

# EL GREMIO

# PANADERO

AÑO 10 - N° 54

Noviembre del 2012

*La Revista  
de los  
Panaderos*





# Gel+Brix

## *Jalea Fantasía*

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

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



**Laboratorio  
de Panificación**



Atención al Consumidor  
0810-999-2013





NUEVAS PREMEZCLAS

*Fáciles y deliciosas.*



Probá este nuevo desarrollo de Lesaffre Argentina:  
**Budín de Vainilla, Bizcochuelo de Vainilla y Crema Pastelera**





## Sumario

Tirteo en Marón.....	5	BRITO Hnos y los generadores.....	28
Nuevas autoridades en Merlo.....	6	Noticias Breves.....	30
Los gobernantes le tienen al pan.....	12	GEL+BRIX: Nueva Esencia de Vainilla...32	
Humor.....	14	LANUS: La Agrupación informa.....	34
Alimentos que ayudan al buen humor.....	13	Humor.....	36
Sandwiches de miga.....	14	MOLINO AUTÉNTICA.....	37
SAYOS en “La Nueva Época”.....	16	Asalto en San Isidro.....	38
Consumo de pan.....	20	Javier Caumont.....	40
El pan y la diabetes.....	21	LETIZ Instala panaderías.....	42
Manteca en la panificación.....	22	Nueva Cámara en Escobar.....	43
ECOBAGS informa.....	23	CUARTEL IX: Homenaje a las madres	44
Humor.....	24	Humor.....	45
Manuel Alcaine.....	26	Clasificados.....	46



Ingrese a [www.facebook.com](http://www.facebook.com)  
y búsquenos como...  
**El Gremio Panadero**

**“EL GREMIO PANADERO”** es una publicación bimestral de distribución gratuita en panaderías, confiterías, pastelerías y comercios vinculados al sector panadero

**[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)**

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

*Las notas publicadas son  
responsabilidad exclusiva de su autor*

**DIRECTOR/PROPIETARIO: Fabio R. Videla**  
**PUBLICIDAD: Alejandra I. Belvedere**  
**Tel.: (011) 15-4084-1090**

## MORON

### UN MILITAR RETIRADO MATA DE UN TIRO A LADRON QUE ROBABA EN PANADERIA



Un militar retirado del Ejército Argentino mató de un disparo en el pecho a un delincuente armado que ingresó a robar a una panadería ubicada en Yrigoyen al 1700 de la localidad bonaerense de Morón, informaron hoy fuentes policiales.

Pese a que acababa de abrir al público, en la panadería ya había varios clientes presentes, entre ellos el militar retirado, de unos 70 años.

Una vez adentro, el delincuente amenazó al dueño del comercio con el arma de

fuego y le ordenó que le entregara el dinero de la caja, aunque el ex miembro del Ejército, extrajo a su vez un arma de fuego, se identificó y le impartió la voz de alto.

El anciano observó que el ladrón disparaba, por lo que respondió inmediatamente y logró impactar al agresor en el pecho.

Mientras que el ex militar resultó ileso, el joven cayó al suelo malherido y falleció casi al instante, luego de lo cual uno de los presentes se comunicó con la comisaría 1ra. de Morón.

Los efectivos policiales constataron la muerte del ladrón, cuya identidad procuraban establecer, y secuestraron en su poder una pistola calibre 22.

### PROGRAMA DE FORMACIÓN SINDICAL: CAPACITAN A DELEGADOS PASTELEROS



El programa de la Federación Argentina de Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajeros (FATPCHYA) contó con el apoyo del Ministerio de Trabajo. Allí, los funcionarios provinciales asesoraron a los presentes en todo lo relativo a la actividad de la subsecretaría de Trabajo: conflictos laborales -individuales, pluri-individuales y colectivos-; sistemas de inspección -laboral y en seguridad e higiene-; y nuevos sistemas informáticos.



## 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](mailto:rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar)



## **CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO**

**Victoriano Loza 489 (1722) Merlo - Bs. As. - TEL.: (0220)482-3230**

**ctrodepanaderosmerlo@speedy.com.ar**

### **DOMINGO PALMA, NUEVO PRESIDENTE**

**En una entrevista exclusiva para nuestra revista, el asesor de las panaderías Pal Pan y nuevo Presidente del Centro de Panaderos brinda algunos detalles del proyecto de trabajo que involucra a las panaderías de Merlo**



#### **¿Qué lo motivó a ser miembro de esta nueva Comisión Directiva?**

Los panaderos de Merlo necesitábamos hacer un profundo cambio en el Centro de Panaderos y para lograrlo nos unimos con gente muy representativa de nuestro sector, como ser los Sres. Costoya, Martino, Cencich y varios colegas más. Todos somos “viejos panaderos” con muchas ganas de hacer bien las cosas.

#### **¿Cuál es su proyecto de trabajo?**

Nuestro primer objetivo es hacer del Centro una gran consultora para que los panaderos tengan un asesoramiento general e integral. Nuestros colegas tienen que estar asesorados en el plano laboral, gremial e impositivo.

#### **¿A qué se refiere en asesorarlos en el plano laboral?**

El Centro tiene que estar al servicio del colega y ayudarlo a hacer buenos negocios. La mayoría de los panaderos, por estar ocupados en nuestros trabajos, casi nunca tenemos el tiempo necesario para evaluar las necesidades que tenemos y que nos permitirían mejorar el funcionamiento y la rentabilidad de nuestros comercios.

Tenemos que ayudar al panadero a hacer buenos negocios. Es vergonzoso ver como nos estamos peleando por vender a \$2 menos el pan cuando podemos vender al público 200 gramos de galletas a \$7.50 o hacer galletas de avena, miel y cereales para comercializarlas también a \$10 los 200 gramos, las cuentas son simples... \$50 el kilo. Hay otros productos que nos dan más rentabilidad y no los sabemos aprovechar.

Como Centro de Panaderos tenemos la obligación de ayudar a nuestros colegas en su crecimiento y ser la “fuente” de consulta, para que cuando decidan abrir una sucursal lo hagan en lugares rentables, en zonas donde haya mucha afluencia de gente. O cuando tengan que cambiar o comprar maquinarias tengan en nuestra sede ese lugar de consejo para que no paguemos de más.

#### **¿Qué otros proyectos tiene?**

Necesitamos “urgente” la creación de una Escuela de Panadería que sea funcional y realmente capaz de formar personal calificado que atienda las necesidad de cientos de panaderías del distrito.

La problemática de los panaderos es mucha y

como institución tenemos que colaborar en la búsqueda de soluciones. Para eso queremos que el lugar de reunión sea esta sede y no un bar.

Quiero dejar aclarado que, en general, soy partidario de prometer poco y hacer mucho.

### ¿Cómo van a trabajar con los panaderos que no están en regla?

Nuestra idea no es perjudicar a nadie. A los compañeros que no están “encuadrados”, de a poco y con mucha voluntad los vamos a ayudar a que se pongan en regla y al colega que tiene todos sus papeles en orden le pedimos que se acerque para ayudar a los que no pueden.

### ¿Piensan incrementar la presencia “social” del Centro?



Sí, es otro de nuestros objetivos, para eso se va a terminar la obra del Salón de Fiestas. La idea es que los fines de semana dispongan de él los socios y los días de semana vamos a alquilarlo a un precio módico a los vecinos que no tienen gran poder adquisitivo. Es una forma de colaborar con la sociedad y que el centro comience a ser reconocido por los vecinos.

### Por último, ¿cómo van a orientar a sus colegas con los precios de venta del pan?

Vamos a sugerir un precio de venta al público que tenga una base de \$10 al mostrador y \$8 a supermercados y despachos.

Es importante aclarar que esa es la base, ya que cada panadero tiene derecho a venderlo a mayor precio si considera que está entregando pan de calidad.

*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@siion.Com

# LAS NUEVAS AUTORIDADES DE CENTRO

El 30 de octubre se llevó a cabo la Asamblea que renovó autoridades. En el multitudinario acto estuvieron presentes los panaderos del distrito y proveedores del sector.

Cumpliendo con lo establecido por el estatuto que rige a los panaderos del distrito se aprobó Memoria y Balance, acto seguido y por votación unánime se eligieron nuevas autoridades.



## Comisión Directiva 2012/2014

Presidente

**Domingo Palma**

Secretario

**Walter Lezcano**

Pro- Secretario

**Enrique Costoya**

Tesorero

**Oswaldo Martino**

Pro-Tesorero

**Juan Zencich**

Vocales Titulares

**Sergio Izzo**

**Daniel Elustondo**

**Alejandro Galvan**

Comisión Revisora de Cuentas  
Titulares: **José María Galvan,**

**Jorge Alonso**

Suplentes: **Orlando Andrais,**  
**Ricardo Castroman**



**MOLINO AUTÉNTICA:**  
Rafael Rozzina estuvo presente en la asunción de las nuevas autoridades del CIP de Merlo.



*Domingo Palma, Rafael Rozzina e Hilario Frías*

## OLAVARRIA. EL AUTOMÓVIL DE LOS PANADEROS FUE PARA MARÍA EUGENIA VIGO



La plaza López Camelo fue el escenario de una la fiesta organizada por el Centro de Industriales Panaderos de Olavarría. Más de 3500 personas acompañaron la propuesta que incluyó la realización de espectáculos artísticos y tuvo como atrayente cierre el sorteo de un automóvil cero kilómetro, premio del concurso "El buen pan en la panadería de su barrio". La ganadora del Fiat Uno fue María Eugenia Vigo, quien había completado y depositado el

cupón de la suerte en panadería y confitería Santa Anita. El único requisito que el reglamento exigía para poder llevarse el flamante vehículo era que el titular del cupón extraído ante escribano público debía estar presente, con su correspondiente documento de identidad.

Debido al éxito de esta promoción "El buen pan en la panadería de su barrio", a partir del mes de noviembre próximo se sorteará por la Lotería Nacional, cada dos meses, un ciclomotor como primer premio y una bicicleta como segundo premio.

## VENEZUELA. LOS PANADEROS VENDÍAN PAN CON DROGA

La Casa del Pan, nombre del establecimiento, era en verdad la "casa de la droga". Su propietario, un empresario de



origen sirio identificado como Raid Daebal, era el líder de la organización criminal que las autoridades llamaron Los Panaderos. En el procedimiento cayó el dueño junto con cuatro de sus empleados por utilizar ese establecimiento comercial para la distribución de droga. Los funcionarios hallaron cerca del mostrador dos panelas de marihuana con un peso de 820 gramos.

