

EL GREMIO PANADERO



AÑO 9 - N° 50 - Mayo 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^{er}, 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





Sumario

"EL GREMIO PANADERO" es una publicación bimestral de distribución en panaderías y comercios vinculados al sector panadero

Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor

DIRECTOR/PROPIETARIO

Fabio R. Videla

Oficina.: 011-2045-1690

Celular: 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

PARITARIAS 2012.....	4
MUNDIAL DE PANADEROS.....	6
SAYOS EN ANGOLA.....	8
HUMOR.....	12
PAN A \$ 3.50.....	13
¿SABÍA QUE?.....	14
CALSA EN SAN MARTÍN.....	16
PANADEROS DE CAMPANA.....	17
BRITO HNOS.....	18
ALLANAN MOLINOS RIO DE LA PLATA.....	20
LIDER PACK.....	22
CRIMEN EN ISIDRO CASANOVA.....	26
SAN MARTÍN INFORMA.....	28
ESCUELA PANADERA EN SAN MARTÍN.....	30
AMENAZAN A PANADERO.....	31
GRANIX: IGLESIA-EMPRESA.....	32
PANADERO CON COCAÍNA.....	37
CIP DE MERLO.....	38
HUEVO DE PASCUAS PARA GUINNESS.....	40
PRECIO DEL PAN.....	42
RECETA DE CALSA.....	44
CLASIFICADOS.....	46





PARITARIAS 2012

Se cerraron los convenios para definir los aumentos para el sector obrero en el gremio panadero. A continuación les mostramos las diferentes escalas salariales pactadas.

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Para los trabajadores adheridos al CCT 231/94 con vigencia desde el 1º de abril del 2012



CATEGORÍA	ABRIL 2012 Remunerativo	JULIO 2012 Remunerativo	NOV. 2012 Remunerativo	ENERO 2013 Remunerativo
Oficial Maestro	\$ 4.219,00	\$ 4.469,00	\$ 4.619,00	\$ 4.769,00
Medio Oficial	\$ 3.998,00	\$ 4.248,00	\$ 4.398,00	\$ 4.548,00
Ayudante	\$ 3.923,00	\$ 4.173,00	\$ 4.323,00	\$ 4.473,00
Dependiente	\$ 3.923,00	\$ 4.173,00	\$ 4.323,00	\$ 4.473,00
Cajera/o	\$ 4.070,00	\$ 4.320,00	\$ 4.470,00	\$ 4.620,00
Repartidor	\$ 3.923,00	\$ 4.173,00	\$ 4.323,00	\$ 4.473,00
Peón	\$ 3.831,00	\$ 4.081,00	\$ 4.231,00	\$ 4.381,00



TRABAJADORES DEL CCT 478/2006



CATEGORÍA	ENERO/JUNIO 2012	JULIO/OCTUBRE 2012
Oficial Maestro	\$ 3.335,00	\$ 3.733,00
Medio Oficial	\$ 3.041,00	\$ 3.408,00
Ayudante	\$ 3.006,00	\$ 3.365,00
Dependiente	\$ 2.981,00	\$ 3.335,00
Cajera/o	\$ 3.041,00	\$ 3.408,00
Repartidor	\$ 3.041,00	\$ 3.408,00
Peón	\$ 2.962,00	\$ 3.311,00



**PANADEROS DE
ENTRE RÍOS**
1° de enero a
diciembre del 2012
C.C.T. 444/06

CATEGORÍA	ENERO 2012	No remunerat. No Bonificable AGOSTO '12
Maestro	\$ 3.317,00	\$ 200,00
Oficial	\$ 3.112,00	\$ 200,00
Ayudante	\$ 3.006,00	\$ 200,00
Aprendiz (6hs)	\$ 2.090,00	\$ 150,00
Dependiente	\$ 3.062,00	\$ 200,00
Cajero	\$ 3.119,00	\$ 200,00
Cajero Encargado	\$ 3.121,00	\$ 200,00
Repartidor	\$ 3.006,00	\$ 200,00
Peón Mantenimiento	\$ 3.006,00	\$ 200,00
Administrativo	\$ 3.062,00	\$ 200,00

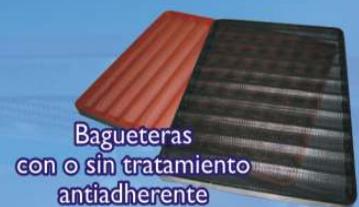
Panaderos de la
Ciudad Autónoma
de Buenos Aires
(C.A.B.A.)



CATEGORÍA	Marzo/Julio 2012	Agosto 2012 a Marzo 2013
Oficial	\$ 4.010,00	\$ 4.360,00
Medio Oficial	\$ 3.906,00	\$ 4.256,00
Ayudante	\$ 3.869,00	\$ 4.219,00
Peón o Mantenimien.	\$ 3.719,00	\$ 4.069,00
Cajera/o	\$ 3.854,00	\$ 4.204,00
Dependiente	\$ 3.839,00	\$ 4.189,00
Administrativo	\$ 3.801,00	\$ 4.151,00
Encargado	\$ 3.974,00	\$ 4.324,00
Repartidor	\$ 3.801,00	\$ 4.151,00
Ayudante de Repart.	\$ 3.711,00	\$ 4.061,00
Aprendiz	\$ 3.381,00	\$ 3.731,00


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



Mundial de Panaderos

Japón nuevo campeón del mundo!

En la 3ª Edición de la Copa Louis Lesaffre 2009-2012 que se llevó a cabo en París, Japón fue la gran sorpresa del torneo al conquistar el primer lugar, mientras que el continente americano fue representado por Perú y Estados Unidos

En una apuesta a la calidad y a la innovación y en el marco de la 3ª Edición de la **Copa Louis Lesaffre**, panaderos de todo el mundo asistieron esta semana al prestigioso Europain, el Salón Internacional de los

Profesionales en Panadería y Pastelería, donde se enfrentaron los profesionales más destacados a nivel internacional: Costa Rica, Corea, Perú, Estados Unidos, Senegal, Francia, Italia, Suecia, Polonia, Países Bajos, Japón y Taiwán.

tu país". Durante cada jornada un jurado de especialistas se encargó de elegir a los mejores equipos del mundo, entre competidores previamente calificados a través de procesos de selección internacionales en distintas regiones del planeta.



La **Copa Louis Lesaffre** 2009-2012, comprende una serie de pruebas que incluyen un programa de fabricación de baguettes, y bollería, así como un programa libre de realización de una pieza artística decorativa. Cada equipo compitió durante ocho horas y realizó cuatro presentaciones: baguettes y panes especiales, pasteles dulces, galletas y una pieza artística que responda a la temática "El pan, símbolo de

Japón demostró ser el mejor del torneo al conquistar el primer puesto en el podio. En segundo lugar se ubicó Estados Unidos y en el tercer puesto Taiwán. Luego le siguieron Suecia, Francia, Corea, Italia, Países Bajos, Polonia, Perú, Costa Rica y Senegal.

Durante las eliminatorias el pasado septiembre en el salón IBIE en Las Vegas (Estados Unidos) donde se enfrentaron

los profesionales más destacados de la región americana, Argentina se ubicó entre los tres mejores equipos del continente pero no le alcanzó para llegar a la instancia final en Francia, como sí lo había hecho en la edición anterior. Por su parte, la selección peruana llegó a París como una de las 12 mejores selecciones del mundo, además de ser el campeón de Sudamérica y único representante del sur de nuestro continente.

La Copa Luis Lesaffre.

Creada en asociación con la Uffeb (Unión de Fabricantes Franceses de Equipos para la Panadería y la Pastelería), la Copa Louis Lesaffre es la competencia que selecciona nueve de los doce equipos que

se enfrentan en la Copa del Mundo de la Panadería, realizada cada 4 años. Países de todo el mundo compitieron durante el año 2010 a través de seis procesos de selección internacionales en distintas regiones del planeta: Europa del Oeste, Pacífico asiático, América del Norte, América del Sur, Europa Central y Oriental, y África/ Oriente Medio.

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.

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



VI-LU

S.R.L

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

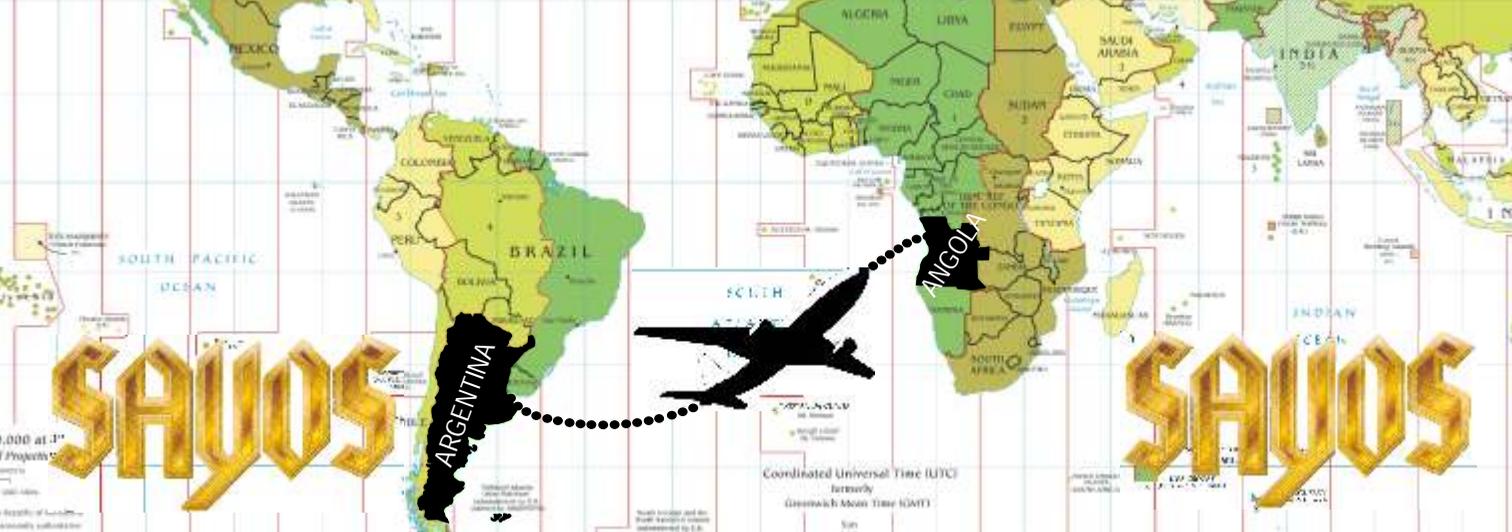
Tecnología

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



SAYOS EN ANGOLA

La empresa MADERMETAL S.A., productora y comercializadora de las instalaciones comerciales de la marca SAYOS, participó en la Misión Comercial Argentina a Angola en Marzo de 2012



Con la bandera Argentina en la puerta del hotel Trópico

La comitiva fue integrada por su Presidente, Franco Villella; su Director el Licenciado Jonatan Villella y los maestros panaderos y pasteleros José Álvarez y Diego Silva.

