

EL GREMIO PANADERO

AÑO 8 - Nº 45 - Agosto del 2011

La Revista
de los
Panaderos



noticias del interior

MERLO INFORMA

noticias internacionales

HUMOR **POLICIALES**

¿sabía Usted? **PROHÍBEN BOLSAS PLÁSTICAS**
NOVEDADES

PANADEROS DE SAN MARTÍN

panaderos de campana

Fithep Mercosur 2011

proveedores de panaderías y confiterías

RECETAS **AVISOS CLASIFICADOS**

	<p>IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS</p> <p>ENVOLVER</p> <p>FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON</p>	<p>Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1ª, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sándwiches.</p> <p>Con el nombre de su confitería impreso en relieve sin costo adicional.</p>
<p>A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable (Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - envolver@speedy.com.ar</p>		



Gel+Brix

Jalea Fantasía

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

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



**Laboratorio
de Panificación**



Atención al Consumidor
0810-999-2013





En este número...

- * **Sumario:** *Página 3*
- * **FITHEP:** *Páginas 4 a 12*
- * **Humor:** *Página 13*
- * **Noticias del Interior:** *Páginas 14 y 15*
- * **CRB Informa:** *Página 16*
- * **Distinguen a Ivoskus:** *Páginas 18 a 19*
- * **Consultas Laborales:** *Páginas 20 a 21*
- * **Prohíben bolsas plásticas:** *Páginas 22 y 23*
- * **Humor:** *Página 24*
- * **De todo un poco:** *Página 26*
- * **Noticias Internacionales:** *Páginas 28 y 29*
- * **ciudad de Campana:** *Página 30*
- * **Campeonato de Panaderos:** *Página 31*
- * **VI-LU en Luján:** *Páginas 32 y 33*
- * **Novedades:** *Página 34 y 35*
- * **Demostración de Chocolatería:** *Página 35*
- * **Merlo Informa:** *Páginas 36 y 37*
- * **Próxima inauguración:** *Página 38*
- * **Paning en FITHEP:** *Página 38*
- * **Policiales:** *Páginas 40 y 41*
- * **Showroon de NIC-JU:** *Página 42*
- * **LETIZ en Quilmes:** *Página 43*
- * **GIDEA:** *Página 44*
- * **Receta de Calsa:** *Páginas 45*
- * **Clasificados:** *Página 46*

“EL GREMIO PANADERO” es una publicación bimestral de distribución gratuita en panaderías y comercios vinculados al sector panadero. Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor.

DIRECTOR/PROPIETARIO, Fabio R. Videla.

PUBLICIDAD, Alejandra I. Belvedere,

TEL.: 011-4696-8277 / 15-3679-3128 / 15-4084-1090.

WEB: www.panaderosargentinos.com,

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



Fithep Mercosur 2011

Se realizó con éxito en el Predio Ferial de Costa Salguero



Fithep Mercosur, Feria Internacional de Tecnologías para Helados, Confituras, Chocolates, Panificados, Pastas, Pizzas y Artículos de Conveniencia, es organizada cada dos años.

Durante cuatro días, la capital argentina fue sede de Fithep Mercosur 2011, uno de los mayores eventos dedicados al mundo del dulce y el pan que se celebran en América, tanto por el número de expositores que participaron en él como por la cantidad de novedades que acogió.

Pasteleros, panaderos, heladeros,

pizzeros y profesionales vinculados al sector de la repostería y la panadería tuvieron una cita obligada en Buenos Aires.

Lo último en ingredientes para la elaboración de panes, chocolates, pasteles, pizzas, pastas y golosinas se presentó en este salón junto con los equipos y maquinarias para estos sectores de producción más novedosos del mercado.

Además se celebraron diferentes competiciones, como el I Campeonato Nacional de Helado Artesanal Argentino, el IV Campeonato Nacional de la Pizza y la Empanada o el VI Campeonato de Panes Artesanales.



LA F.A.I.P.A. EN LA FITHEP 2011



El comentario de los Stands vecinos era el mismo: *"... cuánta gente visita a la FAIPA..."*. Es que, además de organizar el 5º Campeonato de Panaderos, la Comisión Directiva de la Federación Nacional -encabezada por Rubén Salvio- atendió a cientos de panaderos presentes de diferentes puntos del país, a autoridades del Ministerio de Salud y a colegas de países limítrofes.



Omar Rodríguez S.R.L.

Malabia 2440
San Justo
Tel: 4441-1200



Líderes absolutos en útiles y herramientas para panaderías y confiterías, OMAR RODRÍGUEZ estuvo presente en FITHEP 2011, aquí lo vemos acompañado por su hija Leila.



Omar Rodríguez SRL

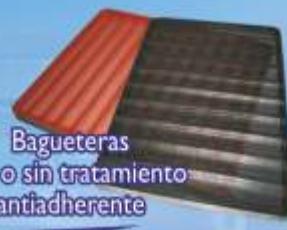
"25 Años brindando calidad y confianza"



Mesa de Trabajo



Grisineras y Pancheras



Baguetas con o sin tratamiento antiadherente



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



Ruta 44 Km 21 (3133) MARÍA GRANDE - ENTRE RÍOS
Tel.: (0343) 494-0240 / 706 / 343

Con una política de calidad que se basa en la plena satisfacción del cliente, adecuándose a las necesidades de los panaderos, SCHEPENS expuso en FITHEP 2011 una amplia gama de hornos rotativos, sobadoras, amasadoras, armadoras de pan y utilerías.

En la foto de la derecha vemos a Pablo Schepens, titular de la firma acompañado por Emilce (der.) y una de las promotoras.



Ver a Miguel Rodríguez es ver a CALSA, en esta oportunidad fue jurado del Campeonato de Panaderos organizado por la F.A.I.P.A. y en la foto lo vemos acompañado por Daniel Insúa, Evaristo Tomba y Guillermo Gozalbo.



SERGIO ROLANDO KALINIUK

NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421

Nuestro amigo Sergio Kaliniuk, representante de INDUPAN, también estuvo colaborando en el Stand de esa firma en la FITHEP 2011.



SAYOS

Av. Jujuy 823 - C.A.B.A -
Tel.: 4931-9454 / 7969



Claudio, Franco y Jonatan

Fue uno de los Stand más visitados y, en esta oportunidad, presentaron una nueva línea blanca que fue muy admirada por los visitantes.



Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD C.A.B.A
Tel. Línea directa ventas: (54-11) 4931-9454 / 7969
sayosn@infovia.com.ar
www.sayos.com.ar



5° CAMPEONATO NACIONAL DE PANES ARTESANALES



Dentro de la FITHEP, como hace cinco años, se desarrolló la 5ª edición del Campeonato Nacional de Panes Artesanales, organizado por la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA).

A través de éste, panaderos provenientes de ocho provincias –divididos en las categorías Panadería, Bollería y Pan Artístico- pusieron a prueba su profesionalismo y capacidad de creación bajo la atenta mirada del jurado que evaluó el desempeño y elaboración final de los productos. Cada una de las que participaba de la competencia debía presentar un equipo compuesto por tres representantes, uno en cada especialidad.

La Federación Argentina de la Industria del Pan evaluó durante el quinto campeonato las distintas especialidades panaderas a nivel nacional. Estas fueron calificadas en un estricto certamen donde por ejemplo, se puntuó el tamaño de los panificados, la técnica del panadero y hasta su creatividad. La provincia de Corrientes contó con tres panaderos que demostraron sus habilidades, y ésta fue la primera vez en que uno de los representantes de la provincia obtiene el primer puesto, llevando a su provincia el 1º lugar en “pan artesanal” y el 2º en “pan artístico”.

Este tipo de competencias les permite ir formando experiencia para poder seguir participando de eventos internacionales que jerarquizan a esta profesión.



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 MAMPOSTERÍA
- REPARACIONES DE HORNALLAS Y TIRAJES

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

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



Av. Izaguirre 4876 - Pque. Industrial Paraná.
Tel.: 011-4583-1063

INDUSTRIAS ZUNINO es una empresa argentina dedicada a la fabricación de hornos y maquinarias para panaderías desde hace más de diez años.

La experiencia acumulada en el rubro, es lo que les ha permitido interpretar las necesidades de los usuarios. Durante todos estos años ha basado su enlace con los clientes mediante tecnología de alta calidad, servicio de asesoramiento y servicio técnico postventa.

En esta FITHEP 2011 ofreció a los visitantes toda la línea de hornos, amasadoras, trinchadoras, armadoras y batidoras.



Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo.
Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.



*Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia*

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768
Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@siion.Com



De una forma u otra LESAFFRE ARGENTINA siempre está presente en FITHEP, en este caso fue colaborando con el Stand de la F.A.I.P.A. durante el Campeonato Nacional de Panaderos.



VISITANTES DE LA FITHEP 2011

El Centro de Industriales Panaderos del Oeste y el Centro de Industriales Panaderos de Campana también visitaron la Exposición



Fabián Cabral y José Ibarra acompañados por sus respectivas esposas



Daniel Insúa, Evaristo Tomba junto a Viña

CAVIWA
 Tostadero de Maní






CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

03543-492296
 EN BUENOS AIRES: 011-155-4208755 / Nextel 164*2179
 caviwa@caviwa.com.ar / www.caviwa.com.ar

HARINAS "Cristiania"
 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
 Cristiania 3884 - I. Casanova



Buenos Aires 3773 - (2000) Rosario
Tel/Fax: 0341-464-2170

Mostraron a los visitantes los productos que fabrican, entre los que se destacan el horno GENESIS en sus tres tamaños y la nueva amasadora que se ilustra en la imagen de la izquierda.

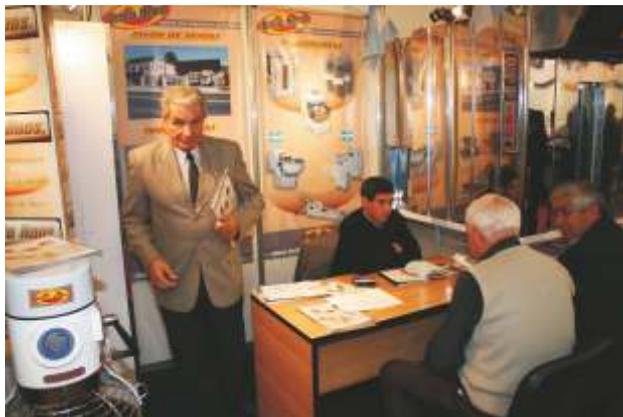
Presentes en la FITHEP 2011, mostraron qué los diferencia:

- * una marca reconocida
- * el justo equilibrio entre calidad y precio
- * un mantenimiento garantizado
- * el alto valor de reventa
- * y un stock de repuestos permanente



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



Brito Hnos.