Los hombres vendían esta sustancia a una clientela exclusiva que iba al lugar simulando comprar pan. Los consumidores de las hojas de María habían divulgado que la panadería era el "punto".



# 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](http://www.omarrodriguezsr.com.ar) | E-mail: [info@omarrodriguezsr.com.ar](mailto:info@omarrodriguezsr.com.ar)

# ¿POR QUÉ LOS GOBERNANTES LE TEMEN AL PAN?

Los gobiernos le temen a algunos alimentos. Aprendieron que existe un vínculo entre ellos y el fin de la paciencia de la gente. Hay cosas que para algunas culturas no pueden faltar en sus mesas. La escasez de carne es un caso que irrita a los pueblos. Por ejemplo, en 1981 en Polonia, ante la persistente falta de carne se produjeron movilizaciones multitudinarias de protesta que gritaban “¡Queremos carne! ¡Queremos carne!”. El malhumor se convirtió en una amenaza para la gobernabilidad y las autoridades tuvieron que dedicar 2.500 millones de dólares a tener carne barata en los mostradores.

Otro alimento que en Occidente es intocable es el pan, presente en numerosos conflictos de la historia, desde la decapitación de María Antonieta, hasta las revueltas de las esposas de los obreros textiles en Rusia en 1917. El pasado está lleno de saqueos y estallidos de indignación social a causa del pan. Por eso ante períodos de inestabilidad económica los gobiernos miran al pan como a una amenaza mortal, aprendieron que en las crisis allí se oculta la mecha.

En 1863, una revuelta de mujeres indignadas por el precio de los alimentos hizo un desastre en la ciudad de Richmond, EE.UU. El grabado más conocido que ilustra

esos sucesos (dibujo central) muestra a un grupo de mujeres famélicas armadas con palos mientras atacan a una panadería. Una de ellas tiene un bebé en un brazo y sostiene dos panes en el otro como si fueran hijos. De la panadería con vidrios rotos sale otra mujer desencajada abrazando dos flautas. En el ángulo inferior izquierdo, una indignada harapienta en cuclillas nos mira con cara de loca mientras aferra un enorme pan y levanta voraz una hogaza del suelo. Ese día se conoció después con el nombre de “La revuelta del pan”, pero la imagen es propia de la serie de televisión “The Walking Dead”.



Durante la Segunda Guerra Mundial, en Gran Bretaña, también temieron por la escasez de pan. Uno de los ejes del racionamiento fue tomar medidas increíbles

para regular el consumo de este producto. Por ejemplo, las tiendas tenían prohibido vender pan recién horneado. Había que vender el pan del día anterior para asegurarse que estuviera lo suficientemente duro para poder cortarlo en rodajas delgadas. Otra razón de la postergación era evitar la tentación irresistible del olor del pan caliente.

La amenaza latente del pan sobre el poder llega hasta la actualidad. El año pasado el ejército de Túnez intervino en una fábrica de levadura que se encontraba de huelga para asegurar que los panaderos recibieran esa mercadería indispensable. El gobierno temía las consecuencias políticas impredecibles de una población sin pan.

Pero ¿De dónde viene ese poder que tiene el pan sobre nosotros? ¿Por qué no hubo nunca revueltas por la falta de manzanas, de higos, de atunes o de papas? Su poder social puede parecer inexplicable, pero no hay dudas de que es real como las revoluciones que inició. Tanto, que aún sin escasez podemos comprobar que nos da órdenes. Basta detectar un ligero olor a pan horneado para que nuestro cuerpo gire hacia ahí, como hacen los zombies al oler sangre. Nosotros somos los zombies del pan, mataríamos por él. Ya lo hemos hecho varias veces.

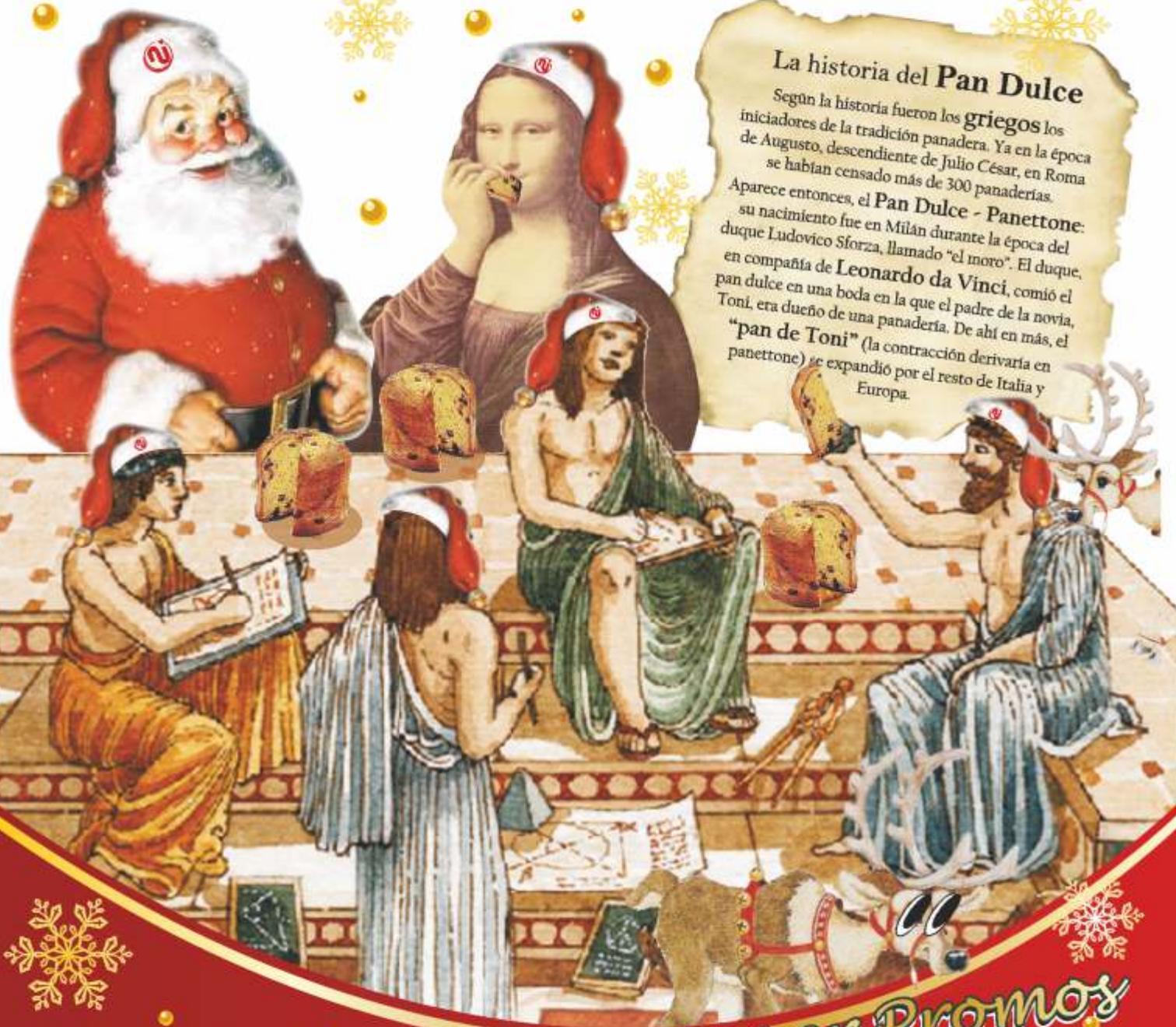
# NICJU

...en estas fiestas, mas que nunca...  
"Unidos por la calidad"

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa\***

## La historia del Pan Dulce

Según la historia fueron los griegos los iniciadores de la tradición panadera. Ya en la época de Augusto, descendiente de Julio César, en Roma se habían censado más de 300 panaderías. Aparece entonces, el Pan Dulce - Panettone: su nacimiento fue en Milán durante la época del duque Ludovico Sforza, llamado "el moro". El duque, en compañía de Leonardo da Vinci, comió el pan dulce en una boda en la que el padre de la novia, Toni, era dueño de una panadería. De ahí en más, el "pan de Toni" (la contracción derivaría en panettone) se expandió por el resto de Italia y Europa.



Muchas  
Felicidades!!

Super Promos  
de Navidad!

Consultá a nuestros  
representantes de venta por las  
promociones especiales

[www.nicju.com.ar](http://www.nicju.com.ar)

Tel.: 4488 8088 - Av. Díaz Vélez 1270 - Ciudadela - [info@nicju.com.ar](mailto:info@nicju.com.ar)

# Humor



- ¡Me da una habitación con baño?  
- Le damos la habitación, pero el baño se lo tiene que dar usted.

- ¡Mamá, ¿la estufa tiene dientes?  
- No, hijo.  
- Entonces, el abuelo se prendió fuego.

Dijo el capitán: - ¡Suban las velas!  
Y abajo se quedaron a oscuras.

Dijo el capitán:- ¡Den vueltas a estribor!  
Y Estribor quedó patas arriba y mareado.

- ¡Cuál es la diferencia entre un coche y un inodoro?: En que en el coche vos te sentas para correr, y en el inodoro corres para sentarte.

Dijo el capitán: - ¡Todos al cuarto de máquinas!  
Y Máquinas durmió en el pasillo.

- ¡Qué le dijo una banana a una gelatina?: Todavía no me desnudo y ya estas temblando.

Dice un ciego: - ¡Veo sombras!  
Dice un sordo: - ¡Oigo pasos!  
Dice un rengu: - ¡Sea quien sea, lo agarramos a patadas!

**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](mailto:elcorrentino@uolsinectis.com.ar)  
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

The advertisement for El Correntino S.R.L. features a large image of a bread slicer on the left and a smaller image of a compact bread slicer on the right. The text is arranged in a structured layout, starting with the company name and logo, followed by a list of products, and ending with contact information and a website link.

## LOS JAPONESES GASTAN MÁS DINERO EN PAN QUE EN ARROZ



ANPAN: Pan japonés tradicional

Pareciera que la alimentación japonesa está cambiando poco a poco por la fuerte

influencia de la cultura europea y norteamericana.

Según una encuesta del Ministerio de Asuntos Interiores, actualmente los japoneses compran 20 por ciento más pan que hace diez años, mientras que gastan un 16 por ciento menos arroz que hace una década.

