

EL GREMIO PANADERO

AÑO 11 - N° 58 - Julio del 2013

La Revista de
los Panaderos

SUS POTENCIALES CLIENTES
SON LOS QUE LEEN...

Seguinos en



Ingresa a

www.facebook.com

y búscanos como...

[El Gremio Panadero](#)

EL GREMIO PANADERO



La Revista
de los
Panaderos

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

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

Publique en nuestras páginas

(011) 15-4084-1090



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



NUEVAS PREMEZCLAS

Fáciles y deliciosas.



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





EL GREMIO PANADERO



AÑO 11 - N° 58
Julio del 2013

Nueva Escala Salarial.....6	Humor.....24
El fin de un Emperador.....7	Nuestros auspiciantes en FITHEP.....26
Humor.....13	Pastelería para perros.....34
Información General.....14	Humor.....36
La Mega Fiesta de Rosario.....17	Pionero del pan.....37
Lesaffre.....18	Pío Paroja, el panadero.....38
Nuestro amigo en FITHEP.....20	Información general.....40
Noticias de Europa.....22	Humor.....44
Agresión a panadero.....23	



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

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**

**Controles de temperatura
para hornos de panaderías**

Línea N



**Dosificadores de agua
para panaderías**



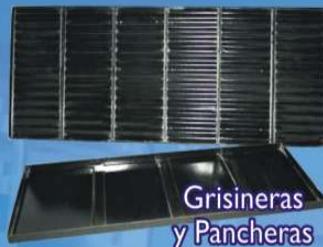
DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1824 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar



Omar Rodríguez SRL

"25 Años brindando calidad y confianza"



Grisineras
y Pancheras



Bagueteras
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.omarrodriguezrsl.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezrsl.com.ar

NUEVA ESCALA SALARIAL PARA LOS TRABAJADORES DE LA PNCIA. DE BS. AS.

Vigente a partir del 1° de enero del 2013

CATEGORÍA	Enero 2013	Marzo 2013 No remunerativo	Abril 2013 No remunerativo	Mayo 2013	Julio 2013	Noviembre 2013	Enero 2014
Oficial Maestro	\$ 4.769,00	\$ 350,00	\$ 350,99	\$ 5.099,00	\$ 5.425,00	\$ 5.573,00	\$ 6.081,00
Medio Oficial	\$ 4.548,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.860,00	\$ 5.172,00	\$ 5.484,00	\$ 5.796,20
Ayudante	\$ 4.473,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.781,00	\$ 5.088,00	\$ 5.395,00	\$ 5.702,00
Dependiente	\$ 4.473,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.781,00	\$ 5.088,00	\$ 5.395,00	\$ 5.702,00
Cajera/o	\$ 4.623,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.941,00	\$ 5.258,00	\$ 5.577,00	\$ 5.895,00
Repartidor	\$ 4.473,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.781,00	\$ 5.088,00	\$ 5.395,00	\$ 5.702,00
Peón	\$ 4.381,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 4.682,00	\$ 4.983,00	\$ 5.284,00	\$ 5.585,00

Se aclara que Produccion, Oficial Maestro, Medio Oficial y Ayudante, acorde al c.c.t. 231/94 laboral 7Hs, diarias. Y las demas categorias, Peon, Cejera, Dependiente, Repartidor, ocho 8 horas diarias.

IMPORTANTE: A esta escala debera sumarle el presentismo y la antigüedad respectiva a cada trabajador

Art. 8º - Escalafón por antigüedad: Los trabajadores comprendidos en la presente convención gozarán de una bonificación por antigüedad por cada año de servicio según el siguiente detalle:

- De 1 a 5 años: el 1% de la remuneración.
- De 5 a 15 años: el 1,5% de la remuneración.
- De 15 años en adelante: el 2% de la remuneración.

Dicha bonificación deberá abonarse en la misma forma y plazos del salario.

Art. 9º - Día del gremio: El día del obrero panadero y demás personal encuadrado en la presente convención, se celebrará en toda la Provincia de Buenos Aires el día 4 de agosto de cada año; este día será no laborable y con goce de sueldo.

Art. 37 - Presentismo: Se establece un premio por presentismo equivalente al 10% de la remuneración básica, a abonarse juntamente con la remuneración.

Expediente 1.339.850/09.

NUESTRA REDACCIÓN RECIBIÓ ESTA NOTA DEL RECONOCIDO PERIODISTA DEL DIARIO NCO DE LA MATANZA. A CONTINUACIÓN LA TRANSCRIBIMOS PARA INFORMACIÓN DE NUESTROS LECTORES Y QUEDAMOS A DISPOSICIÓN, COMO SIEMPRE, PARA CUALQUIER DESCARGO DE LA MISMA.

¿EL FIN DE UN EMPERADOR?

Por Prof. Joaquín G. Puebla

Desde hace un par de años, y por iniciativa del Dr. Santoandr , su "publicista oficial" y ¡Oh Casualidad! primo del Vice 1º de la F.I.P.P.B.A., los invisibles logros de Don Emilio se publicitan como "Gesti3n Don Emilio". Esto se entiende bien sobre todo si tomamos en cuenta que este abogado de la F.I.P.P.B.A. es asesor de Don Emilio pero a cambio de ello (y en negro) cobrar  cifras siderales (que luego aparecen en los balances como "gastos varios") y, como si esto fuera poco, también consigui3 la asesoría de varios centros de panaderos.

Pero vamos al grano: ¿por qué nos preguntamos si se termina la gesti3n Don Emilio? Cansados de los fracasos y de la falta



Emilio Majori (Foto de archivo)

de representatividad de los panaderos de la provincia (todos sabemos que sobre 131 distritos bonaerenses solo 21 están en condiciones de votar... esto significa que no representan, ni siquiera, al 10% de los panaderos de la provincia), hubo una reuni3n en Berazategui en la cuál

más de 14 centros de panaderos le dieron el apoyo a Abel Rodríguez (presidente del CIP de Pdo. de la Costa) para su candidatura del mes de octubre a Presidente de la FIPPBA.

El problema que se avecina para DON EMILIO es mayúsculo... hace un tiempo prometi3 que iba a dejar el cargo y se lo dejaría en manos de su Vice Raúl Santoandr , pero a Don "Raulito"... ¡¡¡no lo quiere nadie!!!

Continúa en la página siguiente

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 dar  más vida a sus ventas.



Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia

Ayacucho 949 - S.A. de Padua - Merlo - Bs. As.
Tel-Fax: (0220) 483-2168/485-5768
Www.Vilusrl.Com.Ar email: vilu@sion.Com

En la mencionada reunión sacaron a ventilar varios "trapitos" que comprometerían seriamente a DON EMILIO, a saber: ¿por qué presentaron un balance con "300 mil pesos de gastos varios?", los estatutos de la Federación prohíben que se venda su patrimonio sin consentimiento de una asamblea, pero Don Emilio habría comprado el coche de la FIPPBA para él (a un precio sustancialmente menor) y, como si fuera poco, está apoyando la gestión del Centro de Panaderos de Cuartel Noveno (un centro NO AFILIADO A LA FIPPBA y que está ubicado en L. de Zamora) en desmedro y desautorizando lo actuado por el Centro de Lomas de Zamora (que sí está afiliado).

También tuvo mucha participación (con mucha plata que no figura en ningún lado y seguramente no salió de su bolsillo) ayudando al CIP de San Martín.

Parece que tiene los días contados, Abel Rodríguez es un dirigente que está muy bien conceptuado (tiene afiliados en su centro el 99% de los panaderos, en cambio EM solo poco más del 15% ¿eso es representación y poder de convocatoria?), el tesorero de Don Emilio es Juan Bellizzi (persona que ni siquiera tiene su panadería habilitada sobre la calle Pearson en Merlo y no tiene obreros en blanco... una revista del gremio lo denunció hace más de 2 años y nadie dijo nada, esta persona es el tesorero y cómplice de Don Emilio y por esa desprolijidad no le dieron ningún cargo en la nueva comisión directiva de Merlo... y cuando finalice el mandato -en octubre- no va a poder ser más tesorero y Don Emilio se quedaría sin su "caja chica".

La queja constante de los panaderos es: Don Emilio y Santoandr e viajan por viajar (¿habrá chicas de por medio?), no le solucionan nada a los centros de panaderos que piden su ayuda, solo dicen que los apoyan pero -por ejemplo- hace un tiempo el centro de panaderos del Tigre hizo una manifestación en el municipio (porque ah ı venden pan a \$4.50) y, de la Federación, solo estaba EM con traje y

corbata... ¡una sola persona de la FIPPBA no hace mucho bulto!