Av. Gral. Lemos N°1917
(1613) Los Polvorines - Bs. As.
Tel/Fax: 11-4667-6624

Consolidados como líderes en fabricación y servicio post-venta, BRITO HNOS. presentó la amplia variedad de hornos y máquinas para panaderías en la FITHEP MERCOSUR 2011.



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>

Humor

Llega un tipo a su casa y le pregunta a su esposa:

- Amor, ¿en esta ciudad hay pingüinos?
- No, si estamos a 35 grados!
- Uh!, entonces atropellé una monja.

Sube una vieja a un micro, deja un paquete en un asiento y se va. A los 5 min. viene un tipo y como no habían mas lugares decide sentarse arriba del paquete, cuando está por sentarse escucha el grito de la vieja:

- Cuidado con los huevos!!
- ¿Tiene huevos en la caja? -pregunta el tipo.
- No, alfileres...!!!
- ¿Te enteraste que Gonzalo murió en el ring?
- No sabía que era boxeador.
- No lo era, quedó electrocutado al tocar el timbre.



- Hola ¿está Armando?
- No, apenas voy por las instrucciones.
- Hola ¿está Agustín?
- No, estoy incomodin.
- Hola ¿Conchita?
- No, con Tarzán.

Iba en un auto convertible, choqué y murió vertible.....

- Mamá, mamá... ¿es verdad que descendemos de los monos?
- No sé, hijo... tu padre nunca quiso presentarme a su familia.
- Vieja, ceba mate
- Chau, mate

NICJU
"Unidos por la calidad"

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL
calsa

NICJU S.R.L.
Distribuidor Oficial
calsa

www.nicju.com.ar - 4488-8088

INAUGURACIÓN
Nuevo Showroom!!

ESCUELA DE PANADERÍA
Anótese!! **calsa**

Av. Díaz Velez 1270 * Ciudadela * 4488 8088 * info@nicju.com.ar * www.nicju.com.ar

AUMENTA EL PAN Y SE MULTARÁ A LOS PANADEROS QUE VENDAN MÁS BARATO

TANDIL. (01/07) El kilo cuesta 9 pesos y se multará a todo panadero que intente venderlo a menor precio. El argumento del aumento tiene que ver con el incremento del costo de las materias primas y la falta de entrega por parte del gobierno nacional de bolsas de harina subsidiadas.

De acuerdo a lo informado por la entidad, este incremento "permitirá cubrir los costos de la bolsa de harina, que hoy cuesta más de 90 pesos". Cabe recordar que Barzola anticipó que en septiembre podría volver a aumentar.

Fuente: www.tandildiario.com

LANZAN EL "PAN SOCIAL"



OLAVARRÍA. (01/07) Ya comenzó la venta del "pan social" y hubo poca repercusión en la mayoría de las panaderías.

Una treintena de panaderías comenzó a comercializar el "pan social". El kilo vale 6 pesos, pero sólo podrán comprarlo aquellos que exhiban en los puestos de venta su carnet del Hospital condición 1, junto al DNI del titular.

La idea surgió desde el Centro de Panaderos con el fin de "aportar algo a la sociedad", dijo su presidente, Daniel Ottino, aunque está claro que a través de este pan más barato pretenden llegar a vecinos que terminan comprando en las reventas y lo que ellos llaman "el pan plomo", algo así como un producto con media cocción para que termine pesando más y entren menos piezas en un kilo. A la vez que brindan un servicio a la comunidad también ponen en práctica un sistema para terminar con la competencia desleal o ilegal.

El Centro continuará trabajando para adherir la mayor cantidad posible de panaderías y, con la información que le suministre la Comuna, poner a disposición de la gente pan mucho más barato.

El Municipio aportó la base de datos de todos aquellos que figuran dentro de los planes sociales, que son tres: el Plan Vida, el Programa de Seguridad Alimentaria, y los carnet hospitalario condición 1, aunque todos portan esta identificación sanitaria. Por lo tanto, con su presentación y el DNI la persona podrá adquirir este plan que Ottino calificó como "saludable" para diferenciarlo del de la reventa, y a 6 pesos el kilo.

Fuente: www.elpopular.com.ar

PUBLICIDAD EN LAS BOLSAS DE PAN

ROSARIO. (01/07) Una empresa española con una impronta no tradicional de hacer publicidad desembarca en Rosario.

Publipan, quien arribará por primera vez al país y fundará su casa central en la ciudad, se funda en la idea de aprovechar la bolsa de papel en la que habitualmente las panaderías



entregan sus productos como nuevo medio para que los anunciantes plasmen sus avisos.

En vez de ser las tradicionales bolsas de papel madera, éstas serán estampadas con los diferentes anuncios asegurándose publicidad que se traslada de mano en mano que llega diariamente a los hogares, tras haber hecho su presencia por la calles.

Para favorecer el impacto visual, las bolsas cambiarán su color quincenalmente y se entregarán a cada cliente con el pan.

Publipan nació en el año 2007 y funciona a través del sistema de franquicias, hoy cuenta con más de 140 en su país de origen y en el exterior. Ya tiene puntos de venta en Portugal, Alemania, México y Brasil, entre otros.

Fuente: www.puntobiz.com.ar

INVESTIGAN LA ACEPTABILIDAD SOCIAL DE FACTURAS DE HARINA DE ALGARROBA

LA RIOJA. (04/07) A cargo del Instituto de Tecnología Agro-Industrial (ITA), este proyecto propone mejorar las condiciones nutricionales de productos de panadería utilizando como materia prima fundamental la harina de algarroba.

Debe destacar que el fruto del algarrobo se encuentra entre los alimentos más antiguos utilizados por el hombre debido a que es una fuente de carbohidratos, fibras, minerales y proteínas. En la composición del



Budín con Harina de algarroba

mismo se destaca la presencia de azúcares que hacen innecesario agregar azúcar refinada adicional. La hipótesis de esta investigación sostiene que este tipo de harina en la elaboración de facturas mejorará las condiciones nutricionales y su aceptabilidad en niños de edad escolar.

En el laboratorio del ITA se están llevando a cabo pruebas y evaluaciones sensoriales que permitirán determinar sabor, olor, color y apariencia de las confituras. Luego se realizará la parte experimental con una evaluación en paneles de niños de entre 4 y 6 años, que se

enfrentarán a dos panificados similares, una muestra comercial y una muestra con algarroba.

Con este estudio pretenden contribuir a la incorporación de harina de algarroba en la dieta habitual de la población de la región.

Fuente: www.eldiariodelarioja.com.ar

DENUNCIA DEL SINDICATO DE PANADEROS

LA RIOJA. (19/07) Además exigió el cumplimiento del Convenio Colectivo de Trabajo, que "aproximadamente el 60% de las empresas de panadería no cumple". El sindicato señaló que el pago de antigüedad (en todos los casos), se deberá aplicar de acuerdo al Art. 8° del Convenio que establece el 1% por cada año de servicio de la remuneración mensual hasta 15 años, y del 1,5% a partir de los 15. También demandó el pago de haberes de acuerdo a la última escala

salarial vigente, observó que se cumplan los francos semanales que por ley corresponden.

"Existen compañeros de hasta 30 años de antigüedad que trabajan los domingos, y cobran 40 pesos, cuando en realidad le corresponden entre 100 y 120 pesos, de acuerdo a la categoría", manifestó el sindicato.

Finalmente, dio a conocer la escala salarial acordada por cada categoría: maestro panadero \$2.635 pesos; ayudante \$2.371; peón \$2.292; cajero \$2.371; repartidor \$2.371 y dependiente \$2.311 pesos. E indicó que se fijó una asignación extraordinaria no remunerativa y por única vez, que asciende a 300 pesos, que se abonará en dos cuotas iguales y consecutivas de 150 pesos. Se liquidó con las remuneraciones de marzo y abril pasados, y no se hizo efectiva en varias panaderías, acto que "se está verificando a través del ente de contralor".

Fuente: www.elindependiente.com.ar

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

ARMADORAS...

CÓMO PROLONGAR SU VIDA ÚTIL

* Por Damián Benítez



La armadora es una herramienta fundamental para la elaboración del pan. Muchas de sus cualidades dependen de un buen mantenimiento y para ello tenemos que tener en cuenta varios factores.

La **lubricación** juega un rol importantísimo en la prevención del desgaste. Por lo general este tipo de maquinarias esta montada íntegramente sobre rulemanes los que emiten cierto chillido cuando no funcionan eficientemente, en este momento hay que reemplazarlos.

Las **cadena**s deben ser reemplazadas en el momento que comienzan a estirarse, evitando así el desgaste de los piñones. Es importante **no acortarlas** sino reemplazarlas.

En el caso de las **cintas**



Damián Benítez
CRB / 15-6092-8707

transportadoras (lonas) el reemplazo se lleva a cabo en el momento que se presenten roturas o su medida no sea la nominal -recomiendo las de PVC son más duraderas y mucho más higiénicas-.

Los principales encargados del armado son los **PAÑOS** los cuales tienen una vida útil menor a comparación de las cintas. Por ello debemos controlar su textura y que traccionen eficazmente, es decir que tengan “pelitos” y que no se frenen.

Haga controlar periódicamente el funcionamiento de su armadora y ante cualquier duda o mal funcionamiento llámenos al **15-6092-8707**.