El consumo de arroz está bajando de modo significativo para comer pan o fideos y porque mucha gente intenta comer poco arroz para no engordar.

## ALIMENTOS QUE AYUDAN AL BUEN HUMOR

En el año 2000, el psiquiatra Andrew Stoll, de la Universidad de Harvard (EE UU), demostró que los ácidos grasos omega-3, presentes entre otros alimentos en las nueces, tenían un efecto antidepresivo y estabilizaban el estado de ánimo. Y unos años más tarde, una



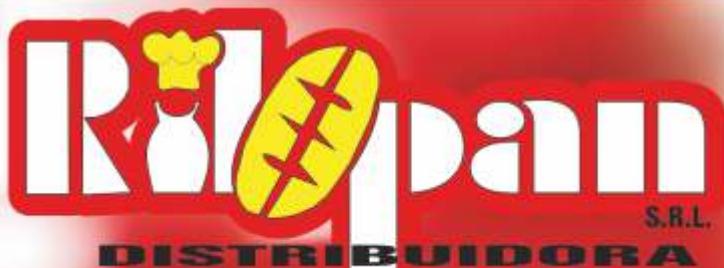
investigación de la Escuela de Medicina de la Universidad de Pittsburg determinó que personas saludables con un bajo nivel sanguíneo de omega-3 tienen más posibilidades de tener ideas pesimistas y deprimirse que quienes tienen valores normales de este ácido graso. Además, una dieta rica en omega-3 nos permite gestionar mejor las situaciones estresantes, hasta el punto de que reduce la hostilidad hacia los compañeros de trabajo y hasta evita que gritemos a otros conductores mientras circulamos por zonas de tráfico intenso.

Este ácido graso no es el único ingrediente con efectos antidepresivos. La tristeza crónica también puede achacarse a bajos niveles de aminoácido treonina, un desequilibrio que, tal y como demostraron hace poco científicos del Princeton Brain Bio Institute, se puede combatir añadiendo a la dieta un puñado de semillas de sésamo.

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO  
de



**Levaduras Paraleva**



UNICAMENTE ATENDEMOS  
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS



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

# SANDWICHES DE MIGA

Durante los últimos años, el consumo de sándwiches de miga de pan negro aumentó. ¿Desplazaron a los de pan blanco en las preferencias de los habitantes de nuestro país? ¿Son más saludables?



Entre los cambios de hábitos en el consumo de los argentinos, durante los últimos años se observa un significativo incremento en la demanda de sándwiches de miga de pan negro, como se conoce a los panes integrales de salvado, centeno o multifibras, que poseen un color amarronado; mucho más oscuro que el pan tradicional.

Este aumento se vincula con la preocupación por mantener una alimentación saludable y baja en calorías.

Sin embargo, es importante aclarar que las cosas no son tan así: se calcula que 100 gramos de pan integral poseen unas 240 calorías, mientras que la misma cantidad de pan blanco posee 250. La diferencia es insignificante.

No obstante, existen motivos por el cual la mayoría de los nutricionistas recomiendan estos panes en las dietas para perder peso: la digestión de las fibras de los panes integrales demandan un mayor gasto calórico y, además, genera mayor sensación de saciedad.

De todos modos, hay que tener en cuenta que no todos

los panes de color oscuro son necesariamente integrales. Más del 90% de los sándwiches de miga de “pan negro” que se comercializan no están elaborados con pan integral, sino que se realizan con un pan con colorante.

Por lo general, el colorante más común es el extracto de caramelo. Por eso, los sándwiches que poseen ese pan carecen de los beneficios que brinda el verdadero pan integral.

De todos modos, queda una duda por despejar: ¿los sándwiches de pan negro desplazaron a los de pan blanco en las preferencias de los porteños?

La respuesta es no. Si bien su demanda se ha incrementado, el pan blanco sigue acaparando un 70% de las unidades vendidas. Y dentro de los de pan blanco, el 72% de las unidades comercializadas corresponden a la variedad triple de jamón y queso.



## UN POCO DE HISTORIA

Los sándwiches de miga tienen ciudadanía argentina. La historia nació en la Confeitería Ideal, de la calle Suipacha al 300, donde un grupo de ingenieros ingleses se reunía a principios del 1900 para compartir la nostalgia por su tierra.

Para acercarse a los sabores de sus pagos, le pidieron al panadero de la confitería que les preparara un pan parecido al que añoraban.

Su deseo se cumplió y del horno salió el "pan de los ingleses", base de los sándwiches de miga. El pan de miga o pan inglés se realiza generalmente de forma industrial o en grandes panaderías, ya que necesita de hornos con importante capacidad.

Es posible hacer versiones caseras, pero siempre resultarán hormas más pequeñas que las que conocemos. Para este tipo de pan se necesitan moldes especiales con forma de caja (como las de los zapatos) de latón o lata, con base rectangular y caras laterales cuadradas, que pueden presentarse en cuatro medidas, pequeña, mediana, grande o extra grande (la más grande, para unos 10 kilos de masa). Lleva una tapa que calza justo, de cierre casi hermético.



# 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

# SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

Av. Jujuy 823 - C.A.B.A.

Tel.: 4931-9454 / 7969

www.sayos.com.ar

sayosn@infovia.com.ar

**OTRA PANADERÍA  
REFORMADA**



Panadería y Confitería  
**LA ANTIGUA ÉPOCA**

Independencia 4650  
Villa Ballester

**La Época, una tradicional panadería que supo ser modelo a seguir, estuvo a punto de cerrar sus puertas definitivamente. El trabajo en conjunto entre Andrés Agacan, la familia Alcaine y Franco Villella (de SAYOS) hizo posible la reapertura con un futuro mas que promisorio**

Invitados para ver el resultado final de la importante reforma de la Panadería y Confitería “La Antigua Época”, tuvimos la oportunidad de hablar con los nuevos dueños y con Franco Villella (SAYOS AMOBLAMIENTOS). Fruto de una amena charla, cafe de por medio, les mostramos la historia y el presente de este emprendimiento.

### Una familia de panaderos



Andrés Agacan supervisando el área de la sandwichería

Andrés Agacan (34) es un joven empresario que comenzó en este rubro en el año 2004. Con un pasado en el rubro textil reconoce que “...las vueltas de la vida hicieron que conozca a Manolo (por Manuel Alcaine, su suegro), el necesitaba un encargado para la panadería de Munro y, como

*fui compañero de colegio de su hijo Ramiro rápidamente nos pusimos de acuerdo y me inicié en el negocio...”*

Pero la relación familiar es un poco más compleja, Andrés está casado con Agustina (a quién conoció en el 2007 en la panadería de Villa Martelli y es la hija menor de Manuel) y el hijo mayor de Manuel está casado con la hermana de Andrés. Resultado: una gran familia panadera.

### Cómo era La Época



Vista parcial de la Línea Blanca exclusiva de SAYOS

Según nos comentan los entrevistados, este negocio había estado cerrado en dos oportunidades, “...era una desidia, estaba casi abandonado. Tuvimos mucho coraje para invertir aquí...” comenta Andrés. “...La propuesta de comprarla

*me la trajo mi cuñado y me gustó el desafío. En abril comenzamos las negociaciones y en agosto se iniciaron las obras de refacción...”* continuo diciendo.

Si bien la primera idea era darle solo un “retoque” a los muebles, cuando Manuel vio en qué estado se encontraban, recomendó llamar a Franco Vilella (SAYOS) para que asesorara a los jóvenes empresarios.

## Sayos

Hace muchos años que Manuel Alcaine es cliente y tienen amigos en común con Franco, de hecho SAYOS le instaló las panaderías La Porteña (V. López), El Sol (Martínez) y otra en Villa Martelli. Franco Vilella aportó su idea, su punto de vista... y juntos se decidieron por la Línea Blanca, a todos les gustó.

*“... Me encontré con un negocio cerrado, mal hecho y mal distribuido. Mi idea fue transformarlo para que tenga un funcionamiento ágil para la venta y agradable para el cliente. Lo que se hizo está a la vista, me esmero y me preocupo para que nuestros clientes disfruten de su negocio y les sea rentable...”* afirma Franco.

La obra tardó solo 25 días en entregarse terminada *“...cada salón tiene su estilo y tenemos que adecuarnos a las medidas, pero siempre tratamos que los locales estén bien diferenciados. Nuestros muebles no son estándar y tenemos que buscar distintas combinaciones. Cada dos años tratamos de darle algo mejor al cliente, constantemente innovamos. Los que nos eligen quieren muebles de buena calidad, que pasen los años y no haya sorpresas y nuestra mayor satisfacción es que nos siguen llamando...”*



Vista parcial de la Línea Blanca exclusiva de SAYOS



Andrés Agacán, Franco Vilella y Manuel Alcaine

## Cómo es La Antigua Época

*“...La Antigua Época es un negocio familiar, somos tres los dueños, Gonzalo en la elaboración, Ramiro en lo comercial, y yo en la parte de proveedores y pagos. Sabíamos que era una inversión importante pero era la única forma de patear el tablero y comenzar de cero...”* dice Andrés.

*“...No fue fácil, está casi todo hecho a nuevo, el techo de la cuadra, la harinera, el depósito, levantamos el techo de la pastelería y del local de*

*venta. También cambiamos toda la cañería de agua, hicimos el vestuario de las mujeres a nuevo, reformamos el vestuario de hombres, agrandamos una de las cámaras y compramos un equipo de frío nuevo....”* se ufana orgulloso Andrés.

A esta faraónica tarea hay que agregar lo que a simple vista se ve, el horno de piedra fue reparado por completo (allí cocinan todo lo referente a la pastelería) y tienen máquinas nuevas como armadoras, horno rotativo, amasadora, batidora, ralladora de pan y tornos. Realmente da gusto pasear por los salones de elaboración.

## La respuesta de los clientes

*“...Reinauguramos el jueves 20 de setiembre y desde ese momento nos dimos cuenta que la gente vuelve, al cambiar la imagen del negocio el cliente se ve obligado a entrar. El simple hecho de mirar los muebles, la marquesina, la cafetería, los productos bien exhibidos y la buena atención de los empleados hace que seamos valorados por nuestros clientes...”* afirmó Andrés.

