

¡Feliz 2013!

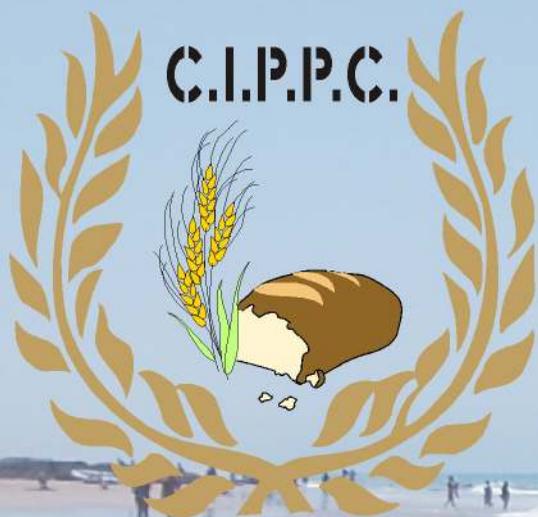
La Revista
de los
Panaderos

EL GREMIO  **O**
PANADERO

AÑO 11 - N° 55 - Diciembre del 2012

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE LA COSTA

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



TEMPORADA 2013

*El Centro de Industriales Panaderos del Partido de la Costa y la Municipalidad del Partido de la Costa invita a todos los panaderos del país a disfrutar de nuestras playas. Serán atendidos por sus colegas llamando al 02257-15-532865 o al Nextel 543*4015*



MUNICIPALIDAD DEL PARTIDO DE LA COSTA

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



NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



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





Sumario

El CIP de Matanza Sur despide el año.....	5	EQUIPOS GENERADORES.....	28
LESAFFRE ARGENTINA.....	8	Bertolotti, 120 años de tradición.....	30
Crean una hamburguesa de chocolate.....	9	La mejor baguette de Paris.....	33
CIP de Merlo informa a los panaderos.....	10	Pan que dura 60 días.....	34
Un poco de humor.....	12	Tren de chocolate de 34 metros.....	35
El Palacio Municipal en chocolate.....	13	Un poco de humor.....	36
SAYOS marca la diferencia.....	14	Maquinarias Indupan.....	37
Crean pan de cerveza.....	16	El pan en IRAK.....	38
VI-LU, equipa otra panadería.....	18	El "Pichi" Tomba en Corrientes.....	39
CIP de San Martín.....	20	Despiden el 2012 en La Costa.....	40
ECOBAGS informa.....	23	El boxeador que fue panadero.....	45
Otra panadería con muebles LETIZ.....	26	Humor.....	46
Escrache de panaderos de Escobar.....	27	Clasificados.....	46



Ingrese a 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

*Las notas publicadas son
responsabilidad exclusiva
de su autor*

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16.755 - González Catán - La Matanza

DOBLE FESTEJO

LOS PANADEROS DE LA MATANZA DESPIDIERON EL AÑO E INAUGURARON UN NUEVO SALON

El 2 diciembre se reunieron en la sede propia, escriturada a nombre del CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MATANZA SUR, ubicada sobre la Ruta 3 en González Catan. El festejo fue doble, quisieron despedir el año entre colegas y aprovecharon la ocasión para inaugurar el nuevo

salón de eventos para los socios.

Todo comenzó alrededor de las 20:30 horas cuando la Comisión Directiva recibió a las más de 400 personas invitadas, todas las familias panaderas hacían "cola" para ingresar y -realmente- el salón les quedó chico...

muchos más quisieron asistir.

Del área municipal estuvo presente Roberto F. Medina (Coordinador de la Sec. De Producción) quien entregó en mano una carta del Intendente Fernando Espinosa adhiriéndose a los festejos, también pudimos

(Continúa en la página siguiente)



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



observar la presencia del Secretario de Políticas Productivas el Sr. Horacio Acuña, el Presidente de la Cámara de Comercio de V. del Pino, miembros del CIP de La Matanza, de la F.I.P.P.B.A., panaderos de LaFerrere, R. Castillo e I. Casanova.

Los momentos más emotivos de la noche.

Los panaderos quisieron homenajear a José Hernández poniéndole su nombre al Salón de Fiestas y le entregaron una placa en reconocimiento por ser el primer Presidente de esa Institución. La emoción de los presentes transmitida con aplausos y lágrimas hizo llorar a más de uno.

Otros de los momentos emotivos fue la entrega de una placa a Antonio Dos Santos, el "portugués" que hace 15 años prestó el galpón donde comenzaron las reuniones de los panaderos de la zona.



SERVICIO TÉCNICO

AGME

* de Pablo Rau y Jorge Martínez

ATENCIÓN LAS 24 HORAS
con móviles propios



- * tornería propia
- * Reparación de máquinas
- * Reparación de hornos
- * Venta de repuestos
- * Fabrica de sobadoras



15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292
serviciotecnicoagme@hotmail.com

AGME

MATAFUEGOS

“MAURO”

15-5725-7670
15-5018-9108
Radio **629*4254**



[f](#) matafuegosmauro
matafuegosmauro@yahoo.com.ar

*Capacitamos a los panaderos
y entregamos los Certificados
SIN CARGO!!!*



La fiesta

José Hernández se dirigió a los presentes diciendo: *"...lo más importante para los panaderos es la unión, no podemos permitir que un par de trasnochados -sea quien sea que los apoye- nos intente dividir. Todos nosotros debemos luchar juntos por un futuro mejor para nuestros hijos y nietos. Lamentablemente hubo situaciones que no fueron claras y cuando eso sucede la gente tiene que dar explicaciones, pero en nuestro caso el trabajo está a la vista y eso es reconocido por la panaderos de Matanza Sur..."*

Finalizado el discurso, los presentes degustaron una entrada con sándwiches de miga, matambre casero,

arrollados, canapés, saladitos, empanadas y un excelente asado. Luego fue el turno de escuchar el show de "Los Pasteles Verdes" y sortear numerosos premios entre los presentes. Tampoco faltó la mesa dulce, la barra de tragos, el brindis para despedir un año lleno de logros. La fiesta se coronó con fuegos artificiales y culminó pasadas las 6 de la mañana.





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@slon.Com



LESAFFRE ARGENTINA: MÁS DE 600 PERSONAS PARTICIPARON DE LA VI FERIA DEL LIBRO EN VIRREY DEL PINO

Chicos, padres y docentes se reunieron con el objetivo de promover la lectura y generar conciencia acerca del cuidado del medio ambiente en la Biblioteca Popular de Virrey del Pino, partido de La Matanza

La Biblioteca Popular de Virrey del Pino y la Fundación Metáfora organizaron la VI FERIA del Libro en la Escuela Media N° 15 reuniendo a más de 600 personas entre alumnos, docentes y padres en el mes de octubre. El evento contó con el apoyo de Lesaffre Argentina en el marco de su Programa de Responsabilidad Social.

Los más chicos se divirtieron en el taller de Títeres, en el que disfrutaron de obras y personajes que ellos mismos crearon, y trabajaron con títeres de dedo que los chicos se pudieron llevar de recuerdo como souvenir. Mientras tanto el resto de los asistentes se dividió entre los talleres de Animación y Video, el taller de Cuentos y Narraciones, y el taller de Plantas Aromáticas, en el que los participantes recibieron un plantín de regalo y donde también aprendieron a utilizar especias para sazonar comidas. Cómo cuidar el agua, reciclar residuos y reconocer la interacción entre ambiente y género, son algunas cuestiones que tiene como objetivo esta exitosa iniciativa, que promueve distintas experiencias para aplicar en la vida cotidiana tanto en el hogar como en la escuela.

La Feria también contó con la participación de miembros de la ONG Argentina Narrada, quienes leyeron y animaron cuentos y relatos, como parte del Taller de Cuentos y Narraciones, un espacio para la buena lectura y el esparcimiento que logró cautivar al público asistente, y también con la Secretaria de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación.



Taller de Cuentos y Narraciones



Taller de Títeres

En la Casa Solidaria de la Fundación Metáfora que trabaja junto a Lesaffre Argentina en el marco de las acciones de su Programa de Responsabilidad Social Empresaria, se desarrollan actividades tales como la promoción de la lectura, talleres de huerta y jardinería, carpintería, cuidado del ambiente y del agua, talleres de informática, taller de cine y video, y torneos de fútbol, entre otras actividades.

La compañía de origen francés continúa avanzando con el cumplimiento de sus compromisos con la mejora de las condiciones de vida de la comunidad cercana a su planta industrial ubicada en la localidad de Virrey del Pino, partido de La Matanza.

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



CREAN UNA HAMBURGUESA DE CHOCOLATE QUE DA UN GIRO DULCE A LA COMIDA RÁPIDA

El maestro chocolatero Tino Helguera presentó su creación más reciente: una hamburguesa de chocolate que pretende dar un giro a la concepción de uno de los alimentos más famosos de la cocina rápida



En la Feria del chocolate, el dulce y el pan artesano de Castellón, que se desarrolló en España a fines de noviembre, el maestro chocolatero presentó

ante el público y los profesionales del sector su nueva creación: la hamburguesa más dulce, que es el resultado de ocho meses de trabajo del equipo de trabajo del cual está al frente.