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 HORNO DE MAMPOSTERIA
PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

CONSULTAS
Los Sábados 17HS -
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
ESTADA
REPARACIONES EN EL LUGAR

Llame al:
15-6705-9954
4386-0539

Atención Personalizada

Julio Gallardo
HORNERO

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



magimix

PODES GANAR UNA DE LAS 6 MOTOS

PROMO MAGIMIX

UNA VERDADERA PROMO SOBRE RUEDAS

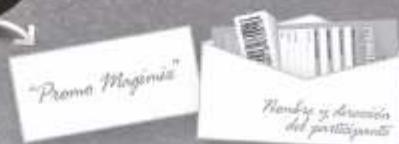


**ESTA PROMO SI QUE
ANDA SOBRE RUEDAS!**



➤ 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 6 MOTOS

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 JUNIO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2011 PARA MAESTROS PANADEROS MAYORES DE 18 AÑOS, TITULARES Y/O DUEÑOS DE UNA PANADERIA. SIN OBLIGACION DE COMPRA. CONSULTE BASES Y CONDICIONES AL (011) 4315-3400 Y/O SOLICITELAS A INFO@LESAFFRE.COM.AR O A SU DISTRIBUIDOR. STOCK DE PREMIOS: DOCE (12) MOTOS "CUB" (6 PARA LOS PANADEROS Y 6 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 - B1764J5D
Virrey del Pino - Prov. de Bs. As. - Tel.: +54 (02202) 49 9000

LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACION



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 DISTINGUIÓ A DANIEL IVOSKUS

La Cámara Panaderil de General San Martín distinguió, en la sede la institución, al Secretario de Gobierno de la comuna, Daniel Ivoskus, en agradecimiento por la reglamentación que inhabilita el trabajo de la industria panadera clandestina



La medida fue trabajada conjuntamente por la comuna, la Cámara Panaderil y el Concejo Deliberante Local y ya tiene forma de ordenanza: sólo resta aguardar para su puesta en práctica.

Se trata de una normativa largamente esperada por el sector, sobre todo teniendo en cuenta datos provinciales que marcan que la mitad de comercios que vende pan, lo hacen de manera clandestina, con los riesgos que eso conlleva para la salud y los consumidores.



Tras agradecer el gesto de la Cámara, Daniel Ivoskus consideró que “en este caso no hay que hablar de agradecimientos”: **“.....Desde la comuna siempre vamos a defender el trabajo de este y otros sectores, porque posibilitan la generación de empleo genuino, que redunde en la consolidación del aparato productivo, tal como nosotros alentamos.....”**, enfatizó. **“...En la medida de lo posible - agregó-, hay que ir encontrando soluciones, porque de eso se trata. Sólo de esta forma vamos a lograr un municipio cada vez más inclusivo y con mejores posibilidades...”**.

Del acto organizado por la Cámara

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655

JULIO LEAL

GRUPO INNOVADOR DE ALIMENTOS

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

también participó Juan Callegher, Presidente del Concejo Deliberante local, quien saludó el trabajo **“...de una generación de empresarios y trabajadores que entiende que se debe mirar a la sociedad... Hay que profundizar la mirada social, no hay que abandonarla. En este municipio, además, tenemos un Intendente como Ricardo Ivoskus que marca ese camino, al abordar a la sociedad, y en especial a los sectores desprotegidos, de un modo sumamente generoso...”**, enfatizó el titular del HCD.



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



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.A.
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328

CONSULTAS LABORALES: MONOTRIBUTO (1° Parte)

* Por la Dra. Beatriz H. Magliocchi

Continuamos aclarando algunos aspectos de consulta diaria que los empleadores necesitan conocer ante cualquier eventualidad que pudiera transcurrir en el diario mundo del trabajo entre los actores sociales.



Dra. Beatriz H. Magliocchi

¿Cuáles son las condiciones para ser monotributista? (Fuente: Art. 2 Ley 26.565)

Deberá verificarse concurrentemente que los contribuyentes hayan:

a) Obtenido en los 12 meses calendario inmediatos anteriores a la fecha de adhesión, ingresos brutos provenientes de las actividades inferiores o iguales a la suma de \$ 200.000 o, de tratarse de ventas de cosas muebles que, habiendo superado dicha suma y hasta la de \$ 300.000, cumplan el requisito de cantidad mínima de personal previsto;

b) No superen en el período indicado en el inciso a), los parámetros máximos de las magnitudes físicas y alquileres devengados que se establecen para su categorización a los efectos del pago del impuesto integrado

que les correspondiera realizar;

c) El precio máximo unitario de venta, sólo en los casos de venta de cosas muebles, no supere el importe de \$ 2.500;

d) No hayan realizado importaciones de cosas muebles y/o de servicios, durante los últimos doce meses del año calendario;

e) No realicen más de 3 actividades simultáneas o no posean más de 3 unidades de explotación.

Cuando se trate de sociedades comprendidas en este régimen, además de cumplirse con los requisitos exigidos a las personas físicas, la totalidad de los integrantes -individualmente considerados- deberá reunir las condiciones para ingresar al Régimen Simplificado para Pequeños Contribuyentes (RS).

¿Qué se entiende por el parámetro "Ingresos Brutos"? (Fuente: Art. 3 Ley 26.565)

Se consideran ingresos brutos al producido de las ventas, locaciones o prestaciones correspondientes a operaciones realizadas por cuenta propia o ajena, excluidas aquellas que hubieran sido dejadas sin efecto y neto de descuentos efectuados de acuerdo con las costumbres de plaza.

AGB ATENCIÓN LAS 24 HS
Service
De GABRIEL BORDAGARAY

**MECANICO DE MAQUINAS
PARA PANADERÍAS y CONFITERÍAS**

**SERVICE y MANTENIMIENTO - ENGRASES MENSUALES
COMPRA / VENTA de MAQUINAS - TRASLADOS**

Cel.: 15-6092-2288 Nextel 600*1084 Part.: (011) 4441-7036
e-mail: service-agb@live.com

RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A.
OFICINA ESPECIALIZADA
COMPRA-VENTA DE PANADERÍAS, CONFITERÍAS
PROPIEDADES Y NEGOCIOS EN GENERAL

 **Administración Integral en la
Contabilidad e Impuestos
de su Establecimiento**

**ROJAS 1285 (1416) Bs. As.
Tel: 4581-0777 / 6845**

¿Cómo solicito el número de CUIT para una persona física?

(Fuente: Art. 7 RG 2746/10, RG 10/97)

Deberá presentar el formulario 460/F por duplicado, en la dependencia de AFIP que le corresponde de acuerdo a su domicilio fiscal.

El formulario será acompañado de los elementos que, según el sujeto de que se trate, se indican a continuación:

1. Argentinos nativos o naturalizados y extranjeros: fotocopia del documento nacional de identidad, libreta cívica o libreta de enrolamiento.

2. Extranjeros que no posean documento nacional de identidad: fotocopia de la cédula de identidad, o del certificado o comprobante que acredite el número de expediente asignado por la Dirección Nacional de Migraciones, donde conste el carácter de su residencia.

El otorgamiento del CUIT a los extranjeros está sujeto a las condiciones de la RG N° 3.890.

Además se deberán presentar 2 de las siguientes constancias de domicilio:

**Estudio Jurídico Integral
Dra. Beatriz H. Magliocchi**

Atención a los asociados los días
Viernes en la Cámara Panaderil
(Ayacucho 2223 San Martín)
de 9 a 12 hs

Tel.: 4752-9823 / 15-4992-9949

estudiomagliocchi@yahoo.com.ar

bettymagliocchi@yahoo.com.ar

Tel.: 4372-9337

Corrientes 1642 - 10° Of 171

Capital Federal

Martes y Jueves de 13 a 16 hs

1. Certificado de domicilio expedido por autoridad policial.

2. Acta de constatación notarial.

3. Fotocopia de alguna factura de servicio público a nombre del contribuyente o responsable.

4. Fotocopia del título de propiedad o contrato de alquiler o de "leasing", del inmueble cuyo domicilio se denuncia.

5. Fotocopia del extracto de cuenta bancaria o del resumen de tarjeta de crédito, cuando el solicitante sea el titular de tales servicios.

6. Fotocopia de la habilitación municipal o autorización municipal equivalente, cuando la actividad del solicitante se ejecute en inmuebles que requieran de la misma.

En casos especiales o cuando circunstancias particulares lo justifiquen, la dependencia interviniente podrá requerir y/o aceptar otros documentos o comprobantes que, a su criterio, acrediten fehacientemente el domicilio fiscal denunciado.

Las fotocopias de la documentación deberán estar suscriptas por el responsable y certificadas por escribano público, para su exhibición.

Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



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





Aquí estamos

Edison

R. Ortega

Ruta 3 al 8400

Diarco

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

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

LEY 13.868



ARTICULO 1º: Prohibir en todo el territorio de la Provincia de Buenos Aires, el uso de bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional, utilizadas y entregadas por supermercados, autoservicios, almacenes y comercios en general para transporte de productos o mercaderías.

Los materiales referidos deberán ser progresivamente reemplazados por contenedores de material degradable y/o biodegradable que resulten compatibles con la minimización de impacto ambiental.

ARTICULO 2º: Los titulares de los establecimientos comprendidos por la presente Ley, deberán proceder a su reemplazo, en los siguientes plazos:

a) Doce (12) meses a contar desde la vigencia de la presente, para quienes realizan la actividad económica que conforme códigos del Nomenclador de Actividades del Impuesto sobre los Ingresos Brutos vigentes (NAIIB-99) se identifican con los Códigos N° 521.110 (Venta al por menor en hipermercados con predominio de productos alimenticios y bebidas), N° 521.120 (venta al por menor en supermercados con predominio de productos alimenticios y bebidas) y N° 521.130 (venta al por menor en minimercados con predominio de productos alimenticios y bebidas) o el que los reemplace.

b) Veinticuatro (24) meses a contar de la vigencia de la presente, para todos los titulares de establecimientos no incluidos en el punto a).

Los fabricantes deberán adecuar su tecnología para abastecer a los establecimientos que conforme el artículo 1º se encuentren en el ámbito subjetivo de aplicación de la presente Ley, en el plazo de veinticuatro (24) meses a contar desde la vigencia de la presente.

SE PROHÍBEN LAS BOLSAS PLÁSTICAS DESDE EL 1º DE ENERO DEL 2012

La prohibición avanza en todo el país

SANTA FE. La clásica "bolsita" que se entregan en los comercios vive la última cuenta regresiva para su desaparición en la ciudad. La ordenanza 11.601 de junio de 2009 prevé la prohibición del uso de estos envases para la entrega de mercaderías en los comercios a partir del 1º de enero de 2012.

La Municipalidad firmó en marzo un convenio con Cervecería Santa Fe, el Centro Comercial, la Cámara de Supermercados, la Fundación Hábitat y la UNL y se avanzó en un nuevo peldaño dentro de este acuerdo, centrado en la capacitación de empleados de supermercados. El cronograma arrancó el pasado jueves 16 de junio en el supermercado Kilbel (en la sucursal de General Paz y Javier de la Rosa) y participaron unos 20 cajeros. La premisa es que quienes atienden al público dialoguen con los clientes respecto de la necesidad de conductas responsables con el ambiente.

Para garantizar que todos los empleados participen, se planteó como metodología iniciar las charlas en horarios en los que los comercios están cerrados.

