

EL GREMIO PANADERO

AÑO 9 - Nº 51 - Mayo del 2012

La Revista
de los
Panaderos

 ENVOLVER TM	IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS	<i>Fabricamos las tradicionales bandejas blancas de cartón de 1^a, que ud está buscando para masas, tartas, pastafrolas y sándwiches.</i>
	FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON	
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



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





EL GREMIO PANADERO



La Revista
de los
Panaderos

"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: (011) 15-4084-1090

PUBLICIDAD

Alejandra I. Belvedere

Cel.: (011) 15-3679-3128

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

Año 9 - N° 51

MAYO 2012

Sumario

PANES Y TORTAS ORGÁNICAS.....	5
MENOS SAL MAS VIDA.....	6
GRASAS TRANS.....	10
HUMOR.....	12
EL SANDWICH.....	13
AUTORIDADES DE LA FAIM	14
ALTERNATIVA AL CHOCOLATE.....	16
PANADEROS DE MERLO.....	18
PELEA ENTRE PASTELEROS Y GASTRONÓMICOS.....	20
LIDER PACK INFORMA.....	22
HUMOR.....	24
GRAN PEÑA EN SAN MARTÍN.....	28
DECLARACIONES DE RUBEN SALVIO.....	30
PAN Y OBESIDAD.....	34
HUMOR.....	36
JAVIER CAUMONT: A SALA LLENA.....	37
ESCÁNDALO EN MATANZA.....	38
FACTURAS VS. PASTELERÍA MODERNA.....	40
TRABAJO INFANTIL.....	41
HUMOR.....	42
RECETA DE CALSA.....	44
CLASIFICADOS.....	46



Ingresa a www.facebook.com

y búsquenos como...

El Gremio Panadero

www.panaderosargentinos.com

PANES Y TORTAS ORGÁNICAS



Tiendas Naturales queda en Cabello 3407, Palermo. Es un emprendimiento de María Inza y Verónica Semensi que ofrece platos ricos y contundentes elaborados completamente a partir de productos naturales. La llegada del otoño fue recibida por el local con una nueva propuesta fuerte: pastelería y panadería artesanal que, respetando la filosofía de Tiendas Naturales, no lleva conservantes ni aditivos.

Se puede elegir entre cuatro variedades de panes

naturales: el Pan de Campo; el Pan Multicereal con harina de semillas de sésamo integral, semillas de lino y de chía; el Pan Multifrutal con miel, pasas de uva y nueces y el Pan Brioche.

La pastelería no se queda atrás en la cantidad (ni en la calidad) de las opciones disponibles: Cheese Cake con frutos rojos; Carrot Cake con azúcar orgánica, apta para celíacos; Crumble de manzana; Torta Húmeda de polenta, chocolate, queso crema y frutas frescas; Cake



de almendras y mousse de naranja y Minicake Light. Además, hay scones y muffins ideales para la merienda.



Omar Rodríguez SRL

“25 Años brindando calidad y confianza”



Grisineras y Pancheras



Baguetas con o sin tratamiento antiadherente



Mesa de Trabajo



Moldería



para moldes de Pizza



para Horno Rotativo



para Secado de Pan

FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA

Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713

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



ENCUENTRO POR LA CAMPAÑA MENOS SAL MAS VIDA

ESTE FUE EL PRIMER ENCUENTRO DEL AÑO DEL PROGRAMA DONDE AUTORIDADES DE LA CARTERA SANITARIA SE REUNIERON CON LOS PANADEROS PARA CONTINUAR LAS ACCIONES DE PREVENCIÓN

RECONOCIMIENTO

DESTACAN EL TRABAJO DE LA F.A.I.P.A. EN LA LUCHA CONTRA LA HIPERTENSION



Dr. Fernando Lavadenz

El asesor del Banco Mundial, el Dr. Fernando Lavadenz sostuvo que *“...Argentina ha sido líder, quiero felicitar a los panaderos, porque si se toma la dimensión de la cantidad de pan que los argentinos comen por día, la reducción de la sal en la dieta de las personas que logran no la debe poder lograr ningún médico...”*,

El evento, que se realizó el 16 de mayo, contó con la presencia de la Dra. Marina Kosacoff, subsecretaria de Prevención y Control de Riesgos del Ministerio de Salud de la Nación, el director de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles, Sebastian Laspiur; el coordinador nacional a cargo del Proyecto de Funciones Esenciales de Salud Pública (FESP), Rafael Ventafridda; el presidente de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), Rubén Salvio; el presidente de la Sociedad Argentina de Hipertensión Arterial, Daniel Piskorz, y el especialista senior en Salud Pública para América Latina del Banco Mundial, Fernando Lavadenz. Del encuentro también participaron representantes del Ministerio de Agricultura de la Nación, del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), representantes Asociación de Panaderos de todo el país, de las Unidades de Promoción de las provincias y de la Comisión Intersectorial para la Reducción de Sodio en los Alimentos, entre otros.

El objetivo de esta jornada fue profundizar el proceso iniciado de reducción del consumo de sal y analizar el estado de situación de las diferentes jurisdicciones en relación a la disminución de sodio en el pan artesanal.

Con respecto a la industria del pan, el acuerdo firmado con la F.A.I.P.A. establece que este sector (incluidos los productores cárnicos y de embutidos) reducirá de manera voluntaria y progresiva el contenido de sodio en los productos panificados. La meta es reducir este consumo a 5 gramos, tal como lo recomienda la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Concretamente el plan consistía en entregar dos afiches para que la panadería pegue acerca de la importancia de reducir la ingesta de sodio, y una jarra con la medida aconsejada de sal para una bolsa de harina.

En el comienzo del acto el Dr. Laspiur comentó: *“...Por cada gramo de sal que logramos disminuir de la media nacional de consumo, estamos evitando 2 mil muertes cada año...”*, tras



trabajando con la F.A.I.P.A. para que las 30 mil panaderías del país se adhieran a la iniciativa de fabricar el pan con un 25% menos de concentración de sal. Esto es muy importante, dado que casi 4 o 5 gramos del sodio que ingerimos diariamente proviene de este alimento...”.

Por su parte, el titular de FAIPA, Rubén Salvio, dijo que *“...es para nosotros una gran alegría estar cerrando un proceso e iniciando otro...”*, en referencia a la entrega de premios a los panaderos ganadores del Concurso **“MENOS SAL, MÁS VIDA”** y a la tarea de conseguir que más productores de pan se sumen a la iniciativa que busca incentivar la elaboración de pan con menos sal agregada. *“...Esto tiene que ver con el corazón, porque es algo hermoso darle salud a la gente a través de un alimento...”*, afirmó.

señalar que los argentinos ingieren *“...un promedio diario de 12 gramos de sal, más del doble de la cantidad recomendada por la O.M.S. Esto produce un incremento del riesgo de padecer infartos o accidentes cerebrovasculares...”*.

En ese sentido, el funcionario remarcó que, entre las políticas que se llevan a cabo desde la cartera de Salud: *“...Estamos*

¿ SABÍAS QUÉ EN EL PAN LA REDUCCION DE SAL NO MODIFICA SU SABOR Y MEJORA TU SALUD ?

-Sal + Vida



“...Es importante que los panaderos entiendan que no bajaron las ventas ni se modifica sustancialmente el sabor del producto, por lo que estamos ante una buena oportunidad de contribuir a una vejez saludable...”, expresó Salvio.

Una de las acciones de este encuentro fue la entrega de un premio consistente en insumos para tres panaderías que fueron las que mejor cumplieron con los estándares sugeridos.

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

LOS GANADORES

1° PREMIO: Panadería El Cisne de Bernal (Viejo Bueno y Franco - Bernal) Sr. Bernardo Carbajal.



2° PREMIO: Panadería Buenas Costumbres (Julián Álvarez 474 - C.A.B.A.) Sr. Braco.



3° PREMIO: Panadería La Sarmiento (Cochabamba 2432 - CABA) Sr. López Roberto.

También estuvieron presentes en la reunión del Ministerio de Salud...



Juan C. García del CIP de Berazategui



Juan Vamvakianos y Enrique Finochietto (LESAFFRE)



Luis Benito (APACA) y Miguel Rodríguez (CALSA)



Daniel Marichic, Raúl Fernández, Guillermo Gozalbo (CIP San Martín) y Karina (FAIPA)

factoreactivo // 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

IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS **ENVOLVER** S.R.L. FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON



La publicidad más económica y efectiva

Alicia Moreau de Justo 4768

Tel/Fax: 4652-4300 / 4655-2319

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

envolver@speedy.com.ar



GRASAS TRANS

EL PEOR DE TODOS LOS NUTRIENTES

Los ácidos grasos trans o grasas trans son un tipo de ácido graso insaturado que se encuentra principalmente en alimentos industrializados que han sido sometidos a hidrogenación, como por ejemplo la margarina, bollería industrial, chocolate (manteca de cacao) y todo lo que cambia de sólido a fluido; frutos secos o semillas tostadas o fritas. Los aceites vegetales fritos se convierten en grasas trans a partir de los 100-110° centígrados, por lo cual están presentes en todos los elementos fritos, croquetas, snacks, alimentos precocinados, etc.

Según algunos estudios, la incidencia de enfermedades degenerativas creció después de la Segunda Guerra Mundial, cuando se comenzó a extraer los aceites en caliente (a temperatura entorno a los 200 °C), duplicando el rendimiento, pero deteriorando la calidad nutricional de los aceites, hasta convertirlos en un factor de riesgo para la salud.