“...Fue una experiencia muy satisfactoria para nosotros. Nos ayudó a conocer nuevos horizontes y nos permitió dar a conocer nuestros productos en un mercado tan impensado hasta ese entonces como es el mercado Africano...” señaló el Lic. Jonatan Villella.



Los maestros pasteleros Diego Silva y José Álvarez, junto al Chef del restaurant “Esplanada Grill”



SAYOS presente en el restaurant Esplanada Grill

A **MADERMETAL S.A.** le fue encomendada la tarea de realizar el pan Argentino para el asado, por lo que se encargaron de llevar todas las máquinas necesarias como así también materias primas de primera calidad. El Secretario de Comercio Interior de la Nación, Lic. Guillermo Moreno, quedó muy conforme con la tarea realizada.

“...Agradecemos enormemente la colaboración de las empresas Nicolás Tobías e hijos, El Correntino y Molinos Pehuajó...” subrayó Franco Villella.

Al preguntar por la Misión Comercial, la gente de **MADERMETAL S.A.** se ve muy contenta. Señalan una y otra vez la excelente organización del evento y la sobresaliente labor de todo el personal de la Cancillería Argentina y de la Secretaría de Comercio Interior que trabajaron en la misma. La excelente predisposición y muchas ganas de trabajar fueron los adjetivos más utilizados para referirse a ellos.



El Presidente de MADERMETAL, Franco Villella, junto al Lic. Guillermo Moreno.



Franco Villella y José Alvarez armando las canastas de pan argentino.

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

Abordando el tema del país africano en sí mismo, el Lic. Jonatan Villella nos comenta que *“...la infraestructura de Luanda está cambiando a pasos agigantados. La ciudad está prácticamente en reconstrucción, en 5 años va a ser algo totalmente distinta. La economía crece incesantemente y el consumo interno va de la mano. El resultado es un proceso de expansión magnífico que genera una demanda de productos importados que nuestro país debe aprovechar...”* (sic).

“...Esperamos poder participar en mas Misiones como esta, ya que nos permiten dar a conocer nuestros productos a mercados muy lejanos y con un potencial de crecimiento enorme. Estamos seguros que podemos colocar los productos de SAYOS en muchos mercados internacionales ya que la calidad lo permite...” aseveró de Franco Villella.

Los maestros panaderos Diego Silva y José Álvarez elaboraron el pan con tal empeño y dedicación que fueron elegidos por el centro de panaderos de Luanda para aconsejarlos en esta nueva etapa que está comenzando el país Africano.



Franco Villella y José Álvarez, junto al Lic. Guillermo Moreno y al Canciller Héctor Timmerman.



La Comitiva de MADERMETAL en la puerta del Hotel Trópico, llevando los colores de nuestra bandera.



El Maestro Panadero José Álvarez amasando el pan Argentino



José Álvarez junto al Lic. Guillermo Moreno y al Lic. Jonatan Villella, Director de MADERMETAL S.A.



El Lic. Guillermo Moreno degustando el pan de los Maestros Panaderos



NICJU

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa** *

*Especial
25 de Mayo*

"Unidos por la calidad"

*Ayer, hoy y como siempre,
acercándole los mejores productos
para los momentos mas importantes.*



**Lo esperamos para asesorarlo en nuestro Show-Room
para que conozca todos nuestros productos y servicios**



HUMOR

¿ESTADO CIVIL?
NO APROVECHADA.



ANOTADOR

- * El que ríe último... piensa más despacio.
- * Siento pena por los hombres que no saben valorar a las mujeres. Yo con sólo verlas ya sé, más o menos, cuánto cobran.
- * Supongo que tengo el cerebro conectado con el culo... Cuano pienso algo, la cago.
- * No te deseo el mal, pero ojalá que se te acabe el papel higiénico en un baño ajeno!!!
- * Si los que hablan mal de mí supieran lo que pienso yo de ellos... hablarían peor!!!

EL CORRENTINO S.R.L.

TUDO 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>

ALERTA



PAN al público a \$3.50

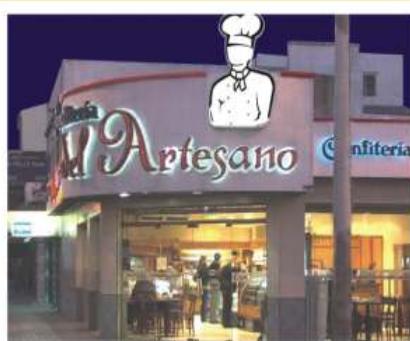
Esta foto fue tomada el día martes 13 de marzo a las 15:45 horas. El local de la Panificadora Tigre está ubicado en la localidad de Don Torcuato, en la Av. T. de Alvear 1300.

¿ES POSIBLE VENDER PAN AL PÚBLICO A \$3.50 Y MEDIALUNAS A \$10 LA DOCENA?



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



EN EUROPA BUSCAN DESARROLLAR BIOPLÁSTICOS A BASE DE PAN

La Unión Europea financia un proyecto internacional en el que se investiga como producir bioplásticos a partir de las 175.000 toneladas de residuos generados por la industria europea de la panadería y la bollería generando, de esta forma, envases degradables a partir de los residuos del sector panaderil



Es una propuesta europea de tratamiento y valorización de residuos financiada por el programa de la Unión Europea Life+. El nombre del proyecto es Bread4PLA, es decir “pan para plástico” y la investigación tiene un desarrollo de tres años y corre a cargo del consorcio formado por la Asociación de Materiales Plásticos de Paterna (Aimplas), el Centro Tecnológico de Cereales de España (Cetece), el Biocomposites Centre de la Universidad de Bangor de Inglaterra y el Instituto de Agricultura de Alemania.

El objetivo es “cerrar el ciclo”

a partir de un producto de panadería, usando sus residuos para transformarlos en bioplástico que volverá a ser usado por la misma industria que creó dicho residuo, y a partir de estos desechos de la industria del pan, se consigue un film termo plástico 100% biodegradable de ácido poliláctico -que es la materia prima del plástico-. De esta manera se lograrían valorizar los residuos de este sector que hasta ahora no tenían ningún uso consiguiendo de esta forma envases biodegradables y respetuosos con el medio ambiente. Además de poner en valor lo que le sobra a la industria del pan se contribuye a una reducción considerable del uso de las energías fósiles como el petróleo utilizado actualmente para hacer plásticos, o de alimentos de consumo humano como cereales, harinas o almidón de patata usados hoy para hacer

bioplásticos degradables.

Así, por ejemplo, con la corteza del pan de molde o los restos de fabricación de bollería se podrán obtener el bioplástico que va a usarse para envasar de nuevo este tipo de productos. En el caso del “pan de molde sin corteza” la eliminación de la corteza supone aproximadamente el 40% del volumen de la rebanada. Destacan también que con implantación de este sistema se evita la deposición en los vertederos de miles de toneladas de residuos de la industria europea del pan.

Para el pleno funcionamiento este proyecto, será necesario desarrollar en el futuro una importante logística de transporte que permita la gestión de los subproductos a emplear en la elaboración del bioplástico, y asegurar así un óptimo funcionamiento del proceso completo.

RECLAMAN MILLONARIA DEUDA A OBRA SOCIAL DE LOS PASTELEROS

Eutiquio García, presidente de la Obra Social de Pasteleros, aseguró que la situación de las Obras Sociales es complicada pero afirmó que no es algo nuevo. Destacó que el sistema le debe actualmente unos quince millones de pesos a su Obra Social y sostuvo que está indignado por las declaraciones de muchos políticos, también criticó a Graciela Ocaña.





SAYOS

MADERMETAL S.A.

INSTALACIONES COMERCIALES

TRAYECTORIA | CALIDAD | COMPROMISO



12 Cuotas en pesos sin interés.
¿Usted conoce algo mejor?



Exposición y Ventas: Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires
Tel. Línea directa ventas: (5411) 4931.9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar
www.sayos.com.ar



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



Miguel Rodríguez, María Cecilia Callao, Adrián Onyschuk y Matías Arrube estuvieron en la Cámara Panaderil y realizaron un curso para los panaderos, además de realizar demostraciones de los productos de CALSA



El curso se llevó a cabo el 13 de marzo en las instalaciones del 1er piso de la cámara y contó con la presencia de una gran cantidad de panaderos.