Hay que aclarar que la

prohibición se producirá sólo en la entrega de mercaderías en la línea de caja de los comercios.

Biodegradables... opción viable



A medio año de que entre en vigencia la veda a las bolsitas de nylon son varios los supermercados de Santa Fe que ya se decantaron por opciones menos agresivas o que morigeran la entrega indiscriminada.

Una alternativa que se impulsa -en algunos casos desde hace más de un año- a nivel local es el uso de bolsas oxi-biodegradables.

Son envases similares a los comunes de polietileno, pero con un aditivo que disminuye el tiempo de la degradación, que en lugar de ser varios siglos se limita a meses o pocos años.

Cambio de hábitos

El camino que se empezará a transitar en enero es parte de un

proceso largo. “Si logramos reducir la tercera parte de las bolsas que hoy se entregan en forma indiscriminada, vamos a colaborar con el ambiente de manera muy importante” reconoció desde el municipio. Y no se olvidaron destacar que Santa Fe se convertirá en la ciudad más grande de la Argentina en afrontar un desafío de estas características, confían en que la ciudad va a acompañar.

Cifras que sorprenden

Los guarismos que maneja el municipio santafecino respecto a la ciudad son como mínimo llamativos. Se calcula un consumo promedio de una bolsa y media diaria por



habitante. Considerando que la población se aproxima a 500.000 personas, el número de bolsas ascendería a 750.000 diarias y 273.750.000 al año. La misma fuente estima que la tercera parte de estos envases se usan para disponer los residuos domiciliarios, de manera que los 182.500.000

restantes, al no reutilizarse, son dispersados en el ejido urbano y sólo un porcentaje menor llega al relleno sanitario.

EL DATO

* 1 billón y medio de bolsas de plástico se consumen cada año en el mundo. Menos del 1% son recicladas.

* 800 millones de toneladas de bolsas de plástico son aproximadamente las que llegan cada año a los océanos, provenientes de ríos, mares y lagunas.

* 10 por ciento de los desechos de las costas son bolsas de plástico.

Fuente: www.ellitoral.com

Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley Nº 13.868
Buenos Aires
LA PROVINCIA

Lider Pack s.r.l.

*Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas*

Parque Industrial y Tecnológico Quilmes
Camino Gral. Belgrano Km 10,5 - Dto. 43
Bernal Oeste. - Pcia. de Buenos Aires
Tel.: 4270-2222
Cel.: 15-5414-8582 Nextel 681*1043
info@liderpack.com - www.liderpack.com

Bolsas
100% Biodegradables



- DOCTOR, ¿ME PUEDO BAÑAR CON DIARREA?
- ES MUY ASQUEROSO, PERO PARA GUSTOS...!

POR FAVOR, CARIÑO, DIME ALGO CON AMOR.

- ¿CON AMOR?... AMORFA!!!

ENTRA UN HOMBRE A UNA FARMACIA:

- ¿TIENE PASTILLAS PARA LOS NERVIOS?
- Si.
- TÓMESE DOS QUE ESTO ES UN ROBO!!!

¿QUÉ LE DICE UNA GALLINA DEPRIMIDA A OTRA GALLINA DEPRIMIDA?

- NECESITAMOS APOLLO.

¿QUÉ ES UN AMINOÁCIDO?

- Es el GRITO QUE PEGA UNA CÉLULA CUANDO VIENE UN ÁCIDO A ATACARLE.
(A mi no, ácido!)

EN EL EJÉRCITO, SE ACERCA EL CAPITÁN A UNOS SOLDADOS:

- A VER SOLDADOS, ¡PRESENTEN ARMAS!
Y UN SOLDADO LOS PRESENTA:
- Mi capitán fusil, fusil mi capitán.

Casa Michero
Fábrica de Útiles de Panadería

"MAS DE 300 PRODUCTOS"

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

REPARACIÓN DE BAGUETERAS

(011) 4661-3016 / (0220) 497-6144
15-5429-3790 / 338*3785

www.casamichero.com.ar casamichero@yahoo.com.ar

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS

QUESO MUZZARELLA ARGENTINO
LA TARANTELA
Su marca de confianza

EN RICOTA Y MUZZARELLA

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



LA CUEVA DEL PANADERO

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, PIZZERÍAS
Y CONFITERÍAS



DISTRIBUIDOR
EXCLUSIVO DE

Puratos



DEWEY

SALINERA
LARRAZABAL
S.L.



Dánica



CAMILO FERRON S.A.



Bacalar

calsa*



DULCE DE LECHE



LA CUEVA
DEL PANADERO

TOMATES y MORRONES
FINCA DE SANTIAGO

ROLIDAR S.A.
Fabrica de Margarinas

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA



CAUTIWA

TAXONERA

Al Servicio del Gremio Panadero

LA CUEVA DEL PANADERO

Díaz Vélez y Ruta 7 (Merlo Norte)

cjcaumont@yahoo.com.ar

VENTAS: 0220-485-5071

Administración: 15-5578-2408

15-5571-7507 / 15-5317-6400

Distribución y Logística: 15-4048-6703 / 639*478

15-5578-2409 / 639*477



DE TODO UN POCO...

HOMBRE MUERE PENSADO EN LA BANDA TRANSPORTADORA

EE.UU., Dallas. (02/08) Un trabajador murió después de sufrir un accidente laboral en la panadería CSM Bakery Products de Dallas, Texas. Al arribar, las cuadrillas de rescate detectaron al hombre atrapado en una parte de la maquinaria. Su nombre no fue dado a conocer y la panificadora no respondió los llamados de Associated Press para conocer las condiciones en que la víctima trabajaba.

Fuente: www.diario.com.mx

CUATRO PANADEROS MUEREN POR ASFIXIA TRAS FUGA DE GAS

PERU, Lima. (01/08) Cuatro trabajadores de la Panadería Luisa, ubicada en la calle Santa Rosa en la zona de Collique, fallecieron tras inhalar gas al interior del negocio.

Las víctimas fueron identificadas como: Raúl Chávez Alca, de 38 años; Víctor Espela, de 60; y los hermanos José y Luis Mora Aquino de 20 y 18 años respectivamente.

Un compañero de los fallecidos declaró que lo más probable era que los cuatro hombres se hayan quedado dormidos y perecieron a consecuencia de la fuga de gas.

Fuente: www.rpp.com.pe

DESARROLLAN UN PAN A PARTIR DE HARINA DE ARROZ COMO ALTERNATIVA PARA LOS CELÍACOS

ESPAÑA. (11/08) El Consejo Superior de Investigaciones Científicas de ha liderado el

desarrollo de un pan a partir de harina de arroz que supera las limitaciones de textura y sabor que caracterizan a los productos sin gluten destinados a los celíacos intolerantes a este componente. El resultado es un producto libre de gluten, con corteza crujiente y miga elástica, cuyo aporte energético y perfil de composición son semejantes a los productos de panificación con gluten.



Pan elaborado con harina de arroz

Fuente: www.agenciasinc.es

CUATRO PERSONAS SE INTOXICARON CON BROMATO

SALTA. (21/07) Viven en el barrio Solidaridad, situado en la zona sudeste de la capital salteña. La madre de una de las afectadas manifestó que solicitó que le acercaran la sal para la cena, pero por equivocación le dieron bromato.

En este sentido, explicó que poseía este producto en el domicilio debido a que es propietaria de una panadería, aunque aseguró que hace tiempo dejó de utilizarlo, por conocer que se encuentra prohibido.

A las dos menores, de 11 y 14 años, se les diagnosticó intoxicación por consumo de bromato y se determinó que "es grave" el estado de salud de la menor. También tuvieron que ser asistidos en el hospital San Bernardo un menor de 16 años y un hombre, de 45.

Ante esta situación, los médicos de guardia radicaron la denuncia correspondiente, por entender que se trata de una sustancia prohibida, que ocasiona graves daños a la salud por su efecto cancerígeno

Fuente: www.laarena.com.ar

PROHIBEN PRODUCTOS DE "SABORES"

SALADILLO. (01/08) La dirección del Hospital de Tapalqué comunicó que se abstengan de adquirir y comercializar panificados de la marca "Sabores" de la ciudad de Olavarría, dado que los mismos no poseen el Registro Nacional de Establecimiento (RNE) y el Registro Nacional del Producto (RNPA), por lo que no son aptos para el consumo humano dado que no se encuentran registrados adecuadamente en el Ministerio de Salud de la Provincia.

Fuente: www.saladillodiario.com.ar

An advertisement for C.R.B. Metalurgica. The ad features a pair of blue-handled pliers on the left and a large industrial metal cabinet on the right. The text is in bold, black letters. At the top left, it says 'METALURGICA'. In the center, 'C.R.B.' is written in large, bold letters. To the right of 'C.R.B.', it says 'PRESUPUESTOS SIN CARGO'. Below 'C.R.B.', there is a list of services: '* Todo tipo de reparaciones', '* Repuestos', '* Service', '* Compra-Venta de máquinas', and '* Traslados a Capital y Gran Buenos Aires'. At the bottom, the contact information is given: 'tel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240'.

Fresca,
como el pan
que prefiere **la gente.**

La única levadura con células
100% activas.

FRESCA
toda la vida

Los maestros de Calsa te la recomiendan porque:

Es un producto
natural

(Células 100% activas que ayudan a conservar su capacidad fermentativa).

Es **eficiente**

(Altamente activa tanto en masas dulces como saladas).

Es **resistente**

a bajas temperaturas de agua (Soporta el uso de agua fría porque sus células están en condiciones óptimas de conservación).

Es **dúctil**

(Se adapta a una gran variedad de condiciones de proceso conservando su actividad).

Es **adaptable**

(Excelente performance en cualquier tipo de amasadora).

Es **práctica**

(Se puede agregar en cualquier momento del amasado).

Aporta el sabor,
la textura y el aroma del pan
que prefieren tus clientes.

Con más de 80 años de trayectoria, la levadura **VIRGEN** de **CALSA** es la marca líder en la que confiaste toda la vida y en la que seguís confiando cada día porque:

- ✓ Garantiza **mayor fuerza y rapidez** de levado.
- ✓ Mantiene la **calidad estable** en el tiempo.
- ✓ Es muy **versátil**, lo que te permite utilizarla para elaborar cualquier tipo de producto con excelentes resultados.



www.levaduracalsa.com.ar



ESCUELA DE PANADERÍA

calsa

INTERNACIONALES

EQUIPAN LA CÁRCEL DE PAMPLONA PARA PRODUCIR PAN

ESPAÑA. La panadería de la cárcel de Pamplona tendrá la maquinaria necesaria para elaborar el pan que se consuma en su interior. Contará, por ejemplo, con una formadora de barras pequeña capaz de producir entre 600 y 800 barras a la hora, o una formadora de croissant. Además tendrá una envasadora semiautomática para poder envasar hasta 1.200 unidades a la hora, una mezcladora de panadería, una cámara de fermentación y otra de reposo, y una cargadora de magdalenas.