El maestro chocolatero explicó que se trata de una mezcla de sabores en el que ninguno destaca por encima de otro. Cada ingrediente del plato estrella de la comida rápida ha sido recreado con una alternativa dulce especialmente creada para la ocasión.

El pan de la hamburguesa ha sido sustituido por el conocido "macaroon", en el que la almendra es el ingrediente principal. La parte vegetal, la lechuga, se ha recreado con una

"gelée" de manzana verde, y el queso cheddar se ha sustituido por una "gelée" de mandarina. En la hamburguesa, para recrear la textura de la carne fresca, se ha usado un "mousse" de chocolate guayaquil con una concentración del 64%.

La "carne" incorpora una "gelée" de frambuesa que recuerda a una hamburguesa poco cocinada cuando se corta con el cuchillo. La mostaza se ha realizado con una salsa de "toffee", caramelo y mantequilla Lorenzana.

El chocolatero explicó que se trata de un producto novedoso que resulta especialmente atractivo para el público infantil y juvenil.

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 (I754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713
www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

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

INFORMAMOS A LOS PANADEROS DE MERLO

El Centro de Panaderos logro formar una nueva Comisión Directiva con proyectos que beneficien realmente a los panaderos del Distrito. Nos reunimos en comisión todos los días martes para buscar juntos, las mejores soluciones a los problemas que tenemos todos.

El Tesorero, Martino nos informa que cuando recibimos el centro, el padrón tenía solamente 70 socios de los cuales pagaban cuota societaria 45 o 50 socios. Eso cambió, recorriendo panaderías junto a nuestra secretaria administrativa Verónica Gil y al Secretario Walter "Nano" Lescano ya logramos incrementarlo a 125 socios todos con su cuota societaria al día.

Ese fue el primer paso, con el afán de concientizar a nuestros colegas organizamos un curso gratuito al que asistieron muchos panaderos que querían aprender qué tipos de matafuegos debemos tener en nuestros negocios y cómo utilizarlos.

Con respecto a nuestro Salón de Fiestas queremos darle un uso mucho más social y amplio. Nuestros socios y los vecinos podrán alquilarlo a precios muy accesibles con el único fin de reinvertir lo recaudado en reformas del mismo, el valor del alquiler es de \$2.000 por 8 horas al medio día y de \$3.000 por 8 horas a la noche.

Esta Comisión Directiva trabaja por Ustedes,



Verónica Gil, Osvaldo Martino y Walter Lescano

busca solucionar problemas de la mejor manera posible y, a medida que pasa el tiempo, incrementará los servicios para mejorar la infraestructura y continuar realizando tareas sociales para que nuestros colegas nos reconozcan no solo como Centro de Panaderos sino como institución que busca el beneficio de la comunidad de merlo.

También pudimos mejorar el precio de venta del pan, todos sabemos que hasta hace un par de meses veíamos que lo vendían a \$ 6, pero ahora ya logramos llevarlo a \$10 (depende de la zona).

Por último queremos dejar asentado nuestro más profundo agradecimiento al Sr. Intendente de nuestro Municipio Raúl Othacehe. Por primera vez en la historia de merlo, el Intendente apoya a los panaderos y es sostén; fue el que hizo posible que hoy estemos aquí trabajando por todos Ustedes.

Walter Lescano
Secretario

Osvaldo Martino
Tesorero

Domingo Palma
Presidente

CAVIWA
Tostadero de Maní

CROCANTE POSTRES MANÍ PASTAS

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



AVISO CLASIFICADO

¿TE QUERÉS IR A ROSARIO?

Vendo Fondo de comercio.
Cuadra: 100m2, equipada con maquinaria Argental: 2 hornos rotativos, equipo volumétrico, descansador y gau 45/70, enlatador,



amasadora rápida de dos bolsas con batea extraíble, equipo enfriador y dosificador de agua, sobadora blindada, batidora, amasadora de una bolsa, sobadora, griserina, moldes de pan de miga, cortadora, peladora de pan de miga, dos cámaras de frío y un generador 40 WKV.

Salón de venta: 60m2, con muebles Vica de menos de un año de uso, panera de mármol. Detrás del despacho: casa completa con tres habitaciones en perfectas condiciones,

Estructura: Ingreso por dos calles en forma de ele (L), garaje

Además: gran capacidad ociosa, dos despachos propios extra y reparto a otros. Llamar al 0341-155-016884.

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**



mapriconf

Empresa de
Juan Carlos López

"Acompañando siempre a toda la industria panaderil"

Después de Navidad Papá Noel ya está de vacaciones... Nosotros no, porque seguimos acompañándolo todo el año.

Feliz Año Nuevo!!



Centro de distribución, Casa Central:

Thomas Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As. -

Tel/Fax.: (011) 4485 4972 / (011) 4466 2818

www.mapriconf.com.ar - info@mapriconf.com.ar

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.



HUMOR



Los hombre piensan que el sueño de toda mujer es encontrar al hombre perfecto...

Ja, ellos no saben que el sueño de toda mujer es COMER SIN ENGORDAR !!!



DICCIONARIO PARA ENTENDER A LAS MUJERES



Umm: Estoy celosa.

¿Sííí?: No te creo nada de lo que me dejiste.

Ajá: Dejé de hablar.

No es nada: ¡¡¡Está todo mal!!!

Olvidalo: No sirve de nada, no lo vas a entender.

No me importa: Pedime disculpas en este momento.

Andá, no importa: No vayas a ningún lado.

Que bién: Estoy enojada.

Mejor andá: Si te vas te mato.

No necesitás venir a casa: Vení ahora mismo.

Hacé lo que quieras: Si lo hacés estas muerto para mí.

No: Si.

Si: Tal vez.

Tal vez: No.





REPLICA DEL PALACIO MUNICIPAL PLATENSE EN CHOCOLATE



LOS 12 MAESTROS DEL SINDICATO DE PASTELEROS REALIZARON ESTA OBRA DE MÁS DE 100 KILOS DE CHOCOLATE DURANTE CASI 40 DÍAS, PARA FESTEJAR EL 130° ANIVERSARIO DE LA CIUDAD DE LA PLATA



Tomó 40 días para que los maestros del Sindicato de Pasteleros diseñaran y materializaran una reproducción completa del Palacio Municipal de la ciudad de La Plata, totalmente realizada en chocolate.

La misma se presentó durante los festejos del 130° aniversario de dicha ciudad y se exhibió durante tres días para que el público pudiera apreciar esta gran obra de arte pastelera. Con sus casi 100 kilos de chocolate, todos sus detalles fueron realizados con las técnicas y manos expertas de 12 pasteleros, quienes a lo largo de 40 días se las ingeniaron para que no faltara nada y para transportar la gran

obra de 1,10 metros de largo, 0,70 de alto y 1,30 de ancho, a su lugar definitivo.

La finalidad de dicha obra no fue solo la celebración, sino también la solidaridad. A lo largo del acontecimiento se ofrecieron bonos contribución de \$10 cuya recaudación fue destinada en su totalidad a Cáritas La Plata, a la Organización Civil Volver a Empezar y al Hospital de Niños.

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de
Levaduras Paraleva

Rolo Pan S.R.L.
DISTRIBUIDORA

Levadura Fresca Paraleva
Centros: 30 unidades de 50g y al vacante

**UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

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

SAYOS

MARCA LA DIFERENCIA

Cafetería y Confeitería

LA NUEVA EUROPEA

J. B. Justo 103 - Beccar - Bs. As.



SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

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

Tel.: 4931-9454 / 7969

www.sayos.com.ar

sayosn@infovia.com.ar



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



CREAN EL PAN DE CERVEZA CON MIEL

ESPAÑA. La fábrica de cerveza La Socarrada abre un nuevo campo de ventas, el pan de cerveza con miel de romero gracias al trabajo de Alberto



Moscardó, un panadero artesano de la población de Bellús. La idea surgió de casualidad, Sergio Iborra, propietario de la cerveza artesanal, conoció al panadero y se le ocurrió preguntarle si era posible que me hiciera un pan artesanal con esa cerveza y le dijo que sí. A partir de ahí se empezaron a realizar numerosas pruebas de pan, formatos y catas para llegar al producto que a partir de este mes sale al mercado.

El pan está cocido al horno de leña siguiendo las pautas de las Asociación de Panaderos Artesanos de la Comunidad Valenciana. La comercialización del pan de cerveza La Socarrada se va a realizar en cafeterías y, depende de la aceptación que tenga, se verán formas de expansión y formatos.

INNOVACION

SISTEMA PARA HORNOS DE PANADERÍAS CON "BIOMASA" AHORRA HASTA UN 80% DE ENERGÍA

La empresa H2O Renovables, con sede en Bailén (España), ha presentado un innovador sistema para panaderías que sustituye el tradicional



quemador de gasoil por uno de biomasa en los hornos de carro rotativo, lo que permite un ahorro de hasta el 80 por ciento en la factura energética. Además, consigue un producto de mayor calidad con una cocción más homogénea.

El acto, que ha tenido lugar en la sede del Centro Tecnológico de la Cerámica, han presentado un sistema pionero en España y en Europa, que conlleva numerosas ventajas frente a los hornos de carro rotativo tradicionales. Aparte del importante ahorro energético, este horno de pan precocido fabrica un producto de mayor calidad, ya que se consigue una cocción más homogénea.

