

EL GREMIO PANADERO

AÑO 8 - N° 48 - Diciembre del 2011

Felices

Vacaciones!!!

La Revista
de los
Panaderos

Los esperamos en el 2012



Gel+Brix

Jalea Fantasía

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

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

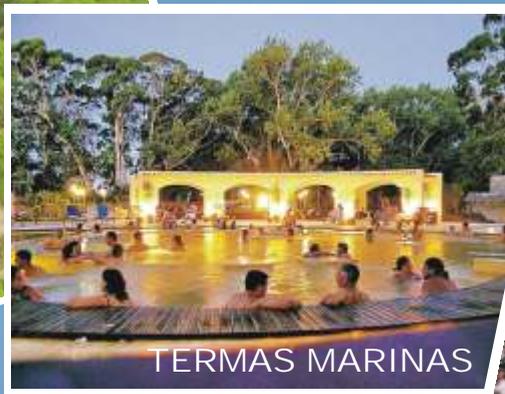


**Laboratorio
de Panificación**



Atención al Consumidor
0810-999-2013





C.I.P.P.C.

CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DEL
PARTIDO DE LA COSTA

El Centro de Industriales Panaderos del Partido de la Costa y la Municipalidad del Partido de la Costa invita a todos los panaderos del país a disfrutar de nuestras playas. Serán atendidos por sus colegas llamando al 02257-15-532865 o al Nextel 543*415



MUNICIPALIDAD DEL PARTIDO DE LA COSTA

SAN CLEMENTE DEL TUYÚ, LAS TONINAS, COSTA CHICA, SANTA TERESITA, MAR DEL TUYÚ, COSTA DEL ESTE, AGUAS VERDES, LA LUCILA DEL MAR, SAN BERNARDO, MAR DE AJO, NUEVA ATLANTIS, PINAR DE SOL, COSTA ESMERALDA

EL GREMIO PANADERO



Año 8 - N° 48
Diciembre 2011

La Revista
de los
Panaderos

“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
Tel.: 011-15-4084-1090

PUBLICIDAD
Alejandra I. Belvedere
Tel.: 011-4696-8277
Cel.: 011-15-3679-3128

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

Ingrese a
www.facebook.com
y búsquenos como...
El Gremio Panadero



En este número...

| | |
|-------------------------------|----|
| ESCALA SALARIAL..... | 5 |
| BURNER..... | 6 |
| ¿SABÍA QUÉ?..... | 8 |
| CENTROS DE PANADEROS..... | 10 |
| NOTICIAS POLICIALES..... | 12 |
| SAYOS..... | 14 |
| PANADEROS DE QUILMES..... | 19 |
| BUENOS AIRES..... | 20 |
| RENUNCIA A FIPPBA..... | 22 |
| LIDER PACK..... | 23 |
| SAN MARTÍN INFORMA..... | 26 |
| FIN DE AÑO EN SAN MARTÍN..... | 29 |
| ENTRE AMIGOS..... | 32 |
| NOTICIAS INTERNACIONALES..... | 34 |
| NUEVA MARGARINA..... | 38 |
| CIP DE MERLO..... | 40 |
| NOTICIAS DEL INTERIOR..... | 42 |
| RECETA DE CALSA..... | 45 |
| CLASIFICADOS..... | 46 |

www.panaderosargentinos.com

Sindicato de Obreros Panaderos Regional La Plata

CALLE 15 Nº 878 (1900) LA PLATA - Buenos Aires - República Argentina

0221-4836193 - www.sindicatopanaderos.com.ar

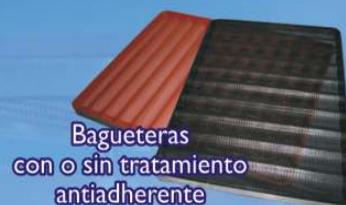
ESCALA SALARIAL VIGENTE PARA EL MES DE DICIEMBRE 2010

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO 231/94 Expediente: Nro. 1.339.850/09

| Categoría Laboral | Horas Diarias | | | | |
|--|---------------|--|-------------|-------------|-------------|
| | 7 horas | 8 horas | 9 horas | 10 horas | 11 horas |
| OFICIAL MAESTRO | \$ 3.669,00 | \$ 4.455,21 | \$ 5.503,50 | \$ 6.027,64 | \$ 6.813,86 |
| MEDIO OFICIAL | \$ 3.448,00 | \$ 4.186,86 | \$ 4.433,14 | \$ 5.664,57 | \$ 6.403,43 |
| AYUDANTE | \$ 3.373,00 | \$ 4.095,79 | \$ 4.818,57 | \$ 5.541,36 | \$ 6.264,14 |
| DEPENDIENTE | | \$ 2.773,00 | \$ 3.405,44 | \$ 4.037,88 | \$ 5.302,75 |
| CAJERA | | \$ 2.923,00 | \$ 3.583,56 | \$ 4.244,13 | \$ 5.565,25 |
| REPARTIDOR | | \$ 2.773,00 | \$ 3.405,44 | \$ 4.037,88 | \$ 5.302,75 |
| PEON | | \$ 2.681,00 | \$ 3.296,19 | \$ 3.911,38 | \$ 5.141,75 |
| JORNADA PARTIDA. PRODUCCION.. (DOS TURNOS) | | | | | |
| OFICIAL MAESTRO | \$ 1.467,60 | ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO | | | |
| MEDIO OFICIAL | \$ 1.379,20 | ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO | | | |
| AYUDANTE | \$ 1.349,20 | ADICIONAL A PRODUCCION QUE LABORA EN DOS TURNOS.+ BASICO | | | |
| PRODUCCION MAS DE QUINIENTOS KILOGRAMOS + de 500 kg | | | | | |
| OFICIAL MAESTRO | \$ 1.834,50 | Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico | | | |
| MEDIO OFICIAL | \$ 1.724,00 | Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico | | | |
| AYUDANTE | \$ 1.686,50 | Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico | | | |
| PRODUCCION DE MAS DE 701 KILOGRAMOS. + de 700 kg | | | | | |
| OFICIAL MAESTRO | \$ 3.669,00 | Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico | | | |
| MEDIO OFICIAL | \$ 3.448,00 | Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico | | | |
| AYUDANTE | \$ 3.373,00 | Más de quinientos quilogramos, adicionales al salario basico | | | |


Omar Rodríguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"



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.omarrodriguezrsl.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezrsl.com.ar



Burner®

Ingeniería en calor

BURNER es una empresa familiar Argentina, con vasta experiencia en el mercado panaderil, pizzero y gastronómico, dedicada a la fabricación de hornos conveectores y continuos, desarrollando tecnología propia en el rubro "ingeniería en calor"

A través de la atención personalizada, **BURNER** ofrece soluciones convenientes a cada nivel o tamaño productivo, a fin de satisfacer las necesidades del cliente. Asimismo, cuenta con servicios postventa a todo el país, con garantía total.

Respecto a nuestros productos, hornos conveectores y continuos, se encuentran contruidos totalmente en acero inoxidable, cuentan con control digital de temperatura, quemador automático de alta recuperación, bajo consumo, y bajo costo operativo.

Los hornos conveectores de panadería,

pastelería y gastronomía, están confeccionados en acero inoxidable de alta calidad. Poseen control de temperatura, timer sonoro, vaporizador, inversión de marcha automática de turbina cada dos minutos (que garantiza una cocción pareja y homogénea), aislación en lana mineral volcánica, fermentador, temperatura y humedad, independiente del horno.

Los hornos continuos están contruidos en acero inoxidable, y poseen un recuperador de aire caliente, lo que implica un bajo costo de uso. Cuentan además con quemador automático, y cinta transportadora en acero 304. En panadería o pastelería se utilizan para la cocción de tapas de empanadas, galletas, grisines, etc. En el rubro pizzería y empanadas son ideales para cocinar grandes volúmenes en menor tiempo, mejorando de esta manera el delivery.

Es importante destacar que la empresa **BURNER** cuenta con la aprobación e inscripción en el Instituto del Gas Argentino, con matrícula N° 1796.

Además de cubrir el mercado nacional, **BURNER**, en constante movimiento, ha logrado expandirse en el mercado internacional, con excelente aceptación y óptimos resultados.

Aquellas personas interesadas en comunicarse y traer si lo desean sus productos para cocinar en nuestro showroom, pueden hacerlo al: **(011) 4911- 2302/1675**, vía correo electrónico a: **info@burner.com.ar** o personalmente diríjase a **Cachi 678, Ciudad Autónoma de Buenos Aires**.

Burner®

**HORNOS
CONVECTORES
Y CONTÍNUOS**

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



**CENTRO DE INDUSTRIALES
PANADEROS DEL
PARTIDO DE LA COSTA**

CALLE 57 N° 398 - MAR DEL TUYÚ - PDO. DE LA COSTA - BS. AS.
Tel.: 02246-421909 / 02257-15532865 / pan.cippc@gmail.com

NUEVAS AUTORIDADES

Presidente

ABEL ERNESTO RODRIGUEZ

Vicepresidente

CARLOS ENRIQUE PEGORARO

Tesorero

Daniel Arnaldo Ranni

Secretario

Marcelo Abel Rodríguez

Vocales Titulares

Miguel Angel Forleo,

Santiago Fabian Tarifa

Vocales Suplentes

Horacio Emilio Puricelli, Roberto Pajaro

Comisión Revisora De Cuentas

Leonardo Ratti, Gorajski Boguslaw ,

Hugo Zanon

Revisor Suplente

Walter Castro

DISTRIBUIDORA



Las Lomas



*Fabián Pellegrini y Sra. estuvieron presentes
en la fiesta de los panaderos de Capital*

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@sion.Com

Sabía que...?

EL SANTO PADRE AGRADECE A LOS PANADEROS Y LOS CONFITEROS ITALIANOS POR AYUDAR A REALIZAR LAS OBRAS DE CARIDAD



Ciudad del Vaticano. (30/11) El Adviento, que prepara para la navidad y para las fiestas a los cristianos es también una oportunidad de ser más generosos con los hermanos y hermanas más necesitados, cuya situación está en el corazón del Santo Padre de manera especial. Al final de la audiencia general del 30 de noviembre, el Papa agradeció a los representantes de la Federación Italiana de Panificadores y Confiteros por la "donación de los panetones destinados a las obras de caridad del Papa".

