrónico a pansaludable@inti.gov.ar.

Al cierre de la inscripción, el Ministerio de Salud de la Nación realizará el sorteo de 10 premios entre las panaderías participantes. Estos consistirán en 345 bolsas de harina, 20 cajas de levadura, 36 cajas de margarina y 18 tarros de aditivos, en total.

LA SAL EN CIFRAS

* La estimación del consumo de sal en Argentina es de 12 a 13 gramos por día por habitante.

* La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda consumir no más de 5 gramos por día.

* Disminuyendo sólo 3 gramos de sal de la dieta de la población

se evitaría el 10% de la mortalidad por enfermedad cardiovascular.

* Con la reducción de 1 gramo de sal del consumo diario de toda la población se evitarían unos 20.000 eventos cardiovasculares y cerebrovasculares por año y alrededor de 2.000 muertes.

* El 60 por ciento de la sal que se consume proviene de los alimentos procesados

INFORMACIÓN ENVIADA POR EL:
Ministerio de Salud de la Nación
Dirección de Información Pública y Comunicación
TE.: (011) 4379-9038
prensa@msal.gov.ar



Ing. Nicolás Apro (I.N.T.I.)



Hacemos las cosas bien

✓ 10 años trabajando junto al distribuidor

- ✓ Precios directos de fábrica
- ✓ Distribución directa a todo el país
- ✓ Llamadas gratuitas desde el interior



LESAFFRE 
ARGENTINA

LEVADURAPRENSADA

levina

Emeth


TAXONERA


Las Lomas
DISTRIBUIDORA

Distribuidor de distribuidores

laslomas@live.com.ar
tel.: 011-4699-4554/3161
0810-999-2013
www.dist-laslomas.com.ar
Las Heras 3052
Lomas del Mirador, Bs. As.

**VAYA MI HUMILDE HOMENAJE, EN ESTE TU TAN
VAYA MI HUMILDE HOMENAJE, EN ESTE TU TAN
MEREcido DIA... PARA TODAS LAS MADRES
MEREcido DIA... PARA TODAS LAS MADRES**

**Mamá, eres la blanca paloma a cuyo arrullo
Ama el alma las horas de la vida.
De mis noches luciérnaga encendida,
De mis fuentes melódico murmullo.**

**¶ Cuando opriman los años con orgullo
A la sien en armiño convertida;
a mis recuerdos vivirás unida
cual crisálida de oro a su capullo.**

**Que extraño qué subyugues con tus galas
si luces el hechizo de la ondina
y en belleza a los ángeles igualas.**

**Será siempre tu nombre adorable
grabado con aprecio en el alma.
Un tesoro, una luz, una palma
que estarás siempre en el corazón guardada.**

**Es tú alma cristalina, transparencia de virtudes.
¶ por eso los laúdes le dan ritmo y también flor.
Me inspiras por sensible y deleitas por amable
y serás siempre adorable, porque eres búcaro de amor.**

**¶ Yo necesito reclinar mi frente
por la borrasca abatida tanto.
Por eso voy a tu adorable ambiente
a ver si enjugo para siempre el llanto.**

Pierino Roggero

CAVIWA

Tostadero de Maní



CROCANTE



POSTRES



MANÍ



PASTAS

03543 - 492296

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

**DISTRIBUIDORA
UARI-CE**

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

TELEFAX: 4484-1635

F. ALCORTA 3519 (San Justo)

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



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES
- HOTELERIA
- PANADERIAS
- HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD



HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES
TODA LA GAMA DE MÁQUINAS

EQUIPOS USADOS Y REACONDICIONADOS C/GARANTÍA

FABRICA, ADM. Y VENTAS SCHEPENS S.R.L.
Ruta 44 Km 21 C.P. 3133 - MARIA GRANDE - ENTRE RIOS
pablo@schepens.com.ar - leonardo@schepens.com.ar
(0343) 4940240 / 706 / 343 www.schepens.com.ar

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 MERLO

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

ABRIENDO PUERTAS

HILARIO FRÍAS, PRESIDENTE DEL CENTRO DE PANADEROS DE MERLO, SE MUESTRA CONTENTO. MERLO VA ABRIENDO PUERTAS Y CADA DÍA SON MÁS BARRIOS LOS QUE PARTICIPAN DE LAS ACTIVIDADES QUE PROPONE LA INSTITUCIÓN. UN RECORRIDO POR UN DISTRITO DEL OESTE QUE NO PARA DE AVANZAR.