Este tipo de grasas no los puede reconocer el organismo humano ya que no existen en nuestro cuerpo, así que nos vemos obligados a eliminarlos. El problema es que la capacidad de eliminación está limitada, al depender de nutrientes y enzimas que compiten por funciones bioquímicamente más útiles; como consecuencia, parte de estas moléculas van a ser almacenadas en algún tejido, de ahí el calificativo de “comida basura”.

Los productores de alimentos usan aceite hidrogenado por tres razones, en primer lugar porque son más baratos, en segundo lugar porque al no contener ácidos grasos insaturados, duran más tiempo y no se ponen rancios; y en tercer lugar porque debido a normas deficientes sobre etiquetado, los productos que no contienen colesterol pero que en realidad aumentan el nivel de LDL-colesterol todavía pueden ser etiquetado

como “sin colesterol”.

En resumen, podemos decir que las grasas trans presentan muchos efectos negativos sobre el organismo:

- Son precursores de la inflamación. Por tanto influyen sobre todos los procesos dolorosos que cursan con inflamación.
- Aumentan el colesterol LDL (conocido como colesterol malo) y además disminuye la concentración de HDL o “colesterol bueno”, aumentando considerablemente el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares.
- Aumentan la concentración de triglicéridos y producen problemas de hipertensión.
- Son tóxicos y destruyen la membrana celular provocando multitud de procesos inflamatorios y alérgicos en piel y pulmones.
- Evitan la comunicación celular, de esta forma no existe regeneración celular.
- Bloquean el movimiento de enzimas y no podemos construir hormonas.
- Aumentan el riesgo de sufrir diabetes tipo II.
- Influyen en procesos crónicos como el asma o en enfermedades degenerativas como la artrosis o la artritis.

Es difícil encontrar en las etiquetas de los alimentos indicaciones sobre su contenido en grasas trans, pero significa lo mismo: aceite vegetal hidrogenado o aceite vegetal parcialmente hidrogenado o margarina vegetal.

Si bien los panificados (dulces o salados) constituyen una de las fuentes de grasas trans en la dieta, hoy en día es posible disminuir ese porcentaje de grasas trans. La industria alimentaria ha dado pasos significativos en la búsqueda de reemplazos de las grasas trans de origen industrial lo cual se traduce en la disponibilidad de alimentos del mismo sabor para la perspectiva del consumidor, pero con un mejor perfil graso, es decir, comparativamente más saludables.



La marca de *Levaduras* más reconocida del *mercado*

Las líneas más *completas* de *productos*

Productos *propios*
Calidad y servicio



Ingresá a nuestro nuevo Sitio Web para encontrar en un sólo lugar, fácil y rápido, todas las líneas de productos que tu Empresa o Negocio necesitan



Productos Nicju



Producto: Dulce de membrillo
Marca: Nicju
Presentación: Pote 10 KG



Producto: Dulce de leche
Marca: Nicju
Presentación: Pote 10 KG



Nuevas fichas fáciles!!

HumoR

LA TÍA AMPARO



Mi anciana Tía Amparo era una mujer de 93 años que estaba particularmente afectada por la muerte reciente de su marido. Ella decidió suicidarse y unirse a él en el más allá.

Pensando que lo mejor para ella sería acabar rápido con el asunto, buscó la vieja pistola del ejército que utilizó su marido y tomó la decisión de dispararse un tiro al corazón, ya que estaba partida por el dolor de su pérdida.

No queriendo fallar el tiro a un órgano vital y convertirse en un vegetal y una carga para sus familiares, llamó al consultorio de su médico de cabecera para preguntarle adónde se encontraba exactamente su corazón.

El Doctor le contestó:

- Doña Amparo ¡qué pregunta!... su corazón está justo debajo de su seno izquierdo.

Y así fue como la querida tía Amparo...
¡¡¡SE HIZO MIERDA LA RODILLA!!!

GRAFITTI

En Argentina
no faltan
cloacas...

Sobran
cagadas!!

GRAFITTI



INGENIERÍA AUTOMOTRIZ
"el mejor equipo de sonido"



EL CORRENTINO S.R.L.
TODOS 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>



PASARON 250 AÑOS DESDE QUE COMIERON EL PRIMER SÁNDWICH... FUE EN 1762

Cuando John Montagu, IV Conde de Sandwich, ordenó que le sirvieran la carne entre dos rebanadas de pan, 250 años atrás, probablemente no pensó que su petición se convertiría en una comida global.



El primer registro escrito que se tiene del emparedado fue en 1762 en el pueblo de Sandwich, en Kent, sureste de Inglaterra y donde en este mes de mayo se celebra el 250 aniversario de la comida.

Cuenta la historia que el Conde inglés pidió el alimento de esa forma para poder comer sin dejar de jugar a las cartas y que luego sus amigos pidieron "lo mismo que Sandwich", según recoge la Asociación del Sándwich Británico.

El IV Conde era un personaje complejo, comía con las manos cuando en esa época y para alguien de su rango, comer con cubiertos era de rigor. Otras personas probablemente estaban comiendo de esa manera, solo que nadie lo había registrado.



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

DIEGO CIFARELLI PRESIDE LA FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA MOLINERA

El joven directivo de Molinos Tassara, Diego Cifarelli, fue designado presidente ejecutivo de la Federación Argentina de la Industria Molinera y asumió oficialmente sus nuevas funciones el martes 15 de mayo



Diego Cifarelli, flamante
Presidente de la F.A.I.M.

La Federación Argentina de la Industria Molinera es una asociación empresaria que reúne a los molinos de trigo que desarrollan su actividad en todo el ámbito de la República Argentina. Representa a sus asociados y les brinda asistencia sobre las normas legales y técnicas que regulan o influyen en el desarrollo de la actividad molinera.

Esta nueva actividad en la faz dirigencial de la mencionada institución le insumirá a Diego Cifarelli más tiempo y una dedicación importante por lo que se alejará de las funciones que venía desempeñando en el Molino Tassara desde hace quince años. Vale mencionar que también era presidente de la Cámara de Molineros del Norte y concursó para su nuevo cargo junto a otros 82 aspirantes.

Cifarelli –quien es licenciado en Comercialización, habiendo

cursado post grado en marketing en la Escuela de Negocios de Madrid y otro de administración- ya ejercía el cargo de presidente de la Cámara de Industriales Molineros. *“...El hecho de tener ya una experiencia de quince años en la industria, más la formación en este tipo de entidades, generaron que me eligieran unánimemente pero no lo esperaba debido a la jerarquía del cargo a desempeñar. Tengo una felicidad enorme y gran orgullo por todos los que me han acompañado y me siguen apoyando, con mi familia en primer lugar...”*

“...Soy producto –reflexionó- de la formación obtenida en el Molino Tassara, no solamente como directivo, sino también como ser humano, persona de trabajo y de bien, tratando de maximizar todo lo que se puede aprender en una empresa que va más allá de fabricar bienes de primera calidad...”

“...Al tener que liderar a 158 empresas de la industria molinera, y sus objetivos, hace que sea contradictorio con el interés de una sola, por lo que debo renunciar a mi empresa y dedicar exclusivamente a la Federación y a la industria en general...”, reconoció.

AUTORIDADES DE F.A.I.M.

Presidente
Diego Hernán Cifarelli

Vicepresidente 1°
Hernán Calvo

Vicepresidente 2°
Daniel Ercoli

Secretario
Marcos R. Lagomarsino

Prosecretario
Gabriel Gastaldi

Tesorero
Andrés Varela

Protesorero
**Carlos Hernández
Campodónico**

Vocales titulares
**Guillermo Badino,
Martín Semino,
Fernando Cornú de Olmos,
Reynaldo Heredia,
Sebastián Laporta,
Fernando Trindade,
Juan Carlos Tassara,
Jorge Malán**

Vocales suplentes
**Eduardo E. Basile,
Miguel A. Saluppo,
Víctor A. Cabanellas,
Mariano Boero Hughes,
René Mangiaterra,
Jorge C. De Rose,
Carlos Caffarini**



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



ALGARROBA: UNA ALTERNATIVA AL CHOCOLATE PERO MÁS SALUDABLE

Ibopé es una empresa familiar que decidió apostar por la algarroba, un cereal no tradicional que crece en el norte del país. En la tradicional feria, del 6 al 9 de julio en La Rural, presentarán sus alfajores y galletitas bajas calorías

El norte argentino suele estar asociado a climas áridos, suelos secos donde sólo crecen cactus.

La naturaleza, sin embargo, nos da una nueva excusa para pensar que Dios es argentino, porque allí también crece el algarrobo. De las chauchas –su fruto– surge la algarroba, un cereal con un alto contenido en proteínas, muy bajo en grasas, y que tiene la particularidad de tener un sabor y color similares a los del chocolate.

Cinthia Lavecchia es la nutricionista de Ibopé, una pequeña empresa de Lomas del Mirador, partido de La Matanza,



que recurrió a las propiedades de la algarroba para hacer que sus alfajores y galletitas sean más saludables, y con gusto a chocolate. Para darlos a conocer se presentan todos los años en la tradicional feria Caminos y Sabores, que en esta oportunidad se realizará del 6 al 9 de julio en La Rural.

Caminos y Sabores es una feria de alimentos regionales, artesanías y turismo que permite a productores de todo el país

poner un pie en Buenos Aires y ofrecer sus productos al público masivo. "Participamos de la feria porque notamos que aún es necesario 'hacer educación' para que la gente conozca la algarroba. En Caminos y Sabores muchos visitantes se animan a probar cosas nuevas, y por ejemplo, los chicos piensan que es chocolate y les encanta.