Finalmente vamos a lo más "sustancioso", la sociedad Don Emilio-Santoandr e es una mentira... Santoandr e le mintió a Don Emilio diciéndole que iban a "voltear" a Salvio de la Federación Nacional (gastaron muchísima plata en viajes, plata de los panaderos de la Pcia. de Bs. As.) y no lograron hacerle "cosquillas" pero "Raulito" anda diciendo en "voz baja" que DON EMILIO est  acabado y estaría prometiendo cargos a cambio de negocios con comedores escolares.



Raúl Santoandr e junto a Guillermo Moreno (Foto de archivo)

Muchos en la FIPPBA saben lo que ocurre, pero tienen miedo de hablar porque todos tienen "un muerto bajo la cama" temen que DON EMILIO use la plata que maneja como quiere para pagar alguna inspección al que se le oponga. Todos se preguntan: ¿qué hizo DON EMILIO por los panaderos de la provincia durante los últimos 6 años?, ¿qué se hizo con la plata?, a las arcas de la Federación provincial entra las cuotas societarias, un porcentaje de lo recaudado en concepto de fondo convencional de cada centro que lo cobra, el 1.5% del sueldo de cada obrero que no tiene centro de panaderos afiliados a la FIPPBA (son miles en toda la pcia), casi 30 mil peso de FARGO, todo suma cerca de 400 mil pesos por mes y, si se multiplica eso por 6 años da:... Pero en los balances no habría más de 500 mil pesos total. ¿Y el resto?, ¿no es mucha plata gastada en un par de autos y algunos viajes al "pedo"? Bueno, las cifras cierran si tomamos en cuenta que se pagaría mucho en inspecciones "dirigidas y pagas" a quienes se le oponen.

EL DON Y SU CASTILLO DE MENTIRAS

Se habría roto la tensa calma que reinaba en el CIP de La Matanza al expulsar al vicepresidente de dicha institución y dirigente del Centro de Industriales Panaderos – Zona Sur, José Hernandez.

La sorpresiva expulsión de Hernandez aún no

fue hecha pública ni tampoco los motivos que provocaron tal determinación. Emilio Majori, Presidente del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza no ha emitido comentarios al respecto.

Algunos integrantes del CIP matancero aventuran que con la expulsión de Hernández se buscaría evitar que esté presente una lista opositora a la actual conducción. Hace unos jueves atrás, la habitual reunión de los jueves del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza se vio convulsionada por el pedido explicaciones de la mayoría de los panaderos, por la expulsión injustificada del vicepresidente José Hernández.

Según testimonios de los presentes, Emilio Majori, presidente del CIP matancero no brindó ninguna explicación y para acallar el debate HIZO INGRESAR A LA POLICÍA A LA REUNIÓN, provocando el disgusto de los presentes y el levantamiento de la reunión, ante el retiro masivo de los panaderos.

Juan Carlos afirmó que "...No estamos de

acuerdo con lo que plantea la Comisión Directiva del Centro de Panaderos..." y señala que "...No dieron motivos concretos para la separación de José Hernández de su cargo, tampoco le permitieron hacerse presente para presentar un descargo. Esto ocasionó que se exaltasen los ánimos e hicieron ingresar a la policía; esto es una vergüenza. La Comisión Directiva no dio respuestas claras a nuestros planteos, sólo balbucearon excusas sin fundamento y lo que es peor, no le dieron oportunidad de defenderse, violando todos los estatutos del Centro de Industriales Panaderos de La Matanza desplazaron a Hernández con una reiterada y marañada votación de la Comisión Directiva, cuando claramente el estatuto estipula que eso sólo puede hacerse a través de una asamblea. Hoy la mayoría de los panaderos quisieron que se presentara José Hernández y nos dé su versión de los hechos, pero Emilio Majori no lo permitió; ante esta actitud injusta, la mayoría de los panaderos decidimos retirarnos para no convalidar con nuestra presencia este tipo de abusos. Si José hubiese cometido un error, seríamos los primeros en pedirles explicaciones, pero que lo

Continúa en la página siguiente

NICJU S.R.L.
Distribuidora Oficial de **calsa***

"Unidos por la calidad"

Julio
mes del
amigo
Panadero!!

- * Levaduras
- * Margarinas
- * Grasas
- * Productos para Panaderías
- * Confiterías
- * Pizzerías y Afines

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL
calsa*

ESCUELA DE PANADERÍA
Anótese!! **calsa***
CUPOS LIMITADOS, MEJORE SU NEGOCIO

Av. Díaz Velez 1270 - Ciudadela - 4488-8088

www.nicju.com.ar - info@nicju.com.ar

desplacen de esta manera, arbitraria e ilegal, no lo podemos permitir...”

Esteban B. señala que “...Nosotros venimos a pedirle a Majori que nos explique porqué expulsó al vicepresidente de la institución; no pudo presentar un argumento coherente para esta medida. Es una vergüenza, le deberíamos cambiar el nombre a la institución y ponerle Centro de Industriales Panaderos de Majori” y agregó que “El ingreso de la policía a la reunión es parte del circo de intimidaciones que monta Majori para salirse con la suya, nosotros sólo venimos a plantear nuestras dudas ante un hecho ilegal y Majori nos sale con la policía. Esto es una fantochada más de Emilio Majori...”

“...No nos dieron una explicación lógica para la expulsión de Hernández y esto lo decimos los panaderos de toda La Matanza, apoyamos a Hernández los panaderos de González catan, Virrey del Pino, Isidro Casanova, Rafael Castillo, Gregorio de Laferrere; todos apoyamos a José porque él siempre trabajó para el bienestar y la unidad de los panaderos...” sostiene Emilio H.

Mauro, miembro de la Comisión Directiva nos dijo que “...A mi entender no hay motivos para la expulsión de José Hernández como vicepresidente de la institución, él siempre trabajó y trabaja para todos los panaderos...”

y explicó que “...A Hernández se lo echó en una reunión de la Comisión Directiva, nos hicieron votar tres veces, en dos votaciones nadie respaldó la iniciativa de Majori de expulsar a Hernández y después nos hace votar en secreto, en un papel y uno por uno en una pieza y sin mostrarnos todos los resultados nos dice que se votó la expulsión de Hernández. Es una vergüenza total, según el estatuto de la institución a Hernández sólo lo puede echar una asamblea convocada para tal fin. Ahora nosotros vamos a pedir la asamblea para que se expresen todos los socios al respecto...”

“...José Hernández, cuando asumió la vicepresidencia de la institución, puso inmediatamente a disposición de Majori su renuncia en blanco y en lugar de pedirle la renuncia y que haga honor a la palabra empeñada, Majori arma todo esto totalmente ilegal y fuera de toda lógica...” manifiesta Mauro.

DON EMILIO ¿DEUDOR IMPOSITIVO Y SIN HABILITACIÓN?

Hay un rumor y versiones contradictorias respecto a Don Emilio, la más reiterada es que tendría una deuda de varios miles de pesos con la AFIP y, de que su panadería, no contaría con la habilitación municipal correspondiente. Son muchas las fuentes consultadas y todas coinciden en que como Ripley: “...es verdad aunque usted no lo crea...”

SERVICIO TÉCNICO



** de Pablo Rau y Jorge Martínez*



*** 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

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

Ante esta nota del Diario NCO, José Hernández habló con nosotros

“...No me dieron una explicación sobre los motivos de la expulsión, no me llegó ninguna notificación y, lo que es peor, no tienen motivos...” comenzó diciendo José y aclara que, en el momento de su expulsión hubo tres votaciones *“...en la primera solo levantan la mano tres personas y, ante ese primer fracaso, Majori pide una segunda votación -pero esta vez de palabra- y vuelve a ser la misma (3 a favor y 6 en contra). Como ve que por esa vía no lo va a conseguir inventa un sistema con papelitos metidos en una bolsa que se abrieron en presidencia y ahí, misteriosamente y sin ningún veedor, salió 6 a 3 PERO EN MI CONTRA. Es una vergüenza que esa persona haga lo que quiera...”*

La charla fue muy larga y les dejamos algunos párrafos para que cada uno de los lectores forme su propia conclusión:



“...Fue tan cobarde la actitud de Emilio Majori que, ante el pedido de más de 150 panaderos en el centro, no supo explicar los motivos, no me dejó ir para hacer un descargo y llamó a la policía para echar a los panaderos del Centro...”

“...La situación en Matanza es lamentable,

An advertisement for Paraleva yeast. The background is red. In the center, a hand is holding a box of Paraleva yeast. The box is white with red and blue text. Above the hand, there are three smaller boxes of Paraleva yeast. In the top left corner, there is a globe icon and the text "DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO de Levaduras Paraleva". In the top right corner, there is a logo for "Riopam S.R.L. DISTRIBUIDORA" featuring a chef's hat and a loaf of bread. In the bottom right corner, there is text: "UNICAMENTE ATENDEMOS MAYORISTAS Y PANIFICADORAS", "ALEM 1447 - (1712) CASTELAR", "Pcia. de Buenos Aires", and "TEL : 4627-5876 // 4629-4959".