Merlo despide el 2010 con una cálida celebración...

Este año si, gracias a Dios hemos hablado con muchos colegas que concurren al Centro y junto a los poquitos que quedamos de comisión hemos trabajado y consensuado para finalmente anunciar que el lunes 6 de diciembre, a las 13hs, vamos a dar comienzo a la fiesta de Merlo.

¿En qué lugar se desarrollará el festejo?

En nuestro salón, que no va a estar terminado... Les cuento, van a faltar los pisos, quizás este lista la cocina, pero todo más bien a terminar. El gran avance y tranquilidad es saber que vamos a festejar en

la casa de los panaderos de Merlo.

El tema es mostrar la obra, que conozcan lo que falta. Ya tenemos algunas empresas que van a colaborar con nosotros para terminar el salón y poder dar inicio a la escuela de panadería que es nuestro anhelo.

¿Cómo están las cosas en el Centro?

Se vienen las elecciones este mes, del 25 al 30 de octubre tenemos que estar cerrando la nueva comisión directiva.

Antes mencionó a "...los pocos que quedaban de la comisión..."

Si...ya desde hace un año

gran parte de la comisión no concurre a las actividades del Centro.

Los que quedamos hemos seguido trabajando y logrado un consenso lindo, ya te lo contaba en la edición anterior, con los chicos de Pompeya, de Ferrari, ahora se ha unido gente de Barrio Rivadavia, Pontevedra, parte de Barrio Nuevo, Barrio Arco Iris, Mariano Acosta, Parque San Martín, Campanilla, Matera, Libertad y otros más... estamos muy contentos con esta participación. Estaría aún más contento si estaría Abel Ferreira.

¿Cómo viene el tema de la lista? ¿Es una lista única?

Nosotros estamos abiertos



Esencias, Colorantes y Aditivos para:

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

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

Las Dos Marcas...



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

Adrián Ronzio

Reparaciones en general
Mantenimiento - Montajes y Traslados

Técnico Mecánico de Hornos Rotativos



Tel: 15-3549-8571 / 15-6808-3118
Nextel 637*819
rotativosadrian@yahoo.com.ar

SERVICIO TÉCNICO 24 HORAS

a lo que venga, vamos a presentar nuestra lista, si llega a ver otra lista de oposición se vera quien vota a quien, hasta ahora no estamos notificados de nada.

En lo que se refiere a nuestra lista, va haber mucha gente nueva porque nuestra intención es que haya un referente de cada barrio integrando la comisión y con esos referentes armar subdelegaciones para trabajar en cada zona.

De este modo nos estamos acercando más a cada colega. Además voy a presentar un trabajo donde dividí al partido en 5 zonas, los delegados se encargarán de coordinar un día, para que en la semana podamos mantener reuniones diarias con los diferentes barrios. Va a ser un

trabajo pesado, comprometido, pero es la única manera de desplegarlos y que el panadero tome conciencia de mejorar el precio del pan.

¿Qué resultó de la reunión con la Federación Provincial?

En esa oportunidad estuvo parte de la FIPPBA en el Centro. Con el señor Emilio Majori, tratamos diversos asuntos que nos aquejan en Merlo, ellos nos prometieron que iban a solucionar algunos de los temas, todavía no hemos recibido respuesta pero he mantenido una charla el 29 de septiembre con el Presidente y se ha comprometido en venir recién los primeros días de octubre para tener una charla con la intendencia de Merlo.

Sr. Hilario Frías



Contanos de la demostración de Puratos...

El 29 de octubre, a las 14hs, la empresa Puratos realizará una demostración de pan dulce y budines de interés para todos los panaderos por las fiestas. Los interesados pueden acercarse al Centro y así podremos ampliarle la información



LEVADURA PARALEVA S.R.L.
DISTRIBUIDORA
Distribuidor exclusivo de
Levaduras Paraleva
Alem 1447 - (1712) Castelar
Pcia. de Buenos Aires
Tel: 4627-5876 // 4629-4959
ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS

EN LA PANADERÍA DEL "PICHÍ" ...