Guillermo Gozalbo les dio la bienvenida, agradeció la presencia de sus colegas y le cedió la palabra a los miembros de CALSA para que comiencen con la demostración.

De la mano de Cecilia Callao y Miguel Rodríguez se fueron desarrollando especialidades para Pascuas, entre ellas las siguientes recetas: Rosca de Pascua, Trenza Almendrada, Pan de Canela, pasas y nueces, Tarta de Manzanas y Pan de cereales y queso.

Debido a la fecha en la que se realizó el curso se aprovechó la ocasión, no solo para elaborar recetas con premezclas de CALSA, sino también para que los panaderos presentes tengan la oportunidad para escuchar nuevas propuestas para sus negocios.

Como broche de la jornada se degustaron los productos elaborados.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CAMPANA

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

El Centro continúa trabajando y, hace pocos días, mantuvimos una reunión con las nuevas autoridades del municipio. En esa oportunidad nos atendió el Lic. Ferrari, Jefe de Inspección General, quien se comprometió a continuar realizando los operativos de inspección a distintos establecimientos de nuestro partido. Por supuesto hemos puesto énfasis en que dichas inspecciones sean dirigidas no sólo a quienes estamos habilitados, sino también a aquellos que se encuentran al margen de la ley y son popularmente conocidos por no adecuarse ni cumplir con la ordenanza que regula la comercialización de pan.



Fabián Cabral y José Ibarra

También tuvimos una reunión con la Lic. Estela Buenaventura, del área de medio ambiente, ya que a muchos de nosotros nos han labrado actas de inspección en las cuales nos solicitan realizar los tramites para recategorizarnos como industrias. Si bien no nos hemos opuesto al pedido municipal, le sugerimos que sería conveniente que esas actas y esas inspecciones se realicen a todas las panaderías para que, en igualdad de condiciones, nos podamos recategorizar todos y poder competir en igualdad de condiciones. Esta funcionaria se comprometió a realizar, junto a Inspección General, inspecciones mensuales de las panaderías que mayores irregularidades presenten.

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de
Levaduras Paraleva

Riopan S.R.L.
DISTRIBUIDORA

**UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

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



Brito Hnos.

Av. Gral. Lemos 1917 - L. Polvorines
Tel.: 4667-6624



A DOS AÑOS DE LA APERTURA DEL SHOWROOM

BRITO HNOS. es una empresa proveedora de máquinas y equipos para panaderías y confiterías. Líderes en ventas en las zonas norte y oeste, abastecen el interior de la provincia y del país

Construidas con tecnología de avanzada, y la utilización de materiales de primera calidad, las máquinas que actualmente comercializa BRITO HNOS. nacen de la experiencia adquirida en el mantenimiento y la reparación.

Los hornos de esta empresa son reconocidos por su excelente rendimiento y la rápida aceptación que tuvieron en el mercado local y esto no es casual. Constantemente suma tecnología de avanzada y personal altamente capacitado, a esto hay que agregarle que la flota de vehículos propios que poseen facilita y agiliza la entrega de mercadería y el servicio post-venta que los caracteriza.

El crecimiento de **BRITO HNOS.** ha sido notorio. En una charla con Amílcar Brito



nos interiorizamos de cuál es el balance que merece el Showroom que posee la firma en la Av. Lemos 1917 de Los Polvorines, el cual fue inaugurado hace ya dos años.

“...Hemos progresado mucho, nuestro local de ventas es digno de ver...”
comenzaba diciendo Amílcar.

“...La línea de útiles es mucho más completa, también contamos con una amplia línea de batidoras de diferentes capacidades (de 5, 8, 20, 30, 40 y de 60 litros)...”

Con respecto a los hornos que comercializa **BRITO HNOS.** también vale la pena resaltar que han agregado un modelo nuevo de 70x90, el cual es mucho más compacto, sencillo y que se vende a un menor precio pero cuenta con la misma calidad del anterior (tanto sea en motores, quemadores, chapa o reductores); la ventaja de utilizarlo es que lleva menos mano de obra para panificar.



"...Hemos ampliado también la línea de trinchadoras y amasadoras rápidas, ahora contamos con una versión económica y con otra que es más fuerte y pesada..." agregó Amílcar.

"...Somos visitados por muchísima gente y los atendemos de la forma más cordial. Lo que nos llama la atención es que, si bien atendemos a todo el país, estamos recibiendo muchos clientes nuevos de la zona oeste y norte..." finalizó diciendo Amílcar Brito.

Brito Hnos.

Av. Gral. Lemos 1917 - L. Polvorines - Tel.: 4667-6624



Factoramehno // 5431-1500

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

An illustration of a baker wearing a white cap and apron, holding a long wooden tray with a single bun on it. The background is a stylized white and blue design.



LA AFIP ALLANÓ MOLINOS RÍO DE LA PLATA POR PRESUNTA EVASIÓN FISCAL

(27/03) A través de un comunicado de prensa la A.F.I.P. informó que allanó la sede central de la empresa Molinos Río de la Plata, sus centros de logística y distribución y las oficinas de una consultora internacional por la presunta evasión de la firma cerealera de "al menos 150 millones de pesos en el impuesto a las ganancias", que "contabilizando los intereses resarcitorios" eleva la cifra a cerca de 300 millones de pesos.

Al respecto, la empresa confirmó los allanamientos en una nota a la Bolsa de Comercio de Buenos Aires y señaló que "el resultado de la inspección refuerza su posición de que ha cumplimentado debidamente todas las disposiciones impositivas vigentes".

La información oficial da cuenta de que "la maniobra de evasión se llevó a cabo desde 2006 a través de una planificación pensada específicamente para tal fin y donde estarían involucrados uno de los estudios de abogados más grandes del país, que ofrecen a las firmas forzar las leyes para obtener la mayor cantidad de beneficios impositivos posibles".

"En la Argentina, Molinos aprovechó un convenio vigente con Chile que evita la doble tributación internacional", señala la información de la AFIP, que agrega que "en el país trasandino, la empresa usufructuó las exenciones impositivas para las sociedades holding (empresa que controla las actividades de otras), ya que allí no tributan impuesto a las ganancias respecto de las remesas de utilidades de sus sociedades controladas en otros países".



El comunicado señala que "en Chile, Molinos cuenta apenas con una oficina sin capacidad productiva alguna" y que, con el objeto presuntamente de evadir, la empresa "puso su sede local en dependencia del holding chileno, el cual no tributó ganancias por las remesas enviadas desde la Argentina, donde está su verdadera actividad".

"Luego el holding chileno reenvió esas utilidades a la Argentina, donde tampoco pagó ganancias escudado en el

convenio que evita la doble tributación", señala el organismo recaudador, que agrega que "con esta maniobra, entre 2006 y 2009, Molinos 'repatrió' a nuestro país unos 450 millones de pesos libres de impuestos en Chile y la Argentina". La información oficial especifica que "esta suma equivale al 50 por ciento de sus utilidades distribuidas en esos cuatro años", aunque también señala que "esta práctica continúa en la actualidad por lo que la AFIP prosigue su investigación para observar la conducta tributaria de la empresa entre 2010 y 2012".

"Frente a esta maniobra, la AFIP considera que existe un abuso del convenio de doble tributación y que se trata de una ingeniería montada al sólo efecto de no pagar impuestos, armada por los estudios de abogados que ofrecen, lo que en la jerga de los tribunales se conoce como 'treaty Shopping', literalmente, venta de tratados, es decir, usar los pactos impositivos firmados por la Argentina con terceros países para eludir el pago de tributos, especialmente ganancias".

Fuente: www.losandes.com.ar

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

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

HARINAS "Cristianita"
MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS y CONFITERÍAS

ENTREGAS A DOMICILIO

LA BELUSTINA
calsa*
RIS

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

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.



Lider Pack s.r.l.

Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas

BOLSAS BIODEGRADABLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

La Ley 13.868 estipula que las panaderías y confiterías deben encontrar un reemplazo para las bolsas plásticas, ya sea de papel o de algún material biodegradable

Lo que busca el gobierno con esta medida es evitar "en todo el territorio de la provincia de Buenos Aires el uso de bolsas de polietileno y todo otro material plástico convencional, utilizados y entregados por supermercados, autoservicios, almacenes y comercios en general para transporte de productos o mercaderías". Anteriormente habíamos comentado cómo los campos y ciudades están atestados de estas bolsas, contra las que en diversas partes del mundo ya se viene luchando.

Los fabricantes deberán registrar, tal como lo hicimos en **LIDER PACK**, la nueva tecnología en materiales biodegradables y los comercios deberán eliminar las bolsas de plástico y utilizar un reemplazo "más



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

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

amigables con el medio ambiente, como las bolsas de papel o los plásticos biodegradables".

Se quiere eliminar a todos los elementos no biodegradables de polietileno, polipropileno y otros polímeros artificiales, utilizados como método de embalaje.

"...En LIDER PACK buscamos generar un cambio teniendo en cuenta la producción de las nuevas bolsas y también promover la activa intervención de los consumidores como agentes responsables del cuidado del ambiente..."

En Argentina, y en especial en Buenos Aires, se utilizan mucho las bolsas de nailon en los comercios, y es práctica habitual luego

MANTECA
"LOBOS"
PRODUCTO 100% NATURAL

Fábrica 02227-422854 Celular 02227-15-532287
M. Caminos 120 - LOBOS

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

reutilizarlas como bolsas de basura, para los residuos. Pero no todas son reutilizadas, y muchas de las que se usan para la basura terminan también siendo desparramadas por el viento por todos los ambientes.

Las bolsas que comercializamos en **LIDER PACK** son 100% biodegradables y permiten una degradación completa. A partir de los 18 meses, aproximadamente, comienza la 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.