Fuente: es.arautos.org

CREAN PANES FUNCIONALES QUE AYUDAN A CUIDAR LA SALUD SIN TENER QUE RENUNCIAR A UN GRAN SABOR

ESPAÑA. (2/12) La multinacional española

Europastry, que se caracteriza por la elaboración de panes de calidad mediante un proceso natural y basándose en una cuidadosa selección de materias primas, opta por enriquecer la masa con nuevos ingredientes como Omega 3, fibra, semillas y extra de cereales, que contribuyen a mantener y potenciar un buen estado de salud sin que el pan pierda su tierna y fresca textura ni su sabor. La nueva gama 'Pan Salud' mantiene su calidad al añadir a la receta sólo ingredientes naturales, sin utilizar aditivos ni conservantes, para dotar al pan de carácter funcional.

La gama 'Pan Salud', que se comercializa bajo las marcas Fripan, Frida y Yaya María, incorpora cuatro variedades: el Pan Avena, el Pan Fibras, el Pan Omega 3 y el Pan Integral sin sal, que potencian la salud digestiva, la reducción del colesterol y el control de la tensión arterial.

El Pan Avena y el Pan Fibras son una rica fuente de fibras, normalmente deficitarias en nuestra dieta. Ambos panes tienen un efecto saciante mayor que el pan normal, por lo que se recomiendan para acompañar en las dietas que lo requieran.

Los productos alimenticios funcionales han registrado un importante avance en los últimos años en Europa y se estima que en el 2020 el 30% del total del consumo nacional procederá de estas referencias. Una tendencia que ha empezado a incorporar el sector panadero de los principales mercados europeos y que está registrando un crecimiento del 7% anual, según datos de Euromonitor Internacional.

Fuente: www.sunotadeprensa.com

TECNOLOGÍA BRASILEÑA PERMITE PRODUCIR

HARINA DE CHONTADURO

BRASIL. (2/12) Una tecnología desarrollada por investigadores brasileños permite producir a escala comercial la harina de chontaduro, un palmito muy común en la Amazonía y de gran riqueza nutritiva.

La harina del chontaduro (*Bactris gasipaes* Kunth) es una alternativa a la harina de trigo y puede ser utilizada como ingrediente para los mismos productos, pero con la diferencia de ser más rica en vitaminas y nutrientes.

La tecnología desarrollada por produce harina de chontaduro a partir de un proceso de deshidratación del fruto sin cáscara de la palma.

Según un estudio de investigadores brasileños, las mujeres que amamantan y se alimentan con dietas ricas en harina de chontaduro producen leche de mejor calidad para sus bebés.

Fuente: spanish.peopledaily.com.cn

CINCO SALTOS PRESENTÓ SU "TARTA MÁS LARGA" AL MUNDO



BUENOS AIRES (28/11). La delegación saltense de unas 30 personas recaló en la Capital Federal para desplegar los 300 metros de la tarta de manzanas "más larga del mundo". Luego de la medición con un metro "gigante" comenzó el reparto de miles de porciones.

La tarta de manzanas fue

horneada en las panaderías de la Cooperativa La Obrera de Cinco Saltos, en una idea del trabajo que llevó el evento, casi 6.000 kilos de manzana fueron fileteadas a mano porque la fileteadora industrial comprometida al momento de la elaboración, estaba parada.

Fuente: www.rionegro.com.ar

DISEÑAN PROCESO PARA ELIMINAR GLUTEN DE LA HARINA DE TRIGO

MEXICO. En el laboratorio de propiedades funcionales de biomolécula de la Universidad Iberoamericana, utilizaron un microorganismo para degradar el gluten, proteína a la que son intolerantes las personas con celiaquía, quienes no pueden ingerir ningún tipo de pan de harina de trigo, cebada, centeno o avena, porque todos emplean en su preparación el gluten.

Las estudiantes encontraron la forma de permitir a los celíacos comer pan hecho con harina de trigo, sin modificar su flora intestinal.

De esta manera, en el laboratorio se dieron a la tarea de eliminar la toxicidad al gluten por medio de una fermentación de la masa con el uso de lactobacilos, microorganismos con una enzima que degrada las proteínas del gluten. Los resultados fueron comprobados mediante fotografías electrónicas de microestructura donde se apreciaba la inexistencia de gluten.

Fuente: www.cronica.com.mx

PAN DE MOLDE SALVA A MUJER ESCOCESA DE TERRIBLE ACCIDENTE

EE.UU. (30/11) Liz Douglas, de 51 años, regresaba de un viaje de compras en Glasgow bajo una

lluvia intensa cuando perdió el control del automóvil que conducía y se estrelló contra un poste de teléfono.

En menos de un segundo su Nissan Note se volcó y las bolsas de aire no se abrieron. En su lugar Douglas, que estuvo atrapada dentro del auto hasta que llegaron los rescatistas, fue salvada por un paquete de pan blanco rebanado. El pan de Hovis salió volando de la bolsa de compras desde el asiento trasero y quedó atascado entre la cabeza de la mujer y el techo del automóvil, salvando a la conductora del golpe.

Douglas salió ilesa del accidente con algunos arañazos y moretones, y guardó el pan aplastado con la impresión de su cabeza como recuerdo de su suerte. "Hubiera sido bueno celebrar mi escape comiéndomelo, pero tiene vidrios dentro".

Fuente: es-us.noticias.yahoo.com

4702-3877
pronexo@pro-nexo.com
www.pro-nexo.com

HARINAS DE CALIDAD
000; 0000;
SEMOLIN Y SALVADO

PRONEX
AGRONEGOCIOS

LA FIESTA DE LOS PANADEROS DE A.P.A.C.A.

Se llevo a cabo el 12 de noviembre en el Salón "Palais Rouge"



Más de 500 personas se reunieron en el "Palais Rouge" para despedir el 2011 junto a A.P.A.C.A. Para dar la bienvenida a tales festejos, el Presidente de la Institución Luis Benito, dio la bienvenida y destacó que **"...este año ha sido positivo para el panadero y para nuestra asociación ..."**.

Estuvieron presentes centros de panaderos amigos de la asociación, miembros de la comisión directiva, proveedores de panaderías y las familias panaderas de Ciudad de Buenos Aires.

El Presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio, informó a los presentes: **"...quiero dejarles tranquilidad por la resolución tomada por la A.F.I.P. de la semana pasada, la F.A.I.P.A. ya ha hecho una presentación para que se revea la medida. Además informó que: "...se aprobó el pliego y en marzo del año que viene va a estar instalada la ESCUELA DE PANADERÍA para todos los panaderos de la Capital..."**

La gala estuvo animada por la actuación de un conjunto que hizo bailar a todos los presentes y de un mago y ventrílocuo al que aplaudieron chicos y grandes.

Desde la redacción de nuestra revista agradecemos a la Asociación de Panaderos de Capital Federal la invitación cursada para que podamos despedir juntos el año 2011.

LOS PANADEROS DE LA COSTA DESPIDIERON EL AÑO

Fué en el Centro de Jubilados "La Amistad" el 20 de noviembre. Estuvieron presentes casi todos los panaderos del Partido y fue un ejemplo de convocatoria y liderazgo.

El show estuvo a cargo de una pareja de jóvenes que hicieron bailar a los presentes mientras que un animado grupo de jubilados y pensionados atendió más que profesionalmente a los comensales.

Llamó la atención el duro discurso del Presidente del Centro, Abel Rodríguez, quien recordó los importantes éxitos logrados durante su gestión pero también agregó que:

"...tenemos una Federación donde hay que tratar de imponer nuestra voz. Los del interior de la provincia somos muy pocas veces escuchados en Buenos Aires, ¿qué pasó? Como integrante de la Federación Provincial renuncié porque no sentí digno ese cargo y no puedo ir solo a luchar, por eso también he colaborado con la formación del Centro de Panaderos de Villa Gesell para que cuando tengamos que ir a pedir respeto por los panaderos del interior de la provincia no contemos solamente con el apoyo de Guillermo Gozalbo de San Martín y unos pocos centros más..."



HumoR



El doctor le pide una muestra de esperma a un hombre de más de 65 años como parte de su chequeo anual, le da un frasco y le dice:

- Lleve este frasco a casa y tráigalo mañana con la muestra de esperma.

Al día siguiente el hombre vuelve al consultorio del doctor y le entrega el frasco que se encontraba tan vacío y limpio como el día anterior. El doctor le pregunta que pasó y el hombre le explica:

- Primero intenté lograr el cometido con mi mano derecha y nada. Después traté con mi mano izquierda y aun nada. Luego le pedí ayuda a mi esposa.

Ella trató con su mano derecha, después con su mano izquierda y aún nada. Ella dijo, ya sé como. Probó con su boca, primero con los dientes puestos, después trato sin los dientes y aún nada.

Vino mi cuñada y dijo, ¿a mí me van a enseñar? Probó un buen rato en posiciones distintas y cada vez más estrafalarias y no hubo caso.

Incluso llamamos a Adelaida, la vecina de al lado, y ella también trató, primero con las dos manos, luego debajo del brazo y hasta apretando entre sus rodillas pero aún nada.

El doctor estaba en estado de shock:

- ¿Usted se lo pidió a su cuñada y a su vecina?

Y el viejo paciente contestó:

- Sí Doctor, ninguno de nosotros pudo abrir el frasco...



NICJU

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa**

"Unidos por la calidad"

*Destacate en ésta Navidad,
con todos nuestros productos!*



Felices Fiestas!!

Tel.: 4488 8088 *Av. Díaz Vélez 1270 - Ciudadela * info@nicju.com.ar * www.nicju.com.ar

NOTICIAS POLICIALES

INTENTAN QUEMARLE LA CARA CON UNA HORNALLA

LA PLATA. (9/11) Un tremendo susto se llevó la empleada de una panadería ubicada en la Calle 8 entre 32 y 33. En horas de la mañana un asaltante entró al comercio en momentos en que aparentemente no había clientes y comenzó a intimidar a la vendedora.

Para amedrentar a su víctima el ladrón la agarró de los pelos, la acercó a una hornalla donde estaba calentando agua para el mate e intentó quemarla.

Ante semejante amenaza, la joven no dudó en entregarle al delincuente el dinero de la caja, cuya cifra no se dio a conocer.

Fuente: www.eldia.com.ar

SUSTRAEN 13.000 PESOS EN EFECTIVO

SGO. DEL ESTERO, La Banda. (24/11) El dueño de una panadería sufrió la sustracción de \$ 13.000 en efectivo que

guardaba en un sobre y que desapareció de su casa, ubicada en República del Líbano y avenida Belgrano de la ciudad de La Banda.

El damnificado del hurto fue Pablo Camacho.