Además van muchos comerciantes que buscan novedades, así que obtenemos importantes contactos", explica Cinthia.

Sano y sabroso

Los productos de Ibopé se producen con harina de algarroba, es decir que se muelen las vainas y el poroto. "En provincias como Chaco, Santiago del Estero, La Rioja o Formosa vas por la calle y pateás las chauchas, pero como su consumo aún no es masivo, a veces los molinos no tienen harina y tenemos que importar de España", se lamenta Cinthia.

Desde Ibopé se esfuerzan por dar a conocer los beneficios de este cereal. La nutricionista cuenta que las comunidades originarias del norte usaban la algarroba como fuente de energía, y explica que a diferencia de otras harinas, tiene azúcares simples y complejos, que como están adheridos a la fibra su absorción es mucho más lenta. Por todo esto, cree que es

especialmente adecuada para los tratamientos por problemas de colesterol o grasas altas, y para los pacientes con problemas de sobrepeso u obesidad.

Hoy ofrecen un alfajor con capas de algarroba y relleno de durazno, frutilla o manzana, y otro con dulce de leche y contenido graso reducido. En comparación con un alfajor tradicional, que no baja de las



250 calorías, estos tienen entre 116 y 129. "Y como tienen alto contenido de fibras, sentirás saciedad como si te hubieras comido un triple relleno y con cobertura de chocolate", agrega.

Además, tienen tres líneas de galletitas: algarroba con semillas de chía y endulzadas con miel –sin grasas trans y con Omega 3, que ayuda a prevenir las enfermedades cardiovasculares y a bajar el colesterol malo–; avena y pasas de uva, endulzadas con miel y con Omega 9; y galletitas de salvado con semillitas de lino, que en vez de tener azúcar o miel tienen sucralosa, un edulcorante no nutritivo, que le da el sabor pero no las calorías de la algarroba, y que las hace aptas para diabéticos.

**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.



BUREAU
VERITAS
HORNO CERTIFICADOS

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

**DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de**



Levaduras Paraleva

Paraleva
S.R.L.
DISTRIBUIDORA

**UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**



Contiene: 20 unidades de 500 g al envase

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

¡ ESTÁN INVITADOS !

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

Desde el primer jueves de mayo incorporamos la costumbre de reunirnos con los panaderos del distrito y agasajarlos con comida.

Nos sentimos muy satisfechos porque estas reuniones van acercándonos más, como colegas y como industriales... jueves a jueves se suman más colegas.

Nuestro objetivo es mantener, con los que concurren esa "noche de cena en el Centro", charlas informales que nos permitan mejorar el trabajo en pos del beneficio de todos los panaderos de nuestro partido.

Están invitados todos los panaderos del distrito y es importante aclarar que los costos de la comida corren por cuenta del Centro de Panaderos.

Lo único que les pedimos es que confirmen su presencia llamando al Centro



*Sr. Hilario Frías
Presidente del CIP de Merlo*



ABERTURAS Y MUEBLES DE ALGARROBO

Tel.: (011) 15-5695-8810



STANDARD Y A MEDIDA

Descuento especial
al gremio panadero

DIRECTO DE FÁBRICA

SCHEPENS MOSTRARA SUS PRODUCTOS EN COLOMBIA Y PERÚ



La misión comercial se desarrollará entre el 12 y el 15 de junio. Del viaje participarán, además, 20 empresarios

entrerrianos y el gobernador Sergio Urribarri.

El gobierno provincial, a través de la Secretaría de Industria, Comercio y Planificación del Desarrollo de la provincia, coordinará la participación de las empresas locales en las ferias y organizará las agendas de negocios que se desarrollarán. Asimismo, planificará tareas comerciales junto con la Embajada argentina en Perú y Colombia.

La importancia de ambos países como destinos para esta misión radica, en materia comercial, en la incidencia de esos mercados en las exportaciones entrerrianas. En ese sentido, Colombia ha pasado a ubicarse como octavo comprador de bienes de la provincia de Entre Ríos.

Por su parte, Perú también ha mostrado un importante incremento en las importaciones de origen entrerriano.

Miranda, nieta de nuestra amiga María Valor, cumple su primer año el 21 de Junio.



Logre la mejor

Ghantilly

cremas

"ARANZANA"

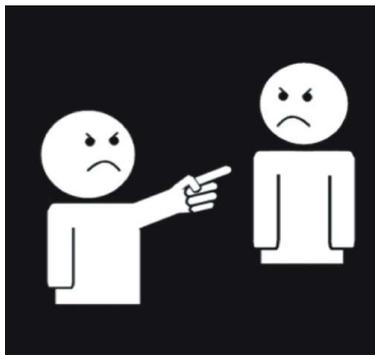
- Crema Batilista: Extra, Dulce, Vainillada, Lista para Batir (etiqueta amarilla)
- Crema Extra Aranzana: Base Crema de Leche (etiqueta azul)
- Crema Copetona: Vegetal, Láctea (etiqueta verde)
- Crema BatiBon: Común Láctea (etiqueta roja)

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

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



PELEA ENTRE PASTELEROS Y TRABAJADORES GASTRONOMICOS

El escrache de pasteleros a la sucursal Friday's, ubicada en la Avenida del Libertador en Martínez, genera un conflicto salarial



Los empleados se encontraban afiliados a la Federación Argentina de Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajeros en vez de estarlo en la Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (U.T.H.G.R.A.) quienes, durante años, reclamaron y consiguieron por fin, afiliar a dichos empleados a esa organización sindical.

La reacción de Pasteleros no se hizo esperar y produjeron un escrache en el restaurante de Zona Norte, ingresando en su interior, exigieron a los propietarios que reincorporen a sus empleados a ese sindicato.

Fabián Agüero, Secretario Adjunto de gastronómicos, opinó al respecto que: "...Realmente nos sorprendió una reacción de esta naturaleza, manifestó el dirigente sindical, sobre todo teniendo en cuenta la correcta relación que siempre hemos mantenido con nuestros colegas

de Pasteleros. Esperábamos, en todo caso, mantener un diálogo con respecto a este caso y



Fabián Agüero

encontrar las soluciones que corresponden. No obstante, continuó Agüero, no solamente no hemos mantenido esa conversación sino que, además, se han llevado a cabo acciones que ha mi criterio no sólo no favorecen, sino que, al contrario, generan discusiones que con el tiempo tienden a agravarse. Nosotros tenemos en Zona Norte algunos restaurantes que están en pasteleros equivocadamente así que saldremos también a discutir cual es el verdadero

encuadramiento de ellos...", concluyó.

Mientras tanto, desde el Sindicato de Trabajadores Pasteleros y Servicios Rápidos (STPCPH y A), denuncian que la empresa norteamericana por "impedir la labor sindical". Según ellos desde hace más de 16 años ese sindicato ha ejercido la representación gremial de esos trabajadores y ha sido de aplicación el convenio colectivo de trabajo 329/2000 (servicios rápidos). Además agregaron que "...la empresa de manera unilateral, inconsulta e intempestiva resolvió suprimir la afiliación de la totalidad de los trabajadores y la sustitución del convenio histórico de la actividad, por uno ajeno a la misma...". Asimismo, destacaron que la decisión empresaria que "...viola disposiciones legales y constitucionales, constituye una provocación y una afrenta injustificable a los derechos de los trabajadores en su faz contractual..."

CAVIWA
Tostadero de Maní

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

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

LA BELUSTINA **ENTREGAS A DOMICILIO**

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.



CIUDAD DE BUENOS AIRES. BUSCAN TERMINAR CON LAS BOLSAS DE PLÁSTICO

El Gobierno porteño reglamentó, en el mes de mayo, una ley que busca la eliminación progresiva de las bolsas de polietileno y polipropileno en toda la Ciudad de Buenos Aires y su reemplazo por otras biodegradables. La medida tiene el antecedente de la Provincia, donde desde hace dos años y medio una norma prohíbe la entrega de bolsas de nylon

La ley porteña (3.147) fue sancionada en 2009. Su flamante reglamentación dispone que en 45 días arranca en algunos comercios visibles, y luego se extenderá al casi todo el resto. Luego hay plazos de 90 días, de 180 y el tope máximo es de 360 días. “...El objetivo final es llegar a tener 580 millones de bolsas menos en la Ciudad. Son bolsas que tapan desagües, contaminan el suelo y muchas veces terminan en el mar...”, dijo el ministro de Ambiente y Espacio Público, Diego Santilli.

Los supermercados, hipermercados y autoservicios tendrán 90 días corridos para dejar de ofrecer las bolsas actuales de plástico y entregar bolsas plásticas con norma IRAM más grandes y resistentes para que puedan ser

cargadas al máximo y, de esa manera, reducir la cantidad.

Mediante la Resolución 155 / APRA /2012, publicada en el Boletín Oficial, la Agencia de Protección Ambiental de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, aprobó el Plan de Reducción de Bolsas y Sustitución de Sobres No Biodegradables.

El ámbito de aplicación territorial de la misma será la Ciudad de Buenos Aires, y entre sus disposiciones se destacan las siguientes:

- Prohíbe la entrega de bolsas no biodegradables en todo el territorio de la ciudad, aún cuando cuenten con sellos o



MANTECA
"LOBOS"
PRODUCTO 100% NATURAL
MANTECA W "LOBOS" PASTEURIZADA
INDUSTRIA ARGENTINA
Fábrica 02227-422854 Celular 02227-15-532287
M. Caminos 120 - LOBOS



BACALAR S.R.L.
SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS
QUESO MOZZARELLA ARGENTINO
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



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

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

autorizaciones de otras jurisdicciones.