Fuente: www.diariodenavarra.es

EL PAN ARTESANAL SE ABRE PASO EN UN MERCADO DOMINADO POR EL INDUSTRIAL



ESPAÑA, Madrid. (26/06) En sus distintas variedades, que van desde la barra de toda la vida a la hogaza de centeno, espelta, lino o multi-cereales, la oferta de pan artesanal crece a medida que se abre paso en un mercado todavía dominado por el pan industrial.

En Madrid son cada vez más las panificadoras que han recuperado la forma tradicional de elaborar el pan y la receta egipcia de "harina, levadura madre, sal y agua".

Los establecimientos

especializados en este tipo de producto coinciden en que la clave está en la "masa madre", un cultivo simbiótico de levaduras, presentes de manera natural en alimentos, que utilizaban antiguamente los panaderos para hacer fermentar el pan.

La propietaria de la panadería Harina, Carmen Baudín, ha explicado a Efeagro que de la masa madre obtenida después de entre 12 y 24 horas de fermentación a 21 grados, se coge un trozo, que constituye la base para hacer el pan del día siguiente, y así sucesivamente.

Tras amasarse, se deja reposar y se hornea durante la madrugada, poniendo fin a un proceso largo y lento, que le da al pan artesanal unas propiedades nutricionales de las que carece el industrial, que al llevar productos mejoradores y levadura industrial dificulta la digestión.

"Al tener tanta elasticidad y estar tan cuidada su elaboración, te aporta fibra, hidratos de carbono y Omega 3, además de facilitarte la digestión, porque tu aparato digestivo hace ejercicio para poder digerirlo a la vez que asimila los nutrientes", ha señalado a Efeagro el director de alimentos y bebidas de Le Pain Quotidien, Javier Brichetto.

Unas cualidades que, según Brichetto, "la gente valora" y que han ayudado al pan artesanal "ganar terreno" a las barras precocinadas, que hoy por hoy pueden encontrarse en casi cualquier tienda, gasolinera o supermercado a precios muy bajos.

La calidad se traduce en unos precios algo más altos que los del pan industrial, pero sus promotores descartan que se trate de un producto "elitista".

Según Baudín, el pan artesanal es "mucho más barato a la larga" ya que, mientras una "barra de gasolinera a la media

hora está dura", un kilo de pan elaborado con masa madre puede durar hasta 4 días.

Sus propiedades saludables y su amplia oferta han convertido al pan artesanal en un producto cada vez más demandado por una sociedad que empieza a cambiar sus hábitos de consumo.

Fuente: www.glitztvla.com

PREFIEREN EL PRODUCTO ARTESANAL AL DE LAS GRANDES MARCAS



COLOMBIA. El 80 por ciento del pan que se consume en Colombia es el que se fabrica en las panaderías de barrio. El otro 20 por ciento del mercado corresponde al pan industrializado, que es aquel que se vende en los supermercados. Así, mientras que el consumo per cápita al año del producto de la panadería llega a 10 kilos, el producto empacado que se comercializa en las cadenas y las tiendas apenas corresponde a 2,5 kilos.

Fuente: www.portafolio.com

LOGRAN PANADERÍA SOCIALISTA EN ALTAGRACIA

BOLIVIA, Altagracia. (19/07) Esta propuesta comprende la creación de una panadería socialista, pues los vecinos siempre se han quejado de los establecimientos que hay en el sector. Esto se debe a la especulación que hay con el precio del pan.



Para esto, el consejo comunal está realizando el proceso necesario para la expropiación del establecimiento, el cual tiene más de cuatro años cerrado.

PLAN DE TRABAJO

Para llevar a cabo este proyecto el Consejo Federal de Gobierno aprobó financiar la compra de los equipos para producir el pan, hornos, sobadora, batidora, amasadora y bandejas.

Para elegir a las personas que van a trabajar en la panadería se hizo un llamado a los vecinos que quisieran participar. Los voceros realizaron asambleas y corrieron la voz por el sector. Al final se postularon 14 personas a

quienes se les dará empleo directo.

PRECIOS SOLIDARIOS

Hasta el momento el consejo comunal no ha establecido el precio del pan, aunque dependerá del costo de los insumos. La idea es generar ingresos económicos, pero también estar dentro de los parámetros que exige la ley y no vender ningún producto con sobreprecio.

Fuente: www.aporrea.org

¡NARCO PASTELEROS!



MEJICO, Comitán. El propietario de la pastelería “Nataly”, fue aprehendido por

elementos de la Policía Estatal Preventiva (PEP), luego de haberle decomisaron 12 envoltorios de marihuana.

La detención la efectuaron en la 1ª Calle Sur Poniente, al momento en que los uniformados se dieron cuenta de la actitud sospechosa de los tripulantes de la unidad perteneciente a la pastelería “Nataly”.

Al inspeccionar la camioneta marca Ford tipo panel con placas de circulación DB55423 del estado de Chiapas, los elementos de la PEP, encontraron en el interior 12 envoltorios de marihuana, que estaban ocultas en una bolsa color negra amarrada con alambre.

Ante esto, aprehendieron a Jorge Efrén López Morales, propietario de la pastelería, así como su acompañante Hugo Rodríguez Velasco, quienes fueron puestos a disposición del Ministerio Público Federal.

Fuente: www.diariodechiapas.com

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamiento 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

UNA VISITA ESPECIAL... ALUMNOS DE 2° AÑO DEL COLEGIO PADRE ANIBAL DI FRANCIA VISITARON LA PANADERÍA "SOL DE MAYO"



Durante los primeros días de mayo los alumnos de 2° Año del Colegio Padre Anibal Di Francia realizaron una visita educativa a la Panadería "Sol de Mayo" de la calle Berutti donde fueron recibidos y atendidos por sus dueños, Susana y Tito, con calidez, disposición y mucha simpatía

En la panadería los niños aprendieron acerca del funcionamiento de los hornos y de las diferentes máquinas, entre ellas la máquina para amasar. Conocieron cuáles son los ingredientes para la preparación de la pizza y amasaron los bollos que se usan para prepararlas. También amasaron bollos de pan negro.

Los dueños, Susana y Tito, les informaron con mucha claridad sobre el cuidado de los productos que se utilizan en la elaboración de todo lo que se fabrica en la panadería. Por ejemplo, cómo se almacena la harina, la diferencia de ingredientes según la clase de pan a preparar y les contaron acerca de la graduación que deben tener los hornos para las distintas cocciones.

En el sector de ventas, les enseñaron cómo se realiza la venta del pan, cómo se fracciona y las diferentes opciones que tiene el cliente para comprar según el precio y la variedad.

Los niños visitaron el sector de pastelería, y aprendieron que se encuentra alejado del lugar dónde se produce el pan, ya que las tortas y masas necesitan de un lugar más frío para su elaboración y conserva.

En las personas de Susana y Tito, los alumnos de 2° año aprendieron los que significa dar: en conocimiento, tiempo, cariño y también en lo material porque con total generosidad ellos les obsequiaron a cada uno una bolsa con panes riquísimos. Para las señoritas del colegio unas deliciosas facturas que compartieron en el recreo.

Fuente: www.laautenticadefensa.com.ar

PREOCUPACIÓN DE LOS PANADEROS DE CAMPANA POR EL AUMENTO DESMEDIDO DE LA HARINA

Los industriales panaderos estudian incrementar el precio del pan, debido a la duplicación del costo de la harina, como consecuencia de la falta de pago de subsidios por parte del gobierno nacional a la industria molinera.

Dirigentes del C.I.P.A.C. (Centro de Industriales y Afines de Campana) dijeron en relación al problema: **"...En los últimos 20 días ha venido subiendo el precio de la harina 000 de manera considerable, hoy se está pagando un 100% y algo más de lo que se abonaba a principio de mes. Otra variable importante en la escala de costo (la principal) es el sueldo de los empleados, a fines de mayo se firmó el nuevo acuerdo salarial que resultó ser, de un 30% para el presente periodo donde un empleado panadero con una jornada de 7 hs pasa a cobrar de básico \$4000 mas premios. Con el aumento de estas dos variables, el impacto en el costo de los panificados se elevó un 28% en menos de un mes..."**

Fuente: www.laautenticadefensa.com.ar



GANADORES DEL 5º CAMPEONATO NACIONAL DE PANES ARTESANALES

BOLLERÍA

- 1º Fabián Ruiz (Salta)
- 2º Ponce Heredia Jonathan (Apaca)
- 3º José Castro (La Pampa)

PANADERÍA

- 1º José Antonio López (Corrientes)
- 2º Gustavo Farley (Rosario)
- 3º Vázquez Hernán Ricardo (Apaca)

ARTÍSTICA

- 1º Manuel Tusa (Salta)
- 2º Romero Guillermo (Corrientes)
- 3º Nicolás Arevalo (Quilmes)



MATERIAS PRIMAS y ÚTILES PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS



REFINERÍA SUDAMERICANA
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

*Confía la DISTRIBUCIÓN en SAN MARTÍN
y 3 DE FEBRERO de sus productos...*

Primicia Oro, Hojaldre y Torta, Hurricane Hojaldre,
Hojaldre Suave, Oleomasa Hojaldre, Oleomasa Torta,
Margarina Hurricane Batido, Grasa Hurricane y
Margarina Hurricane Especial



4755-1437 / 15-4997-3116 / 15-4997-3115
Nextel 144*1135 / 144*280

Es momento de cambiar

*cambie
con*

VI-LU S.R.L

*Consulte nuestros
planes de pago*

Equipamientos para panaderías, confiterías, bares y afines

Ayacucho 949 (1722) S. A. de Padua, Merlo, Bs. As.

Tel/Fax (0220) 483-2168 / 485-5768

UNA NUEVA SUCURSAL DE "MARTINO"

Una de las panaderías emblemáticas de la zona oeste, es sin duda, "Martino". Durante el mes de junio inauguró una nueva sucursal en la calle Rivadavia 1522 de la ciudad de Luján.