Esta iniciativa innovadora se ha implantado con éxito en cuatro hornos de la panadería Hornipan Rangel de Bailén (que fabrica cerca de 40.000 piezas de pan precocido por día) donde se ha demostrado un ahorro energético de entre el 60 y el 80 por ciento, y con un grado de satisfacción muy alto para sus responsables.

Este sistema permitiría ahorros tan importantes que las panaderías que lo instalen pueden amortizarlo en menos de un año, se puede alargar la vida del horno, se mejora el rendimiento e incluso se pueden reaprovechar las cenizas generadas como fertilizante y en otros usos. A todo ello se une el gran valor medioambiental del proyecto, ya que se evita el uso de combustibles fósiles contaminantes y se apuesta por la biomasa, que no contamina.

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



...en este **nuevo año**, mas que nunca...

“Unidos por la calidad”

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL

calsa*

*Gracias por confiar en nosotros y por
compartir juntos un año más.*

*Seguimos acompañándolos con la
Calidad y Servicio que nos caracteriza.*



Felicidades!!

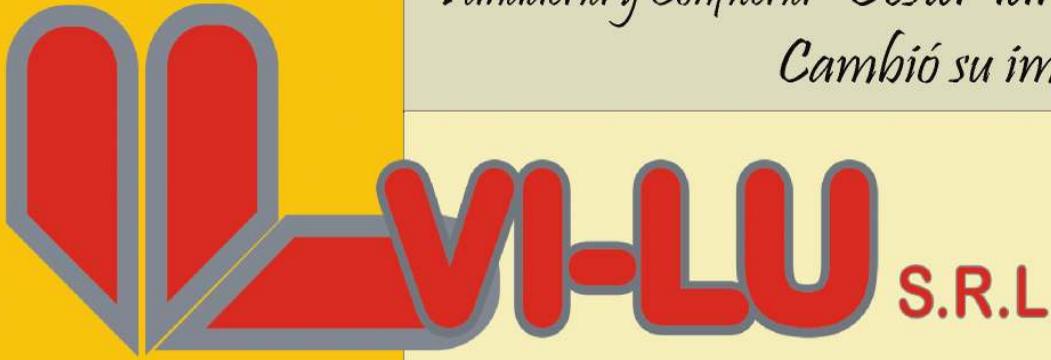
www.nicju.com.ar

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

Consultá a nuestros
representantes de venta por las
promociones especiales



Panadería y Confitería "Cesta-lar"
Cambió su imagen con...



Ayacucho 949
San Antonio de Padua
Merlo - Bs. As.
Tel/ Fax:
(0220) 483-2168
(0220) 485-5768

Equipamientos para panaderías y confiterías y afines

Panadería y Confitería
CESTA-LAR
Av. San Juan 1840
Ciudad Autónoma de Bs. As.





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

LABORATORIO
Lesansi®



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

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

 **plus**
asesoría gastronómica

QUERÉS BAJAR TUS COSTOS?

Te ayudamos a generar mayor GANANCIA,
bajando tus costos mediante
una administración prolija.
Tenemos una manera de trabajar
muy fácil, rápida y efectiva.

Vista nuestra página web...

www.costoplus.com.ar
Cel: 11-15-313-46500
Email: info@costoplus.com.ar

 **plus**
asesoría gastronómica



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS y Afines DE SAN MARTÍN

Av. Márquez 2485 - J. L. Suárez - Tel.: 15-5980-9583 / 15-3316-5537

INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

SOMOS UNA ENTIDAD CONSTITUÍDA LEGALMENTE

En José L. Suárez, el 8 de noviembre, nos reunimos a fin de constituir una Asociación Civil sin fines de lucro, se aprobó el Estatuto Social que nos regirá y se designaron nuestras autoridades.

Para ello se designó como Presidentes de la Asamblea a Guillermo Gozalbo y Edgardo Novello, los asambleístas Pablo Nanni y Eduardo Rodríguez fueron los encargados de suscribir el acta.

A partir de esa fecha nuestra denominación será Centro de Industriales Panaderos y Afines de San Martín (C.I.P.A.SAM.) y nuestra sede estará ubicada en la Av. Juan M. de Rosas 2485, José León Suárez, Partido de Gral. San Martín, Provincia de Buenos Aires.

Nuestro ESTATUTO es modelo de la Dirección Provincial de Personas Jurídicas adoptado por Disposición 29/95.

Nuestras autoridades, hasta el próximo período lectivo serán: **Presidente:** Guillermo Gozalbo. **Vicepresidente:** Pablo Nanni. **Secretario:** Edgardo Novello. **Tesorero:** Néstor Palacios. **Vocales Titulares:** Eduardo Rodríguez y Claudio Abruzzese. **Vocales Suplentes:** Peña Blanca Peña y Lucía Hernández. **Revisores De Cuentas Titulares:** Ramón Gozalbo, Claudia Valdez y Gabriela Bertolini. **Revisor de Cuentas Suplente:** Julio Insaurralde.



Junto al Diputado Juan de Jesús

Se fijó la cuota social para el socio activo en la suma de \$ 100.

NUESTRA PERSONERÍA JURÍDICA

Nuestro Presidente y Secretario, encargados de realizar las tramitaciones correspondientes para la obtención de Personería Jurídica ya presentaron los papeles y consiguieron el número de expediente y legajo.

NUESTRO LOGO

Elegir un logo que nos represente es una tarea que no pudimos evitar, es la primera impresión y lo que nos va a identificar.

Decidimos estar identificados por un águila, por manos estrechadas y por trigo.

¿Por qué? El **águila** representa la grandeza y de la victoria a lo largo de la historia. Los cristianos tomaron el águila como símbolo del bautismo, fuente de regeneración y salvación, Representa la fuerza y la permanencia

Las **manos estrechadas** (unidas) demuestran la unidad. Es señal de amistad, de "alianza para el progreso".

RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A.
OFICINA ESPECIALIZADA
 COMPRA-VENTA DE PANADERÍAS, CONFITERÍAS
 PROPIEDADES Y NEGOCIOS EN GENERAL

*Administración Integral en la
 Contabilidad e Impuestos
 de su Establecimiento*

**ROJAS 1285 (1416) Bs. As.
 Tel: 4581-0777 / 6845**



El **Trigo** nos identifica con nuestras panaderías. El pan que elaboramos con harina de trigo es símbolo de vida, de alimento para el cuerpo y el alma. Así como el cultivo de trigo no tiene nada de espontáneo, cuanto más se esmera más produce, nuestro Centro se esmera en trabajar por sus colegas con dedicación y esfuerzo. En la teología medieval el grano de trigo un símbolo de Cristo que desciende al mundo subterráneo y resucita entre los muertos y nosotros como panaderos debemos trabajar para que nuestro gremio resurja. Así como cultivar trigo requiere seleccionar las semillas y las tierras, labrarlas, proteger los cultivos de los elementos naturales, quitar las “malas hierbas”... trabajar por nuestros colegas significa seleccionar un grupo de trabajo para poder protegerlos, asesorarlos y acompañarlos hacia un correcto crecimiento como panaderos y seres humanos.

TRABAJANDO POR NUESTROS COLEGAS

* **COMPRAS COMUNITARIAS:** Continuamos con las compras comunitarias de los productos básicos para nuestros negocios: harina, azúcar, grasa, levadura seca, sal y buscamos consenso para

toda la línea de materias primas. (RECORDAMOS QUE AL ACHICAR LOS COSTOS NUESTROS PRODUCTOS SERAN MAS RENTABLES NO MAS BARATOS)

* **COBERTURA MÉDICA:** Estamos gestionando Cobertura Médica por considerar que es fundamental contar con médicos generales o especialistas que nos puedan visitar a domicilio para efectuarnos chequeos rutinarios y también de emergencia.

* **PANADEROS DE SAN MIGUEL:** El 16 de noviembre nos reunimos en la Confitería “Valentina” con nuestros vecinos panaderos de San Miguel. Se acercaron con inquietudes y problemáticas de su partido solicitando asesorarse sobre las actividades que venimos realizando en nuestro gremio. Los principales problemas que tienen son el bajo precio de venta, el ingreso de pan de otros partidos, las malas condiciones de transporte y la desigualdad en inspecciones. El Centro se comprometió a interiorizarse del tema y congrega a todos los panaderos para realizar una reunión en San Miguel que se llevará a cabo el viernes 23 de este mes.

(Continúa en la página siguiente)

P
Génesis
Ingeniería en Panificación Un inicio diferente

HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm



45x70 cm



45x70 cm



45x70 cm



70x90 cm



45x70 cm

MAQUINAS

ACCESORIOS



NUEVO DISEÑO









UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE
INVERSIÓN Y CALIDAD.







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



PANING
Ingeniería en Panificación

**PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA**



Las posibles soluciones son: visitar todas las panaderías, formar un padrón, trasladarles información, asesoramiento y beneficios para el mejoramiento de nuestras ventas.

*** REPRESENTANDO A LOS PANADEROS DE SAN MARTÍN:** Posicionándonos ante nuestros colegas enviamos representantes a las despedidas de Fin de Año de los Centros de Panaderos de Quilmes, Partido de La Costa, Cuartel Noveno y Agrupación de Panaderos de Lanús por el Cambio. En todos esos lugares fuimos muy gratamente recibidos y nos reconocieron como entidad.