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de
Levaduras Paraleva

Riopam S.R.L.
DISTRIBUIDORA

UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS

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



hasta que yo estuve solo teníamos 160 socios (sobre un total de 1000 panaderías) lo que demuestra que el trabajo de Majori es pésimo. Cuatro miembros de Comisión y 38 panaderos más firmaron un petitorio exigiendo una Asamblea Extraordinaria para la elección de nuevas autoridades, los panaderos no lo quieren a Emilio, de hecho los Jueves no junta más de 20 personas en el Centro...”

“...Emilio Majori está en una actitud muy



An advertisement for Talleres Tecnipan. The text includes: "TALLERES TECNIPAN", "MECANICA DE MAQUINAS PARA PANADERIAS Y AFINES", "SERVICE RESTAURACIONES MANTENIMIENTO MENSUAL VENTA DE MAQUINAS REPUESTOS TRASLADOS", "URGENCIAS 24 HS.", and contact information: "CEL: 15-52484186 / 15-26398707" and "ID: 418 * 807 / 400 * 161". There is a logo with the letters 'T' and 'P' and an image of a delivery van.

soberbia, amenazó a los firmantes con operativos y les habría dicho que esa firma era un certificado de defunción, todo excede lo racional...”

“...Creo que lo más molestó fue que yo encontrara muchas anomalías en los gastos del Centro (tickets diarios de nafta de más de \$300 de un miembro que vive a 10 cuadras, muchos gastos injustificados de ropa y representación. Pero el primer enfrentamiento grande fue por mi cuestionamiento de que los servicios del centro lo hagan solo tres personas y a precios mucho más caros... yo pedía que lo roten entre panaderos que lo necesiten... También pregunté quién era el encargado del negocio de \$40.000 pesos por mes en comida, pan y facturas para los policías que desayunan, almuerzan y meriendan en el Centro... nadie me contestó todavía...”

“...Majori usa los estatutos como le conviene, a mi me echan por pelea que no existió en la puerta del Centro, pero su primer vocal tiene una denuncia penal por agresiones y su secretario tiene una causa por defraudación... es lamentable que personas así conduzcan una institución...”

“...Lo que más me indigna de esa conducción es el maltrato y el desinterés por los panaderos. En Matanza el trabajo real lo hicieron los delegados de cada zona, no lo hizo Majori. Emilio solo se dedicó a pagar inspecciones y él no hizo nada por mis colegas panaderos...”

“...Lo peor que nos pasa es que, a cualquiera que no piensa como Majori, nos consideran enemigos del Centro. Pareciera que el lema es: si sirve a los intereses de Emilio -aunque esté en infracción- le sirve al Centro... pero si no vamos a expulsarte...”



HUMOR
HUMOR

FLORES

La mujer le dice al marido:
- Oye, Gregorio, ¿Nunca se te ha ocurrido regalarme flores?



- ¿Para qué? Si todavía estás viva.



CONVERSACIÓN DE JARDINEROS

- ¿Qué le dice un jardinero a otro?
- Disfrutemos mientras podamos

EN LA FARMACIA

Entra una niña en una farmacia y dice:

- Me puede dar un preservativo.

Y dice el farmacéutico:

- Bueno supongo, pero será para tus padres no?

Y dice la niña:

- No, es para mí, es que tengo tres muñecas y ya no quiero tener más.



ENTREVISTA DE TRABAJO

- Este es un puesto de una gran responsabilidad, defíneme en tres palabras su perfil profesional.

- 94, 58, 92

- Contratada.



DE EMPRESARIO A EMPRESARIO

- ¿Cómo consigues que tus empleados lleguen puntuales al trabajo?

- Sencillo, tengo 30 empleados, pero sólo 20 estacionamientos.



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



ROBÓ PANADERÍA JUNTO A SU HIJO DE 8 AÑOS EN RÍO NEGRO

Un hombre asaltó una panadería situada en una zona céntrica de la ciudad rionegrina de Roca y utilizó a su hijo de 8 años como cómplice, ya que ambos ingresaron al comercio armados con cuchillos.

El episodio se registró alrededor de las 20.30 en el local de venta de pan y facturas "Ohlalá", ubicado en la intersección de las calles La Pampa y San Martín de la mencionada ciudad de Río Negro. Allí un hombre de unos 40 años ingresó de la mano de un niño sin despertar sospechas en la empleada que se encontraba sola del otro lado del mostrador, pero en pocos segundos el sujeto extrajo un cuchillo "grande" de una mochila y bajo amenaza obligó a la trabajadora a arrojarle al suelo.

Fuentes policiales señalaron que

el pequeño también sacó un arma blanca de menor tamaño, lo cual dejó perpleja a la mujer, quien no opuso resistencia y momentos después el hombre comenzó a dar las órdenes.

En primer lugar, le pidió a su hijo que salte el mostrador para apoderarse de la recaudación de la caja registradora mientras que él aprovechaba para guardar en una mochila y en una bolsa varios kilos de pan y facturas. Los voceros precisaron que tras alzarse con unos 3.000 pesos y los alimentos, el hombre y su hijo se dieron a la fuga mientras que la empleada tardó varios minutos en reaccionar luego del increíble episodio.

DENUNCIAN A UN PANADERO

Sgo. del Estero: Una adolescente de 15 años de edad habría ido a una panadería en busca de trabajo, pero terminó

siendo abusada -según la denuncia- por el propietario. El hecho habría sucedido en un sector del barrio Los Inmigrantes de ciudad Capital.

El acusado tiene 50 años de edad y ya se encuentra detenido. Luego de consumado el hecho, la víctima llamó a su madre y le dijo que se encontraba en la Seccional 8ª para radicar la denuncia. La progenitora fue y se enteró de lo sucedido.

Una vez radicada la denuncia, la víctima terminó siendo internada en el hospital Regional, ya que sufrió lesiones tras el abuso. El hecho sigue siendo investigado.



ENCAPUCHADOS CON CALZONCILLOS ROBAN UNA PANADERÍA

Salta. Los tiempos no son los mejores, ni siquiera para los ladrones que, a falta de pasamontañas y capuchas, echan mano de lo que encuentran para "ganar la calle". Cuatro hombres ingresaron a

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

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



robar a una panadería, armados y con la cabeza cubierta con calzoncillos tipo bóxer, agujereados en el sector de los ojos. Se llevaron \$1500 y se fugaron. Ocurrió a las 20.30 en un local de barrio Solidaridad, donde se encontraba la propietaria sola, se fugaron.

PANTALLA TÁCTIL PARA CONTROLAR HORNO DE ALTA TEMPERATURA

España. El profesor del instituto

Bidasoa Juan Carlos Miqueleiz, está desarrollando, para la empresa local Conatec, una mejora en sus controladores de temperatura para hornos de panaderías. Se trata concretamente de “...dar vida a una serie de elementos. Fundamentalmente, un microcontrolador y una pantalla TFT táctil y a color...”. El pasado año, centro y empresa ya compartieron un proyecto para sustituir los teclados de pulsación por los de tipo capacitivo (como los de una vitrocerámica). Ahora, están buscando la evolución a una pantalla a color que sustituya las de blanco y negro, que pueda representar gráficamente los sucesos de temperatura que controla y que se puedan manejar estos con tecnología “touch screen”.

ELABORAN EL SANDWICH MÁS LARGO DEL MUNDO: CASI

CUATRO KILÓMETROS DE PAN Y NOCILLA



España. La popular crema de cacao Nocilla ha batido en Barcelona el récord Guinness al elaborar el sandwich más largo del mundo, con 3,865 kilómetros de longitud, y del que se han repartido 10.000 porciones a entidades benéficas, fruto de la colaboración de la compañía con el Banco de Alimentos. El acto, en el que se han utilizado mil kilos de Nocilla y más de 6.000 barras de pan, ha tenido lugar en el paseo Marítimo de Barcelona, que tiene una longitud de unos 700 metros. Por ello, el bocadillo ha tenido que ser

(Continúa en la página siguiente)



FÁBRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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



(011) 4625-0697
(011) 4486-6674
(011) 15-5302-1172
ID 632*44





elaborado en siete filas distribuidas en dos largas mesas. La iniciativa se ha sumado así al inicio de la campaña "...El hambre no se va de vacaciones..." liderada por los bancos de alimentos de Barcelona para recaudar productos durante el verano, y por la que el Grupo Nutrexpa, al que pertenece la crema de cacao, ha donado 25.000 kilos de sus diferentes productos a varias entidades.