## Productos

Todos sabemos que si los clientes vuelven es porque están satisfechos. Los productos que se venden en La Antigua Época son frescos y están elaborados con las mejores materias primas, el pan es exquisito y eso lo demuestran los comentarios de los clientes.

Si bien los productos estrellas son los de la pastelería es la cafetería lo que les permite atraer clientes a muchos clientes, cuando prueban el café con una “buena” medialuna no pueden retirarse sin

comprar algún producto de los que está en exhibición.

Nos llamó la atención los precios de venta, el pan cuesta \$16, una docena de facturas \$36 y una torta \$90. Estos valores están muy bien justificados en los dichos de Manuel.

### Manuel Alcaine

Panadero desde hace más de 40 años y Presidente del Centro de Panaderos de Vicente López, Manuel nos deja una importante reflexión: **“...No es lo mismo tener una panadería que ser panadero. En un negocio es muy fácil saber lo que hay que hacer: buena mercadería, buena atención y limpieza... lo difícil es combinarlos. Que se use buena materia prima no garantiza que la mercadería salga bien, se necesita oficio y horas de sacrificio. Mis hijos y mi yerno son jóvenes, quieren progresar y están poniendo todo el esfuerzo... yo solo aportó un granito de arena...”** comenzó diciendo.

Y resaltó que: **“...Hay dos maneras de hacer las cosas, bien o mal. Hacerlo bien significa tener los empleados en blanco, no pagar media jornada, que tengan su ART, utilizar buena materia prima, tener buena atención, un local**



Andrés Agacan y Manuel Alcaine

limpio, pagar contador, etc. Todo eso tiene un costo y los verdaderos industriales tienen que trasladar ese costo a sus productos...”

**LA FRASE: “...Tenemos una gran ventaja... mi suegro. Tiene más de 40 años de panadero y sus negocios siempre funcionaron... eso es por algo. Me enseñó todo. Es nuestra “espalda” y nos facilita nuestra tarea...”** (Andrés Agacan)



Línea Blanca exclusiva de SAYOS



Línea Blanca exclusiva de SAYOS

**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

**PRESUPUESTOS SIN CARGO**  
tel: 15-6092-8707 Nextel: 54\*167\*240



**30 AÑOS A SU SERVICIO**

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

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

**Sr. Carlos 4651-9145**

**ATENDEMOS TAMBIÉN EN LA COSTA ATLANTICA**



LABORATORIO  
**Lesansi**®



Azúcar Tipo "A", Refinada, Impalpable,  
Impalpable Refinada, Negra, Rubia / Almidón de  
Maiz / 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

**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**

## UNIFORMES PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



**ROPA PARA LA CUADRA**  
ESTAMPADOS - REMERAS - PANTALONES  
DELANTALES - GORRAS - BOLSAS DE TELA  
**PLOTEOS DE VIDRIERAS - VITROFUSION**



**4720-1709** 15-5587-9156

estampadosma@hotmail.com

## CONSUMIR PAN REDUCE EL RIESGO DE ABANDONAR UNA DIETA

Consumir pan en una dieta de adelgazamiento no interfiere en la pérdida de peso y facilita su cumplimiento, además reduce el riesgo de abandono



La investigación, recogida en *Clinical Nutrition*, el periódico oficial de la sociedad científica European Society for Clinical Nutrition and Metabolism, observó a 122 voluntarias que participaron en el estudio y que fueron divididas aleatoriamente en dos grupos.

Cada uno de ellos siguió dos dietas hipocalóricas equilibradas de 1500 kilocalorías, pero una llevaba pan y otra no. El tratamiento incluyó, además, unas pautas de ejercicio físico y varias sesiones de educación nutricional.

Tras 16 semanas de seguimiento se logró mejorar el estado nutricional de las participantes, todas redujeron significativamente su peso corporal, el porcentaje de masa grasa, la circunferencia

de cintura y la grasa visceral.

Al comparar los resultados, los investigadores no encontraron diferencias en la evolución de la pérdida de peso corporal. Además, observaron varias ventajas derivadas del consumo de pan, como la mejora del perfil calórico y nutricional y el aumento de la sensación de saciedad tras las comidas.

El consumo de pan también favoreció el cumplimiento de la dieta y redujo el número de abandonos. De las 122 mujeres que iniciaron el estudio solo 104 lo concluyeron, registrándose 18 abandonos, de los que 5 fueron en el grupo de intervención con pan y 13, en el grupo sin pan.

Los autores concluyeron que los resultados obtenidos con



una dieta hipocalórica equilibrada en pacientes con sobrepeso u obesidad no guarda relación con la inclusión o exclusión del pan.

*"...Este estudio demuestra que la exclusión del pan en una dieta de adelgazamiento no está justificada y que no debe formar parte de la práctica clínica..."*, ha señalado la directora del estudio, la doctora Carmen Gómez Candela, jefa de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital La Paz y directora del estudio.

**CAVIWA**  
Tostadero de Maní



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

**Taller de Reparaciones**  
de Gustavo Parra

**SERVICIO URGENTE**

"servicio personalizado a panificadoras"

**REPARACION - ENGRASE  
COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIAS  
FABRICAMOS SOBADORAS PASTELERAS**

Tel.: **02202-432523** / Cel.: **15-5240-4198** / ID: **703\*3268**  
Marcos Paz 7379 - Ruta 3 Km 31 - G. Catán



# LA MANTECA

La manteca es un producto lácteo que contiene vitamina A y vitamina D y permite que los productos panificados se conserven por mas tiempo conservando su textura y sabor

¿**CONOCEN** la diferencia entre la margarina y la manteca?

Ambas tienen la misma cantidad de calorías. La manteca es ligeramente más alta en grasas saturadas, pero comer margarina en vez de manteca puede aumentar en 53% el riesgo de enfermedades coronarias en las mujeres.

## La manteca.

\* Aumenta la absorción de gran cantidad de nutrientes que se encuentran en otros alimentos.

\* Provee beneficios nutricionales propios.

\* Sabe mucho mejor que la margarina y mejora el sabor de otros alimentos.

\* Ha existido durante siglos mientras que la margarina tiene menos de 100 años.



## Ahora... sobre la margarina:

\* Es muy alta en ácidos grasos trans. (Sí, éstos que recién ahora los científicos descubrieron que son malísimos y los gobiernos comenzaron a prohibirlos).

\* Triplica el riesgo de enfermedades coronarias. Aumenta el colesterol total y el LDL (el colesterol malo) y disminuye el HDL (el colesterol bueno).

\* Aumenta en cinco veces el riesgo de cáncer.

\* Disminuye la calidad de la leche materna.

\* Disminuye la reacción

inmunológica del organismo.

\* Disminuye la reacción a la insulina.

Y he aquí el factor más inquietante: ¡¡A la margarina le falta UNA MOLÉCULA para ser PLÁSTICO...!!

Ustedes pueden ensayar lo siguiente: Compren un poco de margarina y déjenla en el garaje o en un sitio sombreado. Dentro de unos días notarán dos cosas: No habrá moscas; ni siquiera esos molestos bichos se le acercarán (esto ya le debe decir a ustedes algo). No se pudre ni huele mal o diferente porque no tiene valor nutritivo. Nada crece en ella. Ni siquiera los diminutos microorganismos pueden crecer en ella. ¿Por qué? ¡¡Porque es casi plástico!!.

MANTECA  
"LOBOS"  
PRODUCTO 100% NATURAL  
MANTECA W G "LOBOS" PASTEURIZADA  
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

## BOLSAS OXI-BIODEGRADABLES:

### Ya las están cobrando en los supermercados y hay polémica

Los supermercados porteños y bonaerenses ya empezaron a entregar bolsas verdes y negras en vez de las típicas blancas, algunos clientes ya estaban al tanto de la novedad y la aceptaron pero otros se enteraron a la hora de pagar y se resignaron al cambio. Más allá de las diferencias, de una u otra manera todos los que estuvieron en el debut de la medida coincidieron en lo mismo: se quejaron porque ahora deben pagarlas en vez de recibirlas gratis como antes.

Desde los entes gubernamentales insisten en que no deben cobrarlas, pero los supermercadistas sostienen que es una



manera de desalentar el uso de las bolsas plásticas, que tardan entre 200 y 400 años en degradarse.

La polémica está instalada. Por ahora, las nuevas bolsitas, que son obligatorias por ley, cuestan entre \$ 0,15 y \$ 0,25 cada una, según el híper o súper donde se hagan las compras.

Desde **ECOBAGS S.R.L.**

consideramos que nos parece bien que empecemos a educarnos como ciudadanos en el cuidado del medio ambiente y le proponemos a los dueños de panaderías y confiterías que nos llamen para asesorarlos sobre los ínfimos costos de las bolsas biodegradables. Quedamos a su disposición.

Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley N° 13.868  
**Buenos Aires**  
LA PROVINCIA

# Ecobags 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.: 4353-4418  
Cel.: 15-5414-8582 Nextel 681\*1043  
ecobagsrl@hotmail.com

Bolsas  
100% Biodegradables

# HUMOR



\* No desayuné pensando en ti, no almorcé pensando en ti, no cené pensando en ti...  
No dormí porque tenía hambre!!!

- ¿Sabes que mi hermano anda en bicicleta desde los cuatro años?  
- Uff, ya debe estar muy lejos.

En un anuncio del periódico decía: *Hombre invisible busca a mujer transparente para hacer cosas jamás vistas.*

\* ¿Cómo se dice estoy muerto en Inglés?:  
Memory

Sólo hay dos palabras en el mundo que te abrirán muchas puertas: Tire y empuje.

\* - ¿Qué le dijo un árbol a otro?:  
- Se me paró el pajarito.

\* ¿Qué es el beso?: Es un acto por el cual el sujeto sujeta a la sujeta con su jeta.

\* ¿Qué hace un loco gateando en el supermercado?: Buscando precios bajos.

\* ¿Cuál es el mejor remedio para un ataque cardiaco?: Taparse los ojos, porque ojos que no ven corazón que no siente.

\* - ¿Qué es peor que encontrar un gusano al morder una manzana?  
- Encontrar medio gusano.



**Hornero**  
Julio C. Gallardo

**Construcción de Hornos de Mampostería**  
**Panadería - Confitería - Pizzería**  
**Reparación en el día**  
**Venta de Herrajes y Baldosas**

Cel.: 15-6705-9954 / Tel.: 4386-0539  
Los Sauces 1725 - Sol de Oro - V. Ferroviario

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



**LA CUEVA DEL PANADERO**

UNA DISTRIBUIDORA QUE APUESTA AL PAIS



**MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS**

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

**Puratos**  
Reliable partners in innovation

**Ch.**  
Molino Chacabuco S.A.

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

JANDAIA

Bavosi

Cumaná

**Dánica**



REFINERIA DEL CENTRO S.A.