UN ALMUERZO CON AMIGOS...

CUANDO SE JUNTAN LOS AMIGOS SIEMPRE HAY, ENTRE OTRAS COSAS, SONRISAS, BROMAS, COMPLICIDAD Y "COMIDA"...

Nuestros amigo "Tito" Marón de **CALSA**, Edgardo Bernard y sus hijos Nicolás y Juan Pablo y empleados de la **DISTRIBUIDORA NIC-JU** se encontraron en la **Panadería**

ARCO IRIS de Evaristo "Pichi" Tomba (quien estaba acompañado por dos de sus hijos, Leo y Cristian) para degustar un riquísimo asado. Estos encuentros son

frecuentes y sirven para confirmar que, a pesar del arduo trabajo que significa tener una distribuidora o una panadería, siempre hay tiempo para compartir con amigos una buena comida. ★

"LOS MEJORES PRECIOS EN..."

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

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

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



LETIZ

OTRA REFORMA

Esta vez fue en la Ciudad de Buenos Aires, más específicamente en la calle Agüero 2291 donde Fabiola Ber les pidió los muebles para esa famosa pastelería de la zona.

Según lo dicho por Fabiola "... los muebles

me los trajeron 5 días después de hecho el pedido, estamos más que conformes... esta refacción nos permite exhibir mejor la mercadería y eso lo vemos reflejado en la mejora de las ventas..."



LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos para Panaderías y Confeiterías



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

LUJAN. Clausuran panadería en barrio Constantini

Personal de la Dirección de Bromatología clausuró en la mañana del jueves una panadería que funcionaba en forma clandestina, según se informó hoy desde la Municipalidad.

Se trata del local situado en Sócrates 441, del barrio Constantini.

Indicaron que la medida será mantenida hasta que se concrete la habilitación del comercio.

Fuente: www.lujanenlinea.com.ar

MATAN A PANADERO EN LA CIUDAD DE SANTA FE

Un panadero ambulante de 39 años fue asesinado de un balazo en el tórax y se investiga, entre varias hipótesis, si se trató de un asalto, informaron fuentes policiales.

El hecho ocurrió alrededor de las 6, en la esquina de Juan Díaz de Solís y Entre Ríos, en el suroeste de esa capital provincial, donde fue hallado el cuerpo de la víctima, identificada por la policía como Carlos Díaz (39).

Fuentes policiales informaron a Télam que el cadáver del hombre presentaba una herida de bala en el tórax, a la altura de las costillas, producida por un proyectil calibre 22.

Las pesquisas determinaron que la víctima se domiciliaba en General López al 4500 y se dedicaba a la venta de pan y facturas en una bicicleta, precisaron los informantes.

El caso es investigado por los detectives de la División Homicidios de la policía de Santa Fe que procuran determinar el móvil del crimen.

Por el momento se siguen todas las pistas, incluyendo la del asalto y la de una bala perdida.

Fuente: www.elciudadanoweb.com

TOLOSA



Un comisario que presta servicios en la Policía Científica platense fue detenido ayer acusado de robar una panadería en Tolosa.

Se escapó con el dinero de la recaudación en una bicicleta, luego de amenazar a la empleada que lo atendió, señalaron fuentes de la causa consultadas por el sitio Online911.com.

Según afirman los investigadores, el ladrón ingresó al local e hizo su pedido. Pero cuando fue a pagar no tenía plata. Entonces le dijo a la joven que lo había atendido que como vivía cerca iba a buscar plata y regresaba.

Sin embargo, cuando el delincuente volvió a pisar el local lejos estuvo de pagar y llevarse el pedido. Amenazó a la empleada a quien le exigió el dinero de la recaudación.

La joven no dudó y le entregó cerca de 200 pesos en cambio que había en la caja. Con el botín en su poder el delincuente escapó en bicicleta. Luego fue detenido.

Antes de proceder a la aprehensión, los efectivos debieron forcejear con el sospechoso, que recién en el piso y cuando le estaban por colocar las esposas reveló que era policía.

Así se comprobó que se trataba de un hombre de 45 años, que presta servicios en la Dirección General de la Policía Científica y cuyo cargo es comisario.