Junto a Rubén Salvio, Presidente de la Federación Argentina de Panaderos




Firmando las actas constitutivas




Firmando las actas constitutivas




Junto a nuestros colegas de San Miguel

NUESTRO INTERES COMO INDUSTRIALES PANADEROS ES QUE INCREMENTE EL CRECIMIENTO DE LOS MOSTRADORES Y NO DEJAR QUE NOS TRATEN COMO “BOLICHEROS”.

DEBEMOS REVALORIZAR NUESTRO TRABAJO Y UNIRNOS PARA EVITAR QUE NOS VEAN COMO UN GREMIO DÉBIL.



Junto a Abel Rodríguez Presidente del Centro de Panaderos del Partido de la Costa

De izq. a derecha: Edgardo Novello, Guillermo Gozalbo, Norberto Labén (Agrup. Panaderos de Lanús) y Dr. Dario Díaz Pérez (Intendente de Lanús)





Ecobags s.r.l.

INFORMA

*Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas*

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE



ECOBAGS S.R.L.

Tel.: 4353-4418

Cel.: 15-5414-8582

Nextel 681*1043

Concientizados y comprometidos con el medio ambiente

ECOBAGS S.R.L.

fabrica exclusivamente productos 100% biodegradables.

Desempeñando una gran labor en materia de innovación, contamos con un equipo de colaboradores que desarrolla proyectos propios en materia de bolsas oxi biodegradables para panaderías y confiterías.

Somos la única fábrica en Argentina dedicada exclusivamente a productos biodegradables, con equipamiento de última tecnología de un alto nivel internacional, unido a nuestro departamento de

calidad, garantizamos la excelencia de nuestros productos.

ECOBAGS S.R.L. es capaz de satisfacer a todos sus clientes mediante sus relaciones humanas y la gestión de la calidad, del medio ambiente y de la ética. Nuestros productos mejoran la rentabilidad de sus negocios. La mayor variedad y calidad en bolsas para panaderías y confiterías la encontrará llamando al teléfono: 4353-4418 o al 15-5414-8582.



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



EL GREMIO PANADERO

les desea

Felices Fiestas!

a todas las empresas que nos
acompañaron durante este año



Rmar
Rodriguez SRL



Uniformes para panaderías y confiterías

Miguel Ángel



Las Lomas



MATAFUEGOS
“MAURO”

Burner®



DINTER



calsa*





CAVIWA

Ecobags s.r.l.

Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas

SAVOS



Bacalar



EL CORRENTINO S.R.L.
TODO PARA EL PANADERO

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA
SERGIO ROLANDO KALINIUK



DEWEY

Lesansi



GoldBrix



RODRIGUEZ AMOEDO C.I.M.S.A.



CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.
MÁQUINAS DE ESTUCCO DE CARTÓN PARA CUBIERTOS

METALÚRGICA
C.R.B.



EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

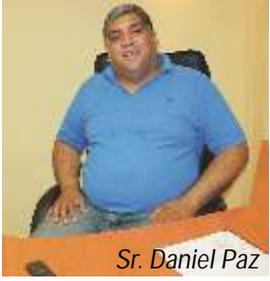


PanconPan

Máquinas, Hornos y Equipos
para Panadería y Pastelería



OTRA PANADERÍA CON MUEBLES LETIZ



Sr. Daniel Paz

Propiedad de Daniel Paz desde el año 2001, renovó todos sus muebles con **LETIZ AMOBLAMIENTOS**.

Más que satisfecho, el propietario del local manifestó: *"...Los recomiendo, el trato que recibí fue excelente, Marcos nos asesoró y atendió muy bien. Todo lo que acordamos LETIZ lo cumplió en tiempo y forma. Los clientes valoran el cambio de imagen y ahora se vende mucho más porque se luce la mercadería..."*



Panadería y Confitería
EL SOL

Calle 113 N° 1205
Berazategui - Bs. As.

LETIZ

Buenos Aires 1666 / Burzaco

www.letiz.com.ar

info@letiz.com.ar

Tel.: **4299-2475**





COMPETENCIA DESLEAL

ESCRACHE DEL CENTRO DE PANADEROS A UNA PANIFICADORA DE ESCOBAR

Se realizó este viernes 30 de noviembre en una panificadora a la que acusan de ejercer una “competencia desleal”.

Participaron una treintena de panaderos, quienes alrededor de las 7 estacionaron sus vehículos de reparto frente a la planta industrial de la panificadora “El Galleguito”, a 150 metros de la entrada a Belén de Escobar y permanecieron una hora en el lugar con carteles y haciendo sonar sus bocinas.

El Centro emitió un comunicado en el que acusó a la empresa de la familia Rey de realizar “competencia desleal, afectando los intereses de los panaderos del distrito”. La entidad cargó contra los



revendedores de los productos de “El Galleguito”.

“El planteo de los panaderos es que la competencia comercial sea leal y que no sea vendido el pan para reventa a cualquiera, ya que al lugar acuden diferentes tipos de repartidores clandestinos que llevan ese pan hasta la mesa de los habitantes de Escobar sin las medidas de salubridad e higiene que el producto panificado merece y que las autoridades de

aplicación exigen”, dice el comunicado.

“Estos repartidores trasladan el pan en coches particulares sin ninguna habilitación, como así también en bicicletas, carros y motos”, agrega el texto difundido por la institución. Asimismo, indica que “esta situación ya está en manos de las autoridades municipales, quienes se hallan trabajando arduamente en la problemática”.

“Estas acciones no solo afectan a la industria panaderil sino también a nuestra comunidad entera”, concluye el comunicado firmado por el presidente del Centro, Mariano Bonifacio, y el vicepresidente, Daniel Santeusanio.

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamiento 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



FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS
PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



NO SUSPENDA SU PRODUCCIÓN !!!

BRITO HNOS. INCORPORA A SUS PRODUCTOS UNA LÍNEA DE
GRUPOS ELECTRÓGENOS DE 5, 10, 20 Y 40 KVA.

En abril del 2012 muchas panaderías tuvieron que suspender su producción por los cortes de luz ocasionados por un tornado. Desde noviembre volvemos a tener el mismo problema por la "ola de calor" que colapsa el sistema energético en nuestro país... y la historia se repite. BRITO HNOS. tiene la solución, llámenos y asesórese sobre que **GRUPO ELECTRÓGENO** necesita su panadería o confitería y trabaje tranquilo durante todo el año.

GRUPOS ELECTRÓGENOS



Tel.: 011-4667-6624

BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624

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

MOLINO AUTÉNTICA

Despidiendo el año junto a los panaderos



En el Oeste



En Tigre-San Fernando



En San Martín

**Los mejores técnicos
les desean a todos
los panaderos...**

**FELICES
FIESTAS !!!**



AGB

Service

De GABRIEL BORDAGARAY

ATENCION LAS 24 HS

**SERVICIO INTEGRAL ELECTROMECÁNICO
PARA LA INDUSTRIA DEL PAN Y AFINES**

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

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

**Servicio
Técnico
de
Hornos
Rotativos**

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655



**SERVICIO
URGENTE**

Taller de Reparaciones

de Gustavo Parra

*"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**

**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

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

Cel.: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240



Hornero

Julio C. Gallardo

**Construcción de Hornos de Mampostería
Panadería - Confitería - Pizzería
Reparación en el día
Venta de Herrerajes 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**

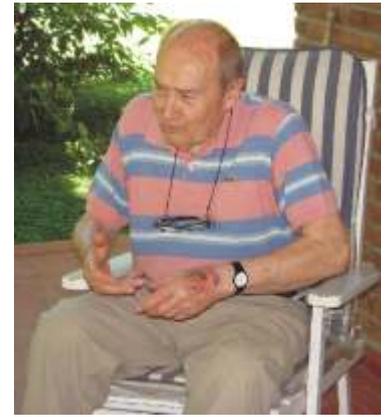
4686-1322 / 4687-5035

CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL



BERTOLOTTI: 119 AÑOS DE HISTORIA

EN 1º DE NOVIEMBRE DE 1893 DON MÍSTICO BERTOLOTTI, ORIUNDO DE ITALIA, FUNDÓ LA PANADERÍA "LA ARGENTINA", SU NIETO, JUAN CARLOS (85 AÑOS) NOS CUENTA SU HISTORIA



Para adentrarnos en esta rica historia viajamos hasta la ciudad de Escobar, después de una hora de ruta buscamos el cruce de las calles Asborno y César Díaz y allí nos recibió Juan Carlos Bertolotti. El simple hecho de ingresar a ese antiguo local nos produjo la sensación de estar "viviendo" historia, el edificio casi no tiene modificaciones, los pisos de madera están perfectamente

conservados y la "historia" se respira en cada rincón.

Bertolotti nos atiende con mucha amabilidad, trata de hacernos sentir "como en casa" y nos abre las puertas de su panadería y de su vida.

Recorriendo las instalaciones nos aventuramos en una charla colmada de anécdotas. **"...Aquí trabajó la mitad del**

pueblo..." comenzó diciendo Don Juan, **"...cuando tenía 18 años estudiaba en una Universidad en Bs. As., pero como ya era un hombre grande me daba vergüenza que me tuvieran que dar plata, hasta que volví y comencé a ayudar a mi padre..."**

"...Mi papá comenzó fabricando pan y torta criolla, pero los gustos

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

INDUSTRIAS Zunino Fábrica de Hornos e Implementos para panadería

Medialunera

Amasadora Rápida

Hornos Rotativos

Estampadora

www.industriaszunino.com

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



El mortero con el que elaboraban vino

físico culturista...”