El uso de bolsas biodegradables al 100% garantiza la calidad, la resistencia a la tracción y a la perforación. Al mismo tiempo, satisface la necesidad de control de la duración de la vida útil de los plásticos. Estas bolsas biodegradables tienen, además, un



Sr. Gerardo Kondratiuk

sellado fiable. Nuestras bolsas están fabricadas con materiales vírgenes y son tan fuertes como las bolsas de polietileno convencional.

Estas bolsas biodegradables las comercializamos en diferentes colores, diferentes tamaños y para diferentes usos, adaptables a algunas marcas o al nombre del establecimiento y con su respectivo logo. Además pueden ser incineradas o recicladas y proporcionan valores energéticos idénticos a las bolsas de plástico clásicas de polietileno.

Las bolsas biodegradables de **LIDER PACK** constituyen una alternativa excelente en el presente, y lo serán también en el futuro, para la preservación del medio ambiente.



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

**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

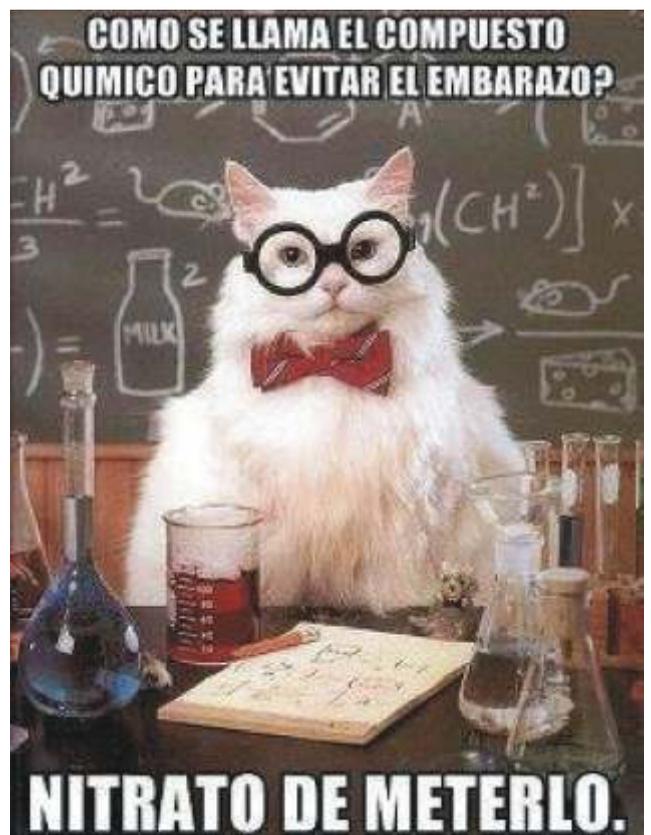


HUMOR



- ¿Cómo se dice flaco en japonés?
 - Yono komo.
- ¿Cómo se dice flaco en ruso?
 - Skeletov.
- ¿Cómo se dice hombre delgado en chino?
 - Fla ku ching.
- ¿Cómo se dice luchadores en alemán?
 - Dosestrujan.
- ¿Cómo se dice no aguante en francés?
 - Memié.
- ¿Cómo se dice suegra en ruso?
 - Storvo.
- ¿Cómo se dice vaca helada?
 - Res-frío.
- ¿Cómo se le llama a una persona que se muere lentamente de frío?
 - Friolenta.
- ¿Cuál es el lápiz que mata?
 - Lapistola.

- ¿Cuál es la diferencia entre una novia y una esposa?
 - 30 kilos.
- ¿Por qué el hombre quiere tanto a su auto?
 - Porque es lo único que puede manejar.
- ¿Por qué el perro es el mejor amigo del hombre?
 - Porque entre animales se entienden.
- ¿Por qué los aviones vuelan?
 - Porque si no se caerían.



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



CONMOCIÓN POR EL CRIMEN DE UN PANADERO

I. CASANOVA. Se trata del panadero Gustavo Heredia, de 38 años. La Justicia determinó que fue asesinado de un disparo. Antes, su padre y su hermano habían intentado velarlo tras anunciar que había fallecido por un accidente. Los dos hombres están acusados de homicidio, mientras que dos policías y el dueño de una funeraria fueron apresados.

Por orden judicial, el martes 28 de febrero, en Isidro Casanova, fue suspendido el velorio de Gustavo Alberto Heredia, de 38 años, al momento en que sus familiares se despedían de sus restos.

La medida fue llevada a cabo por el fiscal José Luis Marotto tras la denuncia de otra casa de servicios fúnebres de San Justo, cuyos responsables habían percibido “irregularidades” en el pedido de sepelio de los parientes de la víctima, alias “Pana”. Así le decían los clientes de su panadería, de Segundo Sombra al 3.500, sucursal del negocio principal. Es que los Heredia viven a pocas cuadras de allí, en Mocoetá al 3.700, donde, a su vez, tienen otra panadería más grande.

Curiosamente, en la cochería de San Justo, el padre de Gustavo habría señalado que su hijo había muerto de forma accidental, al caerse en la bañera de la casa

familiar. En esa línea, fuentes judiciales advirtieron que, entonces, el hombre pidió que se realizara “todo rápido” y que nadie llamara a la Policía porque no quería que “cortaran” a su hijo.

Por eso, la casa fúnebre se negó a realizar los servicios y efectuó la denuncia que alertó a la Policía. También, dio cuenta de otro detalle: los Heredia iban a velar a Gustavo en Isidro Casanova.

La intervención judicial

Para Marotto, este anuncio fue suficiente, por lo que se desplazó a la cochería “Nuestra Señora del Valle”, de Balbastro al 5.300, donde fue atendido por su propietario, Marcelo Regalado. Tras confirmar que había aceptado el servicio, el hombre explicó que, como no tenía espacio, había trasladado el velorio a la funeraria “San Cayetano”, en Ruta 3 y Pekín.

Una vez allí, la Policía y los judiciales requisaron el ataúd en el que reposaba el cuerpo de la víctima y encontraron sangre. Luego, trasladaron el cadáver a la morgue, donde las sospechas se confirmaron: “El Pana” tenía un balazo que le había ingresado por el brazo izquierdo y le había perforado el pulmón, el corazón y el hígado. Un proyectil, alojado allí, daba cuenta del hecho.

Los acusados

Para la Justicia, Gustavo fue asesinado por cuestiones de dinero. En el marco de la investigación, a pesar de que no se encontró el arma, se determinó que en la bañera no había sangre, pero sí en el piso de arriba de la casa de los Heredia.

Los acusados por el homicidio de “Pana” son su padre, Gustavo Carlos Heredia, de 77 años



-también, panadero- y su hermano Walter, de 40. Se sospecha que fueron coautores de “Homicidio agravado por el vínculo”. La dupla habría intentado hacer pasar el crimen como accidente, incluso, contaban con un falso certificado de defunción.

Es por eso que, también, fueron detenidos por “Encubrimiento agravado” el dueño de la segunda funeraria a la que acudieron los parientes, Marcelo Delgado - quien, presuntamente, tomó el sepelio a sabiendas de que se había tratado de una muerte violenta-, dos policías de la comisaría de San Alberto y un médico policial cuya firma figuraba en el certificado.

La maniobra

Fuentes judiciales explicaron que, entonces, el fiscal descubrió que alguien de la familia había llamado a la comisaría de San Alberto al ver al hombre muerto, por lo que dos efectivos de esa dependencia acudieron a la casa de los Heredia, en la calle Mocoetá.

En ese accionar, los policías habrían llamado a un médico de la Fuerza, quien, según el relato de los propios uniformados, había determinado que la víctima había fallecido de “muerte natural”. En consecuencia, los efectivos se habrían retirado del lugar. Sin embargo, la Justicia confirmó que la firma del médico había sido falsificada, por lo que ese profesional fue liberado.

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



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

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

TRABAJADORES AUTÓNOMOS Y EMPLEADOS EN RELACIÓN DE DEPENDENCIA A PARTIR DE MARZO SE MODIFICAN LOS APORTES MENSUALES

** Por la Dra. Beatriz H. Magliocchi*

Referencia Normativa: Resolución General N° 3305 (B.O. 29/03/2012)



A partir del período devengado marzo (con vencimiento en abril/2012) se modifican:

* El monto de los aportes mensuales de los trabajadores autónomos.

* Los topes mínimo y máximo para el cálculo de los aportes de los empleados al Sistema Integral Previsional Argentino.

Las modificaciones responden a la Ley de Movilidad Jubilatoria y también afectan el cálculo de las contribuciones patronales.