De acuerdo con las primeras averiguaciones y las sospechas de los investigadores, el autor del hecho delictivo ingresó sin ejercer violencia a la vivienda del empresario, ubicada junto a la panadería, se dirigió hasta una de las habitaciones y se apoderó del sobre que contenía la abultada suma de dinero.

Fuente: www.elliberal.com.ar

EN VILLA ELVIRA, DOS ROBOS EN UN DÍA

LA PLATA. (27/11) Esta seguidilla de robos tuvo como escenario la panadería y confitería "América", que funciona en la zona de 6 y 80, que de acuerdo a lo señalado ya totaliza unos 20 asaltos en su trayectoria de 17 años.

Según relataron las dueñas del local "eran las 08.30 cuando entró un pibe de unos 16 años con un revólver y exigió que se le entregue la plata de la recaudación. Se le dieron los 200 pesos que había en ese momento

y además se llevó gomitas azucaradas".

Increíblemente "a las 12.00 vinieron un joven de 25 años y una chica de 18, que enseguida hicieron saber que no eran clientes. El muchacho tenía un arma de fuego en una mano y un cuchillo en la otra. Además de robarnos los 800 a 900 pesos que teníamos en la caja registradora, también le sustrajeron 800 pesos a una cliente".

Ambas cerraron así una semana para el olvido, dado que el lunes pasado se había registrado en ese local otro asalto en momentos en que atendía una empleada, a quien el delincuente la amenazó de muerte colocándole un revólver en la cabeza para que le entregue el dinero del negocio .

Fuente: www.eldia.com.ar

SOBRESEYERON AL PANADERO "JUSTICIERO" PABLO RUSSO

SGO. DEL ESTERO. (1/12) La justicia del crimen de 5ª Nominación dictó el sobreseimiento total y definitivo para el panadero Pablo Russo.

Fuente: www.elliberal.com.ar



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>

UN CACO ASALTÓ A PUNTA DE CUCHILLO UNA PANADERÍA Y UNA VIVIENDA, SE ALZÓ CON MÁS DE \$ 5.000

ENTRE RÍOS, Concordia.

(1/12) Un sujeto armado con un cuchillo sorprendió a una joven empleada que atendía la panadería de calle Germán Abdala al 1.100, en el barrio Parque. Allí, ingresó y exigió el dinero, pero ante la negativa de la empleada fue golpeada en la cabeza y sufrió un puntazo en el abdomen. Luego de reducirla, levantó el dinero del comercio unos \$ 2.000 y a la fuerza la llevó hasta la casa contigua del negocio, de donde bajo amenazas, se alzó con los ahorros de la familia, en total se habría alzado con unos \$ 5.000 y se dio a la fuga.

Fuente: www.policialesentrerios.com.ar

LE ROBAN 41 MIL PESOS QUE TENÍA EN SU VIVIENDA



MISIONES. (2/12) El empresario dijo que salió de su casa a las 12.30 para realizar algunos trámites vinculados con su trabajo y media hora después, al llegar, la empleada se encontró con la puerta entrabierta y le avisó por teléfono. Manzur recién pudo retornar a las 15.30, constatando que los ladrones se habían llevado únicamente la caja de seguridad que contenía el dinero.

Fuente: www.noticiasdel6.com

MILLÓN DE PESOS DE LA CASA DE UN PANADERO

TARTAGAL. (4/12) El hecho se registró en calle Belgrano 5. Uno de los damnificados, de apellido Rodríguez, habría ingresado a la morada cuando los ladrones se encontraban guardando el botín, por eso se fugaron por el patio de la vivienda.

La casa asaltada se encuentra a una cuadra de la comisaría de Salvador Mazza y a solo 15 metros de un puesto de Gendarmería Nacional, donde constantemente los uniformados realizan tareas de rigor, ya que la familia Ojeda reside a 100 metros de la frontera argentina.

De la caja de seguridad, comprobó que faltaban todos los ahorros que tenían guardados: \$350.000 en efectivo, 135 mil dólares, un cheque de \$220.000, joyas y otros valores.

ROBAN MÁS DE UN

RUTA PUBLICIDAD S.A.

LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS
PLANES DE FINANCIACIÓN

AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR
4653-2148 III 4480-0660
E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar



SAYOS cuenta con mas de 35 años de trayectoria en el mercado argentino, líder en amoblamientos para panaderías y confiterías, fue la empresa en quién confió "LA ESPIGA DE ORO" para remodelar su local con la moderna LÍNEA BLANCA



Hacer pan es una tradición tan antigua como la existencia del hombre mismo, sin embargo no cualquiera puede ejercer esta actividad como la familia Palumbo, que desde hace más de 50 años se dedica a este oficio.

En los 60's

En el año de 1961, Miguel Palumbo -67 años, casado y con seis hijos- comenzó con la labor y estableció su propio

negocio en la zona de Quilmes con el que continuó hasta hoy en "LA ESPIGA DE ORO" que está ubicada en el cruce de las calles 893 y 853 de San Francisco Solano.

Todavía recuerda sus comienzos, donde el reparto se hacía a caballo y con carro, y se enorgullece de su presente, con una panadería y confitería

totalmente renovada con la **LÍNEA BLANCA** de **SAYOS**.

"...LA ESPIGA DE ORO la inauguramos en 1973, mis hijos se criaron aquí y todos trabajaron en la panadería, siempre nos apoyamos en la familia. La primera reforma del local la hicimos en el '92 y quedamos tan conformes



con SAYOS que volvimos a confiar en ellos...” resaltó Don Miguel.

En la actualidad

Hoy las encargadas de dar sustento a más de 20 trabajadores son las hijas de Don Miguel, Lola, Lorena y Karina.

LA ESPIGA DE ORO comenzó elaborando con un horno pizzero, con el tiempo mejoró la tecnología hasta que, actualmente y apoyándose en moderna maquinaria, cuecen productos de excelencia que son reconocidos entre los vecinos de la zona sur.

Reinauguraron el local de venta al público el miércoles 16 de noviembre ya que, a la exquisita mercadería que elaboran, le quisieron dar *“un toque*



especial” y para poder lucirla de la mejor manera posible decidieron ser los primeros en exhibirlas con la **LÍNEA BLANCA** de **SAYOS**.

Lola nos comentaba que: *“...este trabajo lo hicimos como una forma de agradecer el apoyo de nuestros clientes, hace*

más de 30 años que estamos y el local nos quedaba “chico”. La idea era que ellos estuvieran más cómodos cuando visitan nuestra panadería y devolverles de esta forma la fidelidad como clientes...”

(Continúa en la página siguiente)





Agradecimientos

Lola, Lorena y Karina no quisieron dejar de lado los agradecimientos, el principal es a sus padres que fueron los que las iniciaron en el rubro. La renovación se la dedicaron a sus otros tres hermanos que actualmente se independizaron, Miguel Ángel, Ambrosio y Guillermo.

Tampoco quisieron dejar de lado un reconocimiento especial a las chicas que trabajan en el mostrador - por su esmero en la atención de los clientes- ni a los encargados de la producción y del reparto de mercadería. Finalmente destacaron el apoyo y el



asesoramiento constante del arquitecto encargado de la obra.

LÍNEA BLANCA

En la FITHEP de este año **SAYOS** volvió a sorprender a quienes lo visitaron con un producto totalmente innovador... la **LÍNEA BLANCA**.

Este producto es construido con materiales de excelente calidad en los

cuales el color es blanco laqueado y lustrado.

Este rotundo éxito se apoya con un sistema de iluminación por Led que tiene muchísima más duración que cualquier otra, casi no consume energía, no genera calor y se puede instalar en cualquier parte del mueble.

SAYOS es sinónimo de calidad, innovación, elegancia y prestigio. *“...Esta innovadora línea de muebles -que es exclusiva de SAYOS- ofrece distinción y excelencia en la exhibición de los productos que se elaboran en LA ESPIGA DE ORO. Actualmente el 80 % de los trabajos que estamos terminando se hicieron con la LINEA BLANCA, es un éxito que marca tendencia por la calidad de los materiales que utilizamos...”* nos comentó Claudio Vilela,

uno de los responsables de la firma.



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

INDUSTRIAS
Zunino

Fabrica de Hornos e
Implementos para panadería

Les desea Felices Fiestas.



BUREAU
VERITAS
HORNO CERTIFICADOS

Alejandro Izaguirre 4876 - Parque Ind. Gral. Belgrano (3100)
Paraná Entre Ríos Argentina - (54-0343) 4301026 / 27 / 19
Info@industriaszunino.com - www.industriaszunino.com

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de



Levaduras Paraleva

Paraleva
S.R.L.
DISTRIBUIDORA

UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS



Contiene: 20 unidades de 500 g al envase

ALEM 1447 - (1712) CASTELAR
Pcia. de Buenos Aires
TEL : 4627-5876 // 4629-4959

SERVICIO TECNICO



MAQUINARIA Y HORNOS

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

Servicio
Técnico
de
Hornos
Rotativos

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655



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

METALURGICA



C.R.B.

PRESUPUESTOS
SIN CARGO

- * 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

AGB

Service

De GABRIEL BORDAGARAY

ATENCION LAS 24 HS

SERVICIO INTEGRAL ELECTROMECÁNICO
PARA LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES

**SERVICE - REFORMAS - RESTAURACIONES - AUTOMATIZACIÓN
ENGRASES MENSUALES - VENTA DE MÁQUINAS - TRASLADOS
MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE HORNOS ROTATIVOS**

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

SERVICIOS PARA HORNOS DE MAMPOSTERIA

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

CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS

VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

Lic. Saucedo 1725 -
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
ESTEZA

Llame al:

15-6705-9954

4386-0539

Id 734*4623

REPARACIONES
EN EL DIA

Julio Gallardo
HORNERO
ATENCIÓN PERSONALIZADA

LOS PANADEROS DE QUILMES DESPIDIERON EL 2011

EL CENTRO DE PANADEROS DE QUILMES CELEBRÓ SUS 89 AÑOS DE VIDA CON UNA FIESTA QUE AGRUPÓ A CERCA DE 500 FAMILIAS PANADERAS, AUTORIDADES NACIONALES, EMPRESAS Y MIEMBROS DE CENTROS DE PANADEROS VECINOS Y PROVINCIALES.



El Centro de Panaderos de Quilmes, celebró un nuevo aniversario de la Institución con su tradicional almuerzo en El Fortín.

Alrededor de 400 familias panaderas se dieron cita para celebrar junto a

las autoridades y vecinos un nuevo cumpleaños y realizar el balance de lo realizado durante el 2011.

