

EL GREMIO PANADERO

AÑO 9 - N° 49 - Marzo del 2012

La Revista
de los
Panaderos



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.A.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

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

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

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



Gel+Brix

Jalea Fantasía

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

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



**Laboratorio
de Panificación**



Atención al Consumidor
0810-999-2013



Maestro Calsa 2



Volvió el
Maestro.
¡Preparate para
ganar!

**Calsa vuelve a premiar
tus compras de siempre con puntos
que podrás canjear por increíbles premios.**

Los productos que participan
de la promo* en su interior tienen
una raspadita con un código
que deberás cargar en
www.maestrocalsa2.com.ar
o a través del 0800-321-7323.

¡Ingresá ya!

Regístrate y empezá a sumar
que llevás todas las de ganar.
Mientras más códigos cargás, mejores premios podés canjear.



*Cajas de 10 Kg de Virgen, Duquesa, Leudex y Fermolac.

Consulta bases y vigencia de la promo en www.maestrocalsa2.com.ar • 0800-321-7323.

calsa*

EL GREMIO PANADERO



Año 9 - N° 49
Marzo 2012

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
Cel.: 011-15-3679-3128

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



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

S

Sumario



En este número...

AUMENTO A PASTELEROS.....	5
VI-LU.....	6
ARGENTAL.....	8
RECORD GUINNESS.....	9
NOTICIAS POLICIALES.....	12
LESAFFRE.....	10
HUMOR.....	11
SAYOS.....	14
SCHEPENS.....	16
TELEGRAMA LABORAL.....	18
PRESCRIPCIÓN IMPOSITIVA.....	20
LIDER PACK.....	22
AUMENTO EN EL INTERIOR.....	24
¿SABÍA QUE?.....	26
AYUDA ESCOLAR.....	28
LA CUEVA DEL PANADERO.....	32
NOTICIAS INTERNACIONALES.....	34
CIP DE MERLO.....	36
FAIPA.....	38
NOTICIAS DEL INTERIOR.....	40
NOTICIAS DE BUENOS AIRES.....	42
RECETA DE CALSA.....	44
CLASIFICADOS.....	46

www.panaderosargentinos.com

PASTELEROS FIRMARON ACUERDO SALARIAL

Ante la proximidad de la realización de un "escrache" en las puertas de los establecimientos más renombrados y de algunos comercios representantes de las cámaras del sector, finalmente hubo un acuerdo salarial entre la patronal y los trabajadores Pasteleros

El Sindicato de Trabajadores Alfajoreros, Reposteros, Pizzeros y Heladeros suscribió ayer un convenio con la Asociación de Industriales Panaderos, Confiteros y Afines, con las confiterías más representativas del sector y con el Centro de Industriales Panaderos, que puso fin al diferendo originado a raíz de un reclamo de aumento salarial formulado por la entidad sindical.

El acuerdo contempla un incremento del 13% con vigencia entre el 1 del corriente y el 30 de junio venidero dividido en 3 etapas: 5% no remunerativo en enero; 4% no remunerativo en marzo y 4% no remunerativo en mayo.

Se dejó constancia de que cualquier aumento salarial que se produzca durante 2012, sea por vía legal o convencional, o aumento del salario mínimo vital y móvil, en el orden nacional, provincial o municipal, será absorbido hasta su

conurrencia con el 13% de incremento otorgado en la víspera. Asimismo se convino que el 5% de aumento de enero pasará a ser remunerativo a partir del mes de julio venidero y que el restante 8% se mantendrá como no remunerativo.

Carlos Gabriel Presti, apoderado de las confiterías más representativas del sector, manifestó por su parte que "si bien a nivel nacional los sueldos se van a empezar a negociar a partir de marzo, a nivel local, como la paritaria había vencido en diciembre, tuvimos que acordar ahora; a pesar de que ambas partes quedaron satisfechas, admitimos que, al no saberse cuál va a ser la inflación real, la situación es un poco complicada; el aumento es del 13% pero la incidencia en los sueldos será de un 15% ya que a partir de enero se incluirán en el básico aumentos no remunerativos que se otorgaron el año pasado", explicó.

Omar Rodríguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

Baguetas con o sin tratamiento antiadherente

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA
Malabia 2468 (I754) 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



ESTA TRADICIONAL PANADERÍA ES PROPIEDAD DE GUILLERMO GARCÍA (66 AÑOS) Y FUE REFORMADA RECIENTEMENTE

Desde hace más de cincuenta años que está en el mismo lugar, en la calle Santamaría 2238 de la localidad de San Justo. Es una de las panaderías más tradicionales de La Matanza y Guillermo García (dirigente del gremio reconocido por su honestidad y trayectoria siempre luchó por el bienestar de sus compañeros) es el propietario desde la década del 70. Prueba de ello son las palabras de Luis, el empleado más “viejo” de la cuadra quien manifestó **“...hace más de 37 años que trabajo con Guillermo, es una excelente persona...”**

Fue reinaugurada el

domingo 23 de enero. **“...Hacía falta un cambio y aprovechamos el buen año de trabajo que tuvimos los panaderos para reinvertir y modernizarnos...”** nos comenta Fernando (24 años), hijo de Guillermo y encargado de ayudar a su papá en todo lo concerniente al reparto, mostrador y panificación. También resaltó que **“...a pesar de la diferencia generacional, la relación con mi papá es muy buena... da gusto trabajar con él...”**

Para la reinauguración cortaron la calle y llevaron a un imitador de Sandro para que los vecinos puedan

PANADERIA Y CONFITERÍA



disfrutar de un show distinto y eso fue todo un éxito, asistieron más de trescientas personas quienes bailaron y disfrutaron al compás de la música de este ídolo. También recibió las visitas y felicitaciones de sus colegas, entre ellos de Evaristo Tomba y Silva.

La panadería y confitería San Miguel ahora luce sus productos de la mejor forma, además añadió toda la línea de pastelería y bombonería lo cual le generó mejores ventas.

“...Elegimos a VI-LU por la amistad que une a Pedro Pulera con mi papá y por la trayectoria que



tiene reformando panaderías...”
Finalmente agregó “...el cambio fue muy bien recibido por nuestros clientes, ellos se emocionan cuando entran al negocio, nuestro local hoy vende mucho más que antes...”





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

LA CRISIS DE LOS PANES... ¿EL INICIO DE UNA NUEVA ERA PANADERA?

LA ACTUAL CRISIS ECONÓMICA MUNDIAL QUE HA AFECTADO LA COTIDIANIDAD DE NUESTROS DÍAS, HA PERMEADO EL SECTOR PANADERO

Cada día aumenta la crisis panadera en el mundo. En la actualidad los panificadores deben luchar contra grandes desafíos: el alto precio de los insumos, la competencia entre los productores, el pago de impuestos, y los mitos que lo relacionan con el sobrepeso, son algunos de ellos.

El alza en los insumos es el resultado de la presión que ejercen los precios internacionales de los granos afectando la calidad, la cantidad, el tamaño, los descuentos y hasta las promociones “multipack” que las empresas panificadoras ofrecen a los consumidores. Está claro que si aumentan los precios de los productos la gente limitará su consumo, ya que las personas buscan ahorrar en gastos sin importar la calidad.

Si a lo anterior le sumamos el aumento de competidores por causa de la globalización, y la tendencia mundial a no consumir harinas por



la falsa idea de que el pan engorda, le están sacando canas al gremio panadero, el cual sólo busca satisfacer las necesidades nutricionales de los consumidores.

Por tal motivo, los profesionales del pan, han buscado transformar y crear productos diferentes generando nuevos gustos y tendencias.

¿Cómo lograrlo? impulsando el consumo de panes más saludables bajos en sal, grasa, aditivos y azúcares.

Siguiendo con esta idea, se están produciendo panes de “alta gama”, orgánicos, 100% naturales y elaborados con múltiples granos y alto contenido de fibras, recibiendo una grata respuesta del público que está interesado en mantener o mejorar su salud. Cambiando la mentalidad del consumidor se busca salir nuevamente de la crisis panadera.

PANES NUEVOS PARA LOS “CHOCO-ADICTOS”

ESPAÑA. Si se quiere un valor añadido en el sabor de el pan, la panadería Turrís ofrece un concepto de pan artesanal único en Barcelona. Sólo para aquellos amantes de los aromas potentes, costras crujientes, migas cremosas y sabores nostálgicos, que hacen de la experiencia de injerir pan un momento único y singular.

Esta panadería ofrece más de 25 variedades de pan diferentes. Desde el pan de chocolate con dados de naranja confitada o el pan de maíz con pipas de girasol hasta

la recuperación de variedades antiguas como el pan de centeno, el “pan de parroquia” o “el pan de coca”. Xavier Barriga, además del alma de Turrís, es un auténtico embajador de la elaboración del pan artesanal en todo el mundo.