Ubicada frente a una plaza donde concurren los chicos del barrio, esta sucursal fue desarrollada por el lápiz arquitectónico de **VI-LU AMOBLAMIENTOS COMERCIALES**.



Justamente, el gran trabajo realizado es la nueva cara que brinda al público este negocio, que cuenta con dos espacios bien definidos, el local de venta al público y un primer piso con bar y cafetería.

Le han dado ese “toque” donde se motiva a la gente para que vaya a desayunar o a tomar un simple café acompañado por una exquisita medialuna, un pastelito o un buen croissant.

La inauguración del local implicó dividir el espacio y darle más modernismo a la panadería. Los comentarios sobre los productos vendidos y sobre la exhibición de los mismos han sido muy positivos.



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

NOVEDADES

LANZARON HARINA DE SOJA AMASABLE



PARAGUAY. (23/07) La primera harina de soja amasable Venko fue presentada el jueves pasado en el salón de conferencias de la Unión Industrial del Paraguay (UIP), dentro de la Expo 2011. La empresa Sol Mediterráneo, que trae los productos desde el Brasil, planea además en el plazo de un año instalar una fábrica en el ese del país para producir los alimentos.

La variedad de alimentos del grano que se ofrecen son: jugos, masa para preparación de bocaditos dulces y salados, leche, sopa y pastas.

La principal ventaja del producto es la alta cantidad de proteínas que posee y además que como no contiene gluten ni lactosa se constituye así en un alimento apto para celíacos.

Fuente: www.lanacion.com.py

FRENA EL GOBIERNO INTENTO PARA REABRIR LAS PARITARIAS



(07/07) El Gobierno cortó ayer de raíz la posibilidad de reabrir las paritarias de este año. Así, anticipó la respuesta a uno de los posibles reclamos que se manejan cerca de Hugo Moyano como eventuales gestos de protesta sindical ante la decisión oficial de prescindir del gremialismo clásico en las listas para diputados nacionales. El encargado de abortar esta posibilidad fue ayer el propio Carlos Tomada, quien aseguró que las negociaciones salariales de 2011 se concretaron «con un nivel de conflicto menor» al de años anteriores, por lo que «no habrá reapertura de paritarias».

La posibilidad de volver a negociar salarios había sido alentada, aunque no públicamente, en la reunión que mantuvieron Hugo Moyano y un puñado de seguidores cercanos a

su conducción en la CGT en el predio de los empleados plásticos. Allí, algunos sindicatos, como los textiles y panaderos, de los primeros que cerraron sus negociaciones este año con alzas cercanas al 25%, mostraron cierta inquietud por la lejanía de este incremento frente al 35% que firmaron otros gremios que demoraron en sus acuerdos.

Fuente: www.ambito.com

A LA VUELTA DE LA CASA DE GUILLERMO MORENO, EL KILO DE PAN SE VENDE A \$ 14



A la vuelta de la casa donde vive con su mujer Marta Cascales -en avenida Belgrano al 300, en el barrio porteño de San Telmo- el kilo de pan se vende a 14 pesos.

La panadería Pesca, cercana a la residencia donde pasa la semana el secretario, pero lejana a sus políticas y a su kilo por \$ 2,50, aumentó más del 10% el precio de todos sus productos.

Fuente: taringa.net

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

DISTRIBUIDORA "José" 4484-8177
J. M. De Rosas 5499 San Justo

SIKU[®] MOLINO Fainax
CIRCE LESAFFRE ARGENTINA
Dewey

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

50 PANADERÍAS NO PUDIERON TRABAJAR POR FALTA DE GAS

SALTA. (05/07) El presidente de la Cámara de Panaderos de Salta, Martín Petrochelli, confirmó que alrededor de 50 panaderías instaladas en la zona norte de la Capital, Vaqueros y San Lorenzo no pudieron elaborar hoy su producción debido al corte en el suministro de gas dispuesto por la empresa Gasnor. Además se manifestó preocupado por la situación e indicó que desde la empresa prestadora de servicios le comunicaron que no tienen certeza de si van a poder restablecer el servicio. Petrochelli expresó su temor de que el problema se extienda a otras zonas de la ciudad e incluso que se dilate en el tiempo.

El dirigente empresario comentó además que las panaderías están teniendo serias dificultades para realizar la

distribución de su producción, debido a la escasez de combustibles para las unidades dedicadas al reparto, y demandó una pronta solución al problema.

Fuente: www.eltribuno.info

¿ALUMNO DE MORENO?



C.A.B.A. (07/07) Desde hace meses, en la Panadería del Pueblo -Salta e Independencia- se puede ver entre las 6 y las 21 una fila de gente en la calle que espera su turno para entrar al local. Allí la docena de facturas se vende a \$ 7, contra los \$ 24 que, en promedio, cuesta en el resto de las confiterías, además vende la variedad de pan a \$2.50.

Ante este fenómeno, muchos se llevan algo para leer, e incluso su propia bolsita, un dato para

nada menor ya que un cartel pegado a la caja registradora es terminante: “No insista. No damos bolsas”.

Claudio Ritson, dueño del emprendimiento –que ya opera otras tres sucursales propias de la cadena, en Lanús–, asegura que no tiene ningún vínculo con el Gobierno y que podrá mantener el mismo precio durante un año.

¿Cuál es el secreto del negocio, que vende miles de docenas de facturas diarias y está abierto todos los días, salvo los lunes? Tener márgenes muy acotados de rentabilidad, ya que por docena ganan sólo el 12%, y la compra de insumos es en gran escala.

Incluso ya tienen franquicias, el dueño de la primera es Sergio Suaya y abre un local en Lavalle y Esmeralda y próximamente está prevista la apertura de la segunda franquicia, que será en la zona del Abasto, en Lavalle al 3500.

Fuente: www.cronista.com



Demostración de chocolatería

Puratos S.A. Argentina y La Cueva del Panadero

lo invitan a participar el próximo Miércoles 17 de Agosto a las 15:30 hs. en la Cámara Panaderil de San Martín en la calle Ayacucho 2223, Partido de San Martín, a la demostración de chocolatería denominada **CARAT-TOUR 2011**.

Este es un exitoso evento que **Puratos Argentina** realiza todos los años con el Asesor Técnico Internacional Martín Scala, en diferentes provincias, partidos y localidades.

Es una demostración en la cual se verán las diferentes aplicaciones que se le puede dar al **Chocolate** (Baños de Repostería: Carat) en la Pastelería.

La entrada al evento es SIN CARGO y está orientado a pasteleros y chocolateros, que estén buscando INNOVAR, APRENDER y JERARQUIZAR –aún más- su panadería o confitería.

Puratos



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

"LALO" FRÍAS NOS COMENTA LA SITUACIÓN ACTUAL



El Sr. Hilario Frías supervisando la obra

Veo un importante avance en la obra...

Es duro pero vamos avanzando, la planta baja incluye el salón de fiesta, la cocina y la parrilla y poco a poco la vamos terminando. También estamos trabajando en el entresuelo donde se instalará la cabina del discjockey y una oficina. A futuro evaluaremos qué se va a hacer con el edificio actual, tal vez tengamos que habilitar un lugar para estacionamiento. Comenzamos a cerrar el frente, hemos comprado todas las aberturas y tenemos los presupuestos para las rejas que bordearán el salón.

¿Cuál es la situación actual en Merlo?

Sigue un poco complicada, todavía hay un pequeño grupo de colegas que fabrican en el fondo de sus casas, son clandestinos que no pagan nada y venden pan muy por debajo del costo.

Hemos visto pan, vendido al público, de \$3,50 y \$4, es una locura. Al reparto lo deben llevar a \$3 o \$4...

¿Hubo problemas con el abastecimiento de harina?

El desabastecimiento fue por parte de los molinos, los depósitos siempre han

LABORATORIO
Lesansi[®]

Azúcar Tipo "A", Refinada, Impalpable, Impalpable Refinada, Negra, Rubia / Almidón de Maíz / Polvo para Hornear / Aromatizantes / Colorantes / Cacao Dulce y Amargo / Gelatina sin sabor / Baños Blancos y Negros / Maní Fileteado, Crocante, Crocante con chocolate / Grana Maní / Miel Industrial / Bicarbonato de Sodio y de Amonio / Colorantes Caramelo

NUEVO TELÉFONO!!! 15-6092-6176 / Nextel 558*2549
5294-6743 Barragan 1259 - CIUDADELA
info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.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

tenido harina y los panaderos que venden a precios por debajo del costo nunca han dejado de hacer pan. En general no faltó harina, sí hemos tenido menos cantidad y pagamos la bolsa a más de \$100.

¿Aumentaron el pan por ese tema?

El aumento no fue por falta de harina, si bien nos afectó un poco el problema principal fue el aumento de todas las materias primas, una caja de grasa valía \$80 y hoy la cobran a \$150, los gastos fijos también aumentaron, llámese nafta, sueldos, gas, aditivos, etc.

Continúa el apoyo de la Comisión...

Todos sabemos que en cualquier comisión nunca trabaja el 100% pero en nuestro caso trabajan todos.

¿Solucionaron el Código de Barras?

Sí, ya no se puede cobrar el Fondo Convencional con boletas manuscritas, todos los contadores lo saben. Les cuesta acostumbrarse pero estamos trabajando en conjunto con el sindicato para normalizar la situación.



FONDO CONVENCIONAL

Ante cualquier duda concurra al Centro y le daremos un CD donde está toda la información detallada.



Sr. Hilario Frías

Logo: **Ghantilly** (Logo de la mejor)

Crema

"ARANZANA"

- Crema Batifista: Extra, Dulce, Vanillada, Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Lácteo (etiqueta verde)
- Crema Batifista: Común Láctea (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

INDUSTRIAS Zunino Fabrica de Implementos para panadería

Hornos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadoras - Estampadoras

www.industriaszunino.com

Representante: TMP Maquinarias.
 Av. San Martín 3576 - Ciudad Autónoma de Bs. As.
 Tel: (011)45831063 - contactos@tmpmaquinarias.com.ar



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

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

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

"...EN SEPTIEMBRE INAUGURAMOS LA ESCUELA DE PANADERÍA..."



Un importante anuncio nos hizo Guillermo Gozalbo... en setiembre inauguran la Escuela de Panadería de San Martín.

Justamente él y Antonio Ottina son los encargados de llevar adelante el proyecto de la escuela. Vienen trabajando desde hace tiempo y quedan solo los últimos detalles para que los panaderos de San Martín puedan aprovechar el edificio de la calle Ayacucho capacitando a sus empleados en técnicas y nuevos productos.