En la superación de este reto han participado más de 80 voluntarios, que han ayudado a hacer sandwichs durante 8 horas seguidas.

ITUZAINGO: DETIENEN A TRES DELINCUENTES TRAS ASALTAR Y REDUCIR A PANADERO



La Policía de la provincia de Buenos Aires detuvo a dos hombres y a una mujer luego de asaltar una panadería en la localidad bonaerense de Ituzaingó. Los hechos se registraron cuando dos ladrones armados redujeron al propietario del comercio ubicado en la calle

Gelpi al 1200. También hicieron lo propio con empleados y clientes.

De manera fortuita, ingresó al lugar un retirado del Servicio Penitenciario Federal y se produjo un tiroteo con los malvivientes. Uno de ellos habría sido herido, pero escapó corriendo y es intensamente buscado. En tanto, su cómplice fue detenido en el interior del local.

Rápidamente efectivos de las Comisarías de la zona realizaron un despliegue que dio sus frutos a los pocos metros al detener en un Honda Civic, rodado en el que habían llegado los delincuentes. En el interior del rodado se detuvo a un hombre y a una mujer, que también integraban la banda. A los delincuentes se les secuestró un arma de fuego y elementos muy importantes para la causa.

DOS DETENIDOS, UNO HERIDO, TRAS UN ASALTO Y TIROTEO EN ALMAGRO

C.A.B.A. El hecho ocurrió por la tarde en un comercio situado en avenida Córdoba al 3500, esquina Mario Bravo, donde se encontraban unas diez personas. Fuentes policiales informaron a Télam que arribaron al lugar dos delincuentes en moto, que



estacionaron el rodado sobre la vereda de Mario Bravo e irrumpieron en el comercio con los cascos colocados. Una testigo contó a la prensa que los asaltantes agredieron a los empleados y obligaron a los clientes a tirarse al piso mientras les robaban dinero y otros objetos personales de valor como teléfonos celulares, dijeron los informantes.

Según las fuentes, dos efectivos de la comisaría 21ra. que patrullaban la zona advirtieron lo ocurrido y al intervenir fueron atacados a balazos por los delincuentes desde el interior del local. Ante esa situación, uno de los policías efectuó un disparo contra uno de los delincuentes que cayó herido de bala en la espalda, mientras que el otro efectivo redujo al segundo asaltante.

Las fuentes agregaron que en el lugar del asalto y tiroteo se secuestró todo lo robado, la moto y una pistola utilizada por los delincuentes y que había sido robada en mayo pasado a un efectivo de la Policía Federal.

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 Herrajes y Baldosas

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



Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Rosario

La AIPR se complace en anunciar la MEGAFIESTA de Industriales Panaderos que se encuentra organizando. Por ello aprovecha este espacio con el fin de invitarlos muy cordialmente a la misma, la cual se llevará a cabo el domingo 13 de Octubre a las 21 horas, en el salón Posta 36 (Buchanan 464).

En este 2013 busca reinstalar la fiesta del industrial panadero como una de las principales de nuestra ciudad como fue en memorables tiempos, colmadas de personas y atractivos, donde todo el sector encontraba un lugar de reunión y festejo, en la búsqueda de revivir lo que a muchos nos quedó como un recuerdo de las fiestas a las que concurríamos con nuestros padres.

Este año los invitados conseguirán disfrutar no solo de una noche de festejo, banquetes y los premios, sino que en esta oportunidad podrán bailar al ritmo de la banda musical Los Palmeras, quienes estarán presentes agasajando a los panaderos, y al finalizar la noche, la misma será coronada con el sorteo de un auto 0 km.

Esperamos contar con su compañía en tan especial velada.

RESERVAS AL 0341-4407341



HORNOS ROTATIVOS Y CONVECTORES



70x90 cm 45x70 cm 45x70 cm 45x70 cm **NUEVO** 70x90 cm 45x70 cm

MAQUINAS



NUEVO DISEÑO

ACCESORIOS



UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE INVERSIÓN Y CALIDAD.

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



PLANES 10 CUOTAS
FINANCIACION BANCARIA
PLANES A SU MEDIDA



Fuerte apuesta de Lesaffre en el país

Con una inversión de 12 millones de pesos, Lesaffre Argentina, empresa líder en fabricación de levadura, inauguró edificio propio donde funcionan las oficinas Comerciales y el Primer Baking Center® del país



En el marco de la política de innovación y excelencia en nuevos procesos y productos, la inversión de Lesaffre Argentina responde a la necesidad de tener un Baking Center® regional, que permita capacitar a equipos técnicos propios de todo Sudamérica, como así también, trabajar junto a la red de distribuidores y al profesional Panadero.

En cuanto al novedoso Baking Center®, se trata de un centro de especialización único en el país puesto al servicio de los profesionales panaderos. En este Centro Técnico de Panificación, Lesaffre Argentina podrá recibir a sus clientes, realizar pruebas, demostraciones y desarrollos de nuevos productos con herramientas de última generación.

“Desde Lesaffre Argentina estamos comprometidos con la innovación tecnológica y la optimización de los recursos, la inauguración del Baking Center® es un claro ejemplo de esta política. Por ello, el próximo proyecto de Lesaffre, apuntará al plano energético, estamos analizando las posibilidades para contar con una planta de Cogeneración, que permitirá lograr autoabastecer nuestra demanda energética en la industria” dijo Enrique Finochietto, Responsable de Marketing de Lesaffre Argentina.

Los principales productos de exportación de Lesaffre Argentina son la levadura seca instantánea y levadura fresca, y los principales destinos de exportación son los países de Brasil, Venezuela, Uruguay, Paraguay. El último año las exportaciones rondaron los 28 millones de dólares y se estima mantener esa cifra para este año

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” y “PANEÓ”, la Línea de mejoradores para Panificación “MAGIMIX”, y las pre-mezclas para pastelería “INVENTIS”, con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a LESAFFRE en todo el mundo.



LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

PRESTIGIO - SERIEDAD - IDONEIDAD

LETIZ es una empresa argentina de instalaciones comerciales de reconocida trayectoria y en constante evolución, con capacidad de fabricación e instalación de sus productos de indiscutida calidad. Más de 35 años de experiencia avalan: seriedad, calidad y servicio; desarrollando soluciones a sus necesidades y exigencias, brindando confiabilidad y claridad en nuestra asistencia personalizada. LETIZ conforma la oferta decisiva y diferenciadora dentro del mercado.

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

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

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



Letiz - Show Room: Buenos Aires 1666 - Burzaco - (1852) - Bs As - Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4299-2475 - E-mail: info@letiz.com.ar - Site: www.letiz.com.ar

NUESTRO AMIGO EN LA FITHEP

Evaristo "Pichi" Tomba estuvo presente en la feria que se realizó en Costa Salguero, en la foto lo vemos acompañado de Mario Miletello (Calsa). El "Pichi", como le decimos sus amigos, es un panadero de Ramos Mejía muy querido en todo el gremio. Su bondad y amistad es reconocida en todo el país.



ESPAÑA: LEÑA EN GRANO PARA UN PAN ECOLÓGICO

El pan que María Botana saca cada día de uno de sus dos hornos es un pan más ecológico. Sale calentito de un horno de leña cuyo sistema de combustión no se emplea de momento en ninguna otra panadería de la Coruña, la panadería Agra, en la avenida Finisterre. En lugar de gasoil u otros



María Botana introduce "pellet" en un horno de su panadería.

carburantes tradicionales se alimenta de pellet, un tipo de combustible granulado de forma alargada hecho a base de madera que no tiene aditivos ni agentes aglomerantes, produce mucho menos monóxido de carbono y "...a la larga es más rentable...". Botana, que lleva 25 años trabajando en la panadería Agra y encargó la instalación de este nuevo sistema de combustión hace tres meses. Invertió 12.000 euros y desde entonces la utilización de este horno le supone un ahorro de más del 5%. Ahora extrae de allí todo el pan que vende a sus clientes, mientras que el otro horno de leña lo reserva para galletas y otros dulces. Estaba al corriente de que en otras panaderías gallegas -no demasiadas- se utilizaba pellet para calentar las máquinas. Porque al ser leña reutilizable procedente de desperdicios de podas y talas es más barato que el combustible habitual utilizado por los panaderos y porque

genera una cantidad apreciable de cenizas de origen vegetal no tóxicas que se pueden aprovechar como abono de animales.

A mediados del año pasado, el precio del gasoil subió, también la luz, así que era el momento de buscar una forma de ahorrar en consumo", cuenta María Botana.