Los 85 años de Bertolotti no hicieron mella en su memoria, hasta recuerda que en los años 30 tenían una gran caballada para el reparto y que sus clientes les pagaban por año. Pero que dependían de la cosecha, cuando era buena podían cobrar, pero cuando era mala se quedaban con muchos “clavos”.

cambiaron y dejamos de elaborarlas...” recuerda y agrega: **“... yo alcance a ver “la pelada”, antes no había sobadoras ni máquinas. Primero se hacía un amasijo y se esperaba a que punteara, después se le hacía un hoyo para agregar más agua y harina y volvíamos a esperar a que puntera... y se volvía a repetir otra vez para que recién estuviera la masa lista para hacer el pan... teníamos músculos de**

“...En algunos casos nos cobrábamos con lechones y con huevos. Mantener los huevos era complicado, los metíamos en el sótano cubiertos con cal para que duren todo el verano. A los salamines y los chorizos los conservábamos en tachos cubiertos con grasa de cerdo, eran una exquisitez...” comenta.



“...Lo que muchos no saben es que antes, el pan solo se repartía usando carros tirados a caballo, muy pocas personas venían a comprar al local, pero también llevábamos astillas de leña para las cocinas económicas, alpargatas, cigarrillos, chorizos y todo tipo de embutidos...” comenta Juan Carlos mientras nos muestra los rieles por los que ingresaba la leña a su panadería.

Durante los años ´40 los Bertolotti exportaban fideos a Italia, eran al huevo y el trabajo era totalmente artesanal, **“...los teníamos que secar en palos y**

(Continúa en la página siguiente)

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

**000
0000
SEMOLIN
PREMEZCLAS**

Seguinos en



Buscanos como
molinozinfratensrl



4238-6514 / 5083-1054

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

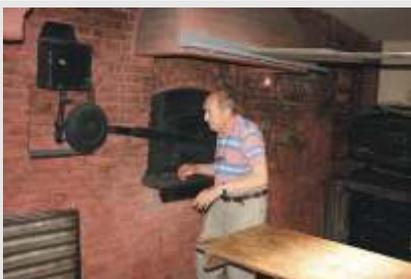


Este horno fue instalado en 1960, en el lugar que nos señala y tiene grabada la fecha

cuidarnos de que no los agarre el sol porque de decoloraban. Pero durante la 2da. Guerra Mundial hundieron el barco que los llevaba y desistimos de seguir..."

Luego comenzaron con uno de los productos que los caracterizó y que hasta el día de hoy producen, las galletas marineras. **"...Trabajamos las 24 horas, vendíamos pan de campo, pan casero, fugaza y copamos el mercado con las galletas marineras, la llevábamos a Retiro, Chacarita y Constitución...vendíamos todo..."** dice.

También se hicieron famosas las tostadas, **"...competíamos con Riera y Canale, nos sacábamos chispas..."** comenta orgulloso Don Juan.



Este horno se instaló en 1950, **"...cocinar acá es mucho mejor, sale mejor el pan y la galleta..."**

Otro de los productos que hicieron famosa a esta familia fue el pan dulce, elaborado con materias primas de primera calidad llegó a elaborar 40.000 kilogramos en un mes de octubre. **"...Nuestros productos se hacen con mucho amor..."** se ufana.

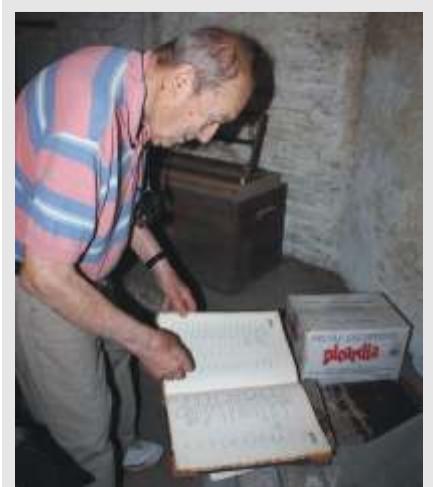
Todos los años festeja el aniversario de su panadería pero en su recuerdo hay dos celebraciones especiales. Cuando cumplieron 75 años tuvieron que cerrar la calle y le dieron de comer a más de 1200 personas, **"...como en esa época teníamos distribución de galletas marineras en casi todo el país vinieron de todos lados, todo era distinto, además de los vecinos vinieron nuestros representantes, dueños de los molinos que trabajaban con nosotros y tres intendentes..."** recuerda. Y agrega, **"...cuando cumplimos los 100 años cursamos tarjetas para un brindis pero se convirtió en una festichola de la gran siete..."** dice con una sonrisa.

"...En Escobar las cosas cambiaron mucho, antes había 13 panaderías y hoy son más de cincuenta sin contar los clandestinos, no son panaderos... son gente que hace pan. Nos sacaron muchos clientes, de hacer 30 bolsas por día bajamos a 8, ellos bajaban el precio pero yo siempre valoré mi trabajo y cobro la mercadería al valor que corresponde..."

Actualmente pudimos ver

en el mostrador de venta una gran variedad de panes que nos son comunes en el conurbano, milanés, francés, baguette, tostadas, rosetas, multicereal, las famosas galletas marineras y muchas exquisiteces que son las delicias de los vecinos y los turistas.

Podríamos habernos quedado todo el día hablando, pero se acercaba la hora de la siesta y en esa zona todavía se respeta el horario de descanso.



Los viejos cuadernos. Durante la visita nos mostró piezas históricas, entre ellas viejos cuadernos donde guarda varias recetas, como la de masas cracovia y otras muy extrañas. Pero la que más nos gustó fue la de las tostadas que lo hicieron famoso y aún hoy se venden en su mostrador.



Juan C. Bertolotti en su mostrador



AGB

Service

De GABRIEL BORDAGARAY

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

Nos presenta a uno de sus clientes, el Sr. Juan C. Bertolotti, dueño de la panadería más antigua de la zona de Escobar



LA MEJOR BAGUETTE DE PARÍS...

LA BAGUETTE EN FRANCIA ES ALGO SAGRADO. LA CARICATURA ES EL PARISINO CON SU BOINA, SU CAMISETA DE RAYAS AZULES, SU BOTELLA DE VINO Y SU BAGUETTE. QUE TE DEN LA DISTINCIÓN DE FABRICAR LA MEJOR BAGUETTE DE LA CIUDAD PARA UN PANADERO ES COMO EL ÓSCAR PARA UN ACTOR



Sébastien Mauvieux

Este año el triunfo ha sido para Sébastien Mauvieux, quien explica que el distrito donde vive es uno de los de mayor población de París y con el mayor número de panaderías. Más competencia, más exigencia y más calidad.

El premio lo otorgó el municipio local y el jurado estuvo compuesto por panaderos, periodistas, vecinos y varios internautas. La baguette de los concursantes debe cumplir con dos requisitos: tiene que medir

entre 55 y 65 centímetros y pesar entre 250 y 300 gramos. El jurado se reúne en una de las salas de la Cámara Profesional de los artesanos pasteleros y panaderos y allí prueban decenas de barras de pan. Tienen en cuenta la miga, el



La baguette ganadora

olor, la cocción, la textura y el sabor. Es un examen en toda regla.

El premio es un reconocimiento en toda regla para la panadería. Además de ganar 4000 euros, el establecimiento gana el privilegio de ser uno de los proveedores de pan del Palacio del Elíseo. La baguette tradición cuesta 1,05 euros, unos \$ 7 argentinos.

Logre la mejor

Ghantilly

Crema

"ARANZANA"

- Crema Batllista: 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

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
web: www.panconpan.com.ar



CREAN TÉCNICA PARA QUE EL PAN DURE 60 DÍAS SIN DAÑARSE



Una compañía estadounidense, Microzap, desarrolló una técnica que, asegura, puede hacer que el pan de molde dure 60 días. Consiste en introducir el pan en un horno a microondas sofisticado que mata las esporas causantes del problema.

La empresa afirma que de este modo se podría reducir significativamente la cantidad de pan que se desperdicia. En su laboratorio en el campus de la Texas Tech University, en Lubbock, el jefe ejecutivo de Microzap, Don Stull, mostró el largo horno a microondas metálico que se asemeja a una línea de producción industrial. "A los 60 días (el pan) tenía el mismo contenido de moho que cuando salió del horno"

Originalmente diseñado para matar bacterias como el estafilococo resistente a los antibióticos y la salmonella, los investigadores descubrieron que puede matar las esporas de moho en el pan en unos diez segundos.

El dispositivo ha atraído mucho interés por parte de los fabricantes de pan. Sin embargo, a varios de ellos les preocupa que podría aumentar sus costos en una industria en la que los márgenes son muy ajustados.

SAYOS

Como todos los años, Franco Villella (SAYOS AMOBLAMIENTOS) agasajó a sus clientes con exquisito almuerzo en su quinta de la zona sur.