Ahora propone un pan con chocolate y pistachos en el cual se busca la combinación de la dulzura del chocolate con un fruto seco propio de la dieta mediterránea. Por otro lado, el pan con chocolate y nueces, con una miga y una corteza de aspecto ennegrecido debido al chocolate, perfecto para jóvenes y gente mayor gracias a los beneficios nutricionales de las nueces. El pan con chocolate y



naranja y el panecillo con chocolate y mantequilla ya son un auténtico clásico de Turrís.

El chocolate está integrado al pan en pequeños trocitos y esto permite repartir el sabor del cacao de manera proporcionada en cada mordisco. Una experiencia que nos proporciona una calidad inimitable a medio camino entre panes o postres, auténticos pecados de chocolate.

ELABORAN EL ALFAJOR MÁS GRANDE DEL MUNDO EN MAR DEL PLATA PARA GUINNESS

Un alfajor de 556,100 kilogramos fue elaborado y presentado el 15 de diciembre pasado en Mar del Plata, en el marco del 7º Festival Gastronómico de esa ciudad, y el acta de certificación del peso fue elevado al registro de récords Guinness.

Por sus dimensiones el alfajor tuvo que ser pesado en cuatro cuartas partes, de 171 kilos, 158,7 Kg.; 159,9 Kg. y 167,2 kg, y el total de 556,100 kilos fue certificado en un acta por la Escribana Ana María López. El registro supera al de mayor volumen del mundo hasta hoy, de 464 kilos.

El súper alfajor fue realizado por el maestro pastelero, chocolatero y heladero Ariel Seggeser, con la colaboración de Gabriela



Palanga, Alfredo Pérez, Sergio Castillo y Jorge Baudraco.

Como ingredientes se utilizaron 100 kilos de harina; 40 kilos de fécula de maíz; 5,60 kilos de cacao amargo; 60 kilos de óleo margarina; 60 kilos de azúcar; 4 kilos de miel; 560 huevos; esencias de vainilla, limón y almendra; polvo de hornear; bicarbonato de amonio; 250 kilos de dulce de leche y 20 kilos de baño de repostería.

El armado fue en distintas secciones que luego se ensamblaron para

conformar un alfajor gigante, manteniendo las proporciones de uno normal.

Unas 10.000 personas pudieron degustar esta dulce golosina y una parte ésta fue donada a distintas entidades de la ciudad.

El Festival Gastronómico se desarrolló en la Plaza del Agua, a unas 20 cuadras del centro marplatense.

Durante el encuentro se realizaron degustaciones, charlas, clases, espectáculos, actividades recreativas para niños y culturales para la familia, excursiones, concursos y exhibiciones de chocolate, postres, pastelería, pizzas, empanadas, pan dulce y flair, un estilo de trabajo acrobático de los barmen.

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS
ENVOLVER SRL
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



LESAFFRE: NUEVO DIRECTOR DE LA DIVISIÓN PANIFICACIÓN PARA AMÉRICA LATINA

El Grupo, líder mundial en la fabricación de levaduras, confirmó además otros nombramientos en cargos directivos para América Latina y Europa

El **Grupo Lesaffre**, líder mundial en fabricación de levaduras, que acaba de invertir en la Argentina un millón y medio de dólares en el mejoramiento de su planta fabril, nombró a **Vincent Saingier** como **Director de la División Panificación para América Latina**.

El nuevo director, de 42 años, trabaja en la empresa desde 1992, cuando se inició como responsable técnico en España. Antes de ser elegido como director de Panificación Overseas en 2009, ocupó distintos puestos en producción y la dirección general en Hungría, Italia, China y Francia. Este nombramiento se suma a otros realizados a nivel mundial en distintas áreas de la compañía como los de:

Hervé Bolze. Director y coordinador comercial en Panificación, trabaja en **Lesaffre** desde 1985, se instaló en México cinco años después para asumir primero la dirección comercial y de marketing de América Latina, luego la del continente americano y por último la de América Central.

Paolo Rossi. Director de nutrición y salud, luego de ser director general de **Lesaffre** para Italia y la región de Europa Occidental.

Emmanuel Lorette. Director de Panificación para Europa. En **Lesaffre** desde 1995 ocupó los cargos de coordinador de compras, director General en Marruecos y Polonia, antes de ser nombrado director de la región de Europa Central en 2008.

Con estos nombramientos, **Lesaffre** fortalece su equipo de trabajo a nivel mundial, al servicio de la industria de la panificación.

El **Grupo Industrial Lesaffre**, es líder mundial en la fabricación de levadura y está presente en más de 180 países, con más de 150 años en la fabricación soluciones prácticas al servicio de la industria de la panificación. La satisfacción de sus clientes a través de productos de altísima calidad, es la prioridad del grupo en todo el mundo, es por ello que 1 de cada 3 panes en el mundo se elabora con Levaduras Lesaffre. **LESAFFRE ARGENTINA** es productor de las levaduras, “LEVINA”, “LEVASAF”, “NEVADA”, “SAF INSTANT”. “LEVEX”, “FERMINPAN” y “GOLONDRINA” y de la Línea de mejoradores para Panificación “MAGIMIX”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a **LESAFFRE** en todo el mundo.



HumoR

PRIMER ACTO: un espermatozoide muerto.

SEGUNDO ACTO: 100 espermatozoides muertos.

TERCER ACTO: 10.000 espermatozoides muertos.

COMO SE LLAMO LA OBRA:
¡Semen-terio!

Una vez Pepito se puso a vender huevos dentro de una iglesia:

- ¡Huevos, huevos, a 10 pesos cada uno!

Y el padre muy molesto grita:

- ¡Saquen a ese niño de los huevos!

Y Pepito asustado le dice:

- ¡Padre, mejor de la orejita!

Tres amigos están discutiendo sobre

la cosa más rápida del mundo:

El primero dice: - *Yo creo que la cosa más rápida del mundo es el rayo... porque cuando cae del cielo baja tan rápido que ni los ves.*

El segundo dice: - *Yo creo que la cosa más rápida es la luz... porque cuando llegas a tu casa y apretas el interruptor para encenderla, pulsas y al instante, sin darte cuenta esta encendida.*

Y el tercero sentencia: - *Yo creo que hay otra cosa más rápida que el rayo y la luz.*

Los otros dos preguntan: - *¿Y cuál es?*

- *La diarrea... porque una noche estaba en el campo y de pronto se me retorció el estómago, salí para mi casa como un rayo y cuando encendí la luz, ya me había cagado.*



NICJU

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa**+

"Unidos por la calidad"

Edición Pascuas-
2012



Las líneas más completas de todos los productos para panaderías, confiterías y afines, encontralas en nuestro sitio web o visitando nuestro show-room



Lográ con nuestros productos las mejores rosca de pascuas!!

EL FIN DE UNA POLITICA QUE SE INICIO EN 2007, PERO QUE YA NO TENIA EFECTO EN EL MERCADO

EL PAN "OFICIAL" A \$ 2,50 EL KILO ERA MUY DIFÍCIL DE ENCONTRAR

El necesario ajuste de las cuentas públicas obligó a Guillermo Moreno a dismantelar parte importante del relato oficial. Con el cambio de año decidió dejar de subsidiar a los productores de pollos y harina de trigo, que de todas maneras ya habían liberado prácticamente todos sus precios al consumidor y colaboraban casi testimonialmente con el mito de los alimentos baratos para "la mesa de los argentinos". Con esta decisión, en definitiva, el secretario de Comercio ya no podrá comprar el pan a 2,50 pesos por kilo a la vuelta de su casa, como él mismo dijo.

Avícolas y molinos harineros se enteraron antes de fin de año de esta decisión, que permitirá que el Estado ahorre unos \$ 3.000 millones que el Presupuesto 2012 otorgó a Comercio Interior para este tipo de compensaciones. Y ayer, el poderoso funcionario confirmó la noticia a los supermercadistas.

El régimen nació en 2007 y estuvo a cargo de la ONCCA hasta su disolución, en marzo pasado. En estos años se subsidió la producción de carne bovina de feed lot, el aceite, los cerdos y los subproductos del maíz. El sistema, ya en manos de Moreno,



sobrevivía con pagos cada vez menores a la harina y los pollos. En total, el Estado gastó cerca de \$ 11.000 millones para asegurar alimentos baratos a la población. Pero en todos estos rubros los precios reales se

multiplicaron. El precio del pan, en rigor, hoy promedia los 10 pesos.

Curiosamente, el anuncio cayó bien entre los sectores todavía beneficiados, pues Comercio Interior venía acumulando deudas con las empresas. La ONCCA dejó un millonario pasivo de \$ 2.000 millones, que Moreno no saldó. Al hacerse cargo, el secretario comenzó a pagar solo 30% de lo que establecían las reglas. Pero los molinos cobraron solo cuatro meses y las avícolas apenas tres, sumando otro semestre de deudas.

De todos modos, los efectos de esta costosa política en la "mesa de los argentinos" ya eran casi nulos, pues el pan de \$ 2,50 era inhallable y otro tanto sucedía con los pollos a precios populares. El único lugar bien abastecido era el Mercado Central, bunker de Moreno y donde el INDEC toma muchos precios de la canasta básica.