Nuevos Valores

1. Trabajadores autónomos:

Grupos de Actividades	Categorías	Importe Mensual
Dirección, administración o conducción de sociedades comerciales o civiles, regulares o irregulares, y socios de sociedades de cualquier tipo.	V	\$ 1.376,98
	IV	\$ 1.001,45
Actividades no incluidas en el punto anterior, que constituyan locaciones o prestaciones de servicios	III	\$ 625,90
	II	\$ 438,13
Resto de las actividades no comprendidas en los puntos anteriores	I	\$ 312,96
	II	\$ 438,13
Afiliaciones voluntarias.	I	\$ 312,96
Menores de 18 hasta 21 años	I	\$ 312,96
Jubilados por la Ley 24.241	I	\$ 264,06
Amas de casa que opten por el aporte reducido previsto en la Ley 24.828	I	\$ 107,56

Actividades penosas o riesgosas:

Categorías	Importe mensual
I* (I Prima)	\$ 342,30
II* (II Prima)	\$ 479,20
III* (III Prima)	\$ 684,58
IV* (IV Prima)	\$ 1.095,33
V* (V Prima)	\$ 1.506,07

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

2. Empleados en relación de dependencia:

Los límites mínimos y máximo de la base imponible para el cálculo de los aportes y contribuciones al Sistema Integrado Previsional Argentino aplicables al período devengado marzo son los siguientes:

* Límite mínimo: \$ 586,79

* Límite máximo: \$ 19.070,55

Estos límites se aplicarán a los siguientes conceptos:

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

Categorías	Base Imponible Mínima	Base Imponible Máxima
Aportes al Sistema Integrado Previsional Argentino, Ley Nº 24.241.		
Aportes al Instituto de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados, Ley Nº 19.032.	\$ 586,79	\$ 19.070,55
Aportes al Régimen Nacional de Obras Sociales, Ley Nº 23.660.		
Aportes al Régimen Nacional del Seguro de Salud, Ley Nº 23.661.		
Cuotas Ley Riesgos del Trabajo, Ley Nº 24.557.	\$ 586,79	\$ 19.070,55
Contribuciones al Sistema Integrado Previsional Argentino, Ley Nº 24.241.		
Contribuciones al Instituto de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados, Ley Nº 19.032.		
Contribuciones al Régimen Nacional de Obras Sociales, Ley Nº 23.660.	\$ 586,79	Sin Límite Máximo
Contribuciones al Régimen Nacional del Seguro de Salud, Ley Nº 23.661.		
Contribuciones al Fondo Nacional de Empleo, Ley Nº 24.013.		
Contribuciones al Régimen de Asignaciones Familiares, Ley Nº 24.714.		

FELICITACIONES !!!



De izq. a der.: Patricia Ghisla, José Ibarra, Marta "Vivi" González y Fabián Cabral

José Ibarra y Fabián Cabral reinaugaron la Panadería y Confitería "Deleite", ubicada en la calle Lavalle 657, de la localidad de Zárate. El local fue alquilado a Walter Lacette y reinaugurado el 10 de marzo. Les deseamos el mayor de los éxitos !!!



**30 años
junto a
calsa***

DISTRIBUIDOR OFICIAL calsa*

Nueva Imagen *
Nuevo Sitio Web *
Renovados servicios *

mapriconf
Empresa de
Juan Carlos López





La misma calidad de siempre

Centro de distribución, Casa Central:

Thomas Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As. - Tel/Fax.: (011) 4485 4972 / (011) 4466 2818 - info@mapriconf.com.ar - www.mapriconf.com.ar



AVANZA LA ESCUELA DE PANADERÍA



De izquierda a derecha: Guillermo Gozalbo, María Valor, Lic. María José Santiago y Antonio Ottina

Además de los Cursos de Capacitación que se vienen realizando periódicamente en el salón de la cámara, hay que resaltar la labor y el tesón constante de Guillermo Gozalbo, Antonio Ottina, María Valor y algunos miembros de la comisión para concretar finalmente la creación de la Escuela de Panadería.

Como habíamos publicado con anterioridad, por gestión de Rubén Salvio, la F.A.I.P.A. se comprometió a colaborar en el armado de tan ansiado proyecto. El martes 10 de abril, la Cámara fue visitada por la Lic. María José Santiago (del área de Planes Sectoriales de Calificación, Dirección de Fortalecimiento Institucional del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social) con el objetivo de verificar las instalaciones de la futura escuela.

Al respecto mantuvimos una conversación con Guillermo Gozalbo quien manifestó que: **“... la visita de la funcionaria nos deja la impresión de estar avanzando. Según lo que nos explicó, San Martín tiene el Protocolo ya firmado y a partir de ahora sería cuestión de tiempo para culminar con los detalles finales de la creación de nuestra Escuela de Panadería...”**

* Específicamente, ¿cuál fue el motivo de la visita?

La Lic. Santiago se encargó de verificar que nuestro salón es apto para el fin mencionado y nos deja la impresión de su satisfacción por la estructura que posee la Cámara. Aproveché la oportunidad para comentarle que, provisoriamente y con mucho esfuerzo personal, estamos llevando adelante cursos realizados por diferentes empresas proveedoras del sector para mantener la capacitación e innovación constante en nuestro rubro.

* ¿En qué consiste el apoyo del Ministerio?

Ellos avalan el proyecto que presentó la F.A.I.P.A., por ende apoyarán económicamente, con maquinaria, materiales e insumos la creación y continuidad de funcionamiento de la Escuela de Panadería de San Martín.

* ¿Podes dar alguna especificación de cómo van a ser esos cursos?

Según el Protocolo del Ministerio de Trabajo esos cursos van a estar destinados a la comunidad en general, sean personas desocupadas u ocupadas actualmente. Nuestra idea es poder solucionar el grave problema que tenemos los industriales panaderos que es la falta de mano de obra capacitada.

* ¿Nos podes dejar una reflexión final?

Creo firmemente que es necesario capacitar al panadero y al futuro panadero. Lamentablemente hemos perdido mucha mano de obra y eso lo padecemos constantemente. Hay una generación “perdida” y eso se tiene que revertir. Estos cursos son solo un pequeño aporte y no podemos dejarlo pasar por alto. Mi objetivo es trabajar por los colegas y deseo, Dios mediante, que nuestra Escuela de Panadería esté funcionando lo antes posible.

AMENAZAN AL PRESIDENTE DEL CENTRO DE PANADEROS

El Presidente de la Centro de Panaderos de Tandil Víctor Barzola aseguro haber recibido amenazas de parte de un ex miembro de la Comisión Directiva. Realizó la denuncia ante la comisaría y negó la existencia de conflictos con los panaderos



Barzola sostuvo que la denuncia fue realizada por vía telefónica por el padre de un ex miembro de la Comisión Directiva “...los 18 integrantes de la comisión decidimos expulsarlo por diferentes conductas que mantuvo, el que firma soy yo pero somos 18 los

integrantes que tomamos la decisión...”.

Respecto de la denuncia menciono que, en ocasiones en que se encontraba reunido con el Dr. Olivera y el Vicepresidente del Centro, recibió una llamada telefónica “...el padre me dijo que cuide a mis hijos y nietos, que me iban a prender fuego las camionetas...” y agregó “...no soy de tener miedo, soy policía retirado, pero este señor me amenaza con mi familia, por eso fui a la comisaría...”.

Seguidamente negó mantener conflictos con los panaderos “...no tenemos problema con ningún panadero, todo lo contrario todos los colegas si tiene problemas pueden contar con el centro que está para ayudarlos...” a la vez que sostuvo “...todos los panaderos están con las puertas abiertas, el centro jamás apretó a nadie, y las inspecciones son realizadas por la Federación Provincial que viene con todos los inspectores...”.

Fuente: www.abchoy.com.ar

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



NO a la competencia DESLEAL

GRANIX: LA "IGLESIA-EMPRESA" QUE COMPITE CON DESLEALTAD Y EVADE AL FISCO

La Asociación de los Adventistas del Séptimo Día, reconocida por la Secretaría de Culto de la Nación, en la Dirección General del Registro General de Cultos no sólo se encarga del fomento religioso, sino que, detrás de su disfraz de "ente de bien público", se oculta un claro uso de su condición para generar un negocio incalculable a través de la comercialización de sus reconocidos alimentos de la marca "Granix" y la prestación de servicios sin pagar impuestos



Basta solamente con chequear los datos que la propia A.F.I.P. nos brinda: renglón seguido de la actividad principal de "Servicio de Organizaciones Religiosas" (919100) encontramos como actividades secundarias la elaboración de alimentos a base de cereales, elaboración de galletitas y bizcochos, entre otros. Más de 100 marcas que la Asociación de Adventistas del Séptimo Día tiene registradas a su nombre, algunas de las más populares en las góndolas de las galletitas bajo el paraguas de: "Naturalmente Granix", a saber: las dulces "Frutigran", "Granagua Sandwich" y su similar de "Salvado".

Resulta ser un buen negocio el servicio de organizaciones de culto, ya que permite tener una de las marcas líderes en la venta de galletitas y sin devolver un sólo Peso en impuestos.

Cabe mencionar que en la Agencia N° 6 de la A.F.I.P. figura la inscripción de la Asociación de Adventistas del Séptimo Día. En dicha resolución se indica que "el presente certificado acredita que

la entidad solicitante posee reconocimiento de exención en trámite ante la A.F.I.P., sujeta a posterior aprobación por el organismo".

Mientras la presente solicitud se encuentre en trámite y no exista pronunciamiento expreso por parte de la A.F.I.P., la entidad no deberá ingresar el Impuesto a las Ganancias, y no será pasible de las retenciones y/o percepciones en el Impuesto a las Ganancias y/o en el Impuesto al Valor Agregado, quedando supeditado el pago del tributo a la resolución por parte del Fisco de la solicitud de reconocimiento presentada", aclara la Agencia N° 6 en dicha resolución.

Esta situación, evidentemente injusta para el resto de los competidores en el mercado de galletitas (entre ellas las panaderías) y que los coloca en una posición de desventaja, no es desconocida por la propia A.F.I.P., que no sólo publica las actividades a la que realmente se dedica la Iglesia de los Adventistas, sino que peor aún reconoce y permite esta situación, ya que habilita a esta organización a gozar de las exenciones mencionadas en los primeros párrafos en su Registro de Entidades Exentas (Art 20 de

la Ley del Impuesto a las Ganancias) aunque lo hace de manera "provisional" desde el año 1995.

No sólo es la A.F.I.P. quien deja que esta distorsión de la competencia ocurra, porque el control no sólo es Fiscal, si no que recae en el ámbito de la Secretaria de Comercio del Ministerio de Economía, quien debe actuar ante conductas que pretendan obtener deslealmente ventajas competitivas significativas, tal cual es el caso de la evasión fiscal. (Ley 25.156 - Antitrust).