MANTECA

"LOBOS"

PRODUCTO 100% NATURAL

Fábrica 02227-422854 Celular 02227-15-532287

M. Caminos 120 - LOBOS

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS

QUESO MOZZARELLA ARGENTINO

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



BELGICA

MAESTRO PASTELERO ELABORA UN TREN DE CHOCOLATE DE 34 METROS



Fue confeccionado por el maestro chocolatero Andrew Farrugia para la Semana del Chocolate y ya fue incluido en el Guinness ya que se trata de la estructura construida con chocolate más grande del mundo.

El Belcolade Express es un tren de chocolate belga que mide 34,05 metros de largo, se convirtió en récord Guinness y se exhibió en la estación Gare de Midi de Bruselas, como parte de la primera semana mundial del cacao.

"No hay una sola pieza ni de metal ni de plástico.

Esto es chocolate belga al 100 por ciento", aseguró Koen Dewettinck, profesor de la Universidad de Gand. Efectivamente, para crear esta formación se utilizaron 784 horas de trabajo y 1.285 kilogramos de cacao en 6.432 piezas.

No se puede saborear el producto porque para protegerlo del calor la locomotora y los vagones fueron cubiertos con una capa de pintura no comestible.

Después de pasar por la estación de Midi, el tren fue separado y los vagones fueron trasladados a distintos museos de Bélgica.

Tamaño desarrollo fue presentado en Bélgica, en el marco de la Semana del Chocolate, el trencito cuenta con siete vagones, con bar y restaurante incluidos. Las piezas respetan el estilo de los viejos trenes belgas.

"Tuve la idea y pregunté qué opinan si hago un tren de chocolate. Lo bueno es que puedo sumarle vagones y hacerlo tan largo como quiero. De hecho, iba a ser más pequeño, pero al fin lo conseguimos", aseguró Farrugia.

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





Humor



ELLA: *Mi amor, ¿vos crees que soy enana?*
EL: *Tenés una estatura común.*
ELLA: *¿Estructura común?*
EL: *SÍ, COMUNDUENDE, ja, ja, ja...*



Las mujeres son como la policía... aunque tienen todas las pruebas quieren la confesión.



RECETA DE CÓMO FABRICAR UNA ESPOSA

Ingredientes: 4 anacondas, 8 tarántulas, 24 pirañas, 38 loros, 5 escorpiones, caca (cantidad necesaria).

Procedimiento

1) Mezclar las anacondas, con las tarántulas y las pirañas, batir hasta que la mezcla sea homogénea.

2) Dejar reposar durante 10 minutos, añadir los 38 loros, los 5 escorpiones y un poquito de caca.

Recomendación: Solo un poquito de caca, porque si no, le sale una suegra



Hijo: Papá, papá, ¿qué tiene mamá entre las piernas?

Padre: Lo que mamá tiene en las piernas son las PUERTAS DEL CIELO.

Hijo: ¿Y qué es lo que tienes tú entre las piernas?

Padre: Yo tengo la LLAVE para entrar a esas puertas.

Hijo: Entonces van a tener que cambiar la cerradura porque el vecino tiene una copia.

Era tan feo que le decían asiento de bicicleta: Estaba hecho para el culo...

Las mujeres necesitan **SOLUCIONES...**
 los hombres necesitan lo mismo pero leído al revés.



DISTRIBUIDORA



El 24 de noviembre, los panaderos de Capital Federal despidieron el año. Como es costumbre, Fabián Pellegrini (responsable de la Distribuidora LAS LOMAS) los acompañó en los festejos.



Roberto Politti es un conocido panadero de La Matanza y durante este último tiempo renovo maquinaria de su panadería. El responsable de proveerlo fue Sergio Kaliniuk quien le entregó cuatro hornos rotativos (dos dobles), dos trinchadoras y dos sobadoras. Más que conforme recomienda la maquinaria INDUPAN.

"... Son máquinas muy rendidoras y con un excelente servicio post-venta. A Sergio Kaliniuk lo conozco desde hace más de cinco años, es una persona muy buena... más que un proveedor es un amigo..." (Roberto Politti)

SERGIO ROLANDO KALINIUK

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

REPRESENTANTE DIRECTO DE



NEXTEL **605*3378**

CEL: **011-1549-929-421**



Sr. Roberto Politti

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, límitemos 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

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO



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



LA MARGARINA EXONERADA

Un informe recientemente publicado en el New England Journal of Medicine confirmó los beneficios a la salud de los productos elaborados con margarina.

Esta industria ha dado grandes pasos para hacer sus productos más saludables y se ha esforzado por reducir la grasa: la saturada y la trans.

En el pasado, algunos estudios hallaron que la margarina era demasiado alta en grasas trans, algo que ahora ha sido subsanado.

Las más recientes investigaciones muestran que la grasa trans (grasa hidrogenada) de la margarina representa sólo el 2.6% de la dieta diaria promedio. Y de esa cantidad, la margarina tiene menos de un

gramo de trans. Es decir, unas simples 8 calorías, algo insignificante en una dieta típica de 2.000 calorías.

Hoy en día, hay distintas organizaciones, como la Asociación Americana del Corazón (AHA) que aceptan que la margarina no daña la salud. Además de todo esto, contiene vitamina E que -como se sabe- es buena para el corazón. Cada cucharada tiene de 1.3 a 5.4 unidades internacionales de vitamina E.

Y algo más... la margarina no contiene ningún colesterol.



EL PAN EN IRAK

¿QUÉ PAN SABE MEJOR? ¿EL QUE SE HORNEA EN UN HORNO TRADICIONAL DE BARRO O EN UNO MODERNO QUE FUNCIONA CON GAS? ESTE ES UNO DE LOS DEBATES QUE PONE FRENTE A FRENTE A LA TRADICIÓN Y A LA TECNOLOGÍA DEL SIGLO XXI

Vayamos hasta Bagdad para ver cómo resuelven allí el problema. La fértil tierra que se extiende entre los ríos Tigris y Eufrates se conoce como una de las cunas de la civilización.

Para muchas de las familias que viven en las comunidades rurales de la zona, incluso en los suburbios de Bagdad, la manera de hacer pan apenas ha variado en siglos. Las mujeres aquí prefieren hornear el pan a la manera tradicional, en un horno de barro, y lo hacen ellas mismas.

Um Ibrahim, residente en Bagdad dice: "el pan cocido en hornos de barro es mucho mejor y está más sabroso que el que se hace en hornos de gas hechos de acero. El pan

está tostado y es mucho mejor. A pesar de que tenemos un horno de acero, no lo usamos para hornear pan."

El proceso es laborioso y normalmente se emplean siete días para completarlo; en invierno pueden necesitarse hasta diez días. Cada horno cuesta entre 3 mil y 4 mil dinares iraquíes, el equivalente a unos 3 dólares estadounidenses. Sin embargo, en las ciudades donde escasea el suministro de leña, muchas personas usan hornos de gas para hacer pan, a pesar de que resulte más caro.

Adnan al-Gharaf, propietario de fábrica de hornos de gas expresa: "hoy en día disponemos de gas.

Cocer pan en hornos de gas es más rápido y más fácil que en un horno de barro. Además, se puede transportar y llevar de un sitio a otro. Por otro lado, la leña es muy escasa."

Aquí, en la cuna de la civilización, conviven la tradición y la modernidad por lo que el debate sobre qué pan es más sabroso seguirá estando abierto.



Pan iraquí relleno con berenjena



CORRIENTES: EL CENTRO DE PANADEROS DESPIDIÓ EL AÑO

Nada tiene que ver con la actividad gremial, pero es querido por los panaderos de todo el país. La respuesta es simple, Evaristo "Pichi" Tomba es "buena persona" y fue invitado por los panaderos correntinos para despedir el año junto a ellos... y de paso visitó a los parientes (primos y hermana) que tiene en la zona. A todos ellos les mandamos saludos desde nuestra redacción.



**Distribuidora
TABLADA**

Av. Crovara 2653 (1766) Tablada
4652-9800 / Tel: 4655-1201

Distribución y Venta de Harinas Semolín y Materias Primas para panaderías, confiterías y pizzerías

calsa*



BARI

Marme
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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DEL PARTIDO DE LA COSTA

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



LA FIESTA DE LOS PANADEROS DE LA COSTA

SE LLEVÓ A CABO EN EL CENTRO DE JUBILADOS "LA AMISTAD", EN MAR DEL TUYÚ, EL DÍA 2 DE DICIEMBRE



En un salón colmado de familias panaderas la despedida de año comenzó alrededor de las 21 horas, vale la pena destacar la excelente atención a las que nos tiene acostumbrado ese grupo de jubilados y pensionados responsables del salón.

Además estuvieron presentes el Sec. de Desarrollo y Acción Social, Sr. Gustavo Caruso; el Sec. del Área de la Producción, Cdr. Amado Zogbi; el Sec. Del Presidente del Concejo Deliberante, Manuel Coronel; miembros del Tribunal Municipal de Faltas y del área de Bromatología.

Antes de la cena también se agradeció la presencia del CIP de Mar el Plata, del CIP de San Martín y de la firma ARGENTAL.