Cabe destacar, que "El Fortín" se vistió de celeste y blanco para recibir a las familias panaderas, y realmente se vivió una fiesta de "amigos": baile, carnaval carioca, risas y emoción fueron los principales componentes



Panaderos de La Matanza en el CIP de Quilmes

del almuerzo.

Dirigiéndose a los presentes, Rubén Salvio comentó: "... **Con el Ministerio de Trabajo hemos inaugurado siete Escuelas de Panadería y en el mes de marzo abriremos cuatro más, en Capital, San Martín, Jujuy y Corrientes.**

Con el Ministerio de Salud hemos trabajado para reducir el consumo de sal y fuimos pioneros en Sud América, estamos reconocidos por Organización Mundial de la Salud..."

"Miguel Angel"



El uniforme de su personal es la imagen de su panadería

4720-1709
15-5587-9156

*** REMERAS * BUZOS * GORRAS**
*** DELANTALES * PANTALONES**
*** BOLSAS EN TELA * BANDANAS**

— ESTAMPADOS Y BORDADOS —

PLOTEADO DE VIDRIERAS



VITROFUSION



- Fuente de agua
- Bandejas para catering
- Centros de mesa
- Decoración para panaderías



PANADERÍA PERJUDICADA POR EL DERRUMBE DE LA CALLE MITRE

C.A.B.A. El derrumbe del edificio de Bartolomé Mitre 1232 provocó trastornos en las manzanas que lo rodean. Cuatro días después del desastre, varias cuadras cercanas continuaban valladas. Además se sumaron las protestas y reclamos de vecinos y comerciantes que seguían con problemas para volver a sus rutinas.



“Estoy indignada y cansada. Perdimos tortas, fiambres, masas, carne. Habíamos pedido que nos dejaran entrar para sacar la mercadería antes de que se pudra, porque no sólo perdimos días de trabajo, sino también insumos. Alguien se tiene que hacer responsable por esto también”, reclamó Beny Aquino, de la panadería “La dulzura”, en

Talcahuano entre Rivadavia y Mitre, a la vuelta del edificio que colapsó.

Fuente: www.clarin.com

UNA TRADICIONAL PANADERÍA ESTABA ENGANCHADA A LA LUZ



LA PLATA. (17/11) Una tradicional panadería cercana a la Terminal de Omnibus Mariano Moreno estaba enganchada a la luz. No sólo eso: en los últimos cuatro años la Empresa Provincial de la Energía (EPE) le imputó más de 10 actas por distintas infracciones, que la firma panificadora nunca regularizó. En ese marco, personal de la EPE y efectivos policiales procedieron ayer a la desconexión por hurto de energía al local ubicado en Iriondo al 500.

Según informaron desde la compañía energética, la panificadora tenía una conexión indirecta a la red pública de luz, evitando el medidor, por lo que debieron recurrir a una grúa para descolgar los cables.

Voceros de la Empresa

Provincial de la Energía, "se constató una manifiesta voluntad de parte del infractor de no regularizar la situación, ya que por lo general se busca llegar a un acuerdo. Por esa razón se hizo la denuncia penal y se concurrió junto a efectivos policiales a realizar la desconexión", bajo la supervisión del juzgado

Fuente: www.lacapital.com.ar

EL CONFLICTO CON "ALFAJORES BALCARCE"



BALCARCE. (22/11) Trabajadores de la empresa “Alfajores Balcarce” llevaron adelante una manifestación y protesta en la puerta del Ministerio de Trabajo de la provincia, ubicado en Luro y España. El motivo de este reclamo era el incumplimiento por parte de la firma comercial del pago de los aumentos acordados en paritarias. Los trabajadores comenzaron la marcha desde la fábrica, ubicada en Rivadavia y San Juan, hasta la sede del Ministerio de Trabajo bonaerense donde se desarrolló una reunión que encabezó el delegado José “Pepe” San

CAVIWA
Tostadero de Maní

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
calsa*

RIS
ENTREGAS A DOMICILIO

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

Martín.

Allí representantes de la empresa la empresa y los trabajadores (representados por el Sindicato de Pasteleros) discutieron la posibilidad de un acuerdo. Después de varios minutos de discusión, finalmente llegó el acuerdo. Los empleados percibirán a partir del mes de diciembre 400 pesos no remunerativos y en el mes de enero se agregarán 150 pesos, con lo cual la suba total sería de \$ 550. Además una vez que se homologue el acuerdo salarial logrado en paritarias, se pagará según la escala salarial.

Fuente: www.0223.com.ar

PANADERÍA EL FUTURO REABRIÓ SUS PUERTAS

PEHUAJO. (23/11) La coordinadora de Panadería El Futuro, Susana Aguilar, confirmó que luego de mucho trabajo de

Guillermo Carretoni y Gastón López junto al de toda la comunidad, se lograron recuperar los hornos y la instalación eléctrica, lo que permite comenzar a trabajar.

Los chicos nuevamente salieron a recorrer las calles en busca de pedidos y por la tarde se comenzó con la producción dentro de la panadería.

Ya se pueden visitar las instalaciones y adquirir las exquisiteces que ofrece toda la gente de Panadería El Futuro.

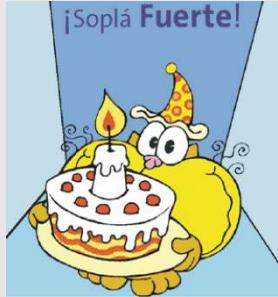
Además de la venta de pan y manufacturas por parte de los chicos de la panadería, sumarán un nuevo servicio para toda la comunidad: la venta de bolsas ecológicas.

Toda la comunidad participó en la puesta en marcha del comercio así como también Guillermo Carretoni, quien arregló el horno, Gastón López, que realizó toda la instalación eléctrica nueva y Molino

Pehuajó, que a pesar de los aumentos, continúa donando la totalidad de la harina.

Fuente: www.noticiaspehuajo.com

Panadería
"LA FLOR DE VILLA LYNCH"
Rodríguez Peña 4502 - V. Lynch



**El 23 de diciembre cumple 2 años "MÁXIMO".
Sus abuelos, Norma y Antonio y sus papis Betty y Pipi le desean un:**

FELIZ CUMPLEAÑOS!

PANING Ingeniería en Panificación **FELICES FIESTAS** **Génesis** Un inicio diferente

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm 45x70 cm 45x70 cm 45x70 cm **NUEVO** 70x90 cm 45x70 cm

MAQUINAS **ACCESORIOS**



NUEVO DISEÑO UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.

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

PANING Ingeniería en Panificación **PLANES 10 CUOTAS FINANCIACION BANCARIA PLANES A SU MEDIDA**

UN INTEGRANTE DE LA COMISIÓN RENUNCIA A LA FIPPBA

El siguiente texto corresponde a la carta a documento enviada el día 1 de diciembre de 2011, en renuncia por parte del secretario del C.I.P.B. (Centro de Industriales Panaderos de Berazategui) a conformar la Comisión Directiva de FIPPBA.

Señores Integrantes de la Comisión Directiva de la F.I.P.P.B.A.:

Quien suscribe, en el carácter de secretario del Centro de Industriales de Panaderos de Berazategui, se dirige a ustedes a los efectos de comunicarles que por acta del 26 de octubre de 2011 el C.I.P.B. ha decidido no integrar la Comisión Directiva de la Federación. Por todo lo expuesto vengo a presentar mi Renuncia Indeclinable al puesto en la Comisión Directiva de la Federación de Industriales Panaderos de la Provincia de Buenos Aires, para el que fuera electo. Sin ser otro el motivo de la presente. Saludo atentamente.

Daniel Uldani

A continuación transcribimos el acta por el cual, según lo decidido por la Comisión Directiva del C.I.P.B. no se permite a ningún miembro de esa institución ocupar cargos en la F.I.P.P.B.A.

ACTA: En la ciudad de Berazategui a los

MANTECA

"LOBOS"

**PRODUCTO
100%
NATURAL**



Fca.: 02227-422854 / Cel.: 02227-15-532287

M. CAMINOS 120 - LOBOS

veintiséis días del mes de octubre de 2011, en la sede del CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI, sita en la calle Independencia N° 5235 de la ciudad de Berazategui, se encuentra reunida la Comisión Directiva del Centro de Industriales Panaderos de Berazategui, con la presencia de sus 21 integrantes siendo las 20:30 horas se trataron los siguientes temas:

* Reforma de Ordenanza.

Estuvimos y seguiremos trabajando arduamente para la gestión y renovación de la Ordenanza Municipal 3746/05 en defensa y protección de nuestra industria. Agradeciendo siempre el apoyo y asesoramiento legal que recibimos de parte de la Municipalidad de Berazategui y en especial de nuestro Señor Intendente Patricio Mussi.

* Convocatoria Asamblea Ordinaria aprobación de balance y renovación autoridades.

Se ha decidido que en el mes de diciembre se realizara la publicación de edictos y en el mes de marzo se realizara la convocatoria a Asamblea Ordinaria para conformar la nueva Comisión Directiva.

* Federación Provincial, renovación de autoridades día 31/10/2011.

Con respecto a la convocatoria de FIPPBA y la renovación de autoridades 2011/2013 después de un largo debate con recordatorio desencuentro con las actuales autoridades se resuelve con mucho criterio y dándole con reservas un lugar para que se resuelvan cuestiones internas que tanto daño durante mucho tiempo nos ha hecho padecer a nuestra industria.

Por lo antes mencionado se resuelve no asistir a dicha asamblea y por consiguiente no integrar dicha Comisión Directiva, como así tampoco crear ninguna oposición y sí aportar a la unidad para el mejoramiento de nuestra industria.

COMISIÓN DIRECTIVA
Centro de Industriales
Panaderos de Berazategui

Lider Pack s.r.l.

*Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas*

LIDER PACK produce bolsas oxi biodegradables con rápida, natural, total y segura degradación. Cumpliendo con la Ley 13.868 para el cuidado del medio ambiente



Sr. Gerardo Kondratiuk

Nuestras bolsas cumplen con un selectivo proceso de elaboración, testeados con moderna maquinaria, seguras y aprobadas para el contacto con alimentos panificados.

Las bolsas elaborados

por LIDER PACK no emiten metano en su degradación, son degradables por oxidación y son biodegradables después de su degradación.

Estas bolsas biodegradables pueden ser conservadas en condiciones normales de almacenamiento y de utilización durante unos 18 meses, sin ningún tipo de alteración de la estructura o del material, y son tan fuertes como las bolsas de polietileno convencional.