SALINERA LARRAZABAL  
S.L.

**LIDAR S.A.**  
Fábrica de Margarinas



**BARI**

**calsa\***

**LEDEVIT**  
LA BUENA COMPAÑIA

TOMATES y MORRONES  
FINCA DE SANTIAGO

**DEWEY**

**CAUWA**

*Bacalar*

**TAXONERA**

**LA CUEVA DEL PANADERO**

Díaz Vélez y Ruta 7 (Merlo Norte)

cjcaumont@gmail.com



Administración: 15-5578-2408

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

VENTAS: 0220-485-5071

15-5571-7507 / 15-5317-6400

15-5578-2409 / 639\*477

**\* ¿Cómo ve la situación del gremio?**

El gremio está complicado porque uno no está enfrentando a un colega, enfrentamos a otra clase de competencia que no es noble, es gente que no paga nada, ni jubilación, ART, AFIP, Ingresos Brutos, impuestos en general, etc.

Panaderos quedan pocos, una persona que dice ser panadero no puede vender el pan a \$6 y estar más pendiente de lo que hace el vecino que de lo que hace él.

Cada uno le tiene que poner precio a su mercadería y tratar de hacer mejor pan y mejor factura

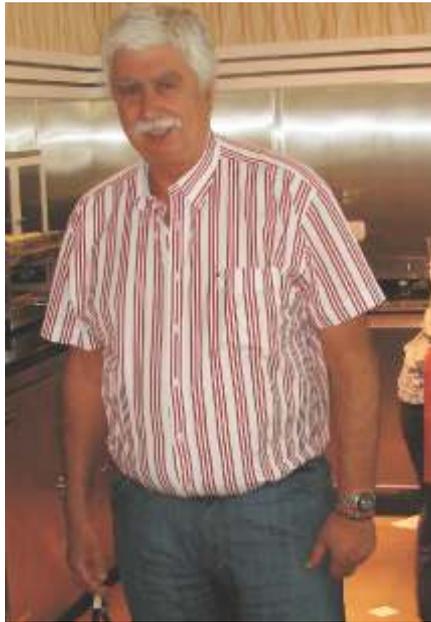
**\* ¿Y cuando se dice que si no venden pan barato dejan sin comer a la población?**

Eso nunca pasó. La gente humilde sabe comer bien, no se priva del vino, coca cola, cerveza, del celular ni compra en Las Medialunas del Abuelo. La mercadería que venden allí es desastrosa, pero la gente va porque en muchas panaderías le venden la misma porquería y al mismo precio. Hacer las cosas bien tiene un costo y ese costo no permite vender pan barato. Los que pagamos todos los impuestos sabemos que al sueldo de un obrero hay que sumarle el 53% más de aportes

**\* Hay mucha competencia desleal...**

Si, por ejemplo con el pago de media jornada. Eso es una mentira, no existe y no resiste ningún juicio, es indefendible... los contadores que asesoran mal deberían hacerse cargo y cuando hay juicios pagarlos ellos.

Hoy casi no hay gente para que trabaje con horarios partidos, tenemos que contratar gente por turnos de 8 horas y eso genera más gastos. Si uno tiene una casa en regla no puede ser monotributista y regalar el pan, la



harina no incide en los costos.

\* ...

Los panaderos no nos estamos llenando de oro, la materia prima es los que menos gastos nos insume. El industrial panadero debería saber que un kilogramo de fideos se vende a \$36, con 10 kilos de harina se elaboran 17 kilos de fideos (venden la harina más la humedad) en cambio de esos 10 kilos de harina –si descontamos los gastos- nos quedan 7 kilos.

**\* ¿Hace mucho tiempo que es panadero?**

Hace más de 40 años que soy dueño de panadería y siempre sostuve que había que competir con calidad.

Estuve en La Matanza del '75 al '86, en Villa Celina y mi vecino más próximo era Martínez (Panadería Iguazú), cuando salíamos del Centro y nos daban la lista de precio ya lo poníamos más caro del precio que nos daban porque eran productos de calidad y pagábamos todo lo que hay que pagar. Hoy, esa propiedad, la tengo alquilada y me encuentro con la estupidez de que no los dejan abrir los días lunes... pero sí pueden abrir los hipermercados o los chinos (que tienen pan que les lleva otro panadero). Abrir un negocio o cerrarlo es decisión del dueño, los tiempos cambiaron... pero cerrar ese día les da la oportunidad a los clientes a que se dispersen y busquen otras bocas de expendio que sí abren todos los días, es una disposición tonta y retrógrada.

**\* Parte de esa falencia, ¿es por los dirigentes panaderos?**

No están los panaderos ni los dirigentes que deberían estar. Como presidente del CIP de V. López asistí a reuniones en Federación y las últimas dos o tres me dió "vergüenza ajena". El problema es que no hay gente idónea en la

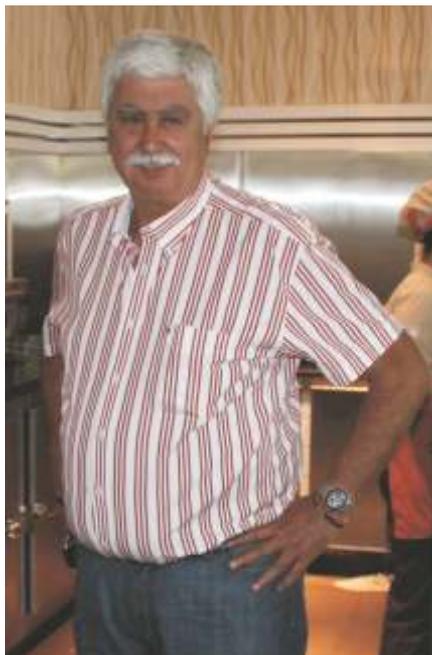
Federación.

Esta es mi verdad, o por lo menos lo que pienso. No quiero pecar de soberbio pero tampoco quiero ser humilde, uno tiene que copiar o imitar a los exitosos, eso es lo que nos enseña la vida. Yo me tengo que sentar en una mesa de dirigentes con gente que tenga todo pago, habilitación, Ingresos Brutos, la gente en blanco, etc.

**\* ¿Por qué llegamos a esto?**

Los dirigentes no tienen criterio, escuchan pavadas y no se guían por los negocios que tienen todo en regla.

Los obreros tienen que estar bien pagos. En Federación presencié discusiones por aumentos de sueldo con gente que pareciera no sabe lo que es trabajar, que no entiende que el que nos hace ganar plata es el empleado y si no se entiende eso no se está capacitado para mandar a nadie. Uno tiene que lograr que el empleado "se ponga la



camiseta", si el trabajador no sirve hay que echarlo, pero si sirve hay que pagarle un sueldo digno.

Los dirigentes no hablan de lo importante, lo primero que habría que hacer es sacar la frase Industriales Panaderos y poner Panaderos Reunidos. Te hacen cansar, hace 17 años que estoy en V. López, no cobramos cuota societaria, tenemos una casa que todos los años la mejoramos y NO ROBAMOS. El centro no me tiene que pagar el celular ni los gastos, para eso soy Industrial, lo único que paga es el asado de los jueves.

**Muchos, por tener un cargo en el Centro o la Federación se creen que son políticos, están manejando un gremio pero no saben de que están hablando. Hay dirigentes que cuando le ponen un micrófono hablan estupideces... "en un kilo de masas secas entran más de 30 masas amigo... salvo que la hagas de cemento..."**

**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



**EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS**

Av. Gral. Lemos 1917 - Los Polvorines - Bs. As. - Tel.: (011) -4667-6624

www.britohermanos.com.ar

ventas@britohermanos.com.ar

Incorporamos  
**GRUPOS ELECTRÓGENOS**  
a nuestra línea de productos

A partir de la triste experiencia que nos dejó el tornado ocurrido hace unos meses en la zona Oeste del Gran Buenos Aires, donde muchos barrios sufrieron el corte del suministro eléctrico y muchas panaderías tuvieron que suspender sus actividades, BRITO HNOS. incorpora a sus productos una línea de grupos electrógenos de 5, 10, 20 y 40 Kva.

*Los más pequeños, de 5 y 10 Kva., son ideales para accionar, por ejemplo: 1 horno rotativo + 1 máquina + heladeras comerciales*



*Los de mayor capacidad, de 20 y 40 Kva., pueden accionar, en algunos casos, una panadería completa, dependiendo de los hornos y máquinas con las que estén equipadas.*

*“...La adquisición de un grupo electrógeno, como de cualquier otra maquinaria, no es un gasto, es una inversión...”*

## HIEREN DE UN BALAZO A QUEMARROPA AL DUEÑO DE UNA PANADERÍA EN QUILMES

Dos ladrones armados irrumpieron en la panadería de Víctor Zampone, un hombre de 52 años, quien al resistirse al asalto fue baleado en el abdomen. Los delincuentes huyeron sin concretar el robo y la víctima fue trasladada al hospital.

El dueño de la panadería de la localidad bonaerense de San Francisco Solano, partido de Quilmes, fue gravemente herido de un balazo. Según dijo un jefe policial, el hecho fue cometido por dos ladrones que, armados con pistolas, irrumpieron en la panadería ubicada en el cruce de Donato Álvarez y la calle 843, al sur del conurbano.

Los asaltantes, que serían jóvenes conocidos del barrio, tras el disparo escaparon a la carrera del lugar sin concretar el robo. El panadero fue trasladado al Hospital de San Francisco Solano donde se informó que presentaba una herida de bala en el abdomen con orificio de salida en la zona lumbar y que - pese a la gravedad de la herida- era estable su estado de salud.

## PICANEAN Y ENCIERRAN A UN PRESO EN UN HORNO DE PANADERÍA



Panadería del Penal de Bouwer

CÓRDOBA. Dos guardias de la penitenciaría de Bouwer, ubicada en la provincia de Córdoba,

fueron detenidos por golpear, maltratar y torturar a un interno, de 43 años.

Los hechos descritos por la víctima son aberrantes. Los carceleros encerraban al detenido en el horno de la panadería, le ataban las manos y pies con cables y luego lo picaneaban en los nudillos con cables pelados.