El Presidente del Centro, Abel Rodríguez, se dirigió a los presentes diciendo, entre otras cosas: **"...Todos los proveedores de la industria deben aportar para ayudar a que los Centros junten a sus colegas. Todos saben que el trabajo que realizamos fue muy duro, antes de la Ordenanza esto era un caos y hoy todo cambió, aprendimos a respetarnos mutuamente. Como institución**

debemos trabajar con el poder político y judicial, necesitamos de todos. Todos somos responsables de luchar contra la clandestinidad...." También dejó en claro su opinión sobre que ***"...somos "industriales", no bolicheros, estamos generando un producto que alimenta a los vecinos y a los turistas... entre todos los panaderos sumamos la fábrica más grande del país. Quiero hacer un reconocimiento muy especial a nuestras mujeres, que son el pilar fundamental de nuestro trabajo..."***

Y no quiso dejar la oportunidad para destacar que uno de los principales logros de este año fue ***"...otorgar los títulos oficiales de Maestro Panadero, Ayudante de Pastelero y Ayudante de Panadero de nuestra Escuela de Formación Profesional con salida laboral, a más de 50 personas, cada uno de ellos va a trabajar en una panadería..."***

Por su parte el Diputado Provincial Juan de Jesús comentó que ***"...Me siento muy a gusto con Ustedes, en lo personal no creo en los títulos... creo en los objetivos. Comparto lo expresado por Abel, generar trabajo es gratificante y aprovecho la oportunidad para saludar a la gente de M. del***

Plata y del Centro de San Martín. Agradezco a los panaderos por lo bien que nos representan ante el país..."

Finalizados los discursos fue el turno de terminar de disfrutar la cena para compartir charlas en cada una de las mesas para finalmente degustar de una espectacular mesa dulce.





LA FIESTA DE LOS PANADEROS DE LA COSTA



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



DIPUTADO PROVINCIAL JUAN DE JESÚS

*Distinguido como el legislador
"más trabajador" de la Pcia. De
Buenos Aires*



Abel Rodríguez es mi amigo. Estoy aquí para ratificar el compromiso mutuo con los panaderos, apoyarlo por su empeño y sacrificio para defender a su gremio y sus trabajadores. Para el Pdo. De la Costa, el Centro de Panaderos es un orgullo y la ordenanza que ayudamos a promulgar –además de ser ejemplo en la provincia- ayuda a combatir a los que no están en regla.

- ¿En que estado se encuentra el proyecto para equiparar el pago de las boletas de luz en las panaderías?
El proyecto está en la Cámara de Diputados pero lo fundamental es que sepan

que consideramos vital la elaboración de pan para la mesa de los argentinos, en las boletas que pagamos actualmente hay impuestos muy viejos y que nada tienen que ver con la realidad actual de la provincia, la idea es ir eliminado esos impuestos paulatinamente.

- ¿Hace muchos años que es amigo de Abel?
Si lo tengo que medir en años, hace más de 30 pero si lo tengo que medir en "afecto"... siempre. Lo considero una persona noble, abierta, luchadora y que cree en la gente; a pesar de ser de pensamientos políticos distintos hemos podido mancomunar un equipo de trabajo para llevar adelante los objetivos que nos exige la actividad pública, entre ellos acortar los tiempos de respuesta ante una necesidad.

- ¿Qué siente como padre al ver que reconocen como "excelente" la gestión de su hijo Juan Pablo?
Tengo cinco hijos y al único que le gustó la política es a Juan Pablo. Por suerte pudo ejercer su vocación, se ganó

su lugar propio y eso lo llevó a ser elegido por los vecinos de La Costa como su Intendente. Considero que tiene buen criterio para saber cuales son las prioridades, su formación, administración y buena relación con los vecinos sumado a su lema de "cumplir con la palabra" lo hacen ser un buen intendente.

Sus ejes de gestión es el trabajo por la educación, velar por la seguridad y ahora estamos con el proyecto para crear juzgados en nuestro distrito.

- ¿Cómo se imagina esta temporada?

Muy buena, el litoral atlántico es el primer destino turístico del país, es el lugar donde las familias argentinas hacen uso de su derecho de descanso y esparcimiento. Vamos a ser visitados por aproximadamente 10 millones de personas y el hecho de haber mejorado la economía nacional nos beneficia. Pero quiero aclarar que consideramos "buena temporada" que los turistas la pasen bien, que quieran volver, que les guste el lugar y que nos consideren su "segunda casa".

MARIO MENDEZ



ARGENTAL está muy pendiente de este mercado, sus industriales y del Centro de Panaderos, por eso quisimos acompañar a los panaderos del Partido de la Costa.

Durante este año alcanzamos los objetivos para esta zona y eso es muy satisfactorio para nuestra empresa, con esfuerzo y mucho trabajo logramos mayor presencia de ARGENTAL en la zona.





CARLOS ALBERTO MONZÓN
(Gerente del C.I.P. de Mar del Plata)



Presente en la despedida de año de los panaderos de la costa, tuvimos la oportunidad de hablar con el: "...vengo en representación de la Comisión Directiva y de mi presidente, Antonio Brion. Hoy Abel hace un evento reuniendo a los panaderos de su distrito y creo que la obligación que tenemos es la de participar y estar más unidos para lograr que la industria vaya hacia adelante..." comenzó diciendo y se prestó a contestar algunas preguntas.

- ¿Qué trabajo vienen realizando en Mar del Plata?

Estamos trabajando muchísimo contra de la clandestinidad, hecho que tomó repercusión en todos los medios locales. Por otro lado estamos abocados en lograr la unidad en nuestro distrito. El 26 de mayo nuestro centro cumple 100 años de vida y tenemos como objetivo llegar a esa fecha con "todos los panaderos unidos". También estamos organizando la EXPO-PANADERÍA 2013.

- ¿EXPO-PANADERÍA 2013?

Así es, y aprovecho esta oportunidad para invitarlos como medio gráfico y por su intermedio a todos los panaderos y fabricantes del país. En

conjunto con el Municipio y con la adhesión de la FIPPBA el día 11 vamos a hacer el lanzamiento en M. del Plata de la EXPO PANADERÍA 2012, evento que se va a realizar en la Plaza del Agua (Guemes entre San Lorenzo y Roca).

- A nivel provincial también estuvieron trabajando...

Sí, durante este año hemos trabajado en conjunto con Necochea, Balcarce, Villa Gesell y el Pdo. De la Costa. Sobre todo con el proyecto de Abel Rodríguez para que en toda la costa tengamos un precio diferencial en el pago de la tarifa de luz. Esto está siendo tratado por el Diputado Provincial Juan de Jesús y, en caso lograr la aprobación, pasaríamos a abonar la misma tarifa que los panaderos del conurbano bonaerense.

También trabajamos en conjunto con Abel en la Reforma de los Estatutos de la Federación Provincial los cuales ya fueron votados.

- ¿Qué puntos puede destacar de esta reforma? **MÁS FEDERALISMO.** Creo que en el año 2013 se vienen muchos cambios, en nuestro caso somos el único centro del interior que tiene representación en FIPPBA, con esta renovación de los estatutos esto va a ser muy federativo y se le va a dar más participación a los centros del interior. Ya fue votado que, en los primeros 16 cargos no se pueden repetir distritos.

MÁS TRANSPARENCIA Y ORGANIZACIÓN. Previa la confección de las listas de las próximas elecciones, los candidatos a integrarlas deben probar fehacientemente que son "panaderos en actividad".

También se cursó un aviso desde la secretaría de la FIPPBA informando que "...para el año 2013, el centro que no tenga la papelería de Personería Jurídica en regla, no podrá participar de las reuniones de Comisión Directiva..."

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

HARINAS "Cristiania"

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS y CONFITERÍAS

ENTREGAS A DOMICILIO

LA BELUSTINA

calsa*

RIS

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

Cristiania 3884 - I. Casanova



ABEL RODRÍGUEZ Y LA REFORMA DE LOS ESTATUTOS DE F.I.P.P.B.A.



- ¿Cómo fue el trabajo en la Comisión de Reforma de los Estatutos de la F.I.P.P.B.A.?

La presidí por pedido del resto de los integrantes, fue un trabajo muy largo que lo terminamos en Mar del Plata pero lamentablemente no estoy de acuerdo con alguno de los puntos rechazados en la sede de Avellaneda.

- ¿Qué puntos?

El fundamental fue la negativa a aprobar “un voto por centro”. Lo discutí y lo voy a seguir discutiendo porque considero que es lo que corresponde.

- ¿Cuál es tu argumento?

La Federación no asocia panaderías, asocia centros, tengan 10 o 1000 panaderías. Nosotros tenemos 80 panaderías de las cuales 79 son socios y participan activamente pero sabemos de distritos que tienen 400, 500 o 1000 panaderías y no tienen ni siquiera el 20% de afiliados... me parece injusto. Se sometió a votación, ganó la mayoría y como hombre de la democracia lo acepto, pero no estoy de acuerdo. Ni siquiera voté en contra, me abstuve porque considero que esa Asamblea, con autoridades serias, no sería válida.

- ¿No sería válida?

No quisiera que los dirigentes

tomen a mal lo que voy a expresar, pero las instituciones se deben manejar con seriedad. Si tengo que aprobar un balance corresponde que los centros lo tengamos a disposición, por lo menos, 15 días antes para evaluarlo con nuestros asociados y dar la conformidad... pero lo estaban firmando el mismo día de la Asamblea en la F.I.P.P.B.A. Creo que lo que sucede es que hay falta de participación, tienen que entender que las instituciones no son de nadie personal, son de los socios. No puede ser que un grupo que se enoja por lo que uno dice obligue a otros a decir lo que no quiere. Los dirigentes de la provincia tienen que aprender, ellos tienen la conducción de una institución que es de los socios por mandato. No están para ser caprichosos.