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>

Fuente: www.ieco.clarin.com



PANING

Ingeniería en Panificación



Genesis
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

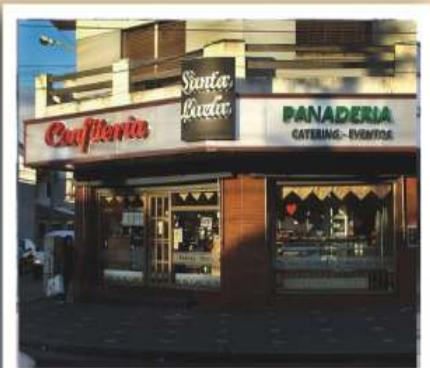
Ingeniería en Panificación

PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA



**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



“LA FLOR DE SAN CRISTOBAL”

CONFIÓ EN SAYOS PARA RENOVAR
TODOS LO MUEBLES DE SU LOCAL



Con el fin de mejorar la exhibición de sus productos, el pasado 1º de febrero, se re inauguró el local de la Av. Independencia 2776 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Llevaba ya unas semanas abierto y merecía la pena una visita de nuestra revista.

El establecimiento tiene aroma a buen pan. La Flor de San Cristóbal tiene una historia de más de 70 años y ahora decidió modernizarse nuevamente reformando su infraestructura de la mano de SAYOS AMOBLAMIENTOS. El resultado fue excelente, un escenario de exhibición muy llamativo, una panadería distinta de las que hay en el barrio.

"Nuestras expectativas son muy grandes, amplias, cada día queremos mejorar, esa es nuestra meta, nuestra visión y hacia allá vamos" nos comentó Perla Carral, dueña de La Flor de San Cristóbal desde el año 1992.

El mayor de los logros, tanto de la dueña de la panadería como de los responsables de SAYOS AMOBLAMIENTOS han sido el trabajo constante, inversión permanente, búsqueda de nuevos mercados y mantener la calidad de los productos.

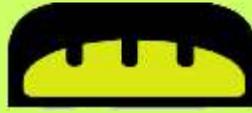


SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

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





SCHEPENS
BAKING SYSTEMS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

INDUSTRIA ARGENTINA QUE SE EXPORTA

SCHEPENS es una empresa localizada en María Grande, provincia de Entre Ríos, Argentina. Especializada en la fabricación y comercialización de hornos rotativos y equipos en general para la industria de la panificación es, al mismo tiempo, una organización que se adecua a la realidad competitiva y apertura económica en un marco de innovación tecnológica.

Su política de calidad se basa en la plena satisfacción del cliente, proporcionando productos acordes a los requisitos preestablecidos, enmarcados en la optimización de la calidad, reducción de costos y cumplimiento de plazos previstos. Su objetivo es la mejora continua a través del desarrollo humano y laboral.

Haciendo honor a su eslogan, SCHEPENS BAKING SYSTEM continúa sumando clientes en el exterior, llevando la industria argentina a diversos países del mundo.

Durante el último trimestre de 2011 SCHEPENS exportó el 40% de su producción a países como Bolivia, Uruguay y México, lo que hace prever que el 2012 superará el período anterior. Esto considerando que, durante los meses de enero y febrero del corriente, la producción de la fábrica se habrá destinado en su totalidad al mercado externo, con envíos a República Dominicana y Uruguay.



EMILSE PATERER
Comercio Exterior
SCHEPENS BAKING SYSTEMS
SCHEPENS SRL

Int. Varisco 703, María Grande (3133), E.R. - Argentina
Tel.: +54-343-4940240/ 4940706
Fax: +54-343-4940343
E-mail: comex@schepens.com.ar
Web: www.schepens.com.ar



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



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

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de



Levaduras Paraleva



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



TELEGRAMA LABORAL

(DECRETO P.E. N° 1028/2010)

** Por la Dra. Beatriz H. Magliocchi*

EL GOBIERNO INCLUYÓ POR DECRETO LA MODALIDAD PARA NOTIFICAR LA AUSENCIA JUSTIFICADA POR CAUSA DE ENFERMEDAD DEL TRABAJADOR O PERSONA A SU CARGO Y FALLECIMIENTO DE FAMILIAR DIRECTO



El mecanismo expresa la necesidad de que el trabajador cuente con una forma fehaciente de comunicar su inasistencia.

Por decreto 1028/2010 el Poder Ejecutivo incluyó la modalidad de telefonograma para notificaciones en ausencia justificada por causa de enfermedad del trabajador o persona a su cargo y fallecimiento de familiar directo.

El mismo se agrega al Decreto 150/96 e incluye la siguiente expresión: “En el caso de enfermedad del trabajador o persona a su cargo, así como en caso de fallecimiento de familiar directo el servicio postal de telegrama previsto en las Leyes N° 23.789 y N° 24.487 podrá ser suplido por un telefonograma”.

EN QUE CONSISTE EL TELEFONOGRAMA

Sin moverse de su casa, un trabajador puede enviar telegramas con sólo llamar desde su teléfono. Si es abonado a Telefónica o Telecom y su línea no tiene restricciones de usar servicios por cuenta se puede utilizar el servicio. Se puede acceder al servicio marcando 0810 444 CORREO (2677).

En los considerandos recuerda que la Cámara de Diputados de la Nación aprobó una

declaración en cuanto a que vería con agrado que el Poder Ejecutivo Nacional, por intermedio del Ministerio de Trabajo, modificara el Decreto N° 150/96 que reglamenta el servicio de telegrama laboral.

Dicha declaración se orienta a la inclusión de la modalidad de telefonograma para notificaciones en ausencia justificada por causa de enfermedad del trabajador o persona a su cargo y fallecimiento de familiar directo. Entre las razones que sustentan tal solicitud se encuentra la necesidad de que el trabajador cuente con una forma fehaciente de comunicar su inasistencia a efectos de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 209 de la Ley de Contrato de Trabajo N° 20.744 y sus modificatorias.

El decreto agrega que ante situaciones en que el trabajador no se encuentre en condiciones físicas de realizar el trámite requerido por la Ley N° 23.789 se considera pertinente la utilización del telefonograma como comunicación fehaciente con carácter de instrumento fedatario similar al servicio postal de telegrama previsto en las Leyes N° 23.789 y 24.487.

Recordemos que el Servicio de Telegrama previsto en la Ley N° 23.789 consiste en un envío postal gratuito para el remitente si es utilizado:

- a) Por el trabajador dependiente, para cualquier comunicación dirigida a su empleador que deba efectuar vinculada con su contrato o relación de trabajo;
- b) Por el jubilado o pensionado, para cualquier comunicación que deba efectuar a organismos previsionales, en caso de conflicto

con ellos;

c) Por todos los de beneficiarios, para cualquier comunicación que deben efectuar a sus respectivas obras sociales, sólo en caso de conflicto con ellas.

d) Por el trabajador dependiente o la asociación sindical que lo represente, para enviar a la AFIP copia del requerimiento enviado a su empleador solicitando la regularización de su situación laboral ante la autoridad impositiva y previsional (intimación realizada a su empleador por conflictos con el registro de la relación laboral, la fecha de ingreso o la remuneración).

e) Por un beneficiario del programa Jefes de Hogar del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.

f) Si está destinado a un responsable solidario por subcontratación o delegación o por ser una empresa subordinada o relacionada.

g) Las cursadas por los trabajadores a las Aseguradoras de Riesgo de Trabajo A.R.T. y las remitidas por los derecho habientes del causante a su ex empleador solicitando la certificación de servicios del trabajador fallecido.

El Dto. (PE) 1028/2010 incorpora la



posibilidad de que en caso de:

1. Enfermedad del trabajador o persona a su cargo,

2. Fallecimiento de familiar directo.

El servicio postal de telegrama podrá ser suplido por un telefonograma. De esta forma el trabajador cuenta con una forma fehaciente de comunicar su inasistencia a efectos de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 209 de la Ley de Contrato de Trabajo "Aviso de enfermedad o accidente y del lugar en que se encuentra".

(Continúa en la página siguiente)

ESTAMPADOS
"M.A."
estampados miguel angel

ESTAMPADOS
REMERAS - PANTALONES
DELANTALES - GORRAS
BOLSAS EN TELA Y MAS...
PLOTEOS - VITROFUSION
PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

ROPA PARA
LA CUADRA

4720-1709 15-5587-9156
Mail: estampadosma@hotmail.com

¿CÓMO FUNCIONA EL TELEFONOGRAMA?

El trabajador puede enviar telegramas y teletarjetas con sólo llamar desde su teléfono. Si el o su Empresa es abonada a Telefónica o Telecom y su línea no tiene restricciones de usar servicios por cuenta y orden de terceros, el precio del servicio se cargará a su factura telefónica. El costo del servicio es de \$ 9,50

En caso de ser abonados a otra empresa telefónica, fija o celular, o tener las restricciones mencionadas sobre su línea de

Telefónica o Telecom, podrá utilizar el servicio pagando con tarjeta de crédito American Express, Mastercard o Visa.