Mantener encendido el horno toda la noche para la elaboración de pan requiere entre cuatro y cinco sacos de pellet, cada uno de unos 15 kilos y con un precio de 2,5 euros. El pellet se fabrica mediante prensado de serrín donde la propia lignina hace de aglomerante. No se necesita ni pegamento ni ninguna otra sustancia más que la madera y para quemarse necesita temperaturas más altas que la leña común. El único inconveniente es que ocupa más espacio que el gasoil, pero produce menos contaminantes. Mientras, los clientes de María Botana apenas advierten diferencias en el sabor del pan de su horno.

El establecimiento es uno de los más antiguos de la ciudad. Nació en 1890 en una casa familiar situada en una zona conocida como la parada de la cabra. Sus veteranas empleadas son ahora pioneras en tecnología ecológica aplicada a la elaboración del sabroso pan.



*Desde hace 90 años estamos junto a vos,
haciendo el pan de todos los días.*

Compartimos una historia en la que superamos
muchos desafíos y crecimos juntos,
lo que nos genera una gran alegría
que queremos compartir con vos.
Por el camino recorrido queremos decirte ¡GRACIAS!
Porque somos parte de la misma historia
y del mismo futuro.



EN EUROPA SE CONSUMEN 80 MIL TONELADAS DE PAN AL DÍA

EL PAN, DOCUMENTADO COMO ALIMENTO BÁSICO PARA LA HUMANIDAD DESDE LA PREHISTORIA, ES UN ELEMENTO SOCIAL Y UN REFLEJO DE LA IDENTIDAD CULTURAL DE CADA PAÍS. UN HECHO QUE TIENE SU MÁXIMA EXPRESIÓN EN FRANCIA, LA CUNA DE LA "BAGUETTE"

La "boulangerie" (panadería) es quizás el único pequeño comercio que no conoce la crisis en Francia, hay más de 30.000 en todo el país, 3.000 de ellas concentradas en París, y sus profesionales son trabajadores consagrados socialmente, muy lejos de la etiqueta de oficio obrero que les ha perseguido durante décadas.

Una profesión que tiene su cuna en la "École de Boulangerie" de París, por la que pasan cada año 500 becarios, ningún "amateur", que quieren formar parte del gremio, muchos de ellos con la perspectiva de crear su propio negocio.

El pan es mucho más que un alimento en Francia; el 95 % de los franceses acude a su panadería de proximidad al menos una vez al día, en un 80 % de los casos para hacerse con la afamada "baguette", muy requerida por su forma, su uso práctico y "...también la cercanía que transmite con el propio artesano...", según el profesor de La Sorbonne Gilles Fumey.

La receta de la "baguette" es tan sumamente sagrada que está incluso regulada por ley desde 1993, aunque los franceses la consumen desde principios del siglo XIX; bastan unas proporciones adecuadas de harina, agua, levadura y sal, y el respeto de los tiempos de fermentación.

Una receta muy básica que, sin embargo, sabe muy diferente fuera de las fronteras galas, porque, aunque, en el mejor de los casos, conserve el ADN francés, puede variar mucho en cuanto a niveles de sal, esponjosidad o el crujido de la corteza.

¿Por qué es tan diferente el pan de cada país? Según Fumey, "...cada civilización es consciente de que hace un pan que se le parece...", aunque cada vez es un producto que se encuentra más entre la tradición y el exotismo.

"...Estamos muy arraigados a las raíces, pero también a la internacionalización...", afirma, y cita como



Tipica panadería francesa

ejemplo el éxito de los panecillos suecos o las variantes de "focaccia" italiana entre los consumidores franceses.

En Europa hay más de 300 panes regionales y se consumen al día 80.000 toneladas, 32 millones de toneladas al año; una cifra que

representa entre 95 kilos al año por cada alemán y 50 por británico; mientras Italia, Francia y España están en el centro, con un consumo medio de entre 65 y 80 kilos al año por persona.

Como en toda Europa, el consumo de pan en Francia también ha disminuido en los últimos años. La difusión por parte de ciertos dietistas de que el pan es un alimento prohibido o la incipiente creencia de que el gluten es malo para la salud, al margen de las alergias, no ayudan al gremio.

Sin embargo, el negocio en Francia no se resiente. "...La caída del consumo corresponde más a un cambio de hábitos, como el de no consumir el pan en el desayuno, pero es raro que un francés renuncie a su baguette...", añade Fumey.

Un ejemplo tangible es el éxito de las panaderías de Rodolphe Landemaine, galardonado como Mejor Panadero de Francia en 2011 y dueño de siete establecimientos, uno de ellos en Tokyo; por sus locales franceses pasa cada día una media de 1.200 personas.

"...La gente acude a las boulangeries para tener una experiencia social...", asegura Landemaine. Eso sí, además de haber exportado este producto, aparentemente tan simple, los franceses se plantean ahora cómo "mirar al mundo" con la innovación, sin perder su tradición ni su "savoir-faire".

Landemaine cree que la clave del éxito a la hora de exportar es "...adaptarse a las formas de vida y al espíritu y la filosofía de los locales...", aunque es importante "mostrarles poco a poco la verdadera complejidad del producto" para que descubran su esencia.

UNA PATOTA SINDICAL AGREDIÓ A UN PANADERO EN ROQUE PÉREZ

ABC Saladillo habló con Daniel Lista, dueño de la Panadería "Los Trigales" de la ciudad de Roque Pérez, quien relató lo ocurrido cuando una patota del Sindicato de Panaderos lo atacó en un piquete que realizaron en su local por no pagarles un dinero de coima

Lista comentó que tiempo atrás una patota del Sindicato de Panaderos se hizo presente en su panadería para cobrar un dinero de coima y al negarse a pagarlos en esa oportunidad se retiraron. Luego, dijo, lo llamaron por teléfono amenazándolos de que "si no pagaba iban a venir de la peor manera".

Cuando llegó a su panadería se encuentra con que una patota estaban en la salida del garaje de la panadería impidiendo que saliera la camioneta del reparto: "...Yo le pregunto que hacían y me dijeron que acá no se mueve nadie. Cuando encuentro el fuego de las cubiertas intento

sacarlas y cuando las sacó ellos se vinieron. Eran 12, y me empiezan a agredir con golpes de puño, me tiran al suelo y me empiezan a pegar patadas...". Al lugar, continuó contando, se hizo presente la policía y más tarde radicó la denuncia en la comisaría local. Agregó que estas personas que lo agredieron son de la ciudad de La Plata, del Sindicato de Panaderos: "...Cuando vos no le pagas lo que ellos te reclaman te vienen a hacer "negradas", porque eso es lo que es, ellos se pensaban que podían venir y hacer fuego y tras eso llevarse plata, pero no. Cuando llegó la policía se

tuvieron que ir...".

Por los golpes sufridos, contó, tuvo lesiones en la nariz y un fuerte golpe en uno de sus ojos, además de patadas en la cabeza y en todo el cuerpo. "...No pude hacer nada y no supe hacer nada. El Intendente se presentó pero no pudo hacer nada, la policía tampoco pudo sacarlos enseguida. La impotencia de no poder hacer nada contra semejantes personas. Los doce venían en una Traffic, y de muy mala manera, vinieron con palos y cubiertas para quemar. Su forma de hablar fue todos contra uno...".



Fca. de Bolsas que cumplen con la Ley N° 13.868

Buenos Aires
LA PROVINCIA

Innovación Permanente

ECOBAGS s.r.l.

*Fábrica integral de bolsas biodegradables
Lisas e impresas*

Parque Industrial y Tecnológico La Berlanesa
Condarco 198 - Galpón 26 - Bernal - Buenos Aires
Tel.: (011) 2074-7329
Cel.: 15-5716-7290 Nextel 681*1043

Bolsas
100% Biodegradables



UN PAPÁ LINDO

- Papá, papá ¿que se siente tener un hijo tan lindo?
- No se hijo preguntale a tu abuelo

VAMPIROS

- ¿Para que quiere un vampiro un tractor?
- Para sembrar el pánico.

OBRA DE TEATRO

1er. acto: un tomate. 2do. acto: una cámara fotográfica. 3er. acto: el tomate posando para la cámara. ¿Cómo se llama la obra?

Respuesta: Tomate una foto

CAÍDA DEL PELO

Un hombre calvo está conversando con un amigo:

- Sabes, me he comprado un champú anticaída.
- ¿Y te funciona?
- No, me sigo resbalando en la ducha

EN EL DENTISTA

- Tengo que extraerle el diente adolorido, pero no te preocupes solo tomará unos cinco minutos.

- ¿Y cuánto costará?
- 90 euros
- ¡90 euros por solo unos minutos de trabajo!
- ¡Puedo extraerlo muy lentamente si quiere!