-Aprueba en su Anexo II un listado de rubros a los cuales les será aplicable la prohibición de entrega de bolsas no biodegradables entre las se incluyen los comercios que expenden alimentos

En un plazo máximo de noventa (90) días corridos de la publicación de la presente resolución, los supermercados, hipermercados y autoservicios que entreguen bolsas no

biodegradables con motivo de sus ventas, sólo podrán continuar entregando aquellas bolsas no biodegradables que se encuentren certificadas de conformidad a lo establecido en la Norma IRAM N° 13.610 y que cumplan con las medidas y espesor correspondientes al tamaño grande.

El incumplimiento del régimen señalado, hace pasible al titular o responsable a una sanción conforme lo establecido en el artículo 1.3.35 del Capítulo III de la Ley N° 451 (multas de \$1.000 a \$100.000 y el correspondiente decomiso).

Evite multas y llame a LIDER PACK, nuestras 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.

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

Bolsas
100% Biodegradables

HuMoR

Viejo verde busca chica ecologista



Un tipo visita a un amigo en el hospital.

- Che... ¿Qué te paso que estas golpeado?
- ¡Me golpearon!
- ¿Por?
- ¡Porque tosí!
- Porque... ¿i tosiste?!...
- Sí, tosí dentro de un armario!!!



EL 90% DE LOS HOMBRES
NO VIO A GODZILA

En una demanda de divorcio, el juez pregunta a la demandante:
- Señora, está segura de lo que está pidiendo, ¿quiere el divorcio por COMPATIBILIDAD DE CARACTERES? ¿No será lo contrario?

La mujer contesta:

- ¡No Sr. Juez! Es por COMPATIBILIDAD. A mi me gusta el cine, a mi marido también. Me gusta ir a la playa, a él también. Me gusta ir al teatro, a él también. A mi me gustan los hombres...

¡¡¡Y A ÉL TAMBIÉN!!!



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



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

PANADERÍA Y CONFITERÍA " LA NUEVA SANTA PAULA "

OTRA PANADERÍA
CON MUEBLES LETIZ

La Panadería y Confitería "La Nueva Santa Paula" esta ubicada en la calle Bolivia 2526 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y se ha dedicado a deleitar el paladar de su gente desde hace 15 años.

Para sus dueños, Diego y Leandro, es un gran orgullo que los vecinos disfruten el sabor

del pan recién salido del horno o consuman la gran variedad de comida que ofrece este local.

Durante estas última Pascuas reinauguraron el salón de ventas con los muebles de LETIZ y, esta remodelación, se vio retribuida con más ventas y con la aprobación de los clientes habituales de esta moderna panadería capitalina.



**CONSTRUCCION DE HORNOS DE MAMPOSTERIA
PARA PANADERIAS, PIZZERIAS Y CONFITERIAS**
VENTAS DE REFRACTARIOS, BALDOSAS Y HERRAJES

Los Sauces 1725 -
UNION FERROVIARIA
BARRIO SOL DE ORO
EZEIZA

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

**Julio Gallardo
HORNERO**

REPARACIONES
EN EL DIA

ATENCIÓN PERSONALIZADA

Revista
**EL GREMIO
PANADERO**



Publique en nuestras páginas
11-2045-1690 / 11-15-4084-1090



Escuela de Panadería Calsa

Ubicada en Antonio José de Sucre 632 -P. B.- Ciudad Autónoma de Buenos Aires cuenta con la más alta tecnología para la elaboración de productos de panadería y pastelería. Desde allí ayudan a sus clientes a desarrollar su negocio brindándoles cursos de capacitación, realizando demostraciones y degustaciones y llevando a cabo las presentaciones y lanzamientos de nuestras nuevas propuestas. Durante los primeros días del mes de mayo fue visitada por un grupo de panaderos con el objetivo de que brinden testimonio de la tarea realizada y opinen sobre el funcionamiento de dicha escuela.

CONFIANZA

La confianza en los productos de CALSA y en la Escuela de Panadería, generó que los dueños de la Panadería La Pilar -de la provincia de Córdoba- llevaran a todo su personal para que se capaciten en técnicas de producción y comercialización.



LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



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

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

GRAN PEÑA BAILABLE

Se realizó el domingo 27 de mayo y actuaron Los hermanos Giménez, Ricardo Saracho, Vicente Córdoba, Dos para el folklore, José Félix Bruno y Oscar Lauretani



La idea surgió hace tiempo atrás ante la propuesta de Raúl Fernández -miembro de la Comisión Directiva- quien propuso la realización de una peña con el objetivo de recaudar fondos para la

Cámara aprovechando su experiencia en la organización de estos eventos.

Según nos informó Guillermo Gozalbo asistieron más de 300 personas “...los

presentes fueron en su mayoría los compañeros de baile de Raúl, gente que sigue a los grupos que actuaron y algunos miembros de la comisión...” afirmó Guillermo.

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

También nos comentó que *“...el trabajo realizado por Raúl Fernández y Ricardo Saracho fue digno de destacar, ellos fueron los principales artífices de que todos pudieran disfrutar comida, baile y diversión...”*

“... Se intenta recaudar dinero para comprar un

equipo de sonido y terminar la parrilla. El resultado fue muy bueno tanto por la cantidad de gente como por lo recaudado, a la Cámara le redituó aproximadamente \$3.000 de ganancia. Esperamos que en la próxima, si obviamos gastos innecesarios se pueda mejorar la recaudación...” concluyó Guillermo Gozalbo.



A NUESTROS LECTORES:

Les informamos que, de acuerdo a lo que nos comunicaron desde la Comisión Directiva de la Cámara Panaderil de San Martín, la Dra. Beatriz Magliocchi cesó en sus funciones como asesora letrada de dicha institución.

Les recordamos que todas las notas publicadas en nuestras revistas por los Centros, Cámaras Federaciones, Sindicatos y Asociaciones, así como de los asesores de dichas instituciones siempre fueron de carácter gratuito.

Desde nuestra redacción le agradecemos a la Dra. el aporte brindado a los panaderos del Partido de San Martín.

mapriconf
Empresa de
Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR OFICIAL **calsa***

30 años
junto a
calsa*

Nueva Imagen *
Nuevo Sitio Web *
Renovados servicios *

Levadura Fresca
VIRGEN

500 g
LEVADURA PRENSADA
EL PASADO, ENTRENADO HASTA +15°C. NO PANGAR.
INDUSTRIA ARGENTINA

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



DECLARACIONES DE RUBEN SALVIO (Actual Presidente de FAIPA y ex presidente de la FIPPBA)

¿Saben los panaderos de la provincia en qué se gasta el dinero del Fondo Convencional?

Frente a expresiones en tono acusatorio vertidas en mi contra desde la Revista oficial de FIPPBA (abril 2012) y dado que las mismas resultan de un franco tono injurioso y mentiroso voy a responder a las mismas con la finalidad de intentar informar de la verdad a aquellos dirigentes o industriales que puedan sentirse confundidos y como incluso muchos se han sentido agraviados me han pedido que por única vez salga a contestar esas infamias.

Lo hago convencido que estas maniobras deben desbaratarse de una vez por todas y llamo asimismo una vez más a la reflexión y a la cordura. Voy a comenzar por formular aclaraciones a lo que dice la editorial por ejemplo cuando dice el presidente de FIPPBA que él "...conduce a los industriales panaderos de la provincia..." nada más falso ya que él preside una Entidad y de última conducirá los destinos de la misma ya que en la mayoría de la provincia no existe una cohesión, ni mucho menos una adhesión total a la mencionada Federación (como él mismo lo reconoce en su propia revista en ocasión de su promocionada visita a Olavarría) **¿Para qué se alaba tristemente si en casi seis años no fue capaz de unir o mejorar la situación de centros asociados o de los panaderos?** En todos estos años que nos "¿conduce?" no hemos progresado en nada... creo que hay un par de centros nuevos adheridos y nada más. ¿No sería mejor no decir nada?

Lo único que ha hecho es gastar a su antojo el dinero del Fondo Convencional, sin ningún beneficio concreto a los aportantes, cambiando así la verdadera función de ese Fondo. ¿A que no se anima a publicar los últimos balances de su gestión? ¿Saben los panaderos de la provincia en qué se gasta el dinero que aportan de Fondo Convencional a la provincia? Es bien conocido que están viajando por todo el país con los autos comprados con la plata de los panaderos y con todos los viáticos pagos (sin límite) con la única intención de denostar a mi persona y al trabajo que se viene haciendo desde la FAIPA en beneficio real de los Centros y de la panadería artesanal argentina.

Su única intención pareciera ser "apoderarse" de la FAIPA, una intención política pura que nada tiene que ver con cómo se debe manejar una entidad Civil. No sólo no tienen ética sino que su comportamiento no es legal.

Hoy mienten cuando dicen que quiero imponer un precio casi vil del pan porque soy casi.... ¿parte de este gobierno? Son los mismos que, muertos de miedo por no hacer las cosas bien, han repartido carteles de precios ya caducos porque no querían contradecir al Secretario de Comercio. Además son innumerables otras irregularidades formales insanables como la de no cumplir con los requisitos estatutarios, cuestión que le resbala porque total después arregla con quien sea.