Mientras que las bolsas tradicionales han sido prohibidas, desde hace ya

algún tiempo, estas bolsas biodegradables constituyen una alternativa excelente en el presente, y lo serán también en el futuro, para la preservación del medio ambiente.

Haga su pedido llamando al teléfono **4270-2022** o al **15-5414-8582**.



**Lider
Pack
s.r.l.**

Tel.: 4270-2222
Cel.: 15-5414-8582
Nextel 681*1043



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



Humor

SUEGRAS

- ¿En qué se parece una suegra a una mina antipersonal?: En que uno no sabe cuándo y dónde van a estallar.

Le dice un amigo a otro:

-¿Que tal es tu suegra?

-¡Encantadora!... de serpientes.

Las suegras tienen todo lo que un hombre desea: Dinero, piernas peludas y voz gruesa.

FEMINISTAS

- ¿Por qué el hombre descubrió que desciende del mono?: Porque sólo así puede justificar su estupidez.

- ¿En qué se parece el hombre a la máquina registradora?: Sin dinero no son nada.

- ¿Qué es duro y largo para los hombres?: Pensar...



Había una viejita en la calle que vendía panes a \$5 pesos, y siempre llegaba un joven y dejaba \$5 pesos, y se iba sin LLEVARSE el pan... y así todos los días.

Entonces, un día la viejita lo paró y el joven dijo:

- Sí, ya sé que quiere saber por qué siempre le dejo la moneda y me voy. Y responde la viejita:

- No es eso, sólo quería decirle que ya cuestan \$10 pesos.

30 AÑOS A SU SERVICIO

COMPRO SU EXCEDENTE DE PAN RALLADO EN EFECTIVO!!!

NO PIERDA \$\$\$

Sr. Carlos
4651-9145

NO TE PONGAS TRISTE si algunas personas se alejan de vos. Esa es la respuesta de Dios a tantas veces que le pediste: "LIBRANOS DE TODO MAL, AMÉN".



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.

DULCE DE LECHE



LA CUEVA
DEL PANADERO

TOMATES y MORRONES
FINCA DE SANTIAGO

ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑIA

Bacalar



calsa*

CAVIWA



TAXONERA

Al Servicio del Gremio Panadero

LA CUEVA DEL PANADERO

Díaz Vélez y Ruta 7 (Merlo Norte)

cjcaumont@yahoo.com.ar



Administración: 15-5578-2408

VENTAS: 0220-485-5071

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

15-5571-7507 / 15-5317-6400

15-5578-2409 / 639*477



OPERACIONES EN MONEDA EXTRANJERA

(Resol. Gral. 3120/2011)

* Por la Dra. Beatriz H. Magliocchi

HOY INTENTAREMOS ACLARLES A LOS PORMENORES
SOBRE LA COMPRA Y VENTA DE DIVISA EXTRANJERA



Dra. Beatriz H. Magliocchi

* **¿Quiénes se encuentran obligados a cumplir con este régimen de información?**

Este régimen de información alcanza a las entidades autorizadas a operar en cambios por el Banco Central de la República Argentina, que deberán consultar y registrar el importe en pesos del total de cada una de las operaciones cambiarias en el momento en que la misma se efectúe. (Fuente: Art. 1º RG 3210/11)

* **¿Cuáles son las operaciones alcanzadas?**

Están alcanzadas las operaciones de venta de moneda extranjera -divisas o billetes- en todas sus modalidades efectuadas por las entidades autorizadas a operar en cambios por el BCRA, cualquiera sea su finalidad o destino. (Fuente: Art. 2 RG 3210/11)

* **Si voy a adquirir moneda extranjera, ¿cómo puedo conocer el resultado de la evaluación sistémica que realizará AFIP?**

El potencial adquirente podrá consultar en forma previa a la realización de la operación cambiaria el resultado de la evaluación sistémica que realizará AFIP, accediendo previamente al servicio denominado "Consulta de Operaciones Cambiarias", a través del sitio "Web" de este Organismo. A tal fin, deberá contar con "Clave Fiscal" con nivel de seguridad 2, como mínimo, tramitada de acuerdo con el procedimiento dispuesto por la RG 2239/07 y, en su caso, autorizar a los responsables que lo utilizarán mediante la herramienta informática denominada "Administrador de Relaciones". (Fuente: Art. 3 RG 3210/11)

* **¿El ciudadano está obligado a efectuar la consulta en forma previa a la realización de la operación cambiaria?**

No se encuentra obligado a efectuar la consulta. Si lo desea, podrá acceder en forma previa a la realización de la operación cambiaria al servicio denominado "Consulta de Operaciones Cambiarias" con clave fiscal, a fin de conocer el resultado de la evaluación

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

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

sistémica que realizará la AFIP.

*** Al acceder a la consulta "Compra de Moneda Extranjera" disponible en la página Web de la AFIP, el sistema arroja el mensaje "Acceso denegado al sistema. COC Contribuyente". ¿A qué se debe el mismo?**

El mensaje se emite porque el usuario intenta acceder al servicio con una clave fiscal de nivel de seguridad 1, cuando se requiere (como mínimo para esta opción) una clave fiscal con nivel de seguridad 2. Por lo tanto, se debe elevar el nivel de la clave de acuerdo a lo indicado en el evento

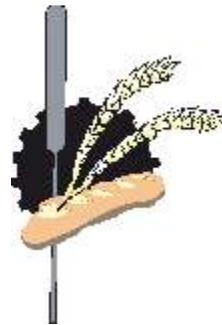
*** ¿Cuál puede ser el resultado de la evaluación realizada por AFIP?**

La AFIP efectuará evaluaciones sistémicas, en tiempo real, sobre los datos ingresados y emitirá la respuesta correspondiente de acuerdo con la información obrante en las bases de datos del Organismo, a saber:

a) Validado: Indica que los datos ingresados superaron los controles sistémicos, asignándose a la operación un número de transacción.



Dra. Beatriz H. Magliocchi



b) Con Inconsistencias: Indica que no se han superado los mencionados controles, detallando el/los motivo/s correspondiente/s.

*** Los empleados que no estén integrados al Sistema Integrado Previsional Argentino (SIPA), ¿deberán efectuar la consulta?**

Durante un plazo máximo de 30 días corridos a partir del 31/10/2011, las entidades financieras en las que estos empleados reciban la acreditación de sus sueldos podrán otorgar el acceso al mercado local de cambios sin requerir la consulta hasta un máximo equivalente al monto del último sueldo percibido del gobierno local.

(Continúa en la página siguiente)

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías

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

*** La compra de billetes en moneda extranjera con fondos resultantes del ingreso del cobro de jubilaciones y pensiones percibidas del exterior, ¿se deberá consultar en el sistema?**

Las compras que realicen dentro de los 30 días corridos a partir del 31/10/2011, las personas físicas que apliquen a la compra de billetes en moneda extranjera, los fondos resultantes del ingreso del cobro de jubilaciones y pensiones percibidas del exterior no se deberán consultar en el sistema.

*** ¿Cuáles son las consideraciones a tener en cuenta para las ventas de cambio en concepto de turismo y viajes a no residentes?**

Las ventas de cambio en concepto de turismo y viajes a no residentes estarán sujetas a la conformidad previa del Banco Central cuando no se cumplan la totalidad de las siguientes condiciones:

a) se demuestre el previo ingreso de moneda extranjera por el mercado local de cambios durante la estadía del no residente en el país por un monto no menor al que se quiere adquirir con la presentación del original del boleto de cambio por el cual se ingresó la moneda extranjera, el cual será intervenido por la entidad por el monto operado por el cliente; y

b) no se supere el equivalente de US\$ 5000.- por cliente y período de estadía en el país.

La copia de la documentación requerida deberá quedar archivada en la entidad a disposición del Banco Central.

*** Si resultan inconsistencias al realizar la consulta, ¿qué pasos debo seguir?**

Ante la respuesta "Con Inconsistencias", el adquirente podrá consultar los motivos de las mismas ante la dependencia de este Organismo en la cual se encuentre inscripto. En el caso de sujetos no inscriptos deberá consultar en la dependencia correspondiente a la jurisdicción de su domicilio.

*** ¿Qué procedimiento debo seguir cuando el sistema muestre la inconsistencia Insuficiente Capacidad Económica Financiera?**

Cuando el motivo de la inconsistencia fuese

Insuficiente Capacidad Económica Financiera podrá regularizar su situación presentando en la dependencia que corresponda una nota confeccionada en el Formulario 206, acompañada de los siguientes elementos:

a) La impresión de la respuesta emitida por el sistema, en la cual conste dicho motivo, y

b) la documentación fehaciente que acredite el origen y cuantía de los fondos a utilizar para el pago de la compra de la moneda extranjera.

La dependencia evaluará los elementos presentados y resolverá sobre la procedencia de lo solicitado.

*** En caso de corresponder, ¿a qué dependencia de la AFIP me debo dirigir si tengo número de CUIT pero actualmente no desarrollo ninguna actividad económica?**

Los contribuyentes que se encuentren inscriptos ante esta Administración Federal o aquellos que posean número de CUIT y hayan cancelado su inscripción, deberán dirigirse a la dependencia que tenga a su cargo el control de sus obligaciones fiscales.

Si el sujeto no se encuentra inscripto, deberá dirigirse a la dependencia correspondiente a la jurisdicción de su domicilio.

*** ¿Cuándo entra en vigencia este nuevo régimen?**

Este nuevo régimen entra en vigencia a partir del 31/10/2011, inclusive. (Fuente: Art. 11 RG 3210/11)

**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



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica Nº 1700 - ADHERIDA A LA F.I.P.P.B.A.
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9328

LA CÁMARA DESPIDIÓ EL 2011



El 16 de noviembre, en el salón de la Cámara, los panaderos de San Martín despidieron el 2011 con un asado entre colegas.

También asistieron el Presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio, autoridades de la FIPPBA, Miguel Ángel (fabricante de indumentaria para panaderías), Miguel Rodríguez (CALSA), Adrián y Mariano Jeremía (Distribuidora URBION) y Antonio Carrillo y María (Fábrica de hornos ROTCAR).

El lugar estaba colmado de panaderos. Al apetitoso asado que degustaron los presentes le siguió la mesa

dulce y el sorteo de innumerables premios.

La nota más importante la dio el Presidente de la F.A.I.P.A. quién, en su discurso, les trajo la novedad de que en el mes de marzo -y después de muchas gestiones- por fin se hará realidad la tan ansiada Escuela de Panadería de la Cámara Panaderil.