La inacción de la A.F.I.P. y la Secretaria de Comercio, junto con el uso del fomento de la actividad religiosa como un velo detrás del cual se esconde una evidente evasión fiscal y competencia desleal, hacen del culto un negocio redondo.

La excusa de la "exención"

Existen organizaciones que la ley pretende resguardar y proteger en su aspecto económico a través de franquicias impositivas. Es decir, libera de obligaciones y cargas tributarias en mérito al fin que persiguen. Estas franquicias se conocen técnicamente como "exenciones". Pero, ¿qué

significan “exenciones”? Son indudablemente decisiones del legislador, que dado determinado gravamen, se resuelve no aplicar la imposición por diversas razones de política social, fiscal, económica, etc., producto tal vez de supuestas consideraciones de “equidad”, muy loable a veces, pero con connotaciones no buscadas en otras.

Nos enfocaremos en algunas exenciones que surgen del artículo 20, Ley del Impuesto a las Ganancias que se refieren especial y subjetivamente a “entes de bien público”.

Respecto de los “entes de bien público”, nos interesan los incisos f), g) y m). En particular el primero (f) que en sus partes pertinentes expresa “... las ganancias que obtengan las asociaciones, fundaciones y entidades civiles de asistencia social, salud pública, caridad, beneficencia, educación e

instrucción, científicas, literarias, artísticas, gremiales y las de cultura física e intelectual, siempre que tales ganancias y el patrimonio social se destinen a los fines de su creación...”.

En ninguna parte se menciona que el motivo de las exenciones fuere el de la condición de afianzar o procurar el “bien público”, o el “interés general”. De allí que en muchos casos se ha atendido al análisis de las actividades de tales entes, como una forma de poder deslindar el hecho de que la figura legal adoptada, no se compadezca con las funciones desarrolladas según el objeto de cada ente.

El tema abarca no solamente el Impuesto a las Ganancias, sino que se extiende al Impuesto al Valor Agregado, habida cuenta de las exenciones que contempla la Ley, artículo 7°, inciso h)



puntos 2 a 6 y correlativos, donde tales exenciones dependen en gran medida de las condiciones subjetivas del sujeto.

La cuestión medular es: ¿Hasta qué medida pueden admitirse actividades comerciales, o de prestaciones de servicios que se consideren en competencia con entes privados sujetos a nuestra legislación mercantil común, y que las mismas no entorpezcan el verdadero fin de la exención? Es decir, ¿Este beneficio de no tributar cuando es indebidamente concedido, no es acaso deslealtad comercial? ¿Compite de manera desleal La Iglesia de los Adventistas usando un beneficio que no le corresponde, amparándose en la actividad de culto para lucrar comercialmente? Los hechos indican que esa es la realidad.

Fuente: www.novacolumbia.info



PANING

Ingeniería en Panificación



Génesis

Un inicio diferente

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm

NUEVO



70x90 cm



45x70 cm

MAQUINAS

NUEVO DISEÑO







ACCESORIOS

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

LA CUEVA DEL PANADERO



Javier Caumont, responsable de **LA CUEVA DEL PANADERO** continúa deleitando a su público con el ciclo **JUEVES DE BOLEROS**.

A pesar de la intensa actividad que realiza en la distribuidora no puede dejar su pasión, cantarle al amor. Esa dedicación tuvo sus frutos ya que fue reconocido con los premios FARO DE ORO VIP 2010, 2011 y 2012, además **“Cantarle al amor es posible”** fue declarado de Interés Cultural por la Secretaría de Cultura de la Nación.

Tuvimos la oportunidad de presenciar su show e invitamos a los panaderos a que hagan lo mismo.

LUNA CORNEA presenta a

Javier Caumont

La voz inconfundible que identifica al nuevo bolero de Buenos Aires

En un espectáculo donde el romanticismo, el talento, el buen gusto y la buena música se unen

Con la participación de
Bucky Arcalla
Norberto Di Bella
Adrián Mastrocola
Walter Ramello
y Leo Tegli

Jueves de Boleros en Buenos Aires

Segundo jueves de cada mes - 21 hs.

LUNA CORNEA Ricardo Gutiérrez 909 y Catamarca - Olivos
Río de la Plata

Ciclo JUEVES DE BOLEROS EN BUENOS AIRES

EN ABRIL:	EN MAYO:
Jueves 05 Abril - 21 hs. "LA BOHEMIA" Yerbal 1657 - C.A.B.A. Reservas: 4633-2971	Jueves 03 Mayo - 21 hs. "LA BOHEMIA" Yerbal 1657 - C.A.B.A. Reservas: 4633-2971
Jueves 12 Abril - 21 hs. "LUNA CórNEA" R. Gutiérrez 909 - Olivos Reservas: 4711-5665	Jueves 10 Mayo - 21 hs. "LUNA CórNEA" R. Gutiérrez 909 - Olivos Reservas: 4711-5665
Jueves 19 Abril - 21 hs. "DOWNTOWN MATÍAS" Av. E. Tornquist 6385 - C.A.B.A. Reservas: 4775-8866	Jueves 17 Mayo - 21 hs. "DOWNTOWN MATÍAS" Av. E. Tornquist 6385 - C.A.B.A. Reservas: 4775-8866
Jueves 26 Abril - 21 hs. "CAFÉ HOMERO" Cabrera 4946 - Palermo - C.A.B.A. Reservas: 4773-2047	Jueves 24 Mayo - 21 hs. "LA BIBLIOTECA CAFÉ" Marcelo T. de Alvear 1155 - C.A.B.A. Reservas: 4811-0673
	Jueves 31 Mayo - 21 hs. "TERRENAL" Scalabrini Ortiz 1298 - Palermo - C.A.B.A. Reservas: 4779-9341

Informes: (011) 15-4034-3781 / (011) 15-5317-6400
central@caumont.com
www.javiercaumont.com

Javier Caumont
La voz que identifica al nuevo bolero de Buenos Aires

LA REVISTA PRONTO FOMENTA LA ACTIVIDAD DE JAVIER CAUMONT

Fue en la edición del Miércoles 11 de abril



PRONTO | GALERIA

RECITALES

JUEVES PARA ROMANTICOS

En La Bohemia de Caballito comenzó el ciclo Jueves de Boleros, con Javier Caumont. Próximas paradas: Luna Córnea, en la estación Borges del Tren de la Costa, Olivos, y bares de Palermo: DOWNTOWN Matías, Café Homero, La Biblioteca Café y Terrenal. En septiembre, Caumont lanza su disco *Así es mi amor*, con la bendición de Armando Manzanero, autor del tema que da nombre al álbum.

HALLAN EXCREMENTO DE RATAS EN EL PAN QUE ENVIÓ EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN A ESCUELAS

El secretario general del SUTEBA, Roberto Baradel, se presentó ante la Fiscalía descentralizada de Vicente López para rubricar una denuncia contra el Consejo Escolar local y la Dirección de Bromatología de la Municipalidad, comandada por el intendente Jorge Macri, a causa del envío de alimentos en pésimo estado (entre ellos pan) a diferentes escuelas y jardines de infantes de la comuna.

La presentación judicial fue respaldada además por la Federación de Cooperadoras provinciales, y reclama una exhaustiva investigación sobre el accionar de la Dirección General de Cultura y Educación, a la que

responde el Consejo Escolar local y que es comandada por Silvina Gvirtz, y de la mencionada área del Ejecutivo municipal, a las que corresponde la tarea de verificar el estado de los alimentos que se distribuyen en las escuelas del distrito: **“...Tiene que haber responsabilidades directas tanto del Consejo Escolar como del municipio, respecto del área de Bromatología...”**, dijo. **“...Acá se controló y se hizo la vista gorda y se dejó pasar. Hay que investigar si se debe a un hecho de corrupción...”**, apuntó Baradel, aseguró que personas que no puede identificar a quién responden, trataron **“...de ocultar**



pruebas...”, y remarcó que **“...no se lamenta ninguna intoxicación gracias al accionar de los delegados y directivos de las escuelas...”**.

“...Nos encontramos con quesos con mal sabor, con insectos adentro como moscas, dulce de leche con moho, panes que en casi todos los casos están crudos o duros, y en un caso se encontró excremento de rata dentro de la masa del pan. Eso da una muestra que la falla proviene de la manufactura del producto...”, comentó a diversos medios de comunicación.

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

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

Humor Feminista

- ¿Qué tenemos todas las mujeres una vez al mes y nos dura tres o cuatro días?
- El sueldo de nuestros maridos.

La mayoría de las mujeres necesitamos "SOLUCIONES" para ser felices... A los hombres les basta con esa misma palabra pero leída al revés...



REZANDO POR EL MARIDO

Querido Dios...
ILUMÍNALO o
FULMÍNALO...
Lo dejo a tu criterio

* Una mujer no sabe qué tipo de marido no quiere hasta que se casa con él.

- ¿Qué es una esposa?
- Una cosa que un marido no quiere, hasta que es deseada por otro.

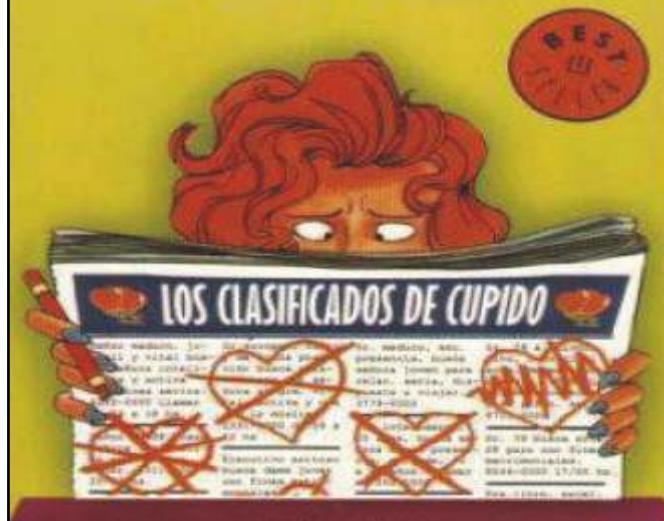
- ¿Qué es un grupo de hombres lanzándose en paracaídas?
- ¡Contaminación ambiental!