Se lo ha escuchado infinidad de veces decir que el panadero es "bruto" y ahora dice que luce con orgullo la camiseta. **Debería ser consciente que él no está capacitado para conducir a toda la provincia**, a las pruebas me remito... viajando por viajar no se soluciona nada. En la provincia de Buenos Aires hay 131 municipios y la FIPPBA dice que están asociados 26... si de allí descontamos a los centros que al parecer no tienen la documentación en regla y a los que estamos en disconformidad con su pasividad, falta de capacidad e inoperancia y a los que están divididos en dos... ahí esa cantidad de centros se reduce al **10% de la provincia**. Por eso es que me pregunto... **Majori, ¿A QUIÉN REPRESENTA?**

Además cuando él pueda demostrar que es capaz de lograr algo similar al dictado de la Ley 13.006, promulgada en mi mandato al frente de FIPPBA, merced a días enteros trabajando a full, al impulso dado durante años, a cientos de visitas a legisladores, a Ministros, a Direcciones de todo tipo, a un tesón sin descansos, acompañado por muchos muchachos serios de FIPPBA, dirigentes genuinos, algunos de los cuales ya no están más.... Una ley que es ejemplo no solo en Argentina sino en el mundo, que ha servido para marcar un rumbo. Cuando haga algo parecido ahí si podrá dar una muestra de capacidad y de apoyo a los Centros y a

las panaderías.

En el caso se José Sanabria (SERIAS ACUSACIONES DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES CONTRA RUBEN SALVIO...

vale la pena aclarar que ese señor no es la provincia, es una parte de la CD, por lo tanto el titular es totalmente tendencioso), le voy a responder puntualmente párrafos por él expresados y por única vez: (Para quien no lo sepa Sanabria es el mismo dirigente que publica como ÚNICOS Servicios de su Centro de Panaderos el asesoramiento jurídico del abogado de ¡¡¡FIPPBA¡¡¡)

“...no se entiende como un dirigente como Rubén Salvio sea un formador de precios del pan...”

Primero es claro que no entiende (él) porque es una persona totalmente nueva en la dirigencia traída de la mano de Majori y como él mismo dice, ni siquiera puede manejar su Centro o su Partido, es que no entiende nada. Además, al no conocer la historia de los dirigentes -como en mi caso- al desconocer su trayectoria y sus logros no conoce nada. Me insulta cuando dice que soy un formador de precios ya que me baja muy abajo en la escala de dirigente; esa no es mi misión, en absoluto, mi tarea es otra. Por supuesto que se evalúan costos y se difunden para conocimiento de todos, la idea es que todos hagan sus costos como correspondan y vendan como corresponda, según las circunstancias y lugares. Los invito a mirar las revistas de FAIPA o cualquiera de las publicaciones independientes como esta, para enterarse qué se hizo. Como dicen “el archivo que no me deja mentir”

“...no salir a decir a los cuatro vientos lo que se le venga a la boca, sin tener en cuenta los perjuicios que le puede causar a todo el país...”

Todos tenemos derecho a expresarnos sin temor a represalia alguna, en nuestros errores y nuestros aciertos. Puede tener bien claro que, cuando digo algo, no es porque me vino a la boca, como Ud. dice, sino porque surge de todo mi conocimiento y saber y encarna una táctica y una estrategia siempre pensada y consensuada con la Comisión de la FAIPA, cuestión a la que Ud. no está acostumbrado a hacer. Usted debería preocuparse mucho más por los dichos de su Pte. Emilio Majori, ya que en declaraciones al Canal 26 trató

de CORRUPTOS a todo el MERCADO CENTRAL, que -como todos saben- está bajo la dirección del Secretario Guillermo Moreno, lo cual podría generar graves consecuencias

“...se enojó. No te deja hablar. Es una persona que busca problemas enseguida...”

Usted si que no es un ejemplo y mucho menos tiene autoridad moral para hablar de buscar problemas. Tiene un trato siempre agresivo, sin sentido, reitera cosas prepotentemente, dice y aprueba algo en una reunión (consta en actas) y después dice lo contrario. Se cree un dirigente de barricada que habla para la Tribuna, mejor debería ocuparse de solucionar los graves problemas en su Distrito con sus actitudes, donde hay comentarios serios de agresiones a colegas, que lo hemos corroborado con las hechas en FIPPBA con nuevos dirigentes.

La socia de FAIPA, CIPAN...

Es un tema cerrado y ¿sabe porqué? Porque así se dispuso en Comisión Directiva y además **fue propuesto por Ud. mismo** (sí por Ud. mismo). Ahora, la pregunta es otra ¿Ud. no tiene memoria o se hace? Busca hacer política, busca provocar situaciones para confundir a gente nueva, busca alterar las reuniones. ¿O acaso ignora que su Comisión planteó el tema en la Inspección de Justicia de la Nación y le fue rechazado y mandado a archivo? Hasta cuándo va a seguir molestando con ese tema. ¿Porqué no se lo pregunta al Presidente de CIPAN?, el veterano dirigentes Ricardo Welz.



Sr. Rubén Salvio

“...la Federación Nacional, está dominada por personas que ni siquiera son panaderos...”

Esta es una acusación muy seria para quienes integramos la FAIPA. Usted miente para confundir. Además señor: la Federación no está dominada, sino “DIRIGIDA” POR AUTÉNTICOS DIRIGENTES, la gran mayoría de dilatada trayectoria con profundo conocimiento del gremio y que lo defiende auténticamente. Claro Ud. es nuevo, no conoce a nadie y no sabe nada... como ya lo dije antes. Actúa con una soberbia sin límites, no tiene la más mínima idea de quién es cada componente de FAIPA y qué ha hecho como dirigente y entonces habla por hablar sin la mínima prueba de lo que dice.

(Continúa en la página siguiente)

“...ya que en cualquier momento le arman una federación paralela en cualquier punto del país y eso no lo podemos permitir...”

Comparto su preocupación y le puedo asegurar que nunca haríamos eso, nunca generaríamos la división que la que Uds. fomentan. Pero Ud. no tiene autoridad moral para hablar de centros de panaderos paralelos cuando en su entidad avala a un presidente que viene generando y creando centros de panaderos paralelos a los que ya existían, y no estaban a su favor.

“se sirven del gremio... se conforman con sacarse fotos... estos dirigentes no sirven para el gremio, etc.”

Usted no tiene autoridad moral para hablar de servirse del gremio, cuando publiquen los Balances de su Comisión veremos quienes se vienen sirviendo del gremio. Y... fotos, ¡Por favor!... Nosotros publicamos las fotos de los convenios o reuniones con sentido para la Industria, que son corolario de hechos importantes. Basta con ver las revista de FAIPA para darse cuenta. Pero no nos extraña ya que fue Ud. quien así se expresó de sus actuales colegas de la Comisión Directiva:

- **“...sólo quieren figurar en las fotos...”** (Revista Industriales N° 24 Pág. 11)

- **“...yo no se como integran una Federación Provincial, cuando ahí no hay lugar para cobardes...”** (Revista Industriales N° 24 Pág. 13)

Reitero, todas son referidas a la Comisión de FIPPBA y en ese momento Ud. era Vocal 1° y el presidente era Emilio Majori y el Vice Santoandré... **¿ya se olvidó? O no es coherente en su forma de pensar...**

“...porque tienen contacto con algunos Molinos...sacan ventajas...”

Como vuelvo a reiterar... no sabe, ni conoce nada. La Federación Argentina -por acuerdo general- tiene un Convenio con la Federación Molinera que ha sido, entre otras cosas, usado siempre en beneficio del panadero y eso nos ha permitido ayudar a muchas panaderías cuando hubo desabastecimiento de harina. Por los distintos conflictos Ud. debe acordarse de que hablamos telefónicamente y también que le hice mandar tres equipos de harina (lo cual me insumió muchas charlas ya

que no querían venderle por no considerarlo confiable) a precio subsidiado (\$41) a su panadería en ese momento **para que sean repartidos a sus colegas** (¿lo hizo?... no quiero pensar que las usó para su propio beneficio)

“...Presos de Moreno... tenemos un pan de dos pesos con cincuenta...” (y un montón de barbaridades más dichas del Mercado Central) Nada más falso que eso, además -para su información- le comunico que el Mercado Central está ubicado en La Matanza... pídale explicaciones de eso a Emilio Majori... **si él no está capacitado para normalizar el precio en su distrito mucho menos lo podrá hacer en toda la provincia.**

“...¿Quién está presidiendo la Federación de la provincia de Buenos Aires hoy?... Dirigente como Emilio Majori yo no he conocido en mi vida...”

En este caso le voy a responder con sus propios dichos y, antes de que prejuzgue, le recuerdo que estas fueron expresiones suyas sobre sus actuales compañeros de Comisión Directiva:

- **“...lo que pasa es que Federación Provincial promete y no cumple...”**

(Revista Industriales N° 25 Pág. 18)

- **“...muchas veces se me hablo de un tal “Calvete”,** (nota sobre el

Presidente de los Supermercados Chinos) **con el cual el presidente de la FIPPBA tenía un supuesto diálogo, pero no sabemos ni quien es, porque nunca pudimos hablar con el...”** (Revista Industriales N° 25 Pág. 16)

- **“...no tenemos una secretaria administrativa como corresponde que maneje las cosas, no tenemos secretarios, ni tesorero, no tenemos prácticamente nada sino una persona que maneja la Federación y que es de sexo femenino...”** (Revista Industriales N° 25 Pág. 17)

También dijo por allí que iba a dejar a la Federación Argentina para hacerme cargo de la FIPPBA... Nada más mentiroso y absurdo, tengo un mandato y un Proyecto para dirigir esta Federación Nacional y no lo dejaré en absoluto. Pero no es de extrañar, vuelvo a reiterar hasta el cansancio que -quien escribió esa nota- no entiende nada.