En efecto, en el plan de colaboración de las autoridades nacionales a los centros bonaerenses, durante ese mes se instalarán -en conjunto con el Ministerio de Trabajo- cuatro escuelas más en el país.

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



**Cámara Empresarial Panaderil
del Partido de San Martín**



NUESTROS AMIGOS ACOMPAÑANDO
A LOS PANADEROS DE SAN MARTÍN



Antonio Carrillo y María
ROT-CARR



Miguel Rodríguez y Natalia
CALSA



MIGUEL ÁNGEL



DISTRIBUIDORA URBIÓN



MATERIAS PRIMAS y ÚTILES PARA
PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS



REFINERIA 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



¡¡¡ Felices Fiestas !!!



Gracias a nuestros amigos de la Panadería Arco Iris, Distribuidora Nic-Ju y Tito Marón que nos invitaron a despedir juntos otro año más... a ellos un fuerte abrazo y el deseo de un excelente 2012



Feliz Cumple!!!



Te queremos mucho
(Mamá y Papastro)

17/12/2011

Margarinas

MTK con manteca

Por su contenido de manteca y su suave textura, la margarina MTK Repostera, aporta el mejor aroma y sabor a sus elaboraciones.

Ideal para: facturas tipo "de manteca", budines, masas batidas, pan dulce, cremas y rellenos. Es altamente recomendada para Pastelería Fina.

PARA REPOSTERÍA



PARA HOJALDRE

Facilita los procesos de hojaldrado sin necesidad de empastar, tanto en sistema directo como refrigerado, obteniendo productos muy livianos y con una mayor vida útil. Por su agregado de manteca, le da a sus productos un agradable aroma, sabor y plasticidad. Ideal para: hojaldre, facturería danesa y medialunas marplatenses.



Con la línea de productos MTK vas a lograr un excelente desarrollo de tus piezas elaboradas, manteniendo el inconfundible sabor a manteca y la plasticidad de siempre.



www.calsa.com.ar



NOTICIAS INTERNACIONALES

3000 PANADEROS ARTESANALES ACCEDERÁN A USD 24 MILLONES



ECUADOR, Quito. (02/11). Más de 3000 panaderos artesanales se beneficiarán del programa RENOVA PANADERÍA, que implica la entrega a crédito de un kit que incluye horno, una batidora, una

amasadora y un coche portabandejas.

El costo del kit es de aproximadamente USD 8 mil que se financiarán a través de un crédito al 5% de interés y con un plazo de 5 años.

En el Ecuador, existen alrededor de 10.000 panificadoras, de las cuales el 90% son artesanales. El mercado de pan en el país supera las 400 mil toneladas.

Fuente: andes.info.ec

Calles y Salubridad, inspectores que respondieron a una denuncia en la panadería Caribbean American, del 1539 W. Howard St., en donde encontraron excrementos en el área de venta, cerca de un horno, debajo de una mesa y en las repisas donde guardaban bolsas de harina, y aun en la tabla y mesa usados para cortar pan.

Autoridades sanitarias indicaron que antes de que el establecimiento pueda abrir, su gerencia, "debe modificar sus programas de control de plagas y domestico, limpiar y lograr que la panadería sea a prueba de plagas, solicitar y pasar una re inspección más exigente.

Fuente: www.vivelohoy.com

CLAUSURAN PANADERÍA POR EXCREMENTOS DE RATA

CHICAGO. (9/11) Según un comunicado del Departamento de

LAS FARMACIAS DIVULGAN LOS BENEFICIOS DEL PAN EN LA DIETA

ESPAÑA, Galicia. (12/11) La

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

de 546 farmacias de la provincia distribuyeron más de 55.000 trípticos con información nutricional sobre el papel del pan dentro de una alimentación saludable.

La campaña PAN CADA DÍA fue presentada por Ana López Sobaler, profesora de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid. Según los datos del Ministerio de Medio Ambiente, los hogares gallegos consumieron el año pasado una media de 44 kilos de este alimento, cifra muy inferior a los 70-80 kilos recomendados, que suponen una ingesta diaria de 200-220 gramos.

Fuente: www.lavozdegalicia.es

40 NIÑOS INTOXICADOS POR CONSUMIR PAN CON HONGOS

PERU, Junín. (28/11) Unos 40 escolares sufrieron infecciones

estomacales tras consumir pan contaminado con hongos distribuido por el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (Pronaa) en el distrito de San Agustín de Cajas, provincia de Huancayo (Junín).

A pesar que los escolares están fuera de peligro, se confirmó la presencia de hongos en el papapán (pan de papa), por lo cual anunció la suspensión de la distribución del producto y el inicio de las investigaciones.

Fuente: www.rpp.com.pe

PASTELEROS DE SHANGHÁI ELABORARON UNA TORTA DE 1.068 METROS DE LONGITUD

SHANGHÁI. (2/12) Un hotel de lujo Shanghái ha cocinado y vendido en un solo día el pastel con forma del tradicional “leño de Navidad” anglosajón más largo del mundo, de 1.068

metros.

El hotel Pudong Shangri-La encargó el pastel a 80 cocineros, que tras 24 horas de trabajo batieron el anterior récord Guinness para esa marca, que estaba en 207,8 metros.

Para su elaboración, se emplearon 526 kilos de crema fresca, 333 kilos de chocolate, 169 kilos de caña de azúcar, 752 huevos y 869 kilos de harina de trigo.

Todo el pastel promocional estaba vendido a las pocas horas de ofrecerse al público, según el diario, el cual indica que el dinero recaudado por el hotel, uno de los más lujosos de Asia, se destinará a la beneficencia, sin dar más detalles.

El pastel fue vendido en partes a 2 yuanes por centímetro (23 céntimos de euro, 31 centavos de dólar), por lo que el dinero recaudado puede ascender a 64.080 yuanes (7.471 euros, 10.056 dólares).

Fuente: www.informe21.com

Casa Michero
Fábrica de Utiles de Panaderia

"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

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

Desde 1925

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

cómo hacer que su panadería y confitería sea más sabrosa



En estas Fiestas, como en todo el año, para ganar nuevos clientes y para que los de la casa quieran volver...usted tiene todo un desafío!

La clave radica que no solo sus productos sean sabrosos, sino también el lugar desde donde los vende. La comida primero se percibe con la vista, luego con el sentido del olfato, y en tercer lugar, con el paladar. Por eso usted tiene que tener en cuenta los factores sensoriales de sus clientes que influyen en la elección de donde va a hacer su compra.

Antes de probar sus productos, el cliente, prueba un buen bocado de su local, y para que esto suceda su punto de venta debe tener la luminosidad justa, el mobiliario que comunique su estilo y enmarque sus productos haciéndolos aún más tentadores.

El lugar debe transmitir las sensaciones

que va a experimentar el cliente cuando este pruebe de sus productos. Debe visualmente dejar una fuerte impronta del estilo único que tiene su establecimiento. Y en estas Fiestas

Navideñas y de Fin de año, un excelente recurso es **ambientarlo** con motivos navideños, personalizados según el estilo de establecimiento y **contextualizado** a la moda de nuestro verano.

Sense

marketing + branding + lay out

AIDA son las siglas que usamos en marketing para evaluar un punto de venta y potenciarlo, que significan Atención, Interés, Deseo y Acción. Nuestra empresa se especializa en que su comercio venda más y cautive el paladar de sus clientes para que estos no puedan vencer la tentación de volver a su establecimiento.



Mencionando éste artículo de la Revista "El Gremio Panadero", su primera consulta será sin cargo.

www.gruposense.com.ar - 054.011.4488.9527 / 4089.1318 - info@gruposense.com.ar

La Matanza

Cooperativa del MTD venderá 15 mil kilos de Pan Dulce

En el distrito que conduce Fernando Espinoza los trabajadores de la cooperativa La Juanita pondrán a la venta los tradicionales Pan Dulces que todos los años elaboran con un fin benéfico. En esta oportunidad, la producción será de 15 mil kilos.

Este año serán más de 40 personas de la cooperativa las que trabajarán en la producción, más diez voluntarios que ayudarán en la fabricación.

Silvia Flores, titular de la organización declaró: "Tenemos el objetivo de superar los 15 mil kilos, ahora estamos en más de cinco mil. Recibimos llamados de todo el país que quieren



nuestros panes y estamos muy contentos".

Y agregó: "Hicimos un solo modelo, que contiene nueces, castañas, almendras y naranja glaseada. Es una nueva receta, que tiene conservantes para que los productos duren entre cinco y seis meses, algo que es un gran avance para nosotros".

Lo recaudado será destinado a la compra de un terreno para la construcción de una escuela primaria.

La nueva receta que implementan este año en la producción, fue donada por la cocinera y conductora de TV, Maru Botana.

Pasiones que nos unen.

Nos une la misma dedicación, las mismas historias y los mismos lugares. Nos esforzamos por mejorar el sabor, la nutrición y el rendimiento de nuestros productos; y nos da orgullo saber que son valorados. Sentimos pasión por lo que hacemos; eso nos une.



* Panadería Güiraldes"

Apasionado de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires





MATERIAS PRIMAS y ÚTILES PARA
PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS

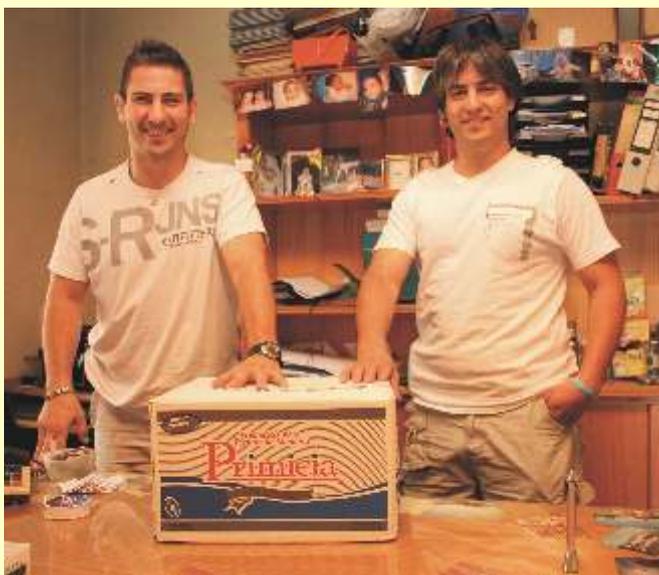
4755-1437 / 15-4997-3116 / 15-4997-3115
Nextel 144*1135 / 144*280



REFINERÍA SUDAMERICANA
MARGARINAS | PRODUCTOS GRASOS | HIDROGENADOS

MARGARINA "PRIMICIA PLATINO"

La margarina juega un papel importante en los productos de panadería y pastelería. No sólo revelan y mantienen el sabor de los productos acabados, sino que definen el resultado de una serie de funcionalidades técnicas, como por ejemplo la textura de un buen pan dulce o una excelente factura de manteca



La **DISTRIBUIDORA URBIÓN** te ofrece una amplia gama de margarinas para que puedas encontrar la que mejor se adapte a tu necesidad, pero en este caso quiere que conozcas la **MARGARINA PRIMICIA PLATINO**.