Psicología al alcance de todas

- ¿Sabés cómo bajar la autoestima de un hombre en dos palabras?
- "¿Ya entró?"

BUSCO AL HOMBRE DE MI VIDA

* *Marido YA TUVE*



DROGA EN PANADERÍA
DE JUNIN (Bs. As.)

POLICIALES

CON LAS MANOS EN LA MASA: DETUVIERON A UN PANADERO POR LA TENENCIA DE COCAÍNA Y MARIHUANA

Mediante una serie de allanamientos realizados en la ciudad de Alem, policías de Drogas Ilícitas Junín y de la subcomisaría local, lograron secuestrar cocaína y marihuana en una panadería

La investigación se inició a partir de una denuncia recepcionada en sede policial de Alem a mediados de febrero pasado, por lo que se inició una IPP (Investigación Penal Preparatoria) N° 1197 caratulada "Averiguación presunta infracción Ley 23.737" (Ley de Drogas), con intervención de la Fiscalía N° 5, a cargo del doctor Sergio Terrón, y el juez de Garantías José Raúl Lucchini.

De acuerdo a lo informado por fuentes oficiales, se pudo saber que los policías pudieron

interceptar en la intersección de las calles Irurtia y Urizar a un joven de 25 años, que había adquirido cocaína, en la principal vivienda investigada, razón por la cual se diligenciaron cuatro órdenes de allanamientos.

Una de ellos en una vivienda y panadería ubicada en inmediaciones de Urizar y Villanueva, donde se incautaron varias fracciones de cocaína, un capuchón de bolígrafo para medir las dosis, rayador con vestigios de estupefacientes, un cuchillo, trozos de bolsas de



nylon, dinero en efectivo, y un teléfono. Además, se detuvo a una persona de sexo masculino, de 57 años, con antecedentes por la Ley 23.737 en Justicia Federal, y que resultaba ser el principal implicado en la causa.

Burner®



**HORNOS
CONVECTORES
y TÚNELES
CONTÍNUOS**

CACHI 678 - C.A.B.A.
www.burner.com.ar / info@burner.com.ar
Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS



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

Victoriano Loza 489

(1722) Merlo - Bs. As.

TEL.: (0220)482-3230

ctrodepanaderosmerlo@speedy.com.ar

Cómo es sana costumbre de quienes integramos la Comisión Directiva continuamos informando a nuestros socios y a los colegas del distrito sobre las tareas que venimos realizando.

Pintura de nuestro salón. Después de otro gran sacrificio culminamos con la etapa de pintura en el interior del salón, están invitados a visitarlo y a disfrutarlo... es para ustedes.

Rejas. Después de sufrir distintos robos, ya está enrejado todo el perímetro que rodea nuestro salón de fiestas. Tan importante inversión fue realizada para brindar mayor seguridad y realzar el frente de esta faraónica obra.

Reparto de lista de precio y escala salarial. Cómo es hábito ante cualquier nueva información de interés para nuestros asociados ya estamos repartiendo la nueva lista de precio sugerido para la venta de pan y facturas, como así también las nuevas escalas salariales que están vigentes desde el 1º de abril. En caso de no ser socio le rogamos acercarse al Centro y retirarla en el horario de 10 a 17 horas de lunes a viernes.

Tornado del 5 de abril. Muchos colegas llamaron para comentarnos que ante la falta de luz no podían elaborar, lamentablemente fue un caso de fuerza mayor, no dependía de nosotros y no pudimos ayudarlos. Al resto de las panaderías que han sido afectadas en sus estructuras por el violento temporal, quedamos a disposición para serles útiles en la medida que las necesidades lo requieran.

Finalizando este informe los invitamos a acercarse a nuestra sede para interiorizarse sobre nuestras actividades y para que juntos encontremos la solución a los problemas que aquejan a los panaderos de Merlo.

EL PAN FRESCO Y LOS DEDOS LIMPIOS

UNA INNOVACIÓN HECHA CON PAPEL CONSERVA EL PAN FRESCO

La gama de papeles UPM SwanBarrier desarrollada por UPM tanto para alimentos secos como grasos es un ejemplo perfecto de diseño ecológico. Los papeles son reciclables y biodegradables y no contienen polietileno ni fluoroquímicos.

Primero llegó la bolsa de papel para pan UPM SwanBarrier Light, que mantiene fresco el pan durante más tiempo, pero a diferencia del plástico, también respira y, así, evita que el pan se ponga gomoso. El pan crujiente embalado en este papel se

conservará crujiente al menos durante todo el fin de semana. Un buen embalaje no solo protege el producto sino que también reduce la cantidad de comida que se tira a la basura y, por tanto, es mejor para el medio ambiente.

UPM SwanBarrier, por su parte, fue desarrollado para aplicaciones que requerían un nivel medio de protección contra la grasa como las bolsas de galletas, los envoltorios de las tostadas y los envases de comida rápida.

Lo excepcional de los

papeles UPM SwanBarrier es que sus propiedades protectoras, como la resistencia a la grasa y el vapor, se logran sin usar polietileno ni fluoroquímicos. Otra función ecológica es el proceso de producción online del papel en una misma máquina.

Ahora, se pueden reciclar los envoltorios y recuperar el papel para usarlo como materia prima. Las pruebas preliminares demuestran que en el compostaje, el papel se descompone completamente en unas tres semanas.

LABORATORIO
Lesansi®



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

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

TRENZA DE PASCUA DE 150 METROS DE LARGO



Fué a beneficio de Caritas, se realizó en La Plata y las porciones fueron vendidas por

voluntarios de Caritas a \$10 cada una, y lo recaudado será destinado para el Centro Caritas Maternidad y Neonatología del Hospital San Martín de La Plata, y para el "Proyecto Pibe", que asiste a niños y jóvenes en situación de vulnerabilidad social.

Al respecto, la secretaria de Modernización y Desarrollo Económico del Municipio, Alejandra Sturzenegger, sostuvo *"...este año se quiso superar el tamaño de la trenza anterior, que alcanzó 123 metros, y se llegó a más de 150 metros..."* y agregó *"...Pascuas es una de*

las fechas en que más gente viene a visitar La Plata, por lo que lo hace un período más que especial...".

La innovadora iniciativa generó que cientos de vecinos se acerquen a la República de los Niños, donde los Maestros Pasteleros realizaron el armado final y la decoración. En su elaboración trabajó un equipo de doce maestros confiteros y panaderos locales 9 horas por día, durante una semana. Lo que hicieron fue ir cocinándola por partes, para luego armarla en el predio de la República de los Niños.

BARILOCHE FESTEJÓ LA PASCUA CON UN HUEVO DE 7500 KG

La ciudad de San Carlos de Bariloche festejó la Pascua con el rompimiento del huevo de chocolate más grande del mundo, que fue repartido a miles de personas

A los pies del Centro Cívico, los maestros chocolateros comenzaron a romper el huevo gigante de 8,50 metros de altura y cinco de diámetro, y repartieron sus más de 7.500 kilos de chocolate puro a miles de turistas y lugareños.

La hazaña, con la que la ciudad logró romper el récord Guinness comenzó con el armado de la base del huevo, todo realizado en chocolate, y culminó a las 11:00 del Domingo de Pascua bajo una ovación de turistas de todo el mundo.

Los maestros chocolateros tuvieron adelantar el rompimiento del huevo porque el sol comenzó a provocar el derretimiento cerca de las 11:00 de la mañana.

Bariloche buscó así ingresar al libro Guinness de los récords mundiales con el Huevo de Pascua Artesanal más grande del mundo, lo cual deberá ahora ser analizado por las autoridades del ranking, aunque se descarta que sea confirmado.

Autoridades del Guinness tomaron medidas, fotografías y filmaciones de la proeza



barilochense y se reunirán en los próximos días para analizar si no hubo otro huevo más grande en la historia.

La inmensa construcción de chocolate llegó a medir 8,50 metros de altura, cinco metros de diámetro y requirió la utilización de más de 7.500 kilos de chocolate.

Más de 25 chocolateros de la ciudad, junto a alumnos de la Escuela de Hotelería y Gastronomía de Bariloche y la escuela El Obrador, participaron en la elaboración que demandó más de diez días.

El maestro chocolatero que llevó adelante la construcción del huevo para la "Fiesta del Chocolate", Hugo Sosa, es oriundo de Miramar y ya había hecho elaboraciones similares en Italia, en su ciudad y en ferias internacionales.

"Este es el tercer Huevo Gigante que hago. Su elaboración demandó 15 días de trabajo. En la parte inferior el espesor de la pared de chocolate era de 16 centímetros y en la mitad, de 10 centímetros", explicó.

UNAS 35 MIL PERSONAS COMIERON EL HUEVO DE PASCUA DE MÁS DE 4000 KILOGRAMOS

LA PIEZA, DE OCHO METROS DE ALTURA, FUE ELABORADA EN MIRAMAR POR PASTELEROS DIRIGIDOS POR ARIEL SEGESSER



Cerca de 35 mil turistas y habitantes de Miramar degustaron el Domingo de Pascuas del exquisito chocolate del gigante huevo de Pascua artesanal diseñado por pasteleros de esa localidad, que insumió cuatro toneladas de chocolate y tuvo ocho metros de altura.