Por su parte, el secretario de Planificación y Gestión Penitenciaria, Raúl Pino, señaló que se trata de "dos maestros panaderos" que no forman parte del personal de seguridad ni portan armas, tras lo cual calificó al episodio como "un hecho fortuito".

Aparentemente, y según el relato de los guardiacárceles detenidos, todo se habría iniciado como una broma.



mapriconf

Empresa de  
Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR OFICIAL **calsa\***

- ★ Materias primas y productos para panaderías, confiterías, y todo el universo gastronómico.
- ★ Consulte también por nuestros servicios de asesoramiento y complementos para todo el rubro.

...Les deseamos de todo corazón a cada uno de ustedes que compartieron un año más con nosotros...



Centro de distribución, Casa Central:  
Thomas Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As. - Tel/Fax.: (011) 4485 4972 / (011) 4466 2818  
[www.mapriconf.com.ar](http://www.mapriconf.com.ar) - [Info@mapriconf.com.ar](mailto:Info@mapriconf.com.ar)

## EL MINISTERIO DE TRABAJO CERTIFICÓ EN CALIDAD A LA ESCUELA DEL SINDICATO DE PASTELEROS

El ministro de Trabajo Carlos Tomada, junto a otras autoridades del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación, hicieron entrega a la Escuela de Pastelería Profesional del Sindicato de Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros, una placa de reconocimiento que certifica que la escuela alcanza los requisitos de Gestión de Calidad bajo normas IRAM.

Desde hace años, además de su currícula habitual, la escuela brinda cursos gratuitos que permiten fortalecer las calificaciones de los profesionales del sector, y promover la inserción laboral de trabajadores desocupados en empleos de calidad. Los mismos se realizan con el auspicio del Ministerio de Trabajo.

## SE INAUGURÓ LA PANADERÍA WICHÍ EN FORMOSA

El objetivo del Programa es transferir la tecnología a sectores populares y promover la autogestión en la producción de alimentos. Además, la iniciativa permite generar puestos de

trabajo y facilitar el acceso a una dieta saludable y de bajo costo. Ingeniero Juárez cuenta con una población de 19 mil habitantes, de los cuales 5 mil pertenecen a las etnias Toba y Wichí. Ahora que la Panadería Wichí Laka Pan Wet ya fue inaugurada, el INTI realizará un seguimiento, pero toda la cadena productiva, desde la cosecha de la harina de algarroba hasta la venta, estará a cargo de los wichí.

Mientras el olorcito a medialunas recién hechas comienza a recorrer la comunidad, los técnicos del INTI ya están pensando en desarrollar otros módulos productivos para abastecer a toda la localidad. “Queremos industrializar la producción de la chaucha de algarroba para obtener la harina. También, solicitamos financiamiento para comprar un horno”, indica el ingeniero.

## EN DICIEMBRE, LLEGA LA 2ª FIESTA NACIONAL DEL PAN DULCE ARTESANAL A LA PLATA



El evento estará organizado por la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de la ciudad de La Plata y su zona de influencia a través de su Cámara de Confiterías, conjuntamente con la Municipalidad de La Plata, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, y la Secretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires se llevará a cabo los días 7, 8 y 9 de diciembre, en la Plaza Moreno de la ciudad de La Plata

Será a beneficio del Hospital Dr. Alejandro Korn de Melchor Romero y el Hospital de Niños, Sor María Ludovica de la ciudad de La Plata. Durante la fiesta, se podrá disfrutar de la degustación de diferentes variedades de pan dulce artesanal que realizarán en vivo los maestros pasteleros, como así también recorrer los stands de diversas confiterías locales y del resto del país que traerán sus propuestas de cocina navideña. El viernes 7 se podrá conocer a las postulantes a convertirse en la nueva Reina Nacional del Pan Dulce, y el sábado 8 se coronará a la nueva elegida.

**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

## CADENA BELGA DE PANADERÍAS LLEGA A LA ARGENTINA



La compañía belga Le Pain Quotidien, de panaderías orgánicas, se instalará en el país con una inversión de U\$S 5,6 millones en los próximos cuatro años. La iniciativa generará 500 nuevos puestos de trabajo.

La cadena belga tiene como objetivo la apertura de 15 puntos de venta tanto en la Ciudad como en el Gran Buenos Aires. La apuesta Le Pain Quotidien en el mercado argentino versa sobre propuesta de esta cadena que sobresale sobre las tradicionales, ya que ofrece panadería orgánica, pastelería casera y propuestas de comidas frescas.

“...La propuesta de Le Pain Quotidien es el regreso a los orígenes, se trata de revalorizar un estilo de vida más simple donde el bienestar comienza con la elección de alimentos de alta calidad...”, remarcaron desde la empresa.

## BIMBO LANZA LAS VARIEDADES SIN GLUTEN DE PAN DE MOLDE Y PLUMCAKE PARA CELÍACOS



Bimbo debuta en este segmento y amplía aún más su variedad de consumidores, fortaleciendo y diversificando su gama de productos con el lanzamiento de Pan de Molde sin gluten y Plumcake sin gluten adaptado para las personas celíacas. Estas variedades están orientadas para toda la familia y se caracterizan por su elaboración natural sin gluten y sin lactosa. Tampoco contienen lactosa, por lo que son dos productos idóneos para las personas intolerantes a este tipo de azúcar.

## EUROPA HACIA EL HORNO

**ECOLÓGICO:** La empresa Intelec-Ingeniería desarrolla un sistema que permite sustituir los tradicionales quemadores de gasoil de las panaderías por otros de biomasa. La llama que proporciona la biomasa es más ancha y uniforme que la del gasoil, con lo que se calienta mejor todo el espacio y el pan sale más bueno y crujiente. El ahorro de costos con respecto al gasoil puede ascender al 60%. Para pasar a este sistema no es necesario cambiar toda la caldera, sino sólo el quemador reduciendo notoriamente los costos.

“...Muy cerca de su panadería, la mejor calidad...”

000  
0000  
**SEMOLIN  
PREMEZCLAS**

Seguinos en



Buscanos como  
*molinozinfra*srl



**4238-6514 / 5083-1054**

**MOLINO ZINFRATEN S.R.L. / Cuyo 2222 (1852) Parque Industrial Burzaco**  
harinaautentica@hotmail.com / molino\_zinfraten@yahoo.com.ar



Laboratorio  
de Panificación  
(011) 4699-4865

# ESENCIA DE VAINILLA GEL+BRIX

Laboratorio de Panificación lanza al mercado una nueva “**Esencia de Vainilla**” con aroma natural que no deja sabor metálico

**Laboratorio de Panificación** es una empresa argentina especializada en la creación, producción y comercialización de esencias para la industria de la panificación.

Nuestra Jalea de Fantasía GEL+BRIX es una prueba

## Vainilla

La Vainilla es una esencia extraordinaria, saborizante, procesada a partir de las semillas de la orquídea. Se puede utilizar especialmente en cremas, pasteles, batidos, helados y otras exquisiteces de panadería y chocolatería. Una de las propiedades de la vainilla es su exquisito sabor y aroma.

La vainilla es la única especia perteneciente a la aristocrática familia de las orquídeas. Los tallos remontan por el ramaje de los árboles grandes a los que se enganchan por sus raíces aéreas. Las flores solo se abren durante un día y únicamente son fecundadas por una especie de abeja que vive en Méjico.

En la actualidad la vainilla se planta en lugares como Madagascar, aunque tiene que ser polinizada artificialmente. Los frutos son largas cápsulas que se recolectan antes de que maduren para impedir que éstas se abran.

cabal de éxito ya que este producto rápidamente fue aceptado por los mejores maestros pasteleros y panaderos por mantener su inalterable calidad.

## ESENCIA DE VAINILLA GEL+BRIX

Pocos aromas son más agradables que el de vainilla, su olor dulce pero delicado lo transforman en uno de los aromas más buscados. Un exhaustivo estudio de mercado reflejó que la mayoría de los elaboradores de productos

estudios y análisis en el mercado logramos un producto único, de gran pureza y con un aroma a vainilla igual al natural que se caracteriza por tener incorporado un fijador que no permite que las altas temperaturas alteren ese aroma y sabor.

Este innovador producto –procesado a través de semillas de orquídea- fue pensado para ser utilizado especialmente en pastelería, confitería y chocolatería. Permite elaborar cremas



panificados no encontraba un producto que satisficiera plenamente sus necesidades.

La versatilidad, dinámica y adaptación constante del equipo de investigadores de **Laboratorio de Panificación** permitió desarrollar la **Esencia de Vainilla GEL+BRIX**. Después de meses de

y pasteles de manera tradicional pero más fácil y económica, obteniendo productos con aroma y sabor inigualables e inalterables que capturan la sensación del consumidor.

El énfasis en el control de calidad de materias primas y procesos productivos de **Laboratorio de Panificación** son



primas habitual o no dude en ponerse en contacto con nosotros llamando al: **(011) 4699-4865** o por mail a **gelbrix@live.com.ar**.

técnicos asesorándose a través de nuestro Departamento de Atención al Consumidor.

También puede solicitar la visita de uno de nuestros



**Tel.: (011) 4699-4865**  
**gelbrix@live.com.ar**

Laboratorio de Panificación

certificados que garantizan la calidad y trazabilidad de los productos que comercializamos. Con la **Esencia de Vainilla GEL+BRIX** obtuvimos un producto de gran calidad, con una textura fina y suave que ya está a disposición de los mejores panaderos, chocolateros, confiteros y pasteleros de nuestro país.

Si necesita **Esencia de Vainilla GEL+BRIX** no tiene más que pedirselo a su distribuidor de materias

No deja sabor metálico

# Gel+Brix



ESENCIA ARTIFICIAL DE

## Vainilla

PARA USO EN REPOSTERÍA (SOLUCIÓN)

**Controles de temperatura para hornos de panaderías**

## Línea N



**Dosificadores de agua para panaderías**



**Paris 1824 (1765)**  
**I. Casanova - Bs. As.**  
**Telefax: 4485-3764**  
[Info@dinter.com.ar](mailto:info@dinter.com.ar)  
[www.dinter.com.ar](http://www.dinter.com.ar)

DINTER

INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL

# PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería



Av. Rivadavia 21.878 - Ituzaingo - Bs. As. - Argentina  
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152\*2047 / 152\*664  
email: [ventas@panconpan.com.ar](mailto:ventas@panconpan.com.ar)  
web: [www.panconpan.com.ar](http://www.panconpan.com.ar)





## **INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS**

### **CONTINUAMOS CON NUESTRO RECLAMO**

Como todos saben, hasta el 11 de junio la cámara, que decía ser representantes de los panaderos del distrito: no tenía su Personería Jurídica en orden, desde el año 1994 no presentaron balances que justifiquen en qué gastaron nuestro dinero y mandaron cartas documento firmadas por Claudio Cova exigiendo el pago de Fondo Convencional con retroactividad a 5 (cinco) años.