MENSAJE DE UNA NOVIA

Una novia envía un mensaje por teléfono móvil a su novio, con el siguiente texto:

Si estás durmiendo, mándame tus sueños. Si estás riendo, mándame tu sonrisa. Si estás llorando, mándame tus lágrimas. ¡¡¡ TE AMO!!!

El novio le responde:

- Estoy cagando... ¿Qué hago?

AMOR A LA TERCERA EDAD

Un niño le pregunta a su abuelo:

- Abuelo. ¿Cómo es hacer el amor en la tercera edad?
- Cómo en la adolescencia, jovencito...
- ¿De verdad?
- Sí, es un querer y no poder.

UN GRAN ÓRGANO

El ginecólogo todo asombrado a la señora despatarrada:

- ¡Oh! ¡¡¡que vagina más grande... que vagina más grande!!!

La señora, un poco molesta, le contesta:

- Doctor, tiene razón... pero no lo repita.

El doctor, con mucha ironía, le contesta:

- Yo no lo repito señora... es el eco.

POBRE SILLA

- Mamá, Mamá, en el colegio me dicen gorda.

- Ay. Pobresilla.

- Gracias mama.

- No hija pobre silla en la que estas sentada.

EL JEFE HA MUERTO

- ¿Ya sabes que el jefe se ha muerto?

- Sí, pero quisiera saber quien fue el que falleció con él.

- ¿Por qué lo decís?

- ¿No leíste el cartel que puso la empresa?: "...Y con él se fue un gran trabajador..."

PRESERVATIVO Y DIPUTADO

- ¿En que se diferencia un diputado y un preservativo?

- Que el diputado es el miembro de la honorable cámara y el preservativo la cámara del honorable miembro.

RUBIA TONTA

Un cura en la iglesia dice: - Hoy confesaré a todas las devotas.

Se levanta la rubia y pregunta: - Y a las que vinimos en sandalias... ¿cuándo nos toca?



LA CUEVA DEL PANADERO

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE PRODUCTOS

Puratos EN LOS PARTIDOS DE TRES DE FEBRERO Y SAN MARTÍN

Puratos

ACOMPAAÑAN A "LA CUEVA DEL PANADERO" LAS SIGUIENTES EMPRESAS

Dánica

DEWEY

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

calsa*

TAXONERA



BARI

Bacalar

CAVIWA

R LIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas

TOMATES y MORRONES
FINCA DE SANTIAGO



LA CUEVA DEL PANADERO

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



PRESENTE EN FITHEP MERCOSUR 2013



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

Julio Leal
Tel.: 15-4421-5655

Servicio Técnico de Hornos Rotativos



Burner.®



PRESENTE EN FITHEP MERCOSUR 2013



mapriconf

*"Acompañando siempre a
toda la industria panaderil"*

**EN ESTE MES DE LOS PADRES,
COCINAMOS JUNTO A NUESTROS
MAESTROS DE VIDA**

Encontrá todo lo que necesitás en tu Distribuidor Amigo. La mejor relación precio y calidad, la mayor variedad y el trato cordial que nos caracteriza desde siempre!



**30 años
junto a
calsa***

DISTRIBUIDOR OFICIAL

calsa*

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

GelBrix



PRESENTE EN FITHEP MERCOSUR 2013

Cuisil

PRESENTE EN FITHEP
MERCOSUR 2013



Pan con Pan

MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS PARA PANADERIA Y PASTERIA



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



CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.

FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

Desde 1925



SI

Frente a la contaminación creciente, los países más avanzados han dicho:
 Al papel, al cartón y sus derivados, imitemos su ejemplo, hagamos
 juntos un mundo mejor.

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) Lanús Oeste
 Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834
 E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
www.caballeroortizpozzi.com.ar

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO
 TECNICO
 OFICIAL
 AUTORIZADO



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

PRESENTES EN FITHEP MERCOSUR 2013



HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

SERGIO ROLANDO KALINIUK

KOR-DAL S.H.



F.A.I.P.A.



Federación Argentina de la
Industria del Pan y Afines

PRESENTE EN FITHEP
MERCOSUR 2013



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

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



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS DE PANADERIA

PRESENTE EN
FITHEP MERCOSUR 2013



SCHEPENS

EQUIPOS Y SISTEMAS PARA PANIFICACION

Intendente Varisco 703 / Maria Grande / Entre Rios / Argentina
Tel.: (0343) 4940240 / 706 - Tel./Fax.: (0343) 4940343
(DDI-54343) 4940240706
ventas@schepens.com.ar info@schepens.com.ar
www.schepens.com.ar



HORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNELES - HORNOS MUFFIN - AMASADORAS -
SOBADORAS - BATIDORAS - ARMADORAS - TRINCHADORAS - UTILERIA -
CAMARAS FERMENTADORAS - BISCOMATICS - DIVISORAS VOLUMETRICAS -



Fábrica de Utiles de Panaderia

"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



PRESENTE
EN
FITHEP
MERCOSUR
2013





PRESENTE
EN
FITHEP
MERCOSUR
2013



AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS



BATIPLANE

FÁBRICA DE
MÁQUINAS y
EQUIPAMIENTOS
PARA PANADERÍAS
y GASTRONOMÍA



CHUBÚT 2750 - (1824) LANÚS OESTE - Telefax: 4262-0654

batiplane@batiplane.com.ar www.batiplane.com.ar

PASTELERÍAS PARA PERROS, POSTRES SANOS PARA CLIENTES CANINOS

LAS PASTELERÍAS PARA PERROS Y GATOS OFRECEN REPOSTERÍA SALUDABLE PARA LOS PELUDOS COMENSALES

Galletas caseras para perros con forma de hueso. Tartas de pollo o pavo para canes y felinos. Y hasta magdalenas cocinadas al gusto de los peludos comensales. Las pastelerías para perros y gatos desembarcan en España. En este artículo se explica cómo son, por qué triunfan las pastelerías perrunas y qué repostería ofrecen. También se recoge una receta de galleta casera para perros ofrecida por una chef perruna y un directorio de pastelerías para perros y gatos en España y fuera.

Pastelerías para perros y gatos: territorio peludo



Galletas en forma de hueso, magdalenas con sabor a pavo y una clientela muy peluda que espera su turno con impaciencia. Esta escena es habitual en la pastelería perruna Miguitas, en pleno centro de Madrid, un establecimiento de repostería natural casera pensada para canes y gatos.

Las pastelerías para perros y gatos ofrecen galletas y bizcochos naturales para los peludos comensales. Las pastelerías para canes son mucho más que un establecimiento amigo de los

perros, donde se admite la entrada de animales. Una repostería para perros es un local que cocina, hornea y ofrece galletas caseras caninas pensadas para los clientes de cuatro patas. "Las galletas comerciales para perros no suelen saber a nada, y además contienen demasiados aromatizantes, grasas saturadas y productos artificiales que perjudican la salud de los animales", afirma Charo Ana, repostera canina y dueña de cuatro perros de gran tamaño, tres Terranova y un galgo. La salud de sus canes -los primeros catadores de sus creaciones de repostería para animales- fue lo que empujó a Ana a convertirse en una pastelera canina. "Cuanto más sano sea lo que comen, más años vivirán los perros, y con mejor salud", defiende.

Galletas para perros y gatos de pastelería, ¿cómo son?



Las pastelerías para perros y gatos utilizan productos naturales para cocinar deliciosas galletas caseras con formas caninas. También elaboran bizcochos de pollo que hacen las delicias de los peludos comensales y hasta tartas de cumpleaños para los

amigos de cuatro patas homenajeados.

Entonces, ¿cuál es la diferencia entre una galleta canina y otra pensada para humanos? Las pastas y repostería para perros se cocinan sin sal, azúcar, chocolate ni otros alimentos peligrosos para los canes.

Las galletas caseras para perros pueden ser, además, un premio saludable. Estas pastas y magdalenas caninas contienen ingredientes como harina de trigo integral, huevo, carne de pollo, pavo, hígado e, incluso, algunos quesos (como el cheddar y parmesano).

La repostería canina tampoco se olvida de las verduras y algunas frutas que el perro sí come -como manzanas y plátanos-, con componentes que aportan fibra y valiosas vitaminas a los canes. Estos frutos, además, sacian antes a los perros glotones, por lo que les ayuda a mantenerse en un peso saludable.

Galletas naturales para perros alérgicos y sibaritas

Los perros alérgicos o diabéticos también cuentan con pasteles caninos pensados para ellos. En este caso, sin embargo, conviene hacer el pedido con antelación.

De este modo, el repostero canino podrá adaptarse al paladar y necesidades del can.