Pueden acceder al servicio marcando el 0810 444 CORREO (2677) de Lunes a Viernes de 6 a 22 horas, los Sábados de 6 hs. a 17hs., y los Domingos y Feriados Nacionales de 11 hs. a 17 hs. Fuera de éstos horarios, pueden dejar un mensaje grabado en el contestador automático, y el operador lo llamará el día y la hora indicada.

PRESCRIPCIÓN IMPOSITIVA

** Por la Dra. Beatriz H. Magliocchi*

HASTA CUANDO EL ORGANISMO RECAUDADOR (A.F.I.P.) PUEDE DETERMINAR Y EXIGIR EL PAGO DE IMPUESTOS

* ¿Cuándo comienza a correr el término para que opere la prescripción de los impuestos?

Comenzará a correr el término de prescripción del poder fiscal para determinar el impuesto y facultades accesorias del mismo, así como la acción para exigir el pago, desde el 1º de enero siguiente al año en que se produzca el vencimiento de los plazos generales para la presentación de declaraciones juradas e ingreso del gravamen. (Fuente: Art. 57 Ley 11683)

* ¿Cuándo comienza a correr el término para que opere la prescripción de la acción para aplicar multas y clausuras?

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 - 10º Of 171

Capital Federal

Martes y Jueves de 13 a 16 hs

Comenzará a correr el término de la prescripción de la acción para aplicar multas y clausuras desde el 1º de enero siguiente al año en que haya tenido lugar la violación de los deberes formales o materiales legalmente considerada como hecho u omisión punible. (Fuente: Art. 58 Ley 11683)

* ¿Cuándo comienza a correr el término para hacer efectiva la multa y la clausura?

El término de la prescripción de la acción para hacer efectiva la multa y la clausura comenzará a correr desde la fecha de notificación de la resolución firme que la imponga. (Fuente: Art. 60 Ley 11683)



Nuevo Envase de Levadura Virgen

Un cambio de imagen que conserva
la calidad que ya conocés.



FRESCA
toda la vida

Los mismos colores, la misma confianza.
Para los argentinos hay algunas cosas que no cambian,
como el amor por el equipo de fútbol o la costumbre del asado.
Para los panaderos, el clásico por excelencia
es la Levadura Virgen de Calsa.

**Calsa actualizó el envase de la levadura en la que confiaste toda la vida
y en la que seguís confiando cada día.**

www.levaduracalsa.com.ar



Lider Pack s.r.l.

Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas

BOLSAS BIODEGRADABLES

*Por Gerardo Kondratiuk

EL INCREMENTO DEL USO DE BOLSAS DE PLÁSTICO COMO EMBALAJE Y ENVASE GENERALIZADO PARA EL TRANSPORTE Y CONTENCIÓN DE TODO TIPO DE BIENES Y PRODUCTOS, HA AUMENTADO CONSIDERABLEMENTE, MULTIPLICANDO SU NOCIVO IMPACTO AMBIENTAL

Las bolsas plásticas han invadido todos los paisajes, no existiendo lugar alguno donde no encontremos una de ellas o rastros de alguna de ellas, siendo un problema creciente su proliferación. En muchos casos son utilizadas como descartables dándoles una sola utilización generando de esta manera una masa de residuos no degradables que no se puede gestionar.



ambiental de esas bolsas es muy elevado. Esos plásticos, sea el polietileno o el polipropileno, son materiales no biodegradables, es decir que no se degradan en la naturaleza. Además el plástico es un derivado del petróleo, recurso no renovable y por lo tanto, a medida que se utiliza se extingue y aumenta su costo. Por ello es que, cada bolsa de plástico que se

utiliza a diario tiene un alto costo medioambiental.

Es cierto que las bolsas de plástico son prácticas, limpias e impermeables, pero, no es menos cierto que el costo

Este problema de la proliferación del

MANTECA

"LOBOS"

PRODUCTO
100%
NATURAL

Fca.: 02227-422854 / Cel.: 02227-15-532287
M. CAMINOS 120 - LOBOS

 **BACALAR S.R.L.**

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

 **LA TARANTELA**

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

plástico es creciente y los basurales y rellenos sanitarios no dan abasto para contener tanta cantidad de este tipo de material. Desgraciadamente, los plásticos no sólo se acumulan en tierra sino también en los cursos de agua y el mar, provocando daños irreparables.

“**LA BOLSA O LA VIDA**” suena a frase alarmista para concienciar a los ciudadanos de la necesidad de reducir el consumo de bolsas de plástico que utilizan en su vida diaria.

Por ello **LIDER PACK**, líder en el aprovisionamiento de bolsas de plástico biodegradable a panaderías y confiterías, le ofrece la solución ideal para cuidar el medio ambiente y poder cumplir con la Ley 13.868.

Nuestras bolsas abordan este problema minimizando su impacto ambiental en cuanto a su utilización racional y reciclado, apuntando al reemplazo de las mismas por otros

elementos menos dañinos al medio ambiente.

Los productos comercializados por **LIDER PACK** están confeccionadas con plástico biodegradable, a base de polímeros de almidón o ácidos polilácticos que no contienen derivados del petróleo y que pueden transformarse en abono (compost).

Para evitar que una multitud de bolsas plásticas que escapan a su destino final en los basureros y rellenos sanitarios, sigan volando por los aires una vez desechadas, contribuyendo a ensuciar las calles, los paisajes, las playas y los mares llame al 4270-2222 o al 15-5414-8582. Lo asesoraremos personalmente.



LiderPacks.r.l.

*Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas*

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



Fca. de Bolsas que cumplen
con la Ley N° 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





RECOMPOSICIÓN SALARIAL PARA LOS TRABAJADORES DEL INTERIOR DEL PAÍS

Tendrá vigencia a partir de enero hasta el 31 de octubre del 2012

En la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo, dependiente del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación, se realizó una reunión entre la Federación Argentina Unión Personal de Panaderías y Afines (F. A. U. P. A.) representada por los señores Abel Frutos, Miguel Rodríguez, Ángel García, Enrique Durán y la señora Eva Merele en calidad de paritarios y la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (F. A. I. P. A.), representada por los señores Rubén Salvio, Luis Benito, Enrique Baudino, Martín Petrocelli, Raúl Santoandre y Dante Cauvet y el organismo de contralor la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo, en la figura del Sr. Roque Francisco Villegas.

Las partes arribaron a un nuevo "Acuerdo Colectivo" aplicable para todos los trabajadores comprendidos en el Convenio Colectivo de Trabajo N° 478 / 2006, a través del cual en su primera cláusula se pactó una Recomposición Salarial en dos etapas que se reflejan en las escalas salariales.

Además se acordó Fijar el pago de un "Plus Extraordinario", de carácter no remunerativo y por única vez que asciende a la suma de \$200,00 (Pesos doscientos) que se abonará en una cuota a liquidarse con las remuneraciones correspondientes al mes de enero del 2012.

Cabe resaltar que el presente Acuerdo Salarial tiene vigencia desde el 1° de enero del 2012 hasta el 31 de octubre del 2012.

NUEVOS SUELDOS PARA LOS TRABAJADORES DEL CCT 478/2006

Enero a Junio 2012

Categoría

Básico

Oficial.....	\$3.335,00.-
Medio Oficial.....	\$3.041,00.-
Ayudante.....	\$3.006,00.-
Peón.....	\$2.962,00.-
Cajero/a.....	\$3.041,00.-
Dependiente.....	\$2.981,00.-
Repartidor.....	\$3.041,00.-

Julio a Octubre del 2012

Categoría

Básico

Oficial.....	\$3.733,00.-
Medio Oficial.....	\$3.408,00
Ayudante.....	\$3.365,00.-
Peón.....	\$3.311,00.-
Cajero/a.....	\$3.408,00.-
Dependiente.....	\$3.335,00.-
Repartidor.....	\$3.408,00.-

**30 AÑOS
A SU
SERVICIO**

**COMPRO SU EXCEDENTE
DE PAN RALLADO
EN EFECTIVO!!!**

**NO PIERDA
\$\$\$**

**Sr. Carlos
4651-9145**

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**



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

Sabía que...?

UN OBELISCO DE PAN DULCE

Marta Minujín, realizó una escultura íntegramente en pan dulce y lo presentó el 1° de febrero.



EL PAN MÁS CARO DEL MUNDO



SUIZA. Zurich lidera el ranking sobre el costo de vida que elaboró The Economist. Allí, el kilo de pan cuesta 26 pesos argentinos, el kilo de arroz blanco cuesta más de 23 pesos y el litro de combustible se ofrece a casi \$10. Le siguen Tokio y París.

LAS HARINAS EN EL VERANO



Es muy probable que en estos días de calor, empeoren las condiciones para panificar. Cuando el clima es húmedo, la harina es de alta extracción y la temperatura supera los 27° C, TENEMOS UNA NOTORIA BAJA DE CALIDAD.