Esa situación aún no se solucionó y continuamos con nuestro reclamo para que esas personas den un paso al costado y llamen a Asamblea para que TODOS LOS PANADEROS (y no solamente los que ellos decidan) puedan votar una nueva comisión que normalice el aspecto legal de esa institución.

Para desgracia de nuestra industria hay personas que viven con una realidad completamente distinta a la nuestra y, en lugar de ayudar al gremio y clarificar la situación, deciden mentir con comunicados que no tienen ningún sustento en el cual denigran a los que verdaderamente somos panaderos y trabajamos actualmente en nuestras cuadras y mostradores.

**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**

### **LA AGRUPACIÓN TRABAJA POR LOS PANADEROS**

Ante la inactividad y la falta de trabajo de los que pretendían ilegítimamente representarnos nos vimos obligados a “auto defendernos” y formar legítimamente una agrupación de panaderos que nos represente.

Como Agrupación trabajamos actualmente encaminando proyectos y buscando unificar criterios para las posibles soluciones de los problemas que se nos manifiestan a diario en nuestros comercios.

Con poco tiempo y mucho esfuerzo:

- Nos organizamos.
- Formamos entre todos una Comisión Directiva.
- Presentamos los papeles en Personería Jurídica.
- Contamos con el apoyo y el reconocimiento como institución de la Dirección de Bromatología.
- Contamos con el apoyo de la Federación Nacional de la Industria del Pan y Afines (F.A.I.P.A.).

### **Y CONTINUAMOS TRABAJANDO**

**\* MANIFESTACIONES DEL SECTOR SINDICAL EN LAS PUERTAS DE NUESTRAS PANADERÍAS:** Víctimas de la interna sindical y sin saber claramente a quién corresponde hacer los aportes sindicales TRABAJAMOS PARA QUE EL SINDICATO DEJE DE HACER MANIFESTACIONES EN LAS PUERTAS DE NUESTRAS PANADERÍAS.

**\* REUNIÓN CON EL DIRECTOR DE BROMATOLOGÍA:** En el mes de setiembre fuimos especialmente invitados por esa área municipal para ser informados sobre las

inspecciones que están realizando en las panaderías, supermercados y despachos de pan. La propuesta que presentamos en ese organismo fue que: **EL PAN QUE SE VENDE EN SAN MARTÍN DEBE FABRICARSE EN NUESTRO PARTIDO, CON IGUALDAD DE CONDICIONES PARA CON ELLO BENEFICIAR NUESTROS MOSTRADORES Y QUE LOS SUPERMERCADOS TENGAN MENOR LIBERTAD DE ACCIÓN EN LA VENTA DE PRODUCTOS PANIFICADOS.**



panificados (Art. 15) y queda prohibido el proceso de cocción de los panificados sin la debida autorización municipal (Art. 16). Los productos que se comercialicen deben ser envasados en origen y en envases rotulados Ordenanza Municipal 11077/2011 (Art. 15) y se prohíbe la modalidad autoservicio para productos panificados (Ley Provincial 13006 Art. 10).

\* **INSPECCIONES DE BROMATOLOGÍA:** Por el expediente 16570 -S-2011 la Dirección de Bromatología e Higiene ha iniciado el trámite de creación del **Registro Municipal de Abastecedores de Productos Panificados** y comenzará con la exigencia del cumplimiento de la Ordenanza Municipal 11077/2011 por el cuál todo proveedor de dichos productos, no perteneciente al Municipio de San Martín y que distribuya o venda dicha mercadería, deberá contar con la inscripción y aprobación correspondiente. Además se deberá poseer facturas que comprueben la procedencia de

\* **COMPRAS COMUNITARIAS:** Fruto de nuestros primeros pasos como institución obtuvimos el reconocimiento de muchas empresas lo que **nos permitió mejorar el precio de los principales productos de materias primas** (harina, azúcar, levadura, sal, etc.). Estas compras permiten mejorar los costos de las panaderías asociadas a nuestra Agrupación.

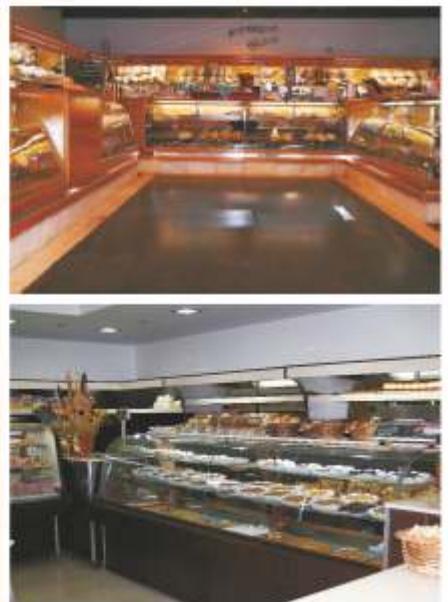
**A.I.P.Sa.M.**  
*Agrupación de Industriales Panaderos de San Martín*  
**Guillermo Gozalbo** (15-5980-9583)



**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**



# HUMOR

## Cómo se dice

\* ¿Cómo se dice “bomba atómica” en japonés?: **Nikaka keda.**

\* ¿Cómo se dice “café amargo” en japonés?: **Takara lazukar**

\* ¿Cómo se dice “Ferrocarril Sarmiento” en japonés?:  
**Tungalgatesuda.**

\* ¿Cómo se dice “cola rota” en japonés?: **Taroto tuoyito.**

\* ¿Cómo se dice “cura” en japonés?:  
**Nosaka nipone.**

\* ¿Cómo se dice “dedo meñique” en japonés?: **Sakamoko.**

\* ¿Cómo se dice “dentista” en japonés?: **Tekurotocio.**

\* ¿Cómo se dice “desnudarse” en japonés?: **Sakate lateta.**

\* ¿Cómo se dice “diarrea” en japonés?: **Kagasagua.**

\* ¿Cómo se dice “envidia” en japonés?: **Kuloveo kulokiero.**

\* ¿Cómo se dice “40 años de casados” en alemán?: **Jodansen.**

\* ¿Cómo se dice “abrir la puerta” en alemán?: **Destranken.**

\* ¿Cómo se dice “bombardeo” en alemán?: **Bombascaen.**

\* ¿Cómo se dice “funcionario argentino” en alemán?:  
**Subendestruyenafanenrajen.**

\* ¿Cómo se dice “llover” en alemán?:  
**Gotascaen.**

\* ¿Cómo se dice “sin afeitarse” en alemán?: **Barbarien.**

\* ¿Cómo se dice “suegra” en alemán?:  
**Puajjjjjj.**

\* ¿Cómo se dice “fin” en japonés?:  
**Saka-bo.**

\* ¿Cómo se dice “precio” en coreano?:  
**Teka go.**

\* ¿Cómo se dice “desnudo” en hebreo?: **Tel aviv.**

\* ¿Cómo se dice “adivinator” en japonés?: **Komosabe.**

\* ¿Cómo se dice “al contado” en japonés?: **Taka-taka.**

\* ¿Cómo se dice “niño bebe” en japonés?: **Toi toíto kagaito.**

**HACER REIR ES UNA  
BELLA FORMA DE  
HACER EL BIEN**

# MOLINO AUTÉNTICA

Una intensa actividad en lo que es marketing y relaciones públicas viene realizando Juan Manuel, vendedor del molino. En esta oportunidad lo vemos acompañado por el Sr. Daniel Santeusanio, Pte. de la Cámara de Panaderos de Escobar y en otra imagen ayudando en el reparto de tortas del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno.



**CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.**  
FABRICA DE ENVASES DE CARTÓN 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](mailto:info@caballeroortizpozzi.com.ar)  
[www.caballeroortizpozzi.com.ar](http://www.caballeroortizpozzi.com.ar)

**INDUSTRIAS Zunino** Fábrica de Hornos e Implementos para panadería

Medialunera  
Amasadora Rápida  
Estampadora  
Hornos Rotativos

[www.industriaszunino.com](http://www.industriaszunino.com)

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

## **RUBÉN SALVIO FUE REELECTO AL FRENTE DE LA FEDERACIÓN ARGENTINA DE LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES**



Al cierre de esta edición se estaba celebrando, en la provincia de Salta, el 41° Congreso Nacional de la F.A.I.P.A. y Rubén Salvio fue reelecto como presidente de esa institución.

Al parecer la votación por la renovación del mandato de Salvio fue contundente: 13 votos a favor, 3 abstenciones y solo 3 votos en contra.

Según trascendidos la Federación de la Provincia de Buenos Aires habría asistido con sus dos delegados, un veedor, tres abogados y el presidente estuvo presente en las inmediaciones -por tener vedado el acceso-. La intención sería impugnar el Congreso por cuestionamientos al CIPAN.

## **ASALTARON DOS VECES EN EL MISMO DÍA UNA TRADICIONAL CONFITERÍA DE SAN ISIDRO**

Una confitería y panadería de la ciudad bonaerense de Beccar (partido de San Isidro) fue asaltada dos veces en el mismo día por delincuentes que en una de las ocasiones maniataron a los trabajadores del lugar y robaron el dinero destinado a los sueldos, y en la otra sustrajeron a mano armada la plata de la recaudación.



Los asaltos, cometidos con una diferencia de nueve horas, ocurrieron en la tradicional casa "La Antigua Europea", situada en Juan B. Justo 99 de Beccar, a dos cuadras de la comisaría 5ta. de San Isidro, donde el negocio funciona desde hace más de 60 años.

En el primer caso, ocurrido a las 6.30 del 29 de octubre, entraron al lugar cuatro hombres armados y encapuchados que redujeron al maestro panadero y pastelero y a sus cuatro ayudantes, que en ese momento estaban preparando las facturas para vender más tarde.