Las pastelerías para perros son un punto de encuentro para canes: su olor no les pasa desapercibido

Los perros tragones y con

sobrepeso también tienen en la repostería canina natural un aliado de peso: las galletas caninas Light contienen mayor cantidad de vegetales y menos grasas, por lo que el perro puede deleitarlas casi a diario. En todos los casos, el consejo del veterinario o del nutricionista canino es clave para saber cuántas galletas caseras, y de qué tipo, puede disfrutar el peludo comensal. Y otro consejo importante: estas pastas son premios, y no deben sustituir al alimento habitual del perro o gato.

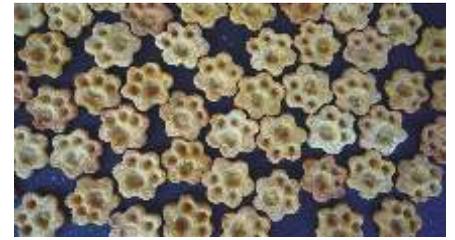
Los perros eligen sus galletas en la pastelería

Las pastelerías para perros son, además, un punto de encuentro y reunión para los clientes de cuatro patas en la ciudad. Los peludos amigos no tardan en localizar el establecimiento: es complicado que el olor de las



galletas pase desapercibido por sus potentes olfatos. El mostrador de la pastelería para perros es muy atractivo: pastas con forma de hueso, pasteles perrunos de cumpleaños y tartas con la huella de la almohadilla de un can compiten por atrapar la atención de los peludos clientes. Ante semejante despliegue de repostería saludable canina, parece lógico preguntarse quién elegirá lo que uno se lleva a casa: ¿el propietario o el perro? La respuesta suele ser que el can: los reposteros dejan al peludo cliente olisquear y saborear antes los productos para ayudarlo a elegir.

Receta de galleta para perros básica



La repostera canina Charo Ana propone una receta de galleta casera básica, con la que iniciarse en el mundo de la pastelería para perros y gatos. La opción más simple y económica es mezclar harina integral, un huevo, un puñado de menta fresca y otro de perejil. Los componentes se mezclan y amasan. La idea es dividir la mezcla obtenida en partes, que formarán las distintas galletas, y darles - con moldes- la forma deseada. El tiempo de cocción en el horno es de entre diez y quince minutos, a una temperatura de 200° C. ¡Buen apetito, peludos amigos!

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

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



¿EN QUÉ ETAPA ESTÁS VOS?

Hay 4 etapas en la vida:

1. Crees en Papá Noel.
2. No crees en Papá Noel.
3. Tú eres Papá Noel y por último
4. Te pareces a Papá Noel

COMO SE DICE DIARREA

- ¿Cómo se dice diarrea en africano?
- Abunda la caca.

PSICOLOGÍA

Un niño que pasa por el dormitorio de sus padres y los ve haciendo un 69 y dice: - ¡Malos padres! ¡¡Y después me quieren llevar a mí al psicólogo por mordirme las uñas!!

GINECO-PSIQUIATRA

- Mamá, Mamá... Tengo que ir al gineco-psiquiatra.
- ¿Al gineco-psiquiatra?
- ¡¡¡Sí, porque cuando me hacen el amor me vuelvo loca!!!

PATOS

- ¿Qué pasa si tiras un pato al agua?
- Nada.

LIMPIEZA

- ¿Qué entiende un hombre por ayudar en la limpieza de la casa? Levantar los pies cuando su mujer pasa la aspiradora.

MAL PENSADO

- ¿Quieres ver mi aparato reproductor?
- ¡DEGENERADO!
- Nadie quiere ver mi nuevo MP3...

COSAS MALAS

- ¿Qué es rojo y malo para los dientes?
- Un ladrillo

SIN DINERO

Esto es un hombre que va a cobrar al banco y la cajera le pregunta:

- Muy bien.... ¿Cómo quiere el dinero?

Y el hombre responde.

- ¡¡¡¡Con desesperación!!!!



LA FRASE

"...Si no puedes abrir tu mente... por favor cierra tu boca..."

FRANCISCO GUYOT, PIONERO DEL PAN

NACIDO EN FRANCIA, ESTE INMIGRANTE PUSO LA PRIMERA PANIFICADORA MECANIZADA DE SAN RAFAEL, MENDOZA



Don Francisco Guyot nació en Francia. Decidió venir a trabajar a la Argentina y en 1889 se radicó en San Rafael, en la recientemente creada Colonia Francesa. En primer término instaló un molino harinero, porque como ya se contó aquí, había en la zona plantaciones de trigo y él elaboraba la harina y la vendía en bolsas, aunque también traía desde Buenos Aires marcas que en ese momento eran importantes.

Luego importó las primeras maquinarias de

elaboración mecánica del pan que hubo en la zona e instaló no sé si la primera panadería pero sí la primera mecanizada que hubo en Colonia Francesa, pues todas las otras eran artesanales. Se llamaba panadería El Diamante.

Con motivo de la inauguración de su panadería, preparó un importante desfile. Todos los carros de reparto tirados por caballos, alrededor de diez, pasaron por las calles céntricas del San Rafael antiguo. El que iba en primer lugar, conducido por don Francisco, llevaba un pan de muestra de más de dos metros de largo. Con ese pan se hicieron fotografiar en la puerta de la panadería el señor Guyot con todos sus empleados.

Contrajo matrimonio con doña Alicia Magnenat, de origen suizo. Del matrimonio nacieron tres hijas; una de ellas Ana Enriqueta, nacida en 1900, se casó con don Jorge Calzada, quien fue intendente de San Rafael. Don Francisco falleció el 4 de noviembre de 1930 y su esposa el 11 de enero de 1932.

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* **fainalind** **BARI** **Marme** Aceitunas Verdes
LEVADURA PRENSADA **levina**

LABORATORIO **Lesansi**®

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

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

PÍO BAROJA, DE PANADERO A INTELLECTUAL

PÍO BAROJA Y NESSI (1872-1956) SE HIZO UN SITIO A CODAZOS EN EL GRUPO DE ESCRITORES CONOCIDO COMO LA GENERACIÓN DEL 98. SU AMPLIA OBRA SE CARACTERIZA POR EL DISCONFORMISMO SOCIAL, LA IDEOLOGÍA ANARQUISTA DE SUS PERSONAJES Y UN USO UN TANTO RARO DE LOS ADJETIVOS



Antes de triunfar como literato, Pío Baroja desempeñó las profesiones de médico en Cestona y de panadero en Madrid. De ellas aprendió cosas indispensables para la creación artística.

Se dedicó a este último oficio sin saber si tendría aptitudes, como él mismo confesó, pues el manejo de la harina no es algo al alcance de todos.

Abandonó el ejercicio de la medicina “...cansado de la vida sórdida y llena de pequeñas rivalidades de un pueblo...” y después de equivocarse varias veces al recetar, con el consiguiente enfado de viudas y huérfanos.

Desde 1896 a 1902 se ocupó de regentar la panadería de una tía de su

madre, doña Juana Nessi, en Madrid. Nunca se ha dado especial importancia a este episodio, pero fue fundamental en la formación del artista, que creció a base de magdalenas.

Baroja se levantaba a las once de la noche e iniciaba su larga jornada en un sótano oscuro, triste y sucio. La falta de medidas de seguridad era alarmante; por ejemplo, en los ratos libres podía escribir novelas con total impunidad y sin que nadie se lo impidiera, como habría sido lo deseable.

En los cortos ratos entre hornadas, para reponer fuerzas, comía salchichón. Su objetivo en la panadería había sido conseguir la independencia económica y ganar el Premio Nacional de Roscos. Pero tras siete años de duro trabajo tuvo que reconocer que su probabilidad de ganar el premio estaba cada vez más lejana, si no aprendía a hacerles el agujero.

Sintiéndose fracasado, se desentendió del negocio, que dejó en manos de un administrador, y decidió

dedicarse a vivir de las rentas que tenía, por lo que no nos explicamos qué hacía trabajando en la panadería. Además también escribía artículos, con lo que no ganaba nada pero que era una actividad más de su agrado.

Baroja, descontento del movimiento capitalista, se hizo socio de número del Rayo Vallecano y apoyó activamente a los panaderos en huelgas para conseguir que en los sacos de harina salieran muñequitos.

Por esta profesión hubo de soportar también las burlas de sus contemporáneos, como en el caso del poeta Rubén Darío que, como alusión satírica a su anterior oficio, dijo en cierta ocasión que “...las novelas de Baroja tienen mucha miga...”. Baroja, enfadado, contestó que Darío, como era indio, tenía muy buena pluma y, un día que se encontraron ambos en la chocolatería de San Ginés, acabaron a bofetadas. Hoy hay allí una placa conmemorando el encuentro de estos grandes autores.