Fuente: <http://www.diarioshow.com/notas/2010/07/27/38219-la-plata-era-comisario-y-ladron.html>

bioenzim
ADITIVOS PARA PANIFICACION

bioenzimix

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

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO



bioenzimix

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



bioenzimix

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



bioenzimix

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



bioenzimix

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@SPEEDY.COM.AR

Burner®



**HORNOS
CONVECTORES
Y CONTÍNUOS**



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

CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.

FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

Desde 1925



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

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



¿PROBLEMAS CON LA “HARINA 000”?

Es probable que desde ahora hasta fin de año, se empiecen a notar cambios de calidad en los productos que elaboramos todos los días.

LOS MÁS CARACTERÍSTICOS:

Cuesta más formar liga en el amasado, la miga es más oscura, no resiste mucho tiempo de fermentación, el sabor a fresco dura menos tiempo y los productos se endurece más rápido.



- * LA MASA SE NOTA CON MUCHAS PICADURAS.
- * CUANDO LLEGA AL PUNTO SE BAJA AL CORTAR.
- * LA MIGA ES OSCURA.
- * TIENE POCO TIEMPO DE ANAQUEL.

- * DEBILIDAD DE LA MASA
- * ALMIDÓN DAÑADO
- * LA MASA RELAJA MUCHO EN DESCANSO.



- * EN LA MIGA SE NOTAN AGUJEROS GRANDES.
- * SE DESHACE LA MIGA FACILMENTE.
- * MIGA ASPERA Y COLOR MÁS OSCURO.

La Picola

Tallarinera y Raviolera

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

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

DISTRIBUIDORA

“José”

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

MATERIAS PRIMAS PARA: PANADERÍAS, CONFITERÍAS, PIZZERÍAS Y FÁBRICAS DE PASTAS SNACK 'S - ENCURTIDOS - ESPECIAS

Para mejorar la calidad en GIDEA, estamos siempre proponiendo las soluciones a los problemas que presenta la panificación.

Para mejorar el amasado.

MAXBREAD DOUGH (P)

ES UN INGREDIENTE QUE MEJORA EL AMASADO Y AYUDA A FORMAR LIGA EN HARINAS QUE CUESTA DESARROLLAR.

SE UTILIZA ADICIONAL AL MEJORANTE QUE SE ESTÉ UTILIZANDO.



Para equilibrar harinas que se aflojan después de amasada.

SUPERBREAD

CORRIGE LA DEFICIENCIA DE GLUTEN, DANDO MAS VOLUMEN, SUAVIDAD A LA MIGA Y LIGANDO LA MASA MAS RAPIDAMENTE.

PARA UTILIZAR EN PANES DE MIGA, MOLDE, PAN DULCE, ETC.



Para mejorar la miga.

FRESCURA (S)

BLANQUEA LA MIGA, LA SUAVIDA Y DA MAS FRESCURA.

FRESCURA (G)

EN MASAS QUE LLEVAN GRASA, CADA 200 GRAMOS REEMPLAZA 3 KILOS DE GRASA.

MEJORA LA FRESCURA, LA SUAVIDAD Y COCCIÓN MÁS RÁPIDA.



Jorge Omar Albamonte
Gidea S.R.L.
Tel.: 4651-0313 / 156-611-7639
jalbamonte@gidea.com.ar



NUEVA DIRECCION

12 de Octubre 948
V. Bosch - 3 de Febrero - Bs. As.
(011) 4840-1122 / 4840-2350

Analba
www.analba.com - info@analba.com

Guindas Artificiales
Granella - Pepipan
Frutas Secas

CHOCOLATES DE LA GRANALLA

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

NUEVO CONCEPTO DE PIZZA DE FRUTAS



La empresa Kellogg's ha lanzado en Estados Unidos una pizza de frutas denominado Eggo Real Fruit Pizza.

Las piezas de fruta permanecen suaves y frescos, incluso después de la cocción en el microondas, gracias a un tratamiento previo de deshidratación por congelación osmótica.

La pizza contiene una combinación de frutas con granolas tostadas en horno con canela y corteza de arce. Listo en 1 minuto en microondas.