Guillermo no quiere dejar pasar la oportunidad para agradecer la colaboración de CALSA que se cristaliza en el apoyo constante que les brinda Miguel Rodríguez.

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

PANING PRESENTÓ NUEVOS PRODUCTOS EN SU STAND DE FITHEP 2011



UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD

Como lo hace, en cada asistencia de esta Exposición, PANING presentó un nuevo diseño de amasadora rápida, con muchas prestaciones, ventajas técnicas, detalles de terminación y una línea general de muy buen gusto y sobriedad. Cada atributo fue estudiado intensivamente y se cuidaron al máximo, las variables de fuerte estructura, con un uso silencioso y efectivo, pudiendo lograr una masa homogénea en pocos minutos, con una automatización muy práctica y fácil de usar, contando además con las normas de seguridad correspondientes. Otra característica presente en todos los equipos que fabrica PANING, es la vida útil, que a la hora de hacer inversiones, es fundamental tener en cuenta.

Un nuevo producto que se lanza con promociones especiales, exclusivas por su presentación en el mercado.

Otro de los nuevos productos fue el horno Génesis, modelo G-7090, construido totalmente en acero inoxidable, para bandejas hasta 70x90 cm. continuando con esta exitosa línea que combina un justo equilibrio entre inversión y calidad, con dimensiones reducidas, bajo consumo de combustible, alta producción y la calidad que PANING, acostumbra a tener en todas sus líneas.

Sin lugar a dudas, esta fue otra participación muy provechosa, en la que se confirma la presencia de PANING las actividades comerciales del rubro, como así también su permanente incorporación y renovación de máquinas y hornos para la industria de la panificación y derivados.

MAC'S

Diseño y fabricación de:
Frontlight Backlight **Marquesinas**
CARTELES LUMINOSOS
Ploteados para vidrieras y vehiculos



Contáctenos: Alem 7950, Martín Coronado
4842 5783 · macspublicidad@hotmail.com



Distribuidora TABLADA

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

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

calsa*



BARI



Marne
Aceitunas Verdes

LEVADURA PRENSADA

levina

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

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

POLICIALES

CLIENTES REDUCEN A GOLPES A UN LADRÓN EN PANADERÍA: ESTÁ GRAVE



LA PLATA. (11/07) El hecho ocurrió en el local "Le Bon Pain" -17 y 32-, al parecer a los atacantes no les importó que en el interior del comercio había entre 8 y 10 clientes, más las empleadas. Uno de los agresores se quedó en la puerta de entrada y su cómplice ingresó a punta de pistola y amenazó a las empleadas. A los gritos exigió la recaudación bajo amenazas de comenzar a los tiros.

Cuando se descuidó una de las personas que esperaba su turno se abalanzó sobre el menor, que portaba un arma recortada, y lo tiró al piso. El menor se resistió, y los clientes comenzaron a golpearlo para lograr reducirlo. El cómplice del menor, que esperaba en la puerta, huyó a la carrera hacia Ringuelet.

Con heridas en distintas partes del cuerpo una ambulancia trasladó al menor de 16 años hacia el hospital San Martín, donde continuaba internado al cierre de esta edición. Los clientes, al ver que el atacante estaba fuertemente golpeado, se retiraron de la panadería. Adentro de la panadería la policía halló un arma calibre 20 que al parecer el menor portaba al momento del ataque.

Fuente: www.eldia.com.ar

ASALTAN UNA PANADERÍA Y DETIENEN A TRES DELINCUENTES EN VILLA LUGANO

C.A.B.A. (07/07) Los sujetos, todos mayores y con peligrosos antecedentes penales, entraron alrededor de las 16:30 en un comercio de "Las Medialunas del Abuelo", situado en la avenida Juan Bautista Alberdi 5695, y robaron a los empleados y clientes.

Cuando escapaban a bordo de un Fiat Duna gris, el dueño del local los corrió con su vehículo mientras una empleada daba aviso a la comisaría 42ª de Mataderos.

Los tres delincuentes, oriundos de la villa Cildañez, finalmente fueron detenidos al llegar a la cale Echeandía al 5000.

Los efectivos los apresaron y recuperaron todo lo robado, entre otras cosas dinero y celulares.

Fuente: noticias.terra.com.ar

ASALTARON LA PANADERÍA "EL ARTESANO"



TIERRA DEL FUEGO. (01/07) El robo se produjo cerca de las 19 en la sucursal de El Artesano que se ubica Gobernador Paz al 1990.

Al lugar ingresó un individuo que tras amenazar a la vendedora, sustrajo el dinero de la recaudación en la caja registradora y un celular.

En 2009, la misma sucursal de El Artesano fue escenario de un asalto. En ese entonces los

ladrones se llevaron 1400 pesos luego de reducir a los empleados con un arma de fuego.

Fuente: reporteaustral.com

DETUVIERON A UNA MUJER QUE LLEVABA DROGA PARA UN PRESO OCULTA DENTRO DE UN PAN

ENTRE RÍOS, Concordia.

(07/07) Una joven de 18 años quedó detenida luego de que le descubrieran un pequeño ladrillo de marihuana oculto dentro de un pan casero que llevaba para un interno de la Unidad Penal de de Concordia, este jueves al mediodía.

La Policía informó que el secuestro del estupefaciente aconteció aproximadamente a las 11.30, cuando la muchacha se presentó en la Unidad Penal N° 3 a visitar un detenido y al realizarle la requisita requerida se constató que en el interior del pan llevaba la sustancia vegetal, con un pesaje de 17,7 gramos. Por este motivo se procedió al secuestro y detención de la mujer, quien se habría presentado con un bebé en brazos.

Fuente: www.unoentrieros.com.ar

INTENTAN COMPRAR HARINA CON CHEQUES ROBADOS

NEUQUEN, Plottier. (19/07) La Policía frustró una estafa por el valor de casi 200 mil pesos a la panadería ubicada en la avenida Riavitz 140, cuyo propietario, además de dedicarse a la panificación, vende bolsas de harina al por mayor.

El hombre había sido contactado por dos sujetos oriundos de la provincia de Río Negro que le manifestaron la intención de comprar con

cheques bolsas de harina por un valor cercano a los 200 mil pesos. En la maniobra se hicieron pasar por padre e hijo y acordaron con el propietario que realizarían la primera transacción el viernes.



Sin embargo se tomó conocimiento de que los cheques habían sido denunciados como robados, al parecer, de la Comisión de Fomento de Santo Tomás. Personal de Delitos Económicos implementó un operativo para detener a esas personas.

Cuando los sospechosos se acercaron en un vehículo hasta la panadería, uno de ellos permaneció dentro del auto, mientras que su cómplice se dirigió al local y extendió al comerciante un primer cheque en concepto de anticipo por el valor de unos 30 mil pesos.

Tras haber finalizado la transacción, personal policial procedió a la demora del hombre que aguardaba en el auto. También aprehendió a su cómplice cuando salió del negocio y secuestró el rodado en el que se movilizaban, un Volkswagen Vento, último modelo, que hasta ayer permanecía secuestrado.

El cheque robado que se había entregado al comerciante por el valor de unos 30 mil pesos fue incautado, igual que la factura de compra por casi 200 mil pesos.

Gracias al rápido accionar de la Policía, así se evitó también que ayer fuera entregada la mercadería en una estación de

servicio de Cipolletti.

Los estafadores, de 60 y 38 años, fueron notificados de la causa y quedaron en libertad el sábado por disposición del juzgado de turno.

Fuente: www.lmneuquen.com.a

LO GOLPEAN Y LE ROBAN HASTA LA PASTA FROLA



LA PLATA. (22/07) "Algo tenés que tener", repetían los delincuentes, mientras le pegaban trompadas en el estómago a Sergio, el empleado de una panadería de Villa Ponsati. Eran las 7.45 y el negocio recién abría, pero los asaltantes estaban alterados y exigían dinero y cualquier cosa que pudieran sustraer. Luego de golpear a su víctima, terminaron llevándose la poca plata que había en la caja, una balanza y hasta dos tortas y una pasta frola.

"Lo que necesitamos es más seguridad, esa es nuestra preocupación. La mayoría de los comerciantes de la cuadra tienen el mismo problema", opinó el empleado de la panadería ubicada en calle 126 entre 96 y 97, donde ayer le tocó sufrir el terrible momento.

Fuente: www.eldia.com.ar

GOLPEAN A UNA MUJER EN LA CABEZA TRAS RESISTIRSE A UN ASALTO

MENDOZA. (23/07) El hecho ocurrió alrededor de las 19:30 de ayer, en una panadería de calles Edison y Zapata, en el corazón



del Barrio Constitución. El asaltante ingresó al local, exhibió un arma de fuego con intenciones de intimidar a la mujer, pero ésta se resistió al robo.

El ladrón, ofuscado por la actitud de la mujer, la tomó de la cabeza y la golpeó con la culata del arma. Luego se dio a la fuga sin lograr ser identificado.

Fuente: www.mdzol.com

LOS MANIATARON Y LOS ASALTARON



BALCARCE. (27/07) El hecho tuvo lugar en la madrugada, alrededor de las 2,30 dos desconocidos tras violentar una puerta ingresaron a dependencias de la panadería "Los Trigales", en avenida del Valle entre 2 y 4 reduciendo al encargado y la familia (esposa e hijo) quienes estaban durmiendo.

Tras maniatarlos y taparles el rostro comenzaron a proferir amenazas exigiéndoles la entrega de dinero. La tensa situación se extendió por espacio de alrededor de media hora, tiempo en el que los malvivientes lograron alzarse con una importante suma de dinero para de inmediato darse a la fuga.

Fuente: www.infobal.com.ar



NICJU S.R.L.

Distribuidora Oficial de CALSA

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

**Inaugura
Nuevo Showroom!!!**

DISTRIBUIDORA NIC-JU es una empresa dedicada hace más de 25 años a la distribución y comercialización de productos alimenticios destinados a la panadería tradicional, confitería, pizzería, fábrica de pastas, restaurantes y afines.

En constante crecimiento, durante los primeros días del mes de agosto reestructuró el Salón de Ventas para brindar una mejor atención a quienes lo visiten en el local de Ciudadela.

Además de la calidez humana que brindan a sus clientes le agregaron la incorporación de un Maestro Pastelero quién será el encargado de dictar Cursos de Capacitación e informaron, además, que próximamente brindarán Cursos para Amas de Casa.



DON CARMINE...