Largas colas de vecinos y turistas se formaron para poder saborear el enorme huevo de Pascua, colocado en una carpa ubicada en la plaza central de Miramar, que se rompió minutos antes de las 18 ante la presencia del intendente Patricia Hogan, la secretaria de turismo municipal, Eugenia Bove, funcionarios y legisladores.

En una jornada soleada, los turistas tuvieron como central atracción del último día del fin de semana largo el Huevo de Pascua,

uno de los mas grande de la región, cuya elaboración estuvo a cargo del pastelero Ariel Segesser, que representó a nuestro país en tres Mundiales de Repostería y Pastelería.

Uno de los momentos más emotivos del acto fue cuando la titular de Turismo local, Eugenia Bove, tuvo que romper el magnifico Huevo de Pascua ante la mirada de ciudadanos y turistas que colmaron la Plaza central, ubicada en la calle 26 entre 21 y 23, en pleno centro de la localidad.

Bove dijo que la **"...idea es lograr que en el próximo año Miramar cuente con un huevo mucho más grande, el que sin lugar a duda será incluido en el libro de los record Guinness..."**.

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.

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

INDUSTRIAS ZUNINO
HORNOS CERTIFICADOS



EL PRECIO DEL PAN EN EL PAÍS

Durante este último mes hubo un variado movimiento en los precios de los productos panificados, he aquí el detalle de información recolectada por nuestra revista

MENDOZA. Desde la Asociación de Panaderos de Mendoza informaron que desde el 21/03 el kilo de pan aumenta en promedio un 12%, mientras que las especialidades subieron hasta un 30%. La principal justificación del aumento es que el sector registra subas de entre el 30% y 40% en insumos básicos, mientras que los salarios se incrementaron 26%. Desde junio de 2011 que no subía el pan.

CORDOBA. La cámara de panaderos de Córdoba anunció que a partir del próximo lunes 26/03, el pan sufrirá un aumento del 14,5 por ciento. De esta manera, el kilo de pan francés costará 9,20 pesos; mientras que el mignon tendrá un valor de 10,50 por ciento. Además, las diferentes variedades de criollos rondarán por kilo entre los 16 y 20 pesos. Las facturas, 1,75 por unidad.

SAN JUAN. Desde fines de marzo el kilo de pan de primera calidad costará \$12. La suba está fundada entre otras cosas debido a que el harina subió a 85 pesos. La Cámara de panaderos decidió el aumento del 12%. En cuanto a los precios finales serán variarán de los 8 a los 12 pesos dependiendo de las panaderías.

AZUL. Castro y Villalba explicaron que a partir del 2 de abril "el aumento promedio de todos los productos rondará en un 15 por ciento de promedio. Concretamente, el precio del pan se incrementará en "aproximadamente un 20 por ciento" -pasará de 10 pesos a 12-

mientras que las facturas tendrán un aumento del 10 por ciento; la sandwichería de miga un 10 o 12; el bizcochaje y las masitas entre un 10 y un 20.

OLAVARRIA. El kilo de pan aumentaría más del 20 por ciento en el transcurso del mes de abril. Así lo afirmó Daniel Ottino, presidente del Centro de Industriales Panaderos de Olavarría. El piso mínimo de ocho pesos por kilo pasaría a ser de diez.

NEUQUÉN. Debido al incremento en las materias primas y la escasez de harina los comerciantes llevarán el kilo de pan a casi 15 pesos y la docena de facturas pasará los 22 pesos. De acuerdo a las panificadoras, hay muchos inconvenientes para conseguir azúcar en los mayoristas. Además, la bolsa de harina 0000 pasó de costar 90 a 125 pesos en las últimas semanas.

CAPITAL FEDERAL. El presidente del Centro de Industriales Panaderos, José Álvarez, aseguró que en la Capital Federal y el Conurbano bonaerense no aumentó ni aumentará el precio del pan, y consideró que dadas las variantes del producto "hay pan para todos" los gustos y bolsillos. "No tiene por qué haber aumento de precio del pan. Hay pan para todos los sectores. Un pan especial con manteca en un local capitalino que pague alto alquiler, no va a tener el mismo precio que en otro barrio", ejemplificó. Asimismo, Álvarez explicó que el principal insumo

del pan, la harina, no registró aumentos. "Al contrario, está bajando", resaltó.

CORRIENTES. El titular de la Asociación de Panaderos, Juan Vamvakianos, comentó que "si bien subieron algunos insumos, en Corrientes hasta julio no habría un incremento".

CHACO. Aumentará el precio de algunos productos panificados pero no el pan. Así lo confirmó el presidente del Centro de Industriales Panaderos del Chaco, Diego Ballesta. Productos como facturas, tortas y bizcochos de grasa, sufrirán un incremento de entre el 15 y el 20 por ciento.

MISIONES. Lo confirmó el presidente del Centro de Industriales Panaderos, Sergio Valdéz y remarcó que aunque subieron los costos de los insumos, no aumentarán el precio del pan común y la galleta. "Estamos haciendo un gran sacrificio", dijo al respecto.

MAR DEL PLATA. "Seguro que un pequeño aumento va a haber", dijo el referente del Centro de Industriales Panaderos, Carlos Vesprini, ayer al ser indagado sobre esa posibilidad. El incremento sería de alrededor del 10%.

CATAMARCA. El aumento sería del 15%. El secretario del Centro de Industriales Panaderos, Pasteleros y afines de Catamarca, Juan Bo, confirmó que a partir del lunes el kilo de pan costará entre \$10 y \$13 en las panaderías de la provincia.

METALÚRGICA

C.R.B.

* de Damián Benítez



- * Service
- * Mantenimiento
- * Todo tipo de reparaciones
- * Repuestos
- * Service
- * Compra de máquinas
- * Venta de máquinas
- * Traslados a Capital y Gran Buenos Aires



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

PRESUPUESTOS SIN CARGO



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*

calsa*



BARI



Marne
Aceitunas Verdes

LEVADURA PRENSADA

levina

Receta: Rosca Trenzada de Coco

Masa:

Ingredientes	Cantidad
Línea de Plata - Premezcla para Rosca	1.000 g
Agua	270 g
MTK - Margarina para Repostería	200 g
Huevo	150 g
Virgen - Levadura Fresca	50 g

Empastar con:

Ingredientes	Cantidad
MTK - Margarina para Hojaldre en Placas	300 g

Relleno:

Ingredientes	Cantidad
Coco rallado	500 g
Azúcar	450 g
Huevos	200 g
Línea de Plata - Baño de Repostería Blanco	c/n



Procedimiento:

- Amasar todos los ingredientes de la masa hasta obtener una textura homogénea y lisa. Estirar y dar forma rectangular en sobadora.
- Colocar la margarina en la mitad de la masa y cerrar formando un sobre.
- Dar una vuelta simple y dejar descansar en frío por espacio de 20 minutos.
- Repetir la operación hasta obtener un total de tres vueltas simples.
- Estirar el bastón hasta un espesor de 5 mm y cubrir la mitad con el relleno. Tapar plegando el bastón por la mitad y cortar fajas de 600 gr.



- Cortar cada faja en tres tiras iguales y proceder a trenzar.
- Dejar fermentar por espacio de 1 hora, pintar con huevo diluido en agua y cocinar en horno fuerte (210 - 220 °C) durante 15 o 20 minutos.
- Una vez frías, pintar con el baño de repostería blanco.



Revista
EL GREMIO PANADERO

facebook

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

Publique en
nuestras páginas

Oficina: 11-2045-1690
Celular: 11-15-4084-1090

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

SERVICIOS PARA MAQUINARIAS DE PANADERÍAS

AGB
Service
De GABRIEL BORDAGARAY

ATENCIÓN 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 / 15-2182-1965 / Nextel 600*1084
Part.: (011) 4441-7036

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

JULIO LEAL



**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,
HORNOS ROTATIVOS, SOBADORAS, etc.
TALLER DE SOLDADURAS - TORNERÍA
FABRICACIÓN DE PIEZAS y MÁQUINAS**

www.gptorneria.com.ar

Teléfono Urgencias
15-5240-4198
ID: 703*3268



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**

Julio Gallardo
HORNERO
ATENCIÓN PERSONALIZADA

Loc. Sauses 1725 - UNION FERROVIARIA BARRIO SOL DE ORO EZEIZA

Llame al:
15-6705-9954
4386-0539
Id 734*4623

REPARACIONES EN EL DIA



CLASIFICADOS

* **VENDO** BATIDORA Batiplane 60 Lt. reacondicionada. Amasa hasta 5 Kg. de harina. Tel.: 15-4185-3740

* **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.

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

* **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

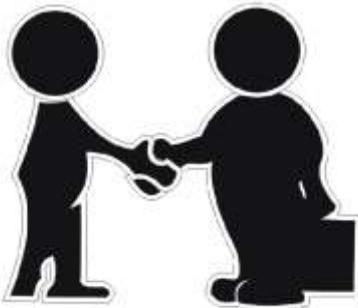
GRATIS
PARA
LOS
PANADEROS !!!

Publique su aviso clasificado

Paso 1: Envíe su aviso a elgremiopianadero@yahoo.com.ar

Paso 2: Llame al 11-2045-1690 y confirme su aviso

Paso 3: Lo publicamos en la revista y en Facebook



PANING selecciona representantes en Capital Federal y Gran Buenos Aires. Con experiencia en el rubro, show room, y referencias comerciales.

www.paning.com.ar
ventas@paning.com.ar
Tel.Fax.
(0341-4642170)



C.R.B.
VENDE

Damián Benitez
156-0920-8707
167*240



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