Tampoco cuando dice que en la FAIPA solo están las provincias aliadas. ¿Sabrá este señor que cuando



Sr. Emilio Majori



Sr. José Sanabria

me hice cargo de la Federación como Presidente en el 2002, sólo había siete filiales y hoy hay más de VEINTE? ¿A quién quiere engañar?

“...Nosotros tenemos un superávit muy interesante, hemos hecho un depósito bancario por el cual cobramos intereses...”

Ud. dijo, referido a su propia Comisión de FIPPBA: **“...Creo que es necesario ser sinceros y dejar el autobombo de decir “yo arme esto y arme lo otro, armamos La Costa, Pergamino, Bragado y armamos todo” y no arman nada, porque lo único que buscan es un beneficio y nada mas...”** (Revista Industriales N° 25 Pág. 16)
 Acá no tiene que ver el superávit ya que las entidades civiles no son organismos que deban tener superávit, si eso ocurre es porque hacen mal las cosas, además porque cobran fondos no claros y que en teoría -a lo sumo- deberían distribuirse entre todos los Centros (Fondos que paga Fargo-Pasteleros). Al CIP de Avellaneda se lo sacaron y se lo quedaron. Lo que pasa es que no saben verdaderamente qué hacer ni para qué son los ingresos. Parte de eso se va a saber cuando publiquen los balances. ¿Lo harán?

Y esta otra afirmación **“...no es mi intención agredir, sino para desasnarlos un poquito, para**

que hagan las cosas bien, porque están haciendo las cosas, pésimamente...”

Señores... sin palabras. Qué soberbia total, que poco sentido de la humildad, qué necesidad de agravio gratuito. Siento vergüenza ajena y enviaré las actuaciones al Tribunal respectivo como corresponde.



Sr. Rubén Salvio

Apelo una vez más a la cordura y al sentido de unión sana y genuina y convoco a trabajar para el bien de toda la familia panadera argentina. Es que queda claro que hay dirigentes que atrasan por lo menos treinta años, tienen planteos perimidos, algunos probados y que no han funcionado. Hoy y desde hace mucho tiempo el planteo debe ser otro, el que estamos llevando adelante con la Comisión Directiva de FAIPA y el apoyo de otros sectores.

Rubén Natalio Salvio
 Presidente de FAIPA
 Ex Presidente de FIPPBA



PANING
Ingeniería en Panificación



Génesis
Un inicio diferente

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm



70x90 cm



45x70 cm

MAQUINAS











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**

QUE SUS CLIENTES LO SEPAN !!!

EL CONSUMO DE PAN NO ESTA RELACIONADO CON LA APARICION DE OBESIDAD O SOBREPESO



Es la conclusión de un estudio realizado por investigadores del Departamento de Ciencias Clínicas de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (España).

La investigación evalúa si los patrones de alimentación que incluye el pan se asocian con la obesidad general o el exceso de adiposidad abdominal. Para ello, los investigadores analizaron los artículos científicos publicados durante los últimos 30 años que se centraron en patrones dietéticos que incluyen pan -grano entero y refinado- y su asociación con la obesidad.

De esta manera, los resultados de los 38 estudios epidemiológicos analizados

determinaron que los patrones dietéticos que incluyeron grano entero de pan no influyen positivamente en el aumento de peso y puede ser, incluso, beneficioso para el estado ponderal (mantener un buen peso).

“A pesar de que muchos profesionales recomiendan que los obesos excluyan el pan de su dieta, la realidad es que la evidencia científica no apoya esta medida. La mayor parte de los estudios revisados sitúan al pan en una posición neutra respecto a la obesidad, y al pan integral en una posición claramente ventajosa”, ha argumentado el catedrático de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Lluís Serra, uno de los investigadores.

Por último, este experto ha apostado por reducir el consumo de azúcares, dulces y fomentar el uso de harinas menos refinadas, además de “nunca reducir el consumo de pan”

¿Sabías que los niños que comen más pan padecen menos sobrepeso y son menos obesos?

Ésta es la principal conclusión de un estudio dirigido por la Doctora Rosa Ortega, Catedrática de

Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid.

Y es que el consumo de pan en los niños tiene muchos más efectos positivos de lo que generalmente se piensa. En el estudio de la Dra. Ortega, realizado con 500 escolares españoles de entre 8 y 13 años, se ha confirmado que los niños que consumen más pan presentan un menor porcentaje de sobrepeso y obesidad, y una ingesta más adecuada de nutrientes. También tienen una dieta más equilibrada, poseen menos índice de Masa Corporal y registran mejores indicadores de riesgo vascular que los que comen menos pan. Además, el niño que come más pan, toma más cantidad de vitamina B1 y yodo (importantes en el funcionamiento del sistema nervioso), más ácido fólico (que ayuda a la protección cardiovascular y mejora la función mental) y más zinc (potencia una mejor respuesta inmunitaria).

“Este estudio demuestra que el aumento de consumo de pan permite equilibrar la dieta de los escolares, que en la actualidad se caracteriza por una excesiva ingesta de grasas y proteínas y un menor aporte de hidratos de carbono” –ha afirmado la Dra. Ortega tras el análisis de sus conclusiones.

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

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

VARÓN DOMADO

- ¿Cómo va tu matrimonio?
- Colgué los guantes !!!
- ¿Te separaste?
- No... ya terminé de lavar !!!



Un señor manda su ropa interior a la lavandería y pone una nota:

- Usar más jabón en los calzoncillos...

Cuando recoge su ropa encuentra otra nota que decía:

- Usar más papel en el culo...

Un hombre de unos 65 años le pregunta al entrenador en el gimnasio:

-¿Que máquina debo usar para impresionar a una chica de 30?

El entrenador lo mira y dice...

-Le recomiendo el cajero automático....

- ¿En qué se parece un hombre al período menstrual?

- En que cuando no llega preocupa y cuando llega molesta.

- **¿Cuál es el objeto más gracioso que existe?**

- **La escoba.**

- **¿Por qué?**

- **Porque siempre va... riendo.**



Parto bajo el agua

Estaremos siempre al lado del gobierno, porque si vamos adelante nos coge, y si vamos detrás nos caga.

Las inundaciones no se producen porque los ríos crecen, sino porque el país se hunde.

Más vale el pájaro en mano que enfermedad venérea.

Vive cada día como si fuera el último. Un día acertarás.



A SALA LLENA...



Nuestro amigo, Javier Caumont, responsable de la Distribuidora "La Cueva del Panadero" continúa presentándose en las salas de Buenos Aires a sala llena.

En efecto, el exitoso ciclo de Jueves de Boleros, que viene llevándose a cabo en los últimos dos meses es un éxito.

Ya está preparando su próximo CD con la colaboración de su banda y de su querida mamá, la Sra. María Rosa Fugazot.

FELICITACIONES JAVI !!!



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

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 HORNO ROTATIVOS**

Cel.: 15-6092-2288 / 15-2182-1965 / Nextel 600*1084
Part.: (011) 4441-7036

ANTE LA INVESTIGACIÓN DE UN PERIÓDICO MATANCERO, RENUNCIÓ FRANCO STILLITANO



* Franco Stillitano cuando asumió

El intendente de La Matanza, Fernando Espinoza, realizó el nombramiento de Daniel Roberto Feity como nuevo titular de la Secretaría de Control Comunal. El nuevo secretario asumió sus funciones el día 19 de abril de 2012, de acuerdo al decreto emitido por el despacho del intendente.

Luego de la entrevista realizada por el periódico S!C y el anuncio de la investigación que saldrá el informe, el funcionario le presentó su renuncia al jefe comunal quien se la aceptó en las últimas horas.

El flamante funcionario que sólo duró un mes en su cargo - y que nunca debió asumir por estar procesado y embargado por defraudación contra la administración pública- pidió urgente que se confeccionara el decreto para que sus familiares pudieran ingresar antes que él renunciara.

Sin embargo, cuando salió la

última toma de servicios de la Dirección de Personal, figuraba como faltante Matías Gabriel Stillitano, alias "Matuco", su sobrino, hijo de Eduardo David Stillitano.

Si bien Matuco había obtenido número de legajo (28.384), categoría (Nivel III) y carga de 48 horas con sueldo de \$ 4.000 -retroactivo al 1 de abril- quedó inactivo. Según RRHH tenía secundario incompleto, y sin experiencia había logrado la función de Coordinador.

Luego de la última edición de S!C donde se presentó "LA CAUSA OCULTA DEL NUEVO JEFE DE CONTROL COMUNAL", sus compañeros de trabajo descubrieron que tanto "Matuco" como Lucas Nahuel Descalzo eran sobrinos de Francisco Gabriel Stillitano, un secreto que "los sobrinos" guardaron bajo siete candados desde que ingresaron al área.

El exsecretario reconoció tener una panadería y que está a nombre de su hermana (citada en la causa N° 27.094, "Girella, Hugo y otros s/ procesamiento y embargo"). La titular de la panadería "La Buenos Aires" (expediente N° 6443/2009) es Antonia Viviana Stillitano y su hijo, Lucas Nahuel Descalzo.