Las harinas actualmente están elaboradas con trigos de stocks y con alta extracción dan como resultado masas que absorben agua en el amasado y se aflojan al momento de armar el pan. Luego de la cocción los productos se secan, perdiendo calidad y rendimiento. Hay soluciones para evitar que la fibra despidan el agua y que la miga no se seque. Como también para reemplazar el gluten deficiente que aporta el trigo con mucho tiempo de guarda. También al contener el agua en la miga logramos mejorar el tiempo de vida útil de los productos.

Mc DONALD'S BUSCA CONQUISTAR EL PALADAR FRANCÉS CON LA MCBAGUETTE



FRANCIA. Una hamburguesa 100% estilo francés. Carne Charolais, queso Emmental, mostaza y lo más importante: la baguette. Con esa apuesta, McDonald's quiere conquistar el paladar francés en sus 1.228 locales en todo el país.

A partir del 18 de abril -y por seis semanas-, los franceses podrán comprar la McBaguette, en un intento de la cadena norteamericana de comida rápida

por adaptarse a los gustos locales y atraer nuevos clientes.

Esta estrategia es parte de un plan global de McDonald's para adaptar sus productos a las preferencias gastronómicas de cada país donde la empresa está presente.

Y en Francia, el pan se puede considerar una obsesión. Cada francés consume un promedio de 150 gramos por día, unos 55 kilos de pan por año. Según el centro de estadísticas Crédoc, el 98% de los franceses come pan todos los días.

En particular, la baguette es la que suma más adeptos. De los 2.000 millones de sándwiches que se venden por año en Francia, el 65% está hecho con esa variedad de pan. Al incorporar la McBaguette, la empresa espera aumentar las ganancias en el mercado más rentable de Europa.

CONSUMO DE GALLETAS EN ARGENTINA

El país del colectivo, el dulce de leche y el tango bien podría ser llamado además el de las galletitas. En la Argentina se comen por año, 412.000 toneladas de este producto y su consumo per cápita alcanzó en 2011 los 10 kilos, una marca gastronómica que la ubica en la cima de América y es sólo superada por algunos países europeos, como Holanda o Bélgica, con 15 kilos por persona al año.

El sector mueve \$ 4200 millones anuales en ventas con exportaciones por US\$ 358 millones en 2011.



LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



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

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

LETIZ conforma la oferta decisiva y diferenciadora dentro del mercado.

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

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

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



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

EL ANSES ESTABLECE MAYORES CONTROLES
PARA ACREDITAR LA ESCOLARIDAD

**TODO LO QUE HAY QUE SABER PARA EL PAGO DE LA
AYUDA ESCOLAR A LOS TRABAJADORES**

** Por la Dra. Beatriz H. Magliocchi*

Como es habitual y permanente todos los años, ANSES pagará la Ayuda Escolar Anual correspondiente al ciclo lectivo 2012 a todos los trabajadores y beneficiarios de ART, que tengan derecho al cobro de la Asignación por Hijo o Hijo con Discapacidad. También la percibirán los beneficiarios de la Prestación por Desempleo y los jubilados y pensionados



Estipúlase como valor general de la asignación es de \$170 y asciende hasta \$680, según la zona geográfica de residencia. Es de destacar que la cantidad de chicos alcanzados con esta medida es de más de 2,6 millones y ANSES destinará más de \$ 529 millones.

Como en años anteriores también el pago será masivo, para los chicos menores de 18 años y sin límite de edad en el caso de hijos con discapacidad. Es necesario que concurren al Nivel Inicial,

Primario o EGB, Secundario o Polimodal; o que reciban Educación Especial o Rehabilitación en el caso de hijos con discapacidad.

Se establece que quienes no reciban este pago masivo se les abonará la asignación contra presentación del formulario, previa acreditación de la escolarización de los chicos y que ANSES publicará próximamente.

PARA TENER EN CUENTA Y MUY IMPORTANTE

Se establece que a partir de este año, todos los que perciban la Asignación Familiar por Ayuda Escolar o les corresponda cobrarla deberán presentar el formulario anualmente para recibir el beneficio. Tendrán tiempo para hacerlo hasta el 31 de octubre de cada año.

**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



130. Y con una extensión hasta el 31 de diciembre de cada año, en el caso en que se trate de niños que concurren a escuelas de verano.

Sepan que de no presentarse el formulario dentro de este período, el monto abonado a principio de año será descontado de las futuras liquidaciones de asignaciones familiares.

Se debe tener en cuenta que este formulario, con los datos de inicio de ciclo lectivo o de inicio de Tratamiento de Rehabilitación y/o Enseñanza Diferencial, acreditará la concurrencia de los chicos al colegio o a distintos tratamientos, garantizando la transparencia y el control en el proceso de pago.

Se recuerda que el mismo podrá entregarse en las delegaciones de ANSES hasta el 31 de octubre de cada año, desde el inicio del ciclo lectivo, solicitando un turno previamente desde el sitio www.anses.gov.ar o comunicándose al

PREGUNTAS INFORMATIVAS Y FRECUENTES: ¿Cuándo hace ANSES el pago masivo?

- Para los trabajadores y beneficiarios de ART de empresas incorporadas al SUAF se pone al pago en marzo y abril de cada año
- Para los beneficiarios de la Prestación por Desempleo se abona a fines de febrero para los que perciben el Plan 1 y a principios de marzo para los del Plan 2.
- Para los jubilados y pensionados se paga en febrero de cada año, junto con los haberes.

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

¿TIENE DIOS SENTIDO DEL HUMOR?

SEGURO, NO HAY MÁS QUE VER AL HOMBRE, SU OBRA MÁS PERFECTA



HUMOR



¿Crees que esta chica es muy linda?
MIRÁ LA FOTO AL REVÉS



PRIMER ACTO: Un té abandonado en una isla

SEGUNDO ACTO: El mismo té abandonado en la isla

TERCER ACTO: El mismo té continúa abandonado en la isla.

¿COMO SE LLAMA LA OBRA?: La isla del té-solo.

- Mamá, ¿quién es mi papá?
- No sé hijo... sos un bebé probeta
- ¿Qué es eso mami?
- ¡Probeta-ntos que no sé!!!

- ¿Qué hace una gallega tirándose del 6to. Piso al vacío con las piernas abiertas?

- Probando las nuevas toallas femeninas con alas protectoras.

Un toro y una vaca estaban muy enamorados pero una cerca con alambres de púa los separaba. Cansado de esa situación un día el toro se arma de valor y salta la cerca. Contentos al estar uno junto al otro la vaca le dice:

- Me llamo Rosa Corazón, pero podés llamarme Rosa porque mi corazón está contigo.

Y el toro le contesta:

- Yo me llamo Pepito, pero podés llamarme Pe porque el pito lo dejé en el alambre de púas.

MTK Placas

MARGARINA PARA HOJALDRE



Se agrandó la familia MTK. Con la nueva presentación en placas de MTK Hojaldre, podrás lograr un excelente desarrollo de las piezas elaboradas, manteniendo el inconfundible sabor a manteca de la línea MTK y la plasticidad de siempre, pero de una manera mucho más práctica. Es ideal para elaboraciones como: medialunas, facturas y palmeritas. Probala.





ARMANDO MANZANERO A POYA
PRODUCCIÓN DISCOGRÁFICA ARGENTINA

"ASÍ ES MI AMOR"

Producción nacional e independiente
de Javier Caumont

Vuelve la música romántica a la Ciudad, de la mano del exquisito cantante romántico de Buenos Aires, Javier Caumont, y con la bendición y apoyo de, nada más ni nada menos, que el maestro Armando Manzanero

Y es que por estos días, el tercer trabajo discográfico de Javier Caumont, va tomando vida. Como bien dice una de las estrofas del hermoso tema, que da lugar al título del CD. "ASÍ ES MI AMOR" de Armando Manzanero **"...como ilusión que está aferrada a realizarse, como el que sueña y no quiere despertarse..."**

Al respecto, fue el propio Manzanero quien manifestó orgulloso su apoyo a Javier Caumont: **"...Cuando un cantante se ocupa de un tema nuestro, nosotros, los compositores, lo agradecemos mucho. Porque en estos tiempos, hacer un disco y poner una canción al aire, o en una grabación, da mucho trabajo. Así que, esto se lo agradezco a Javier con toda mi alma. Quiero desearle el**

mayor de los éxitos. Y agradecerle mucho las canciones que me graba..."

Una de las mejores intérpretes argentinas, María José Demare forma parte de esta producción independiente. Su voz interpretativa incomparable acompaña a Javier Caumont en el tema SI A VECES HABLO DE TI, **"...un temazo el que cantamos juntos..."**, expresó al respecto La Demare. **"...Es para mí una felicidad hacerlo, siento un placer enorme, tiene que ser un éxito..."**, sentenció.