Tras dominar la situación, los maleantes maniataron y encerraron a las víctimas en un cuarto y robaron una caja en la que había unos 30 mil pesos destinados al pago de sueldos de los empleados.

Los ladrones robaron además la CPU donde quedaron grabadas las imágenes obtenidas por las cámaras de seguridad del local y finalmente escaparon en un auto que habían dejado estacionado en las inmediaciones.

Tras el hecho, los trabajadores lograron liberarse de las ataduras y denunciaron el hecho a la policía. Más tarde, y cuando los dueños del local todavía estaban realizando los trámites de rigor para culminar con la denuncia del asalto, cerca de las 15, dos delincuentes entraron al negocio y amenazaron con fines de robo a los empleados que estaban atendiendo al público.

Las fuentes indicaron que en una rápida maniobra los sujetos robaron unos 4 mil pesos de la recaudación y escaparon sin lastimar a nadie.

# LA SOLIDARIDAD DE LOS PANADEROS DE GONZALEZ CATÁN, VIRREY DEL PINO Y RAFAEL CASTILLO

**Noticias**  **para todos y todas**

**Noticias para Todos**  
**y Todas**   
**Conducen**



*Entrevistados por el Prof. Gabriel Puebla, José Hernández y Mauro Ledesma comentaron sobre las importantes donaciones y los miles de pan que ofrecieron en forma totalmente gratuita a los vecinos afectados por las recientes inundaciones en La Matanza.*



**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**



**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



## JAVIER CAUMONT, DUEÑO DE LA DISTRIBUIDORA LA CUEVA DEL PANADERO PRESENTA SU NUEVO CD

*Por primera vez en la historia de la música el bolero tiene el sonido y la impronta de nuestras latitudes y lo queremos defender y hacer conocer. El Nuevo Bolero de Buenos Aires, fusionado con los ritmos locales, no pierde su esencia romántica. Es 100% NUESTRO.*

Dueño de una voz inconfundible, con sello y estilo propios, que enamora y enamoró a miles de seguidores que no dejan de escuchar sus interpretaciones, de compartir sus videos y de comentar sus posts, JAVIER CAUMONT es, en la actualidad, sin dudas, la voz que identifica al bolero, al amor, al romance.

Su amor y pasión por la música, tienen origen en los primeros años de vida de JAVIER CAUMONT- nacido en el seno de una familia de artistas, hijo de CÉSAR BERTRAND y MARÍA ROSA FUGAZOT- que influenciado por gustos musicales exquisitos fueron forjando, sin dudas, a quien es hoy el cantor romántico de Buenos Aires más destacado, definido y con trascendencia a

toda Latinoamérica.

Recientemente JAVIER CAUMONT lanzó su segundo trabajo discográfico, "**Así es mi amor**", realización que cuenta con la bendición y apoyo, nada más ni nada menos, que del maestro ARMANDO MANZANERO.



Al respecto, fue el propio MANZANERO quien manifestó orgulloso su apoyo a JAVIER CAUMONT... (sic): **"Cuando un cantante se ocupa de un tema nuestro, nosotros, los compositores, lo agradecemos mucho.**

**Porque en estos tiempos, hacer un disco y poner una canción al aire, o en una grabación, da mucho trabajo. Así que, esto se lo agradezco a Javier con**





*toda mi alma. Quiero desearle el mayor de los éxitos. Y agradecerle mucho las canciones que me graba”.*

En “Así es mi amor”, JAVIER CAUMONT sigue apostando a una selección de temas, donde pasea por géneros románticos americanos, boleros, baladas y candombes románticos que sorprenden sin dudas al mundo Hispano.



Definitivamente, el amor vuelve a instalarse entre nosotros y JAVIER CAUMONT nos continúa deleitando con un ciclo de presentaciones semanales en destacados y conocidos lugares de Buenos Aires, acercándonos sus deliciosos temas. Como bien dice JAVIER CAUMONT: “...*Vamos a demostrarle, a todos, que se puede seguir creyendo en el amor...*”.

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

## SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL AUTORIZADO

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

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



Panadería y Confeitería

“Selecta”

Los Incas 2387  
Castelar - Buenos Aires

**OTRA PANADERÍA  
CON MUEBLES LETIZ**

Sergio Caetano (36) mantiene una estrecha relación con los dueños de la casa central de Selecta (R. Castillo - La Matanza) y decidió abrir una sucursal en la zona de Castelar durante los primeros días del mes de octubre.

Después de averiguar precios optó por abrir su negocio con los muebles

de **LETIZ AMOBLAMIENTOS**.

El local está situado a metros de la estación, cuenta con un amplio surtido de productos y con un sector con mesas.

“... Estoy muy conforme con los precios y la atención de Marcos...” manifestó Sergio.

**LETIZ AMOBLAMIENTOS**



Buenos Aires 1666 / Burzaco

[www.letiz.com.ar](http://www.letiz.com.ar) / [info@letiz.com.ar](mailto:info@letiz.com.ar)

Tel.: **4299-2475**



# LOS PANADEROS DEL PARTIDO DE ESCOBAR CELEBRARON EL LANZAMIENTO DE SU CÁMARA

La nueva Cámara de Industriales Panaderos de Escobar se fijó como principales objetivos luchar contra el trabajo infantil, la venta ilegal y la elaboración del pan con bromato de potasio



Mariano Bonifacio, presidente de la nueva entidad, reveló ante la prensa que los principales objetivos que su conducción se fijó son la lucha contra el trabajo infantil, la venta ilegal del pan y la elaboración del pan con bromato de potasio que principalmente proviene de algunos distritos vecinos.

En este sentido, Bonifacio señaló que más del 40% del pan que los escobarenses compran a diario provienen de los distritos de Pilar, Tigre, Villa de Mayo y Pacheco en dudosas condiciones de salubridad, ya que en su mayoría se tratan de vendedores

que no tienen ningún tipo de control de abasto, ni están inscriptos en el registro de proveedores.

También remarcó con un especial énfasis la necesidad de trabajar conjuntamente con el municipio de Escobar, para combatir el trabajo infantil en el rubro. La Secretaria de Desarrollo Social de la Municipalidad de Escobar, quien concurrió al acto junto al Secretario de gobierno, Horacio Bozzano, en representación del Jefe comunal, sostuvo que la Cámara "...va contar con todo nuestro aporte, tanto en controles como en

*inspecciones y lo que sea necesario..."* y agregó que *"...queremos que dejen de entrar al distrito camionetas sin ningún control..."*.

El lanzamiento de la Cámara de Industriales Panaderos de Escobar se produce luego de un impasse de cinco años, cuando una iniciativa similar naufragó por el escepticismo de los propios panaderos locales. Actualmente en todo el partido de escobar existen más de sesenta empresarios panaderos y Bonifacio se muestra confiado en que muchos de ellos se acerquen a la entidad, a pesar de la incredibilidad que mostró el sector en este primer paso.



**Servicio Técnico de Hornos Rotativos**

**Julio Leal**

Tel.: 15-4421-5655

JULIO LEAL

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



## CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS CUARTEL NOVENO

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 Legajo 50.573  
Amberes 1591 (Cod. Postal 1829) - Villa Albertina - Banfield - L. de Zamora

# HOMENAJE A LAS MADRES



Por cuarto año consecutivo el Centro, por iniciativa de Miguel Sapaziente, regaló a las mamás de la zona unas 450 tortas para que puedan compartirlas el domingo en familia, mientras festejaban el Día de la Madre.



# HUMOR



Va una pareja por la calle y aparece un secuestrador que la dice a la mujer:

- ¡Déme la cartera o la degollo!

Y dice la mujer:

- ¡Goyo! ¡Goyo! ¡Dale la cartera!

Este es un niño que llega a su casa y la dice a la madre:

- ¡Mamá, mamá, en la escuela me dicen peludo!

Y dice la madre muy asustada:

- ¡Manolo, corre que el perro habla!

¿Qué le dijo un techo a otro techo?:

Techo de menos.

Un papá piojo y su hijito piojo estaban paseando por la cabeza de un calvo. El padre, muy nostálgico, le dice a su hijo:

- Hijo mío, cuando yo era joven, esto era un hermoso bosque.

Me puse el pantalón de rayitas... y Rayitas se quedó en calzoncillos.

Le pregunta el niño a su madre:

- Mamá, ¿Mi abuelita es fosforescente?

- No hijo.

- Ah, entonces se está electrocutando.

¿Qué le dijo el café al azúcar?: Sin ti mi vida sería mucho más amarga.

—Que hace tu perro?

—Ta ladrando.



EL AMOR ES  
CIEGO.....  
PERO EL  
MATRIMONIO  
LE DEVUELVE  
LA VISTA...!!



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

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

# 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, Confeitería, Fábrica con maquinarias, incluye locales mostradores y reparto. Zona céntrica.

2º- Panadería, Confeitería, 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.



**VENDO: HORNO ROTATIVO 70X90 MARCA PANING USADO. \$48.000. CON GARANTÍA. TEL.: 0341-156-633890.**



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



**VENDO:**  
Cortadora armadora Indupan reacondicionada a nuevo. Excelente oportunidad.  
**\$ 21000.**  
Tel.: 4669-8566  
Sr. Alberto.



**SUS POTENCIALES CLIENTES  
SON LOS QUE LEEN...**



**Revista**

# **EL GREMIO PANADERO**



*La Revista  
de los  
Panaderos*

*“Siempre un paso adelante”*

**NO HAY MEDIO MÁS ECONÓMICO Y  
EFECTIVO QUE LA REVISTA DE SU SECTOR**

**PORQUE LAS PUBLICACIONES  
ESPECIALIZADAS APUNTAN  
DIRECTAMENTE A SU MERCADO...**

Seguinos en



Ingresa a

[www.facebook.com](http://www.facebook.com)  
y búscanos como...  
**El Gremio Panadero**

# **Publique en nuestras páginas**

**[www.panaderosargentinos.com](http://www.panaderosargentinos.com)**

[info@panaderosargentinos.com](mailto:info@panaderosargentinos.com) / [elgremiopanadero@yahoo.com.ar](mailto:elgremiopanadero@yahoo.com.ar)

**(011) 15-4084-1090**





EQUIPOS MODERNOS PARA  
PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



Repuestos y Servicio Post-Venta



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



[www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar)  
[ventas@britohermanos.com.ar](mailto:ventas@britohermanos.com.ar)