Fuente: Alimentatec, Septiembre, 2010

PANADEROS DE QUITILIPÍ (CHACO) ELABORAN DEMOSTRACIÓN DE PAN CON FITOESTEROLES

Durante el mes de agosto comenzaron las actividades con la preparación del pan. Los panaderos estuvieron guiados y supervisados por la bioquímica Graciela Peterson quien estuvo colaborando con los



panaderos en la elaboración. Fueron trece los panaderos de esa ciudad los que fueron invitados por los trabajadores del P.R.O.P.I.A. (PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE INFARTOS EN LA ARGENTINA) que llevan adelante este proyecto. También, participaron de la elaboración de este pan, el intendente Alfredo Zamora y el secretario de Gobierno, Sergio Pierdominici quienes aseguraron que **“...que el resto de las panaderías de la ciudad puedan sumarse y con ello el proyecto tenga el éxito esperado para el bien de todos...”**

Con la elaboración de este pan se pretende que la gente pueda comer saludablemente.

La bioquímica quien comentó que **“...el fitoesterol actúa como barrera en el intestino del ser humano impidiendo que el colesterol lo atraviese y se expanda por el resto de los órganos que componen el cuerpo...”**

Es importante destacar que se elaboraron dos tipos de pan, el pan común con fitoesterol y el pan negro que además de fitoesterol contiene semillas de canola. Ambos salieron a la venta en el supermercado Superkit.

Fuente: Diario Primera Línea (Chaco)



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



REFRIGERACION
MILLUZZO
EQUIPAMIENTOS COMERCIALES



COMPRA - VENTA - CONSIGNACIONES
NUEVOS y USADOS
MUEBLES y MAQUINARIA DE PANADERÍA

MENDESHON 1652 y QUIROGA - GAONA KM 32,500 - PUENTE GNECCO
TEL: 0237-468-2943 // FAX: 0237-468-6601 - VILLA ZAPIOLA - P. DEL REY

LOS DUEÑOS DE UNA PANADERÍA Y UNA ART DEBERÁN PAGAR MÁS DE 200.000 PESOS A UN PANADERO QUE SUFRIÓ UN ACCIDENTE

La Cámara del Trabajo de Bariloche resolvió hacer lugar a la demanda que presentó un panadero contra los dueños del local donde trabajaba y la Segunda ART para reclamar la indemnización correspondiente por el accidente que sufrió mientras desempeñaba su labor y los salarios impagos. Los jueces condenaron a los dueños de la panadería y a la ART a pagar 206.619 pesos al panadero, quien quedó con una incapacidad definitiva del 40.3% en su mano izquierda al ser aplastada por una máquina.

La causa se originó a partir del accidente que sufrió el panadero el martes 13 de febrero de 2007, en la panadería, ubicado en Padre Guillermo, entre Elordi y Ruíz Moreno. El fallo se publicó en la página web del Poder Judicial.

El trabajador se prestaba a utilizar la sobadora, que habitualmente se encontraba al lado de su mesa de trabajo pero el encargado le dijo que esa máquina no funcionaba y le indicó que trajera otra sobadora para conectarla en el puesto de trabajo.

Una vez enchufada la máquina comenzó a "achatar" o "aplastar" la masa a mano sobre la mesa, antes de introducirla a la tolva superior y mientras lo hacía con la mano izquierda, encendió la máquina con la mano derecha. En forma súbita la máquina "aspiró" su mano izquierda hacia el interior atrapándola con sus rodillos.

El panadero dijo en la demanda que luego se enteró que el accidente se produjo porque la instalación eléctrica trifásica, en la que se le ordenó que enchufara esa sobadora, estaba especialmente instalada o "adaptada" para la otra máquina que había sido quitada. Por tal motivo, la máquina del reemplazo funcionó en sentido inverso al normal por encontrarse su alimentación eléctrica trifásica invertida lo que no conocía ni le había sido advertido.

Fuente: Diario El Ciudadano (Bariloche)

LE PEGAN UN BALAZO A UN SINDICALISTA PANADERO

Un dirigente sindical del gremio panadero, Miguel Ángel Rodríguez, de 52 años, fue herido de un balazo al salir de su casa en la localidad de Villa Ariza, partido de Ituzaingó.



El hecho se produjo en la esquina de las calles La Piedad y Soldán, de Villa Ariza, donde la víctima fue sorprendida por un delincuente armado cuando detuvo la marcha de su auto, un BMW 320 D color blanco.