Ubicada en la calle Rivadavia 430 de la localidad de Quilmes, “Don Carmine” -propiedad de Daniel Hartman- propone una amplia variedad de productos de panadería, confitería, vinos y fiambres.

El espacio de “Don Carmine” fue especialmente diseñado por **LETIZ AMOBLAMIENTOS** a través de versiones contemporáneas de muebles de madera maciza y aparadores que permiten la correcta exhibición de los productos.





GIDEA S.R.L.
4651-0313 / 15-6611-7639

PROBLEMAS CON LA HARINA ?...

SI, SEGUIMOS DANDO SOLUCIONES!!!

Preparándonos para harinas hechas con trigos en stock prolongados, previendo los defectos que notamos en la panificación habitual, **TENEMOS LA SOLUCIÓN.**

Un ingrediente que reemplaza la adición de GLUTEN para lograr MAS ABSORCIÓN DE AGUA, MAS VOLUMEN, MIGA MAS BLANCA, MEJOR ESTRUCTURA DE MIGA.

FASTERBREAD BOLLO (G)

Un ingrediente que se puede utilizar con cualquier otro mejorador, solo trabaja sobre la harina. Hace de una **harina débil**, una **harina fuerte de calidad**. A 50% del costo del GLUTEN. Esta ventaja permite estandarizar la calidad de harina que recibimos de diferentes molinos.

Con 500 gs reemplazamos 1 kilo de GLUTEN VITAL

ES UN PRODUCTO IDEAL PARA UTILIZAR EN: PAN DULCE, PAN DE MOLDE, PAN DE PANCHOS, PREPIZZA, PAN PRECOCIDO, Etc



OTRO PRODUCTO QUE NOS CARACTERIZA, ES UN CONSERVANTE NATURAL DE DOBLE ACCIÓN (BACTERICIDA Y FUNGICIDA) PERO TAMBIEN ES MUY UTILIZADO EN PANES CON SEMILLAS COMO ANTI-OXIDANTE, QUE ADEMÁS DE EVITAR SABORES INDESEABLES AYUDA A LA CONSERVACIÓN.

CONSERVANTE NATURAL MASATIMO



También seguimos con nuestros Mejoradores de Pan Precocido y reemplazo de Grasa



SEGUIMOS PROPONIENDO CALIDAD EN LOS PANES PRECOCIDOS, MEDIALUNAS PRECOCIDAS. MEJORANDO LOS COSTOS CON LA OPERATIVIDAD.

Gracias por confiar en Nosotros.....

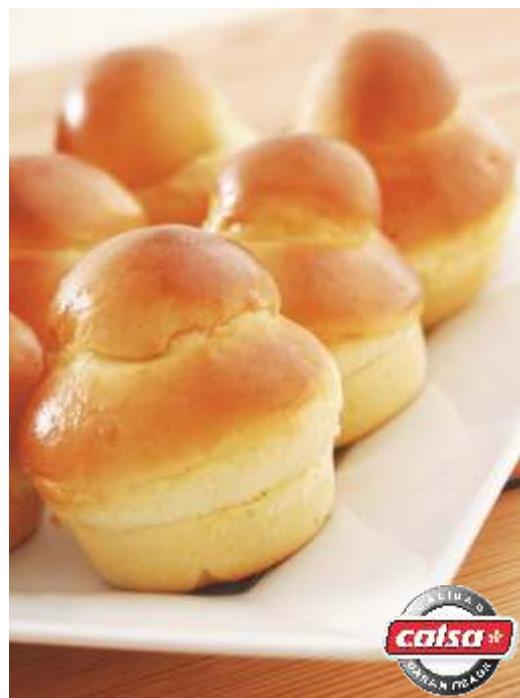
Jorge Omar Albamonte
GIDEA S.R.L.
4651-0313 / 15-6611-7639

Receta: Brioche

Ingredientes	Cantidad
Harina	1000 g
Virgen - Levadura Prensada	50 g
Huevos	550 g
Sal	25 g
Azucar	80 g
Glucosa	40 g
MTK - Margarina Repostera	500 g

Procedimiento:

- * Amasar todos los ingredientes juntos menos la Levadura y la **Margarina MTK**.
- * Agregar a mitad de amasado la Levadura.
- * Por último incorporar la **Margarina MTK**.
- * Continuar amasando hasta obtener una masa suave y elástica.
- * Realizar la primera fermentación en bloque de 90 minutos a temperatura ambiente.
- * Realizar una segunda fermentación de 24 hs en la heladera.
- * Cortar trozos de masa de 40 g e igual cantidad de trozos de 15 g, bollarlos y dejar reposar 10 minutos.
- * Estibar los bollitos de 40 g en latas untadas con **Margarina MTK**, hacer una hendidura en el centro y sobre ella colocar el bollito pequeño.
- * Llevar a fermentar hasta que duplique su volumen.
- * Cocinar a 200 °C durante 12 minutos aproximadamente.
- * Al salir del horno pintar con almíbar con Oporto de partes iguales.



Sugerencias de acompañamiento:

Ideal para preparaciones saladas y dulces, acompañar pates, mousses saladas, ensaladas, carnes de caza o con jaleas y mermeladas.



Dos vampiros van volando y se cruzan. Uno le pregunta al otro:

-¿Cómo te llamas?

- Vampi.

- ¿Vampi qué?

- Vampi Rito, y vos, ¿cómo te llamas?

- Otto.

- ¿Otto qué?

- Otto Vampirito.

- ¿Cómo se dice suegra en ruso?
- Kela Grrifen.

- ¿Qué es un moño?

- Un animal que come bañañas...

- ¿Cuál es el santo que quita el hambre?
- El San-wich.

- ¿Cuál es el apellido que tiene más a?
- O-choa.

- ¿A quién le fascina el olor a pata?
- Al pato.

EL CORRENTINO S.R.L.
4246-7859

VENDE

AMASADORA ARGENTAL.
 Redonda, 300 kg, reparada a nuevo,
 6 meses de garantía. **IMPECABLE.**
\$20.000

TRINCHADORA NUEVA. 5 moldes
 diferentes, para baguettera de 70
 cm. 12 BOLSAS x HORA. GARANTÍA
 de 6 MESES. SUPER OFERTA!!!
\$22.000

AMASADORA BORGHI. Redonda, 400 kg,
 2 brazos, reparada a nuevo, 6 meses de
 garantía. **\$20.000**





C.R.B. cel: **15-6092-8707**
 Nextel: **54*167*240**

VENDE

- * Sobadora pastelera tipo Indupan: \$6500
- * Sobadora pastelera: \$6000
- * Sobadora pesada 600mm Indupan a engranaje: \$13000
- * Trinchador Indupan nuevo: \$23000
- * Amasadora Borghi 8 bls 2 brazos: \$18000
- * Batidora a muñeco: \$3000

PANING
 Ingeniería en Panificación

NUEVO HORNO ROTATIVO DE LA LINEA GÉNESIS, MODELO G-7090.
 PARA BANDEJAS 70X90 Cm.
 TOTALMENTE INOXIDABLE
 INTERCAMBIADOR DE CALOR
 INOXIDABLE
 NO REQUIERE RED
 DE GAS INDUSTRIAL
 TRIFASICO o MONOFASICO
 GAS - GAS OIL - ELECTRICO
 LA CALIDAD DE SIEMPRE Y
 EL RESPALDO DE PANING
 CON MAS DE 25 AÑOS
 EN EL MERCADO.

PRECIO: 45.320.- + I.V.A.

CONSULTE POR PROMOCIONES, LINEAS DE CREDITOS BANCARIOS, PLANES DE 10 CUOTAS Y OTRAS FORMAS DE PAGO.

Esperamos su contacto
www.paning.com.ar
ventas@paning.com.ar
 Tel.-Fax (0341) 4642170 (rotativas)
 Buenos Aires 3773 (2000) Rosario – Santa Fe




* **ALQUILO** panadería con vivienda, horno panadero, harinera, deposito y otras dependencias ubicado en la calle G. Mendez 2029, Florida Oeste, Vte. Lopez. Tel: 4761-8367, benvenuto007@gmail.com

* **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)

* **SE VENDE.** EXCEPCIONAL PANADERIA EN BERAZATEGUI: Panadería y Confitería "IVANA", sita en Av. Dardo Rocha y Av. 7 de Berazategui. Totalmente mecanizada y equipada con Horno rotativo Argental, Amasadora de Alta velocidad Argental, Sobadora; cortadora y Armadora, etc. Sr. Juan: 011-4256-8906

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

* **VENDO.** Horno Convector con fermentadora. Impecable. Rotar. \$16.800 / Heladera Mostrador 2 puertas. Impecable. \$3.000. Sr. Jorge. 4715-0575.

* **ALQUILER DE PANADERÍA.** En la Ciudad de Tandil. Provincia de Buenos Aires. Se alquila local con planta de elaboración superior e inferior con muebles, maquinarias y equipamiento necesario incluido. Entrada de auto y departamento amoblado. Tratar con Dr. Vicente Pedro Olivito de 13.30 a 15.30 al Tel.: 02293-431245 o Cel.: 02293-15629178.

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

* **VENDO.** CONJUNTO DE MUEBLES MOSTRADOR (Marca VI-LU) DE ALUMINIO: Panera, Vitrina Mostrador, 1 Heladera Mural, 1 Heladera Vidrio Curvo, 3 Vitrinas Murales (Bombones, Masa Seca, Porciones.) 4628-3498. Balcarce 2265 -Morón-

* **VENDO.** Amasadora redonda 90 Kg. Tacho inoxidable marca SIMPA. Reacondicionada a nuevo. Tel.: 4686-1322 / 15-4185-3740. Sr. Jorge.

* **ALQUILO:** Panadería en la Ciudad de Tandil. Provincia de Bs. As. Local con planta de elaboración superior e inferior con muebles, maquinarias y equipamiento necesario incluido. Entrada de auto y departamento amoblado. Tratar con Dr. Vicente Pedro Olivito de 13.30 a 15.30 al Tel. 02293-431245 o Cel. 02293-15629178

* **VENDO.** Panadería completa sobre avenida, con maquinaria, despacho, 2 plantas, 300 mts. cubiertos, dos departamentos. Tel.: **0378-3453488/0378-204478**



**VISITA HOY
EL NUEVO
WEBSITE**



panaderosargentinos.com



EQUIPOS MODERNOS PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



Repuestos y Servicio Post-venta



Av. Gral. Lomas 1917 - Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624



www.britohermanos.com.ar
ventas@britohermanos.com.ar