"ASÍ ES MI AMOR", también cuenta con la participación especial de Fabio Cadore, joven músico y compositor de Brasil, con quien Javier Caumont interpreta una maravillosa versión a dúo del tango "Nada", en donde Cadore no solamente escoltó con su cálida voz, sino que además imprimió todo su talento en el acompañamiento de guitarras. Sin dudas, "sorprenderá" el estilo de Brasil en los arreglos.

Javier Caumont sigue apostando a una selección de temas, donde pasea por diferentes géneros americanos, siempre con un aire rioplatense. Un conjunto de Boleros, Baladas y Candombes románticos que sorprenderán sin dudas al



LA CUEVA DEL PANADERO



mundo Hispano, confiando a tal efecto, en los Arreglos y Dirección Musical del

talentoso músico argentino Bucky Arcella.

El amor se instala en Buenos Aires para trasladarse a América toda **"como el jardín que no hace caso del invierno... como un amante que nos jura amor eterno"** como dicta la canción de genera el título del disco Javier Caumont con su exquisita y sensual voz, cuenta con miles de cómplices, **"...ese público que cree, a pesar de ser épocas de indiferencia, que cantarle al amor es posible..."** y que acompañan a Javier Caumont en sus presentaciones, en su página oficial y en



las redes sociales

Definitivamente, el amor vuelve a instalarse entre nosotros. Y no sólo a través éste sorprendente trabajo discográfico **"ASÍ ES MI AMOR"**, sino que también Javier Caumont nos deleitará con ciclo de presentaciones semanales desde abril hasta noviembre en destacados y conocidos lugares de Buenos Aires acercándonos sus deliciosos temas

Como bien dice Javier Caumont: **"...Vamos a demostrarle, al mundo todo, que se puede creer en el amor..."**

Burner®



HORNOS CONVECTORES Y CONTÍNUOS



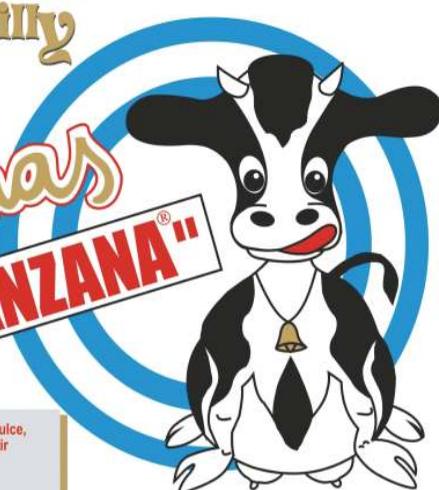
4911-2302 / 4911-1675

CACHI 678 - CAPITAL FEDERAL

www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

Logre la mejor

Ghantilly



Crema

"ARANZANA"

- Crema Batilista: Extra, Dulce, Vainillada, Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema BatilBon: 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





NOTICIAS INTERNACIONALES

ISRAEL, CAMPEÓN EN LA COPA EUROPEA DE HORNEADO DE PAN



El equipo israelí alcanzó el primer lugar en la Copa Europea de horneado de pan 2012, superando a potencias culinarias como Francia y Alemania, y dejando muy por detrás a países como Portugal y Reino Unido.

El concurso, celebrado en Rímmini Fiera, Italia, incluyó cuatro categorías diferentes, de las cuales dos fueron conquistadas por Israel: la de «panes innovadores con un enfoque saludable» y «mejor postre horneado».

HUELGA DE HAMBRE DE UN PANADERO

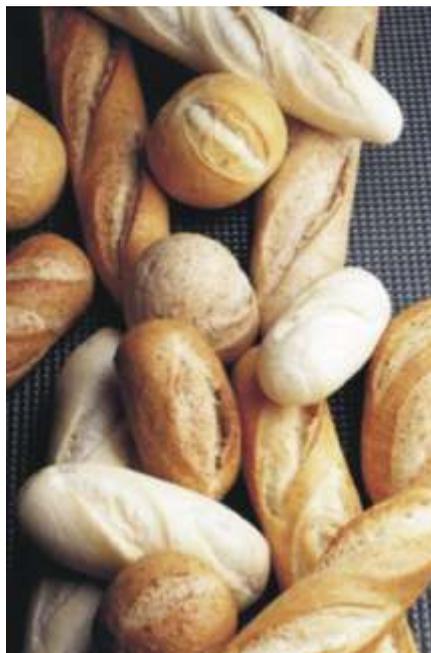


El panadero palestino Jader Adnan abandonó la huelga de hambre que realizó durante 66 días, después de que sus abogados alcanzaran un compromiso con el Shin Bet, los servicios secretos para Israel y los territorios ocupados, que le

permitirá quedar en libertad el próximo 17 de abril "si no aparece ninguna prueba nueva".

El panadero milita en Yihad Islámica, una organización que Israel considera "terrorista", aunque en el caso de este preso no se le conoce ningún vínculo con el aparato militar del grupo. Según los médicos que lo han examinado, Adnan corría peligro de muerte aunque durante su prolongada huelga de hambre, la más larga de un preso palestino, ha ingerido líquidos y vitaminas. A pesar de su debilidad, estaba atado a la cama permanentemente por los dos pies y un brazo.

EL PAN, PRINCIPAL CULPABLE DEL EXCESIVO CONSUMO DE SAL EN EE.UU.



Nueve de cada 10 adultos estadounidenses consume demasiada sal y las principales culpables no son las papas fritas

sino las rodajas de pan, informaron los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC).

El 44 por ciento del sodio consumido puede vincularse con 10 tipos de comida, dijeron los CDC. El pan y los llamados "rolls" lideran la lista, seguidos por los fiambres, la carne ahumada, la pizza, el pollo, las sopas, los sándwiches, el queso, la pasta, la carne y los "snacks" como pretzels y papas fritas.

Una rodaja de pan no tendría mucha sal, pero cuando se consume varias veces por día puede aumentar la ingesta diaria de sal.

El consumo elevado de sal puede aumentar la presión arterial, un factor de riesgo de enfermedad cardíaca y accidente cerebrovascular (ACV), indicó la agencia estadounidense.

El estadounidense promedio consume 3.266 miligramos de sal por día, sin contar la sal sumada en la mesa, lo que se ubica muy por encima de los 2.300 miligramos recomendados, señalaron los CDC.

Para seis de cada 10 estadounidenses, incluidos los mayores de 51 años o los que tienen hipertensión o diabetes, 1.500 miligramos es el límite de ingesta diaria de sal aconsejado.

Se aconsejó que los productores de alimentos y los restaurantes reduzcan voluntariamente la cantidad de sal en sus comidas. Una disminución

del 25 por ciento en el contenido de sal en las 10 fuentes principales de sodio salvaría 28.000 vidas por año.



GALE

FÁBRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
tmamoblamientos@gmail.com

Tel.: 4625-0697 / 4486-6674 / 15-5302-1172 / ID: 632*44



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

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



TRABAJANDO POR LOS COLEGAS

DESPUÉS DEL NORMAL RECESO POR LA ÉPOCA DE VACACIONES, EL CIP CONTINÚA TRABAJANDO EN POS DEL BENEFICIO DE SUS ASOCIADOS

Como sucede antes de cada cierre de edición tuvimos la oportunidad de hablar con el presidente,

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

Hilario Frías y comentaba que: **"...Comenzamos trabajando como todos los años y durante este 2012 no cerramos el centro –como es costumbre durante el mes de enero- para seguir trabajando por nuestros socios. Si bien muchos de los miembros de la Comisión Directiva estaban de vacaciones el trabajo fue constante..."**

*** ¿Cuáles fueron los temas tratados en la primer reunión del 23 de febrero?**

El tema principal fue la obra del salón, es un trabajo que nos lleva mucho tiempo, sacrificio y dinero. Cuando la terminemos tendremos el orgullo de dejarle a los panaderos de

Merlo un excelente salón que lo podrán disfrutar cada uno de los socios de esta institución, esta obra fortalece económicamente al Centro. También debatimos sobre lo positivo de la recaudación de Fondo Convencional y cuota societaria, debido al gran trabajo que venimos realizando todos los meses ingresan socios nuevos.

*** ¿Qué proyectos tienen para este año?**

Si bien el salón ya se puede utilizar, queremos terminarlo por completo, faltan los detalles que son los que más tiempo lleva. Están los pisos terminados, le colocamos rejas, iniciamos la habilitación y están





H. Frías mostrando el interior del salón

aprobados los planos para la escuela de panadería y los tres pisos superiores.

También continuaremos trabajando con los colegas para concientizarlos sobre la necesidad de vender sus productos por sobre el costo de producción, parece mentira que todavía tengamos colegas que "revientan" el pan.

*** Recibimos comentarios de algunos panaderos que se quejaban del trabajo de esta Comisión...**

Si, lo sabemos. Pero lamentablemente esas personas no tienen autoridad moral para hacernos ningún planteo, en su mayoría no son socios del Centro, son repartidores, generalmente están elaborando clandestinamente y como si eso fuera poco venden el pan a precios que están muy por debajo del costo perjudicando al resto de los colegas del distrito.