Según los informantes, fue baleado a quemarropa al intentar defenderse. Luego el agresor escapó en un auto Peugeot 504 que lo esperaba en las inmediaciones.

El herido fue trasladado a un centro médico de la zona, donde se informó que la lesión que presentaba no revestía de gravedad.

La policía trataba de establecer si se trató de un intento de robo o algún hecho vinculado con las tareas que desarrolla la víctima, señalaron los informantes.

Fuente: www.lavoz.com.ar (6 set 2010)

DT

Distribuidora TABLADA

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

fainalind
Grasas y Margarinas

levina
LEVADURA PRENSADA

BARI
LEVADURA PRENSADA

calsa*

levina

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



www.circeonline.com.ar



**SETIEMBRE
2010.**

PANING



OFERTA IMPERDIBLE!!

* DOS HORNOS ROTATIVOS
USADOS MARCA PANING,
PARA BANDEJAS DE 60X80
cm.

MODELOS STANDARD CON
BASE GIRATORIA

* GARANTÍA DE FÁBRICA
TODOS SUS MECANISMOS
FUNCIONANDO

* PRECIO LISTA \$ 30.000.- +
I.V.A.

FORMA DE PAGO: ANTICIPO
50%-SALDO A 30-60-90 DÍAS
DEL ANTICIPO, CON
CHEQUES DE PAGO
DIFERIDO.

* SÚPER OFERTA CONTADO \$
27.000.- + I.V.A.

* ESPERAMOS SU CONSULTA

* **PANING S.R.L.**

**BUENOS AIRES 3773 – (C.P.
2000) - ROSARIO**

Tel.: 0341-4642170

VENDO FONDO DE COMERCIO: panadería-confitería en centro comercial zona "sur". Trabajo B. 2 1/2 pan-facturas-tortas-sand. de miga. 1 Horno rotativo 15 bandejas 70x90 / 1 Amasadora 2 bolsas / 1 Amasadora 1 bolsa / 1 Sobadora 1 bolsa / 1 Cortadora / 1 Armadora / 1 Batidora / 1 Cortadora de fiambre / Cámara / Estufa / Mostrador con exhibidora curva / 3 Heladeras verticales / 1 Heladera vertical Grande. (SIN REPARTO) Mostrador únicamente. ID: 562*5834 (SR. Roque)

**VENDO
Horno
Convector
con
fermentadora.**

**Impecable.
Rotar.**

\$16.800

////////////////////

**Heladera
Mostrador
2 puertas
impecable.**

\$3.000

**Sr. Jorge
4715-0575**

VENDO: Herraje completo, todo junto.
180 baldosas muy buenas. Zorras buenísimas.
Lateros dobles. 34 latas. 0220-480-2566.
Sr. Carlos (Merlo).

**SE VENDE. Horno Argentall Electrico
70x90. For export (200 kg mas de acero).
Muy poco uso, de los nuevos. \$ 33.000.
OPORTUNIDAD!!! Tel.: 011-1534834103.
HACÉ TU OFERTA!!! Cuotas, cheques.**

**VENDO HORNO ROTATIVO ROT.CAR.
70 x 90 - 70 KG.
Reparado a nuevo, instalado y garantido.
\$40000. 011-15-55288553 (beto)**

AV. GENERAL LEMOS 1917 - LOS POLVORINES

TEL. 4667-6624



SOBADORA PANADERA PESADA BORGHI-----	\$12.000
SOBADORA PASTELERA REACONDICIONADA-----	\$5.000
AMASADORA BORGHI 3 BOLSAS-----	\$19.000
ARMADORA BAROLAT-----	\$9.500
CORTADORA BAROLAT MIÑONERA-----	\$8.500
HORNO ROTATIVO 60X80 ARGENTALL REACONDICIONADO-----	\$35.000
HORNO ROTATIVO 70X90 ROTAR M-94-----	\$38.000
HORNO ROTATIVO 70X90 SIN MARCA CONSIGNACION-----	\$14.500
HORNO ROTAR M-88 70X90-----	\$40.000
BATIDORA 36 LITROS A MUÑECA-----	\$2.500