Es un producto nuevo y único en el mercado, es ideal para elaborar pan dulce y facturas de manteca. Es la única margarina que tiene en su composición el 30% de manteca... y se nota en el sabor del producto terminado.

La **MARGARINA PRIMICIA PLATINO** es elaborada por **REFINERÍA**

SUDAMERICANA con materias primas propias de excelente calidad y se presenta en cajas de 20 kilogramos (4 pilones de 5 kilos c/u precortadas en placas de 1 kilo)

Su punto de fusión es de 34°C a 36°C y está elaborada con: manteca, aceite vegetal parcialmente hidrogenado, aceite vegetal líquido, agua, azúcar común tipo "A", emulsionante, sal fina, ácido cítrico, sorbato de Potasio, saborizante y colorante.

"...PRIMICIA PLATINO no tiene competencia, tuvo muy buena aceptación entre nuestros clientes y el solo hecho de utilizarla le facilita el trabajo a los panaderos y confiteros..."
nos comentaban Adrián y Mariano.

Para solicitar este producto en Tres de Febrero y San Martín llame a la **DISTRIBUIDORA URBIÓN** a los teléfonos: **4755-1437, 15-4997-3116, 15-4997-3115** o a los Nextel **144*1135 / 144*280**.



HUMOR

GALLEGOS DE PESCA. El padre gallego se va de pesca con su hijita de 10 años. Al regresar, la niña viene con la cara hinchada. La madre, asustada, le pregunta:

- ¡Hijita!... ¡¿Qué te pasó?!
- Fue un mosquito, mamá.
- ¿Te picó?
- No tuvo tiempo... papá lo mató con el remo.

EN EL CIELO. Un tipo de raza negra muere y llega a las puertas de cielo, pero se siente temeroso de que también allí haya problemas de racismo. San Pedro le pregunta:

- ¿Nombre?
- Leonardo di Caprio

San Pedro, incrédulo, lo mira fijamente y vuelve a preguntar:

- ¿Nombre?
- Leonardo di Caprio.

San Pedro toma el teléfono y hace una llamada:

- ¡Jefe!... sáqueme de una duda.... ¿EL TITANIC SE HUNDIÓ O SE QUEMÓ?

HUEVO. Una gallina pone un huevo de medio kilogramo. Periódicos, emisoras de radio, televisoras... todos detrás de la gallina...

- Sra. Gallina.... ¿cómo ha logrado esa hazaña?

- Secreto de familia.
- ¿Qué planes tiene para el futuro?

- Poner un huevo de un kilogramo.

Los flashes de las cámaras también acosan al gallo...

- Sr. Gallo... ¿cómo han logrado semejante proeza?

- Secreto de familia.

- ¿Qué planes tiene para el futuro?

- ¡¡ROMPERLE EL PESCUZO AL HIJO DE PUTA AVESTRUZ!!!

SAYOS



SAYOS AMOBLAMIENTOS estuvo presente en la despedida de año de los panaderos de Quilmes. En la imagen vemos a Franco Vilela (centro)

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!!!

5294-6773

15-6092-6176 / Nextel 558*2549

Barragan 1259 - CIUDADELA

info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

Querida Familia Panadera:

Los saludamos como lo hacemos mes a mes, para informarles sobre nuestro trabajo y también queremos agradecer a todos los colegas que colaboraron con esta Comisión Directiva durante todo este año 2011.

Pero queremos destacar especialmente a los panaderos del Barrio Arco Iris, Barrio Rivadavia, Pontevedra, Ferrari, Mariano Acosta, Merlo Norte, Villa Amelia, Barrio Nuevo... todos ellos nos han ayudado con mucho esfuerzo y dedicación a defender la buena comercialización de nuestro producto y han colaborado con nuestra institución. Este trabajo se vio reflejado en el progreso de cada uno de ustedes ya que pudieron renovar sus vehículos por unidades nuevas, han refaccionado sus panaderías o las han renovado, y todo eso gracias a su lucha diaria.

Tratando de no olvidarnos de nadie también queremos agradecer a todos los industriales panaderos de nuestro partido. No solo por defender el costo de nuestro producto según nos indica la F.I.P.P.B.A., sino también por su aporte mes a mes de Fondo Convencional Ordinario, Seguro de Sepelio y Cuota Societaria, aportes que nos permiten llevar adelante nuestra obra.

Agradecemos profundamente la confianza de Ustedes que nos permite trabajar y demostrar calidad de gestión.

Los estados contables de nuestra institución, memoria y balance, están a disposición del asociado de nuestra casa, "la casa de los panaderos de Merlo".

Les recordamos que "juntos somos más" y les deseamos un Próspero Año 2012.

Un fuerte abrazo.

COMISIÓN DIRECTIVA

SERVICIOS PARA NUESTROS SOCIOS

CONTADOR

Dr. Pablo Luis Coussan

Contador Público

Licenciado en

Administración

Rodríguez Peña 912

3º "A" - Castelar

Tel.: 011-4627-3577 011-

15-6397-8494

ID 558*4755

GESTORÍA

Gestoría "El Colo"

Planos, Habilitaciones
comerciales e industriales,

Trámites en general

Sarandí 376 - Merlo

Tel.: 0220-482-7211

ABOGADO

Dr. Daniel Ramunno

Abogado

Juncal 698 1º "F" - Merlo

Tel.: 0220-483-0752



MERLO ESTÁ CAMBIANDO...



H. Frías en la puerta principal del Salón del CIP de Merlo

Recorriendo el Partido de Merlo tuvimos la oportunidad de hablar con varios panaderos de ese distrito. En su gran mayoría mostraron su satisfacción por el trabajo de Hilario Frías como Presidente del Centro de Panaderos y

de su Comisión Directiva.

Lo que más resaltan los colegas es la predisposición para “caminar las panaderías” y la constante tarea de “Lalo Frías” de concientizarlos con la tarea de trabajar con el costo de pan. Esto se ve a simple vista, muchos cambiaron camionetas y refaccionaron sus locales.

Hablando con el Presidente, además de avalar lo que habíamos observado, nos dejó algunas frases como: **“...Nuestro salón ya está en condiciones de ser utilizado. Le recomendamos a nuestros amigos que antes de alquilar otro salón con precios excesivos, consulten en nuestro Centro...”**

“...He recorrido íntegramente el partido, junto a algunos miembros de la Comisión y hemos realizado un



nuevo censo. Lo llamativo es que hemos detectado que se aumentaron la bocas de expendio, de 210 se incrementaron a cerca de 280. Por lo tanto invitamos a esos nuevos colegas a concurrir a nuestras reuniones. Deben recordar que JUNTOS SOMOS MÁS, POR UN MERLO MEJOR...”



La parrilla del salón

EL GREMIO PANADERO
www.panaderosargentinos.com

Publique en nuestras páginas

4696-8277 / 15-4084-1090 / 15-3679-3128

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

facebook

Ingrese a www.facebook.com
y búsquenos como... **El Gremio Panadero**

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



NUEVO PRECIO PARA EL PAN

CATAMARCA. (30/11) Desde la Cámara de Panaderos de Catamarca informaron que se incrementará el precio del pan para los consumidores. Este nuevo incremento, está sujeto al aumento de sueldo de los trabajadores del sector. La Cámara empresaria sugirió que el precio del kilo de pan se lleve entre 9 y 11 pesos. Actualmente, el kilo se comercializa de 8,5 a 9,5 pesos.

Fuente: www.noapress.com.ar

SATISFACCIÓN EN EL GREMIO PANADERO POR INSPECCIONES DE TRABAJO

LA RIOJA. (29/11) El Sindicato de Obreros y Empleados Panaderos y Afines salió a expresar su beneplácito debido a las inspecciones que la Secretaría de Trabajo realiza en los comercios del sector.

En este sentido, el gremio respaldó la gestión de la nueva secretaria de Trabajo, Miriam Espinoza y de los equipos de trabajo de ese organismo de control.

El gremio destacó que el organismo de control ha labrado un importante número de actas de infracción en distintos establecimientos panaderos de la ciudad Capital al tiempo que advirtió que ese sindicato continúa realizando presentaciones ante Trabajo para

pedir más inspecciones a fin de detectar irregularidades.

Fuente: www.nuevarioja.com.ar

CLAUSURAN PANADERÍA TRAS DETECTAR DEFICIENTES CONDICIONES DE SALUBRIDAD



CORRIENTES. (30/11)

Durante inspecciones de rutina que realizó la Dirección General de Bromatología de la comuna se procedió a la clausura de una panadería ubicada en avenida Altagracia y Araucanos por presentar “pésimas condiciones de higiene y salubridad”, indicó el titular del área, Néstor Muzzio.

Entre las deficiencias encontradas, resaltó la falta de higiene general del lugar, así como de las máquinas donde se observaron restos de materia orgánica de vieja data. Por otra parte, “las condiciones edilicias y de ambiente eran pésimas, afectada esta última por vapores, condensación y humedad, todo lo cual promovió la proliferación de hongos”. El estado de los sanitarios también sorprendió a los inspectores ya que “ni los inodoros tenían agua”. En tanto que el lugar en el que se hacía el pan rayado estaba en “condiciones deficientes y en un ambiente con malos olores”.

Fuente: www.nordestenoticias.com

COCAINA Y MARIHUANA EN BOLSAS DE HARINA DE SOJA

MENDOZA. (14/12) Un llamado alertó sobre un camión Volvo estacionado en una estación de servicio que podría contener estupefacientes, por lo que los investigadores efectuaron primero una vigilancia encubierta a la espera de los responsables.

Tras días de observación y al no presentarse ningún conductor, los gendarmes se acercaron al camión y, con la asistencia de un perro detector de narcóticos y un escáner revisaron el interior de la zona de carga. Allí encontraron 58 paquetes acondicionados entre las bolsas de harina de soja, cuyo contenido eran 23 kilos de cocaína de máxima pureza y otros 43 kilos de marihuana.