El joven fue otro de los favorecidos con la llegada de tío al área (Legajo N° 28.382),

obtuvo el Nivel IV (cuando al menos debió ser Nivel III; función: Técnico, ya que es MMO) con una carga de 48 horas y también la función Coordinador pero con un sueldo de \$5.300 retroactivo al 1 de abril. Una cifra por encima de los haberes de muchos inspectores que tienen 30 años de antigüedad y sin tener Descalzo experiencia en el área. Tanto Lucas Nahuel Descalzo como Ignacio Borges continúan en funciones.

Francisco Gabriel Stillitano renunció tras un informe de S!C donde se reveló que estaba procesado y embargado por el supuesto pago de coimas a policías de la Federal para ganar una licitación.

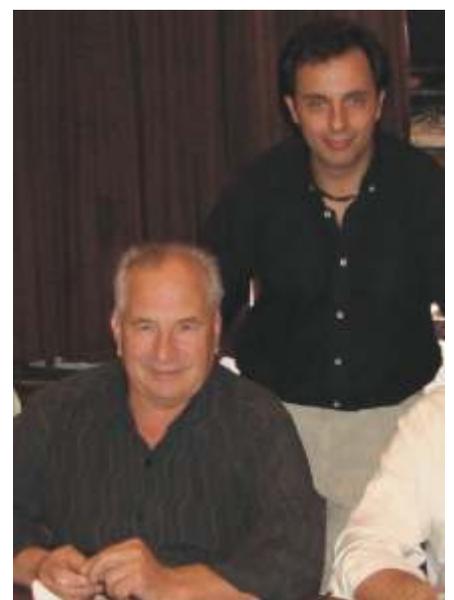
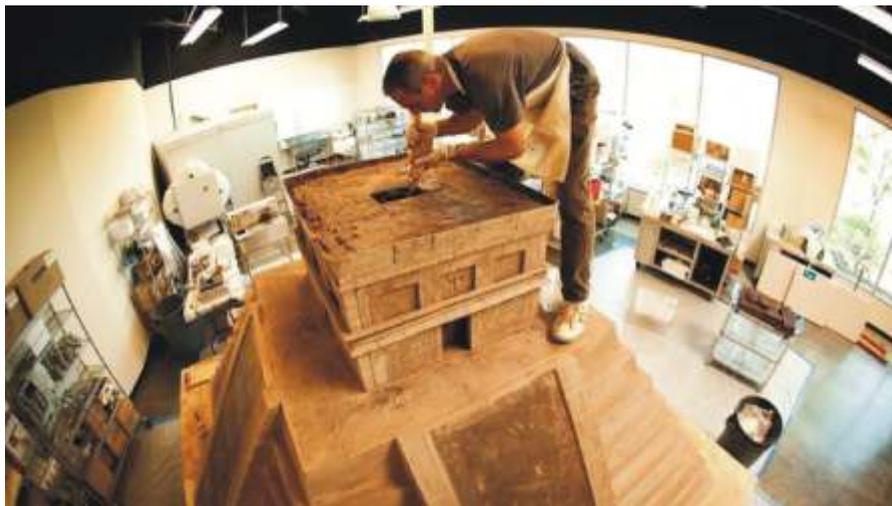


FOTO DE ARCHIVO: Franco Stillitano junto a Emilio Majori

LEVANTAN UNA PIRÁMIDE MAYA CON MÁS DE 8.000 KILOS DE CHOCOLATE

ESTADOS UNIDOS. Los amantes del chocolate por fin cuentan con otra obra de arte que les despertará el interés. La compañía estadounidense Qzina Specialty Foods ha roto el récord Guinness al construir la escultura más grande del mundo de chocolate.

Siguiendo el modelo de un antiguo templo maya, el Templo de Kukulcán en Chichén Itzá, los pasteleros de Qzina se pusieron manos a la obra para levantar una escultura que pesa 8.273 kilos, superando con creces el récord anterior que no llegaba a la mitad. Francois Mellet, Chef de la empresa de pastelería, fue quien lideró el proyecto con la ayuda del artesano Stephane Treand. En total, dedicaron más de 400 horas en hacer realidad su dulce pirámide. Los detalles de la construcción y la estructura son muy fieles al modelo original, siendo una versión 1/30 del



original.

"...Romper un récord mundial Guinness con la construcción de la escultura de chocolate más grande será la mayor obra maestra de Qzina hasta hoy...", declaró Richard Foley, fundador de Qzina.

La escultura fue creada para la celebración del 30 aniversario de la compañía y anunciar la apertura del Instituto Qzina de Chocolate y Pastelería. La pirámide estará en exhibición en la sede del Instituto desde el 4 de junio hasta el 21 de diciembre, cuando finaliza el calendario maya.

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



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

- RESTAURANTES - HOTELERIA
- PANADERIAS - HOSPITALES

DESARROLLAMOS SU HORNO DE ACUERDO A SU NECESIDAD





HORNO ROTATIVOS Y CONVECTORES

TODA LA GAMA DE MÁQUINAS

EQUIPOS USADOS Y RECONDICIONADOS 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



LAS CLÁSICAS FACTURAS RESISTEN EL AVANCE DE LA PASTERERÍA MODERNA

Cada panadería tiene su especialidad.
Y a simple vista se reconoce
la calidad del producto

¿Existirá algún bar en Buenos Aires que no sirva medialunas a las 10 de la mañana? ¿Será posible encontrar alguna panadería que no tenga, al menos, cinco variedades de facturas? Es probable que ambas respuestas sean negativas. Porque es cierto que los argentinos incorporamos, y con ganas, la nueva pastelería francesa y americana, pero las históricas facturas locales son un clásico imbatible y están más vigentes que nunca.

No es novedad que si hiciéramos un ranking, las medialunas –de grasa o de manteca– encabezarían la lista de las preferidas de los consumidores.

Clásicos como la crema pastelera, el dulce de leche y el membrillo siguen vigentes, dándole batalla al maracuyá y a los frutos rojos de la moderna pâtisserie. Las tortitas negras desafían cualquier aspiración estética de las confituras. La fritura de los churros no espanta a sus adeptos; si hasta los rellenan y bañan en chocolate, transformándolos en una deliciosa bomba, una especie de misil exocet de harina. De dudoso nombre, el hojaldre de los vigilantes cruje hasta en las bocas más protocolares.

La variedad continúa, y cada una tiene su

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

encanto. Jorge Sarlinga, profesor de panadería del Colegio Gato Dumas, cuenta a los panaderos cuál es la fórmula de las más ricas: "...Buscar productos que se realicen con materias primas de calidad y que sean frescos; en general se elaboran 24 horas antes y después de la cocción se las debe pintar con un buen almíbar...". A la vista se reconoce la frescura. La masa debe lucir brillante, la crema pastelera es mejor que se vea clara y no de un amarillo fuerte, el dulce de leche o el membrillo no deben tener un tono oscuro y opaco. Por su parte, la especialista en pastelería Daiana Gauna aconseja a los consumidores buscar panaderías de trabajo artesanal y no industrial. Es importante que el panadero cocine siempre con manteca y nunca con margarina, que se respete el descanso de la masa en la realización del hojaldre - esto se nota cuando al morderla es crocante por fuera y esponjosa por dentro- y que el almíbar que se use sea casero de naranja y vainilla, y no un gel en frío. Gauna concluye que una tanda de unas 50 piezas lleva un día entero de labor, con lo cual, su "...principal ingrediente es la paciencia...".

Se sabe que muchas confiterías pasaron la prueba hace años y que cada una hace algo mejor que ninguna otra: Dos Escudos, las medialunas de grasa; La Vicente López, las de manteca; El Greco, las vienas con pastelera; Las Violetas, las facturas con frutas como higos, manzanas o cerezas. Y, sin dudar, no hay como el chocolate caliente con churros rellenos de La Giralda, uno de los primeros lugares que ofreció este exquisito maridaje.

Nada es imposible, todas las panaderías y confiterías deben trabajar para mejorar sus productos y distinguirse de las demás.

LA FAMILIA PANADERA DE LLORENTE

El goleador y figura del Athletic de Bilbao tiene dos tíos que viven en nuestro país. El recuerdo del sobrino que disputó la final de la Copa del Rey



Fernando Llorente, el goleador y figura del Athletic de Bilbao de Marcelo Bielsa, no sólo tiene un DT argentino: también tiene familiares en nuestro país. Dos tíos del jugador español, que tienen una panadería en Olivos, recordaron a su sobrino con motivo de la final de la Copa del Rey que el conjunto vasco perdió ante el Barcelona.

TRABAJO INFANTIL EN PANADERÍA SALTEÑA: GRAVE ACCIDENTE DE UN NIÑO

Un gravísimo accidente sufrió un niño de 12 años, identificado como Álvaro Tolaba, quien manipulaba una máquina de amasar en el interior de una panadería de San Antonio de los Cobres, propiedad de un docente, en la que se encontraba trabajando desde hacía ya tres meses



El suceso causó consternación en la comunidad educativa de la capital del departamento Los Andes, ya que Wilfredo Calpanchay, propietario del establecimiento industrial, es -a la vez- maestro de la escuela Domingo Sarmiento, en la que la víctima está cursando su último año de EGB. Trascendió que el educador sería, además, proveedor de pan en las reparticiones públicas del departamento, incluso de la escuela en la que desarrolla sus actividades.

Su establecimiento gira bajo la denominación de “Panadería San Cayetano”, y vecinos aseguraron haber presenciado el trabajo no sólo del niño accidentado sino de otros alumnos de la escuela.