**Confeitería
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

Sr. CARLOS

RECUPERE
\$\$\$

CAMBIE SU PAN RALLADO
POR HARINA O EFECTIVO

Tel/Fax: (011) 4651-9145 / Cel.: (011) 15-5564-9854

BARRITAS BI BU

COMPOSICIÓN

Masa Bi-Bu
Dulce de leche
Masa Bi-Bu
Marshmallow de limón
Baño de chocolate

INGREDIENTES

MASA:

Premezcla Bizcochuelo - Budín 1000 g
Huevos 600 g
Agua 200 g
Margarina MTK Repostera 100 g

MARSHMALLOW:

Merengue en polvo Calsa 250 g
Agua 100 g
Gelatina sin sabor 10 g
Kolaroma de Limón 2 gotas



Procedimiento

MASA:

Batir todos los ingredientes por espacio de 3 a 4 minutos, luego verter la preparación en bandeja y hornear a 180 °C por espacio de 35 minutos aprox.

MARSHMALLOW:

Disolver la gelatina en el agua fría y calentar hasta llegar a los 60 °C.
Colocar la preparación en la batidora junto con el merengue y batir hasta obtener el punto deseado.

ARMADO y TERMINACIÓN

Colocar una abundante cantidad de dulce de leche sobre la plancha y cubrir con otra plancha. Cortar las planchas rellenas en rectángulos de 5cm por 2cm.

Colocar el marshmallow sobre cada barrita con manga de boquilla lisa, en forma lisa y pareja. Una vez coagulado el marshmallow, bañar con Baño o cobertura semiamarga Fleischmann. Decorar con grageas, crocantes o dibujar caritas similar Toto's

Nota:

Se pueden realizar distintas presentaciones en cuanto a sabores y colores, en el merengue o el bizcochuelo.



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

CHIABATTA

La Chiabatta es el más típico de los panes italianos, y hoy en día es el más difundido en todo el mundo. Su uso más habitual es en la elaboración de los sandwiches "panini". Su nombre proviene de su forma ya que en italiano "ciabatta" es chinela o pantufla

ACÁ LES PRESENTAMOS UN MÉTODO SIMPLIFICADO PARA REALIZAR EL PRODUCTO, SIN TENER QUE PREPARAR MASA MADRE.

CANTIDAD NECESARIA PARA 10 KG DE HARINA

Harina 000.....10 kg.
Sal.....200 gr.
AROME LEVAIN (masa madre deshidratada).....100 gr.
Levadura Prensada **LEVASAF** o **LEVINA**.....250 gr.
MAGIMIX AZUL.....100 gr.
Agua.....6,5 lts.



PROCEDIMIENTO

Este pan requiere el uso de una amasadora rápida.

1- Colocar en la amasadora todos los ingredientes y un 60 %

de agua sobre la harina.

2- Amasar en alta velocidad hasta obtener una masa casi terminada.

3- Agregar en la amasadora el resto del agua (5 % sobre harina) y amasar 2 minutos en lenta y luego en alta velocidad hasta completar el amasado. Esta técnica permite obtener el alveolado irregular característico de este producto.

4- Colocar la masa en un bol enharinado, cubrirla o tapar el bol y dejar en lugar templado para que ocurra la primera fermentación.

5- Luego de entre 60 a 90 minutos, cuando la masa duplicó su volumen, volcar la masa sobre el torno, enharinar y con un palote aplastar suavemente hasta darle un espesor de 1-1,5 cm aproximadamente. Con un

cuchillo filoso cortar piezas rectangulares de unos 15-20 cm de largo por 5 de ancho. Estibar en tendillo sobre tablas si se va a cocinar sobre horno de piso (recomendable) o sobre latas para cocinar en horno convectivo.

6- Decoración: antes de estibar, se puede mojar la masa y pasar por semillas de sésamo, de lino, por harina integral, etc.

7- Poner a fermentar unos 45-60 minutos en lugar cálido, con humedad.

8- Si bien lo recomendable es utilizar un horno de piso, también se puede hornear en horno convectivo, a 220 °C, entre 10 a 15 minutos según el tamaño de las piezas.





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



PASTRIMAR

Margarina
para masas y batidos



PASTRIMAR

Margarina
para tapas de empanadas



MATERPRIM

Margarina
para masas de hojaldre



MATERPRIM

Margarina
para masas y batidos



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