Fuente: noticias.terra.com.ar

APERTURA DEL NUEVO EMPRENDIMIENTO “LA NONA”



NEUQUÉN. (6/12) Reabrió sus puertas la legendaria panadería “Los Gringos”, ahora llamada “La Nona”, en honor a la abuela de uno de sus nuevos propietarios, Noelia García, de quien aprendió junto a su madre, las mejores recetas de repostería y pastelería.

“La Nona” está ubicada en su local de Misiones y Facundo Quiroga, en el mismo sitio donde se encontraban “Los Gringos”, en el cual a partir de mediados de noviembre se podrá visitar este nuevo emprendimiento que promete además del pan tradicional, y facturas, masas secas, tortas, y las mejores pastas frescas y caseras.

Fuente: www.elperiodicoderincon.com.ar

PRIMERA FIESTA NACIONAL DEL PAN DULCE ARTESANAL ARGENTINO

Del 8 al 11 de diciembre se llevó a cabo con óptimos resultados la 1ra Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino, en la ciudad de La Plata. Se realizó a completo beneficio del Hospital Alejandro Korn Melchor Romero.



La Fiesta comenzó el miércoles y finalizó el domingo 11, con la presentación de Vicentico, tuvo como objetivo que diferentes establecimientos gastronómicos y maestros pasteleros expongan al público

sus producciones.

Según los organizadores pasaron por la Plaza Moreno más de 40000 personas. Cabe recordar que a partir de un Convenio firmado entre las partes organizadoras y las autoridades del Hospital Alejandro Korn de Melchor Romero, todo lo recaudado en el evento por la venta del pan dulce elaborado será destinado exclusivamente a la institución neuropsiquiátrica.

Junto al Jefe Comunal,

participaron del acto el secretario de Turismo de la provincia de Buenos Aires, Ignacio Crotto; el presidente de la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica, Mario Aguilar y demás autoridades municipales.



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



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



LEVADURA PRENSADA
levina



HUMOR

LA CORTADORA DE PAPAS de McDONALD'S



Hacía muchos años que un hombre trabajaba en McDonald's, donde elaboraba los productos que ahí venden.

Un día le confesó a su mujer que estaba poseído por una terrible compulsión: un impulso incontrolable de meter su pene en la cortadora de papas.

Espantada, la esposa le sugirió que consultara con un Psicólogo.

El marido prometió que lo pensaría, pero continuó repitiéndole y repitiéndole a la esposa lo mismo, hasta que ella, aburrída, un día le dijo:
- ¡Pues basta, mételo en la cortadora de papas y no fastidies más, es tu problema!

Al día siguiente, el marido llegó a

casa cabizbajo y profundamente abatido.

- ¿Qué pasó, querido?, le preguntó la mujer, preparándose para lo peor.

- ¿Te acordás de mi compulsión de meter el pene en la cortadora de papas?

- ¡OH, no...no me digas que lo hiciste! -Gritó la mujer-

- ¡Sí, lo hice!

- ¡OH Dios!, ¿y qué te pasó?

- Me despidieron por exhibición obscena en área laboral... - respondió el marido-

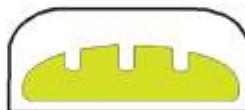
- Y... ¿cómo te quedó el pene?, ¿la cortadora de papas te lo lastimó mucho?

- ¡NO!... A ELLA TAMBIÉN LA DESPIDIERON!!!

HORNO ROTATIVO VERTICAL MODELO BG 90/15



Posee intercambiador de temperatura de 3 pasos, lo cual le confiere un óptimo coeficiente termodinámico, alto rendimiento y bajo consumo de combustible.



SCHEPENS
BAKING SYSTEMS

Características

Ancho: 1530 mm
Alto: 2275 mm (Incluyendo el motor)
Material: acero inoxidable AISI 304/430
Profundidad: 1965 mm
Producción: 130 Kg./hora
Cant. Bandejas: 15 de 700x900 mm
Paso entre estantes: 100 mm
Consumo de Gas-Oil: 3 Lts/hora
Consumo de Gas: 6 Mts/hora
Motores: 3
Kcal./hora: 60.000
Potencia: 2HP 1500RPM

Schepens Baking Systems

Int. Varisco 703 - Área Industrial - María Grande - Entre Ríos

Tel.: +54 (343) 4940240 / 706

info@schepens.com.ar - ventas@schepens.com.ar

www.schepens.com.ar

10%
BONIFICADO

* Pago al Contado

Receta: Tortell de Reyes

Tortell

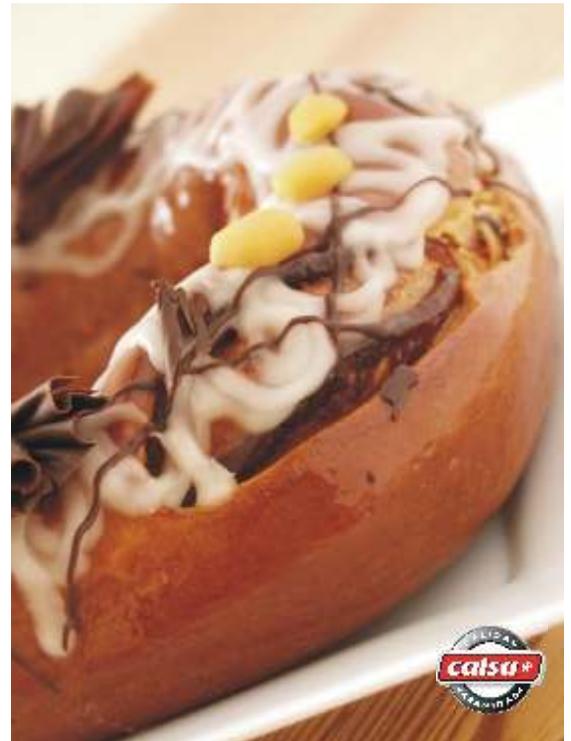
| Ingredientes | Cantidad |
|--|------------|
| Línea de Plata - Premezcla Rosca de Pascua | 1000 g |
| Agua | 270-300 cc |
| Huevos | 150 g |
| MTK Repostera - Margarina | 200 g |
| Virgen - Levadura Fresca | 50 g |

Mazapan

| Ingredientes | Cantidad |
|--|----------|
| Almendras peladas molidas | 500 g |
| Línea de Plata - Premezcla Pastelera | 100 g |
| Azúcar impalpable | 500 g |
| Leche o crema de leche | 150 g |
| Línea de Plata - Brillo en Polvo | c/n |
| Línea de Plata - Cobertura de Chocolate Semiamargo | c/n |

Procedimiento

- Colocar en la amasadora todos los ingredientes juntos menos la margarina.
- Amasar 1 minuto en velocidad lenta y 3 - 4 minutos en velocidad rápida.
- Agregar la margarina y continuar amasando hasta obtener un buen desarrollo del gluten.
- Dejar descansar por un espacio de 5 minutos.
- Cortar trozos de 300 g, bollarlos y dejarlos descansar 10 minutos.
- Estirar los bollos con palote tratando de darle forma rectangular hasta un espesor de 2 mm aproximadamente.
- Untar la masa con margarina.
- Sobre la masa estirada, colocar en un extremo 100 g de mazapán.
- Arrollar firmemente formando un cilindro y dejarlo descansar 5 minutos.
- Estirar levemente los cilindros y cerrarlos uniendo los extremos formando una rosca. Cuidar de ensobrar bien el relleno de mazapán.
- Colocar las rosas formadas sobre placas untadas con margarina, pintar con huevo y realizar cuatro cortes equidistantes no muy profundos.
- Fermentar a 26 °C con humedad hasta lograr el doble del volumen inicial.
- Pintar con huevo nuevamente, decorar con premezcla pastelera y frutas confitadas.
- Hornear a 180 °C durante 20 - 25 minutos.
- Pintar con Brillo en Polvo al sacarlas del horno y espolvorear luego con azúcar tipo granella. Terminar la decoración con **Cobertura de Chocolate Semiamargo**.





Damián Benitez
156-0920-8707
167*240

REPARADAS A NUEVO:

- Sobadora Siam pesada 600mm.
- Sobadoras pasteleras 450mm.
- Amasadoras Siam de 2, 4 y 6 bolsas.
- Amasadora convencional c/mando de 40 kg.
- Batidora a muñeco.
- Equipo armadora y cortadora Argentinal.



COMBO PANADERO:

- Sobadora Siam pesada 600mm.
- Amasadora Siam de 4 bolsas.
- Equipo armadora-cortadora.

Total \$38.000



COMBO PASTELERO:

- Sobadora pastelera de 450mm.
- Amasadora de 40kg.
- Batidora.

Total \$ 14.000



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: 47.586.- + I.V.A.

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

www.paning.com.ar
ventas@paning.com.ar

Tel.-Fax (0341) 4642170
Buenos Aires 3773
(2000) Rosario – Santa Fe



* **VENDO BATIDORA** Batiplane 60 Lt. reacondicionada. Amasa hasta 5 Kg. de harina. Tel.: 15-4185-5374

* **VENDO FONDO DE COMERCIO.** Panadería mecánica en actividad con toda la maquinaria. Zona Canning. Muy buen ingreso mensual. Transfiero por viaje. Tel.: 15-6094-8436 / 4295-6891. Sr. Sebastián.

* **VENDO PROPIEDAD EN CORRIENTES CON PANADERIA COMPLETA.** 300 mt2, confitería y pastelería, todos los muebles, local climatizado, local para elaboración de pastelería con refrigeración, deposito de materia prima, cuadra grande con horno rotativo 80x60, 2 amasadora para una bolsa cada uno, 1 trinchadora, 2 batidoras. 1 sobadora, 1 cortadora de pan de 2 bocas, 12 zorras. Elaboración actual 4 bolsas diarias, de productos Gral. La panadería esta ubicada en una esquina donde tiene 3 líneas de colectivos. En planta alta hay 2 departamentos de dos dormitorios, cocina comedor grande y de 1 dormitorio con cocina comedor, mas una terraza grande con parrilla y quincho. BARRIO 9 DE JULIO (ex laguna seca) Av. Medrano Esq. Pitágoras. Tel.: 03783-453488 o 0378315204478. La venta se realiza por razones de salud.



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*



EQUIPOS MODERNOS PARA
PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



Repuestos y Servicio Post-Venta



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



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