También tenemos conocimiento que este pequeño grupo esta realizando reuniones en un lugar ajeno al Centro y que son los mismos de siempre, los que tienen obreros en negro y trabajan con camionetas sin habilitar. Estas personas se dedican a criticarnos pero ninguno de ellos ha hecho nada por sus colegas ni han demostrado tener interés ni capacidad



H. Frías mostrando las rejas de la obra

para acercarse y transmitir sus ideas, solo hablan... eso es gratis.

*** ¿Este año tienen elecciones?**

Sí, ya llevo cumplidos seis años de mandato y tengo el orgullo de decir que, junto a mi Comisión, hemos trabajado muchísimo por los colegas. Y lo voy a continuar haciendo, no sé si como presidente o como miembro de la Comisión, una gran cantidad de socios y colegas ya pidieron mi reelección.

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

INDUSTRIAS Zunino Fabrica de Hornos e implementos para panadería

Les desea Felices Fiestas.

HORNOS CERTIFICADOS

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



FAIPA EN LA ASUNCIÓN DE MINISTROS Y SECRETARIOS DE ESTADO

El pasado 10 de Diciembre asumieron las nuevas Autoridades del Gobierno Nacional, entre ellos los Ministros y Secretarios de estado designados por la reelecta Presidenta Cristina Fernández de Kirchner



Además de asistir a la maratónica Jornada de Jura de Ministros, el Presidente Rubén Salvio estuvo en el acto de Reasunción del Licenciado Guillermo Moreno, que continuará al frente de la Secretaría de Comercio.

Guillermo Moreno, sigue siendo un hombre clave dentro del Gabinete de la

Presidenta y no cabe dudas que durante mucho tiempo fuera el principal freno al aumento sin justificación de precios.

Con una actitud que le sabe ganar sus detractores, sostuvo la política implementada por el Gobierno Nacional desde la Asunción del desaparecido Néstor Kirchner.

Mucho se había hablado de su reemplazo, en las más variadas versiones, e incluso él también se había despedido. ¿Fue una de sus también habituales bromas?

La verdad es que Guillermo Moreno, sigue firme en su puesto y la verdad que para esta Entidad es una profunda alegría que así siga estando. Lo cierto es que desde que establecimos los primeros contactos con el licenciado Moreno, se creo un verdadero circuito de colaboración y gracias a su predisposición se posibilitaron muchísimos canales de diálogo y de asistencia con distintos estamentos del Gobierno actual.



LA PRESIDENTE AGRADECE A RUBÉN SALVIO

La Presidenta de la Nación, Dra. Cristina Fernández de Kirchner agradeció el apoyo del Presidente de la F.A.I.P.A., Rubén Salvio y del Secretario de la misma, Hugo Natale.

En la misiva destaca que: ***“... gestos como el suyo reconfortan a la Primera Mandataria en su cotidiana tarea de consolidar el proceso de transformación político, económico y social iniciado en el año 2003, que hoy es una realidad concreta para millones de argentinas y argentinos...”***

MENOS SAL, MÁS VIDA EN CÓRDOBA



SE LLEVARON A CABO TALLERES DE
“PROMOCION DE ALIMENTACION
SALUDABLE” EN LOS MUNICIPIOS DE MIRAMAR,
VILLA MARÍA Y MUNICIPIOS VECINOS

La actividad tuvo entre sus objetivos, la generación de un espacio de acciones conjuntas de promoción de hábitos saludables en municipios de la provincia de Córdoba.

La importancia de este encuentro radicó en la carga epidemiológica y sanitaria creciente, de las enfermedades cardiovasculares en nuestro país, producto entre otras cosas del elevado consumo de sodio por parte de la población.

Del mismo modo resultó de sumo interés difundir las políticas nacionales y su anclaje en el territorio, en relación a las enfermedades no transmisibles y las estrategias de acción para la promoción de modos de vida saludable.

En virtud de ello se ha organizado este taller en articulación entre el Plan Nacional Argentina Saludable, el Programa Nacional Municipios y Comunidades Saludables PNMCS, la F.A.I.P.A. y los municipios de la Región, que puso de manifiesto la acción intersectorial, interjurisdiccional y la participación comunitaria con la finalidad de disminuir estas enfermedades”.

Objetivos:

- Sensibilizar acerca de la situación alimentaria y nutricional de Argentina
- Brindar información acerca de las estrategias de acción llevadas a cabo por la Dirección de promoción de la Salud y Control de Enfermedades no Transmisibles
- Capacitar a panaderos locales y brindar información sobre la Campaña “Menos sal, más vida”
- Definir acciones para una vida saludable.

Destinatarios:

- Equipos técnicos municipales
- Panaderos de la Región y representante de otros sectores vinculados a la alimentación

Representantes Nacionales:

- Lic. Paola Bichara – Plan Nacional Argentina Saludable
- Lic. María Emilia Barrionuevo - Plan Nacional Argentina Saludable

- Lic. Chiqui Ballejo – Programa Nacional de Municipios y Comunidades Saludables
- Jorge Vitantonio – Representante de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines

Representante Provincial:

- Dr. Darío Tosoroni. Referente Provincial del PNMCS



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 / Mani Fileteado, Crocante, Crocante con chocolate / Grana Mani / Miel Industrial / Bicarbonato de Sodio y de Amonio / Colorantes Caramelo

NUEVO TELÉFONO!!! 15-6092-6176 / Nextel 558*2549
5294-6773 Barragan 1259 - CIUDADELA
info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar



CLAUSURAN UN CARREFOUR POR FALTA DE HIGIENE

CORDOBA. Inspectores municipales dispusieron la clausura del Carrefour de bulevar Los Granaderos al 2906, se suspendió el uso del laboratorio y de la panadería. Fue multado, clausurado y quedo a disponibilidad del juzgado de faltas por falencias de higiene.

Adrián Leiva, subsecretario de Convivencia y Seguridad de la Municipalidad de Córdoba, precisó: "inspectores del área de Calidad Alimentaria de la Municipalidad clausuraron el hipermercado por falta de higiene, presencia de insectos y falta de mantenimiento en los depósitos. También encontramos mercadería a la que ya se le había pasado su fecha de vencimiento".

INCENDIO EN PANADERÍA "DULZURA'S"



LA PAMPA. Una dotación de seis bomberos voluntarios tuvo que acudir a la panadería "Dulzura's" ubicada en calle 12 entre 101 y 103, propiedad de Jorge Luis Bladabara para

sofocar un incendio que tuvo como foco central el horno eléctrico del comercio. No hubo personas lesionadas y participaron efectivos de comisaría primera.

"Deje el pan en el horno para que se seque y me olvidé", dijo el titular, habitualmente realiza este trabajo para luego poder rallarlo. Manifestó que lo dejó alrededor de las 21:00 y el incendio habría comenzado pasadas las 23:15.

INCENDIO VORAZ ARRASÓ PANADERÍA

RAWSON. El incendio, desatado en un local entre Payro y Laporte, alcanzó una temperatura de entre 500 y 600 grados centígrados. Trabajaron para sofocarlo tres dotaciones de bomberos. Los 12 efectivos tardaron alrededor de una hora y media en apagarlo. El siniestro, aparentemente ocasionado por una freidora que tuvo un desperfecto, no causó muertos ni heridos.

OTRO INCENDIO



SANTA FE. La panadería "La Espiga de Oro", ubicada en Santa Fe y Simón de Iriondo, de la ciudad de Recreo sufrió un incendio. Las pericias indicaron como causal de las llamas un cortocircuito en un aire acondicionado. Trabajaron para

apagar las llamas una dotación de Bomberos Zapadores de Santa Fe, otra de Bomberos Voluntarios de Recreo y camiones regadores. Las pérdidas se registraron solo en el depósito y no hubo personas heridas.

PANADERÍA SOCIAL



SALTA, Orán. La flamante Panadería Social, se encuentra instalada en el hogar infantil Diego Calvisi.

En sus instalaciones se brindarán cursos sobre distintas ramas del rubro panaderil para todos aquellos que estén interesados en contar con un oficio afín.

Las capacitaciones se realizarán a través de la Secretaría de Desarrollo Humano de Orán y estarán a cargo de Héctor Oroño, con la colaboración del Sindicato de Pasteleros de Salta.

Desde 2009 se capacitaron en esa escuela a más de 500 personas que se han insertado en el sector productivo o con emprendimientos propios.

La comuna, en convenio con el hogar, realizó las refacciones correspondientes para su futura puesta en funcionamiento.

Por su parte, Daniel Maldonado, secretario general del Sindicato de Obreros Panaderos y Afines de Salta, aclaró que la entidad a la que representa no participa ni asesora en las capacitaciones que se brindarán en el marco de este proyecto en Orán.