Álvaro Tolaba se encuentra internado, aquejado de múltiples fracturas en uno de sus miembros superiores. Fue sometido a una intervención quirúrgica de alta complejidad, para intentar salvarle la mano. Está en observación y se le colocaron varias placas de platino.

En tanto, Mirta Tolaba, una humilde mujer y madre del niño, dijo que no denunció el accidente porque “...ya arreglé con el patrón...”

Las leyes laborales de la Nación declaran como viciado de nulidad cualquier consentimiento para trabajar que otorguen los padres o tutores a los niños menores de 14 años.

**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

HUMOR

EL ESPERMOGRAMA DEL ABUELO



El doctor le pide una muestra de esperma a un hombre de 85 años como parte de su chequeo anual, le da un frasco y le dice:

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

Al día siguiente el hombre de 85 años vuelve al consultorio del doctor y le entrega el frasco que se encontraba tan vacío y limpio como el día anterior.

El doctor le pregunta que pasó y el hombre le explica:

- *Primero intenté lograr el cometido con mi mano derecha y nada. Después traté con mi mano izquierda y aun nada. Luego le pedí ayuda a mi esposa. Ella trató con su mano derecha, después con su mano izquierda y aún*



nada. Ella dijo, ya sé como. Probó con su boca, primero con los dientes puestos, después trato sin los dientes y aún nada. Vino mi nuera y dijo, ¿a mí me van a enseñar?... Probó un buen rato en posiciones distintas y cada vez más estafalarias y no hubo caso.

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

El doctor estaba en estado de shock:

- *¿Usted se lo pidió a su nuera y a su vecina?*

Y el viejo paciente contestó:

- **SÍ DR., Y NINGUNO DE NOSOTROS PUDO ABRIR EL FRASCO...**

(20 Padre Nuestro y tres vueltas a la manzana por mal pensados... ¡¡¡Ja, ja, ja!!!)

SUEGRAS

El yerno saluda meloso a su suegra:

- Bienvenida a casa, querida suegrita. ¿Cuánto tiempo va a quedarse con nosotros?

- No tengo prisa, cuando Ustedes se cansen de mí

- ¡Ah!, pero, ¿cómo?. ¿Ya se va?

Se está muriendo la suegra. Toda la familia se encuentra reunida alrededor de su lecho.

La viejita dice, mirando hacia la ventana:

- *¡Qué lindo atardecer!*

El yerno en ese momento dice:

- *¡No se distraiga, suegra! ¡No se distraiga!...*



SALTA TIENE NUEVOS PANADEROS

La comuna las ayudará a desarrollarse y a emprender en el rubro



Capacitar para emprender es el lema de la Panadería Social de Orán, donde se brindó formación intensiva en panadería a 16 personas de escasos recursos.

Los alumnos recibieron certificados e indumentaria en un acto realizado recientemente en la Casa de la Cultura.

La capacitación, a cargo del Sindicato de Pasteleros de Salta, duró tres meses y lo producido en las clases se destinó a comedores de Orán.

A partir de ahora, los alumnos continuarán su producción en las instalaciones de la panadería, pero esta vez lo que elabore cada uno se destinará a la venta.

En marzo pasado se había generado una polémica con el Sindicato de Panaderos de Salta porque, según la institución, la venta de esos productos sociales podía redundar en un perjuicio para la actividad en Orán.

En este sentido, el subsecretario de Desarrollo Humano de la comuna, Matías Gareca, señaló: "...La comuna les facilitará a los alumnos los insumos en una sola oportunidad para comenzar la producción, pero la idea es formar emprendedores y que se luego se lancen solos..."



ZUNINO PRESENTE EN BOLIVIA Y CON TODA SU MAQUINARIA

Argentina está presente en la Feria con 10 stands de venta, representación e importación de maquinarias y otros productos. Están ubicados en predios del Pabellón Internacional bajo la bandera celeste y blanca, frente al Consulado Argentino.

Se hallan exclusivamente en FEICOBOL y buscan principalmente gente que quiera importar esta tecnología.

Zunino, que fabrica equipos para panadería industrial, busca expandir su mercado a Bolivia y pone a disposición equipos, entre hornos, estampadoras y otros. *"...Nuestro principal atractivo es una medialunera, que produce por hora más de 7 mil medias lunas o facturas como las llamamos en Argentina..."*, explicó el asesor de ventas de Zunino, Martín Quiroga.

Agregó que la empresa tiene como promoción ferial *"...descuento de 5 por ciento en cualquier equipo..."* y que por la compra de un horno el cliente recibe de *"...bandejas y carros..."*.



Receta: Tarta de Berenjena

Hojaldre Holandés

Ingredientes	Cantidad
Harina 000	750 g
Sal	15 g
Agua	450 cc
MTK - Margarina para Hojaldre en Placas	600 g

Procedimiento:

- Cortar la margarina en cubitos de 1 cm. aproximadamente y guardarla en heladera.
- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y amasar hasta lograr una masa bien formada.
- Agregar los cubitos de margarina y amasar por uno ó dos minutos más tratando de que no se integren demasiado.
- Sacar la masa de la amasadora, formar un bastón y dejarlo descansar 15 minutos.
- Estirar y plegar en tres (vuelta simple), dejar descansar 10 minutos y repetir el plegado cuatro veces más (en total son cinco vueltas simples).
- Reservar.



Relleno

Ingredientes	Cantidad
Cebolla	150 g
Berenjena	200 g
Pimientos rojos	100 g
Queso rallado	50 g
Sal	c/n
Pimienta	c/n

Aparato tipo quiche

Ingredientes	Cantidad
Fleiscream - Crema Vegetal	100 g
Huevos	50 g

Procedimiento:

- Cortar las cebollas en pluma y rehogarlas durante unos minutos con aceite de oliva hasta tiernizar.
- Cortar las berenjenas en pequeños dados y saltar.
- Asar los pimientos, pelarlos y cortar en finas tiras.

Terminación:

- Tomar 500 g del hojaldre, cortarlo en rectángulos de 15 cm de largo x 10 cm ancho y colocarle un borde encima.
- Disponer sobre el hojaldre las cebollas, las berenjenas y por último el aparato quiche.
- Cocinar a 210 °C por espacio de 12 a 14 minutos aproximadamente.
- Retirar del horno y colocarles los pimientos.



EL PANADERO QUE LE HIZO UN "GOL" A LA VIOLENCIA

COLOMBIA. Usar las manos en lugar de los pies para ganarse la vida fue el sueño que por obligación tuvo que cambiar Ciervo Antonio Bacca, al amasar pan en lugar de meter

goles, pues la pierna derecha, con la que los anotaba en las canchas de tierra, se la voló una mina antipersona.

Del domingo 3 de febrero de 2002 recuerda que, por confiado, se metió a un campo minado aledaño a la casa de sus padres. Esto luego de que los militares encargados de detectar campos minados, le dijeran que el terreno estaba libre del riesgo.

“Lo que pasó es que por esos días un grupo armado pasó y minó el terreno y dinamitaron un oleoducto. Por eso el Ejército hizo el barrido de la zona pero el trabajo lo hizo mal o no fue completo. Dieron la orden de que ya se podía



entrar a trabajar, porque supuestamente ya no había más minas, pero no fue así”, recalcó.

A las 10:30 de la mañana el artefacto

explosivo le voló la pierna, la onda lo mandó por el aire y por casi un minuto los tímpanos no le respondieron.

Cuando fue a pararse, se dio cuenta que la pierna goleadora, había quedado desparramada en la zona. Volvió a la realidad y supo que su futuro ya no iba a estar en las canchas, se fue para Bogotá a estudiar panadería, pastelería y cocina.

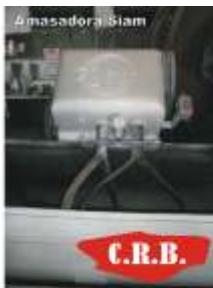
Diez años y tres meses después de lo sucedido, aunque parezca complicado, es fácil sacarle una sonrisa y más cuando está amasando pan o haciendo tortas en una panadería del centro de Cúcuta, que contrató sus servicios.

CLASIFICADOS



C.R.B.
VENDE

Damián Benitez
156-0920-8707
167*240



PANING
Ingeniería en Panificación



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)

* **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 Siam Acoplada. Batea 2.30 mts, funcionando, M/buena. Tel.: 15-4185-3740.

Sr. Jorge.

* **VENDO** fondo de comercio, panadería y confitería en Villa tesei, zona oeste. Pan-facturas-tortas-sand. de miga / horno rotativo / bandejas / amasadoras para 3 bolsas / sobadora / cortadora / armadora / batidora / cortadora de fiambre / estufa / mostrador con exhibidor. 2 heladeras / con reparto a la calle activo. Sra. Mari Tel.: 4459-7088.

* **Vendo:** exhibidora de 2 mts. x 0.75 de ancho, con 2 estantes y vidrio curvo. \$3500. Vendo exhibidora de 1 metro x 0.75 con 2 estantes y vidrio curvo. \$1500, las 2 reacondicionadas a nuevo. Sr. Nicolas Alvarez, Panadería La Nueva Moderna. Tel.: 4754-6213.

* **Vendo** horno Argentall For Export 60 x 80 impecable. \$38.000. Oportunidad! Sr. Ricardo Álvarez. Panadería La Nueva Moderna, San Lorenzo 2300, San Martín. Tel.: 4754-6213.



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*



Marne
Aceitunas Verdes

LEVADURA PRENSADA

levina

**30 AÑOS
A SU
SERVICIO**

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

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



**Sr. Carlos
4651-9145**



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