- ¿Hubo alguna explicación para no enviar los balances en tiempo y forma?

No, ninguna. Es más, le dije al representante de Personería Jurídica que estaba presente que la manera de obrar no era la correcta, si el veedor hace lo que corresponde esa Asamblea no puede prosperar.

Los dirigentes tienen que entender que la institución se debe manejar seriamente para que pueda crecer, tienen que aprender.

- ¿Cómo ves la situación de aquí en adelante?

Todo lleva un proceso y hay etapas que se terminan. Lo lamento por los que están actualmente, esto no es un “botín de guerra”, si quieren mantenerse en el poder deben de hacer la voluntad de sus asociados. Aclaro que no desconfío y tengo la fe de que hay buena voluntad pero la realidad dice que no se hicieron bien las cosas.

- ¿Notaste alguna otra anomalía?

Realmente no sé si es una anomalía, una cuestión de ignorancia o de mal asesoramiento. Hay dos abogados que nos asesoraron con la reforma pero ¿no asesoraron con enviar el balance 15 días antes? No lo entiendo. Hay algo que no funciona y uno de los abogados se ofendió.

- ¿Por qué?

La función de ellos es solamente asesorar cuando se lo pedimos, no son parte de la Comisión ni fueron votados para tomar decisiones, pero le están dando ese lugar. Es entendible porque cuando alguien no sabe algo “se agarra del palo que está menos enjabonado”

- Te hicieron entrega de una placa reconociendo tu trabajo...

Sí, y les respondí que lo agradecía pero que el trabajo fue de todos, no solo mío. Además aclaré la recibía porque había trabajado y mucho, pero ese trabajo no fue reconocido porque al parecer no sirvió.

Una reflexión final...

Les pido a los integrantes de la Federación que si quieren permanecer en los lugares que están tienen que hacer las cosas de otra manera. Y no quiero que esto lo tomen a mal, porque suelen equivocarse y creer que uno está del lado de uno o de otro y hoy, en la Fiesta de los Panaderos del Partido de la Costa no estuvo presente ningún representante de la Federación Provincial ni de la Nacional. Yo no tengo apego con las personas, solo con las instituciones. Lo tienen que entender y ser más abiertos.



PACQUIAO, EL "PANADERO" QUE CONQUISTÓ EL RING



Manny Pacquiao es el único boxeador profesional que ha logrado campeonatos en ocho categorías diferentes. En su país, Filipinas, donde es legislador, paraliza ciudades con cada una de sus peleas y muchos analistas consideran que está entre los mejores pugilistas de todos los tiempos.

Nada mal para un hombre que, para ganarse la vida en la localidad de General Santos, ubicada en la isla filipina de Mindanao, comenzó a trabajar como panadero y repartidor. "Es la historia de La Cenicienta", comentó en una ocasión su promotor, Bob Arum.

A los 33 años de edad, el "Pacman" acumula un récord de 54 victorias (38 de ellas por nocaut), sólo cinco derrotas y dos empates.

LA CORTEZA DEL PAN ESTÁ LLENA DE VITAMINAS Y ANTIOXIDANTES

Eliminar la corteza del pan es algo habitual, sobre todo en muchos niños, que suelen cortar los bordes de sus sándwiches como un hábito. En realidad,



esta es una mala opción, ya que la corteza es la parte con mayor cantidad de vitaminas, tanto en el pan de molde, como en cualquier otro, sobre todo en los más frescos.

Esto se explica porque cuando se hornea el pan se genera un tipo de antioxidante llamado pronyl-lisina, que es casi 10 veces más abundante que en la miga del pan. Por lo tanto, este elemento está mucho más presente en las rebanadas pequeñas, ya que contienen más cantidad de corteza, al igual que en la primera y la última rebanada de un pan de molde.

Los beneficios de la corteza del pan son mucho más abundantes si se trata de un tipo integral, ya que su mayor cantidad de fibra es también rica en vitaminas. Así lo advirtieron los investigadores del Centro de Alimentación y Química de Alemania, que señalaron que este tipo de antioxidante es muy positivo para incrementar los niveles de enzimas, que son las que finalmente pueden ser buenas para prevenir un cáncer, especialmente el de colon, tal y como publicó el European Journal of Cancer Prevention.

Sin embargo, cuando el pan está muy tostado pierde gran parte de sus vitaminas y sus nutrientes. De hecho, cuando el pan se quema, aunque sea ligeramente, deberemos retirar toda la zona quemada porque, precisamente, puede contener niveles de células carcinógenas.



EL CORRENTINO S.R.L. TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

**ARMADORAS DE PAN
CORTADORAS DE MASA
EQUIPOS COMPACTOS
TRINCHADORAS DE PAN**

LAVADOS DE TENDILLOS

**HORNOS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNOS ROTATIVOS**



**NUEVA
MINI-TRINCHADORA**

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

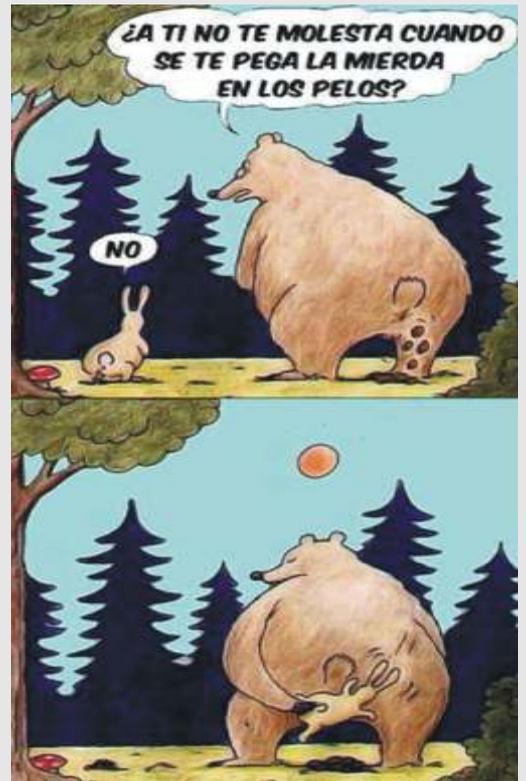
E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

HumoR



- * Si robo la señal de WI-FI de una Iglesia... ¿Dios me está dando una señal?
- * Si un "africano" hace magia... ¿Es "magia negra"?
- * Si Todos sabemos que el aborto es "asesinato"... ¿La masturbación es "homicidio premeditado"?
- * El sexo oral... ¿Es "canibalismo"?
- * El "coito interruptus"... ¿Es "abandono" del menor?



CLASIFICADOS

- * **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** 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 reacondionadas a nuevo. Sr. Nicolas Alvarez, Panaderia La Nueva Moderna. Tel.: 4754-6213.
- * **VENDO** BATIDORA Batiplane 60 Lt. reacondicionada. Amasa hasta 5 Kg. de harina. Tel.: 15-4185-3740
- * **VENDO** laminadora vaivén semiautomática Indupan, 60cm de ancho, seminueva, sobadora pastelera de pie 60cm de ancho, amasadora de 30 Kg. semirapida con tacho de acero inoxidable y con mando, impecable. Tel.: 4653-5411 / 15-6160-4584



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

PANING
Ingeniería en Panificación

C.R.B.
VENDE

Damián Benitez
156-0920-8707
167*240






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



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





FABRICA DE EQUIPOS MODERNOS
PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



Fábrica y Salón de Ventas



Hornos y máquinas de panadería

TODO LO QUE NECESITA
EL PANADERO



HORNOS ROTATIVOS - HORNOS CONVECTORES - SOBADORAS
AMASADORAS - BATIDORAS - TRINCHADORAS - CARROS y BANDEJAS

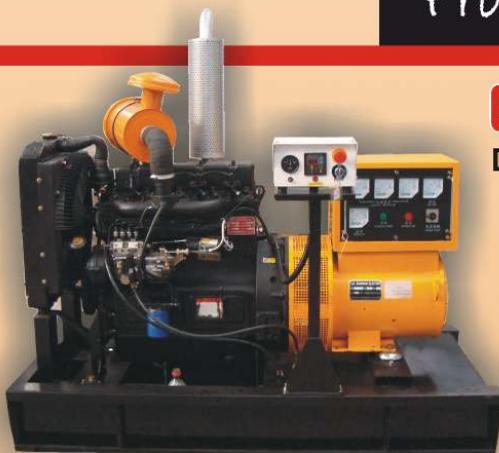
QUEMADORES - CHURRERAS - PIRÓMETROS - GRISINERAS
RALLADORAS - ENGRANAJES - CHURRERAS - TEMPORIZADORES

Repuestos, componentes eléctricos
Poleas y piñones ...

Promoción del mes

GRUPOS ELECTRÓGENOS

De 5, 10, 20, 30 y 40 Kva



BRITO HNOS. Av. Gral. Lemos (Ex-Ruta 202) N°1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

ventas@britohermanos.com.ar

www.britohermanos.com.ar