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



GP TORNERIA

Tel.: 0220-2432523

FÁBRICA DE MÁQUINAS SOBADORAS
REPARACIÓN DE BATIDORAS, AMASADORAS,
HORNO ROTATIVOS, SOBADORAS, etc.
TALLER DE SOLDADURAS - TORNERÍA
FABRICACIÓN DE PIEZAS y MÁQUINAS

www.gptorneria.com.ar



Teléfono Urgencias

15-5240-4198
ID: 703*3268



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. Sauced 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



LA AMENAZAN CON ARMAS POR CLAUSURAR UNA PANADERÍA

Punta Alta. La mujer es empleada de Bromatología y el hecho ocurrió el 23 de febrero. La mujer denunció que fue amenazada en dos oportunidades por el dueño de una panadería ubicada en Uriburu y Pellegrini por labrarle un acta y clausurarle el negocio.

Según explicó la policía de Punta Alta, en el momento en que la mujer empezó a labrar un acta el hombre le hizo gestos amenazadores con un cuchillo, y después, cuando el personal municipal iba a colocar una faja de clausura al comercio, el dueño salió con un arma de fuego.

El hombre no fue detenido, pero se le labró un acta por amenazas calificadas.

SE CONSTRUIRÁ EL HUEVO DE PASCUAS ARTESANAL EN CHOCOLATE MÁS GRANDE DE AMÉRICA



MIRAMAR. En poco más de un mes comenzará en Miramar la elaboración del Huevo de Pascuas Artesanal en Chocolate Más Grande de América, duplicando su tamaño y superando nuestro propio record de 2011 (4 metros de altura, 1.200 kilos de peso).

Esta iniciativa de la Municipalidad de Gral. Alvarado se lleva a cabo a la vista del público en pleno centro de Miramar (Carpa de Av. 26 e/ 21 y 23), y estará a cargo nuevamente del Maestro Pastelero Internacional Ariel Segesser (Miramar) acompañado por destacados profesionales y colegas, que se suman para crear esta "monumental" golosina pascual.

Se espera llegar a los 8 metros de altura, y alrededor de 3.000 kilos de peso, utilizando únicamente chocolate para toda

la estructura (sin soportes metálicos ni de otro material).

El Domingo de Pascuas (8 de Abril de 2012) al mediodía se estará partiendo el Huevo de Pascuas Gigante frente al público, para repartir posteriormente y de manera gratuita 10.000 porciones de chocolate entre los presentes.

EN LOMAS, DECOMISARON ALIMENTOS POR NO CUMPLIR CON NORMAS BROMATOLÓGICAS



L. DE ZAMORA. La Municipalidad de Lomas de Zamora realizó un operativo en el que decomisó mercadería que no cumplía con las normas bromatológicas.

A través de la Dirección de Bromatología, se controlaron vehículos que transportaban alimentos en Santa Catalina, en la intersección de J. M. de Rosas y Giachinio. Se inspeccionó el estado de los alimentos, su origen y las condiciones de traslado.

Como resultado, se decomisaron 280 kilos de productos de panadería, se realizaron 11 multas por falta de habilitación y 10 actas por decomiso y falta de habilitación, de boleta de procedencia o por mal acondicionamiento de la mercadería.

Los productos en mal estado fueron desnaturalizados en los containers que el Municipio destina especialmente para ello.

Revista

EL GREMIO PANADERO

www.panaderosargentinos.com

facebook

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

Publique en nuestras páginas

15-3679-3128

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

DE VACACIONES...



Nuestro amigo, Evaristo "Pichi" Tomba, estuvo de vacaciones en la Isla Margarita y de paso asistió al casamiento de su amigo Mario de ALYSER...



El Domingo 26 de febrero cumplió años nuestro amigo, Fabián Pellgrini, de **DISTRIBUIDORA LAS LOMAS**. Le mandamos un afectuoso saludo.

Feliz Cumple Fabián !!!



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 Semolín y Materias Primas para panaderías, confiterías y pizzerías



LEVADURA PRENSADA
levina

Receta: Factura de Hojaldre a la Francesa (Sin Empaste)

Ingredientes	Cantidad
Harina	2.500 g
Agua	1.200 cc
Sal fina	50 g
Huevos	200 g
MTK - Margarina para Hojaldre en Placas	250 g
Línea de Plata - Crema Pastelera	c/n



Hojaldre:

MTK Placas se puede utilizar sin necesidad de realizar empaste para hojaldrear, empleando un 20 % menos que otras margarinas, por lo tanto esta receta se completa con 2.000 g de **MTK Placas** (1 placa).

Procedimiento:

- Poner en amasadora ó batidora con gancho amasador todos los ingredientes.
- Amasar hasta lograr una masa sedosa, suave y uniforme.
- Retirar de la amasadora, formar bastones de forma rectangular y dejar descansar 10 minutos.
- Tomar una placa de 2.000 g de margarina y colocarla sobre la masa.
- Encerrar la margarina con la masa formando un sobre.
- Estirar gradualmente por sobadora ó laminadora hasta un espesor de 1 cm.
- Dar una vuelta doble (plegado en cuatro, ó vuelta libro).
- Dejar descansar 10 minutos; en verano si vemos que la margarina está demasiado blanda, es conveniente dejar reposar el bastón en heladera.
- Estirar nuevamente por sobadora ó laminadora y ahora plegar en tres (vuelta simple), dejando reposar el bastón luego del plegado.
- Si se quiere dejar el hojaldre para terminar al día siguiente, en este paso es el momento adecuado, guardando la masa bien tapada para que no haga cáscara en la heladera.
- Retirar de la heladera, dejar que tome temperatura ambiente para volver a estirar y dar una vuelta doble y luego de otro reposo de 10 minutos, proceder a completar el proceso de hojaldrado con una vuelta simple; en total son dos vueltas dobles intercaladas con dos vueltas simples.
- Dejar descansar y luego estirar gradualmente hasta un espesor de ½ cm. para comenzar a elaborar los distintos modelos de facturas.
- Estibar en latas previamente untadas con margarina **MTK**, a fin de no variar el sabor del producto final.
- Pintar con huevo, decorar con crema pastelera, frutas, azúcar, etc.
- Cocinar a 200 °C por espacio de 15 - 20 minutos según el tamaño de las piezas.
- Al salir del horno pintar con jalea de brillo y terminar la decoración a gusto.



Humor



Un hombre entra desesperado a una farmacia y pregunta al farmacéutico:

- ¿Tiene algo para la diarrea?

El farmacéutico era nuevo y le ofreció el primer medicamento que encontró. El señor le pagó y salió muy apurado de la farmacia.

Más tarde el farmacéutico se da cuenta que por error y descuido le dió al señor un medicamento para los nervios. Horas después el hombre regresa a la farmacia.

Entonces le dice:

- *Discúlpeme señor, pero parece que le di un medicamento incorrecto, dígame, ¿se siente usted bien?*

- *Claro, contesta el señor, estoy tranquilo. Cagado, pero tranquilo.*

Una mujer con muy poca educación entra a la farmacia del pueblo y le pide al farmacéutico un frasco de "Frecuencia". El farmacéutico la mira y le dice:

- *Oiga, señorita, en mis 30 años de experiencia en este negocio, nunca he oído de ese producto. ¿Es algún perfume nuevo de la casa Cartier o tal vez de L'Oreal?*

- *¿Qué sé yo? Yo tampoco conozco la fragancia, pero cuando fui al ginecólogo me dijo que me lavara la cola con Frecuencia.*



- *¿Qué me recomienda para la caspa?*

- *Usar ropa blaca...*



WWW.PANADEROSARGENTINOS.COM



SEGUINOS EN LA WEB...

* **VENDO** BATIDORA Batiplane 60 Lt. reacondicionada.

Amasa hasta 5 Kg. de harina. Tel.: 15-4185-3740

* **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** fondos de comercios (2), Zona Tristán Suárez:

1º- Panadería, Confitería, Fábrica con maquinarias, incluye locales mostradores y reparto. Zona céntrica.

2º- Panadería, Confitería, Cafetería y Buffet, frente a 4 colegios.

Para mayor información comunicarse al 15-3323-1034, Sra. Silvia.

* **NECESITO** alquilar o comprar un fondo de comercio con vivienda. Preferentemente en zona oeste, capital, o noroeste. Tel.: 4485-5523 / 15-3144-2196 - Sr. Pedro.

* **VENDO** Amasadora Batiplane 40 Kg. (reacondicionada a nuevo), Sobadora Indupan mediana (cilindros 500x120, reacondicionada a nueva) Tel.: 15-4185-3740

* **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.

* **VENDO:** Amasadora Borghi para 4 bolsas y sobadora pesada en impecable estado y funcionando.

OPORTUNIDAD: las 2 maquinas juntas \$ 16.000.

Señor Ricardo Álvarez, Panadería La Nueva Moderna, San Lorenzo 2300, San Martín, Bs. As.

Tel.: 011- 4754- 6213



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 CUOTASY OTRAS FORMAS DE PAGO.

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

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

**C.R.B.
VENDE**

**Damián Benitez
156-0920-8707
167*240**

OFERTA

COMBO PANADERO:

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

Total \$38.000

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 Argentala.

OFERTA

COMBO PASTELERO:

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

Total \$ 14.000



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





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