DOS EMPLEADOS DE UNA PANADERÍA MURIERON ASFIXIADOS



Dos empleados murieron asfixiados esta madrugada, al parecer por inhalar monóxido de carbono cuando trabajaban esta madrugada en una panadería de la

localidad platense de Los Hornos, informó la policía.

Los dos trabajadores fueron encontrados sin vida en la cuadra del comercio de la calle 60 entre 139 y 140, donde eran los encargados de hacer la masa del pan y otros derivados que allí se comercializan. El hijo del dueño de la panadería halló los cuerpos de los empleados pasadas las 3 de la mañana e inmediatamente llamó al 911 para alertar del hecho a la policía de la zona.

Efectivos de la seccional tercera de Los Hornos constataron los decesos y ahora la Policía Científica investiga las causales de las muertes que, en apariencia, se relacionarían con la asfixia por monóxido de carbono.

CANCELAN LOS SUBSIDIOS CON LA INDUSTRIA MOLINERA

El Gobierno nacional canceló la totalidad de las compensaciones adeudadas a la industria molinera y aviaria por un total de \$750 millones, el cual se pagará por medio de un bono del Tesoro nacional con vencimiento en 2016. Los subsidios se aplicaron en el 2007 como una forma de evitar el impacto de la suba en las cotizaciones de los granos sobre los precios al consumidor.

Tras su eliminación en 2012, el Gobierno canceló parte de la deuda (ex ONCCA) con un bono a pagar en tres años, mientras que el resto (UCESCI) se hace ahora a partir de lo publicado en el Boletín Oficial. Éste "...será colocado por suscripción directa a precio técnico, en uno o varios tramos..." y con pagos trimestrales, señalaron.

Aumentá tus ganancias con Cuisil

Muchas panaderías están haciéndolo.

Planchas, Moldes y trinchas para distintos panes y bollería, pizzeras, bagueteras.

Reemplaza el uso de materias grasas y aceites.

Evita roturas y desperdicios.

Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.

Vida útil de 3000 exposiciones.



PRECIOS ESPECIALES A DISTRIBUIDORES

Cuisil

Plancha siliconada antiadherente

Asesoramiento a medida:

0800-444-CUISIL (2847)

www.cuisil.com.ar | info@cuisil.com.ar



ALEMANIA CELEBRA SU PRIMER 'DÍA NACIONAL DEL PAN'

Alemania celebró el 13 de junio, su primer Día nacional del pan, una cita que apunta a ser anual y donde se recuerdan las variedades de lo que es el producto alemán por excelencia. La celebración tendrá lugar cada año con el fin de destacar la importancia de las variedades de pan en Alemania y llegar a obtener el reconocimiento de la UNESCO como patrimonio inmaterial de la humanidad. Los panaderos aprovecharon esta recurrencia para denunciar su crisis existencial.

Cada día en Alemania un panadero tradicional abandona su oficio al no poder competir con las grandes cadenas de producción de supermercados y tiendas de ventas con descuentos. En la ciudad de Colonia, sólo para dar un ejemplo, hace 20 años habían 480 panaderos, hoy sólo quedan 105.

"El pan es hace milenios un elemento fundamental de la alimentación mundial. En ningún lugar el pan está tan arraigado como en Alemania", escribió en un comunicado la Asociación de Artesanos Panaderos de Alemania.

La Asociación central de los artesanos panaderos fue fundada

en 1948 y desde entonces representa los intereses de este segmento tanto a nivel local como federal y frente a las instituciones europeas.

La asociación representa unas 12 mil 400 pequeñas empresas para un total de 292 mil 400 empleados y por lo tanto reivindica el derecho de estar en contacto con los legisladores.

ALUMNOS DEBEN VENDER PAN CASERO PARA PAGAR SUPLENCIA DOCENTES

Entre Ríos. Desde la escuela privada N° 22 San Antonio María Gianelli de Paraná, se confirmó que los alumnos de la institución venden pan casero en la vía pública para recaudar dinero para el pago de salarios a docentes suplentes. En tanto, la directora de Educación de Gestión Privada del Consejo General de Educación, Patricia Palleiro de Todoni, aseguró que el Estado se hace cargo del pago de salarios y dijo que le "llama la atención" la determinación tomada por la institución.

La vicedirectora de la escuela privada N°22 San Antonio María Gianelli, Beatriz Villanueva, confirmó que los alumnos de esa institución, ubicada en el barrio Anacleto Medina, venden pan casero para pagar las horas de

algunas maestras suplentes.

PRINCIPIO DE INCENDIO CAUSÓ TEMOR EN EMPLEADOS DE UNA PANADERÍA



Sgo. Del Estero. Un principio de incendio en una panadería, causó temor en los empleados que se encontraban en el lugar, cumpliendo con su trabajo. El hecho ocurrió poco antes de la 1 de la madrugada, sobre calle Nuestro Señor de Mailín del barrio Santa Lucía, cuando un horno de gran tamaño comenzó a prenderse fuego, alcanzando una bolsa con pan duro que se encontraba cerca.

El local sería propiedad de Víctor Rivero, quien se encontraba en el lugar al momento del fuego. Al advertir el foco ígneo, Rivero se comunicó de inmediato con los Bomberos, quienes rápidamente apagaron el fuego. Afortunadamente, sólo hubo que lamentar daños materiales.

PAN FELIPE: ACUERDO DE MOLINEROS Y PANADEROS PARA SACAR A LA VENTA UN TIPO DE PAN A \$10 EL KILO

El presidente del Centro de Industriales Panaderos de Buenos Aires, José Álvarez,

criticó a "los sectores concentrados" que dominan el mercado del trigo y anunció la decisión de sacar a la venta en los próximos días un tipo de pan Felipe de hasta 6 piezas a ese precio.

"...Ante la falta de solidaridad de los sectores concentrados, los cuales están dominando el mercado del trigo, los industriales panaderos hemos decidido poner un tipo de pan Felipe hasta 6 piezas al valor de \$ 10 el kilo a partir de los próximos días...", señaló Álvarez en un comunicado.

"...Todo esto consensuado con la molinería; así entre el sector privado, molineros y panaderos haremos el esfuerzo de tener este tipo de pan para que en ninguna mesa de los argentinos falte este tan básico alimento en ninguna parte del país...", agregó el dirigente empresario.

El acuerdo ya fue presentado ante la Secretaría de Comercio Interior, que conduce Guillermo Moreno, "...quien tomó con agrado y satisfacción este gran esfuerzo tanto de la molinería como de los panaderos...", sostiene el comunicado de prensa.

"...Una vez más los industriales panaderos y los molineros proveerán de harina al

costo para que las panaderías tengan este tipo de pan. Hacemos saber a todos los argentinos que otra vez estos grupos concentrados vuelven a perjudicar a los sectores mas vulnerables y en consecuencia a todos los trabajadores, comerciantes y consumidores...", concluyó Álvarez.

LOS CELOS, EL DISPARADOR DEL ATAQUE FATAL DE LA MUJER A SU JOVEN PAREJA, UN PANADERO DE MAIPÚ



Mendoza. Todavía no caen y el dolor tampoco se aleja de los rostros de los familiares de Marcelo Postigo (22), el panadero asesinado de un puntazo en el pecho por su concubina, Jaquelina Rojas (26), el lunes a la siesta en la casa que compartían, ubicada en el distrito

Cruz de Piedra, Maipú. Eliana se encontraba en la sala velatoria y relató que la relación de pareja que llevaba su hermano con Rojas era conflictiva porque "...los dos eran enfermos de los celos..." pero que no era la primera vez que la fémina lo agredía. "...Esta fue la tercera vez que lo atacó. Hace dos años me llamó (Jaquelina) y me dijo que lo había apuñalado...", señaló Eliana. En esa oportunidad, el joven que trabajaba en una panadería en Luján, decidió no hacer la denuncia.

"...Llamó a mi mamá (Norma) y le dijo 'maté a tu hijo', como si nada...", detalló con bronca.

ASSAL PROHIBIÓ COMERCIALIZACIÓN DE PAN DULCE ELABORADO EN LANTERI

Santa Fe. El Ministerio de Salud, a través La Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL), dispuso el decomiso y prohibición de comercialización del pan dulce milanés, marca "Escor" elaborado en Lanteri. El Protocolo de Análisis N° 7350 dio cuenta que el producto "no

(Continúa en la página siguiente)



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>



cumple con la Legislación Alimentaria Vigente, ya que el Registro Nacional de Productos Alimenticios indicado en el rótulo se encuentra vencido con fecha del 17/10/01, lo cual no permite la trazabilidad y seguridad del alimento mencionado”.

ANTE EL AUMENTO DEL PRECIO, DESDE EL GOBIERNO MANDAN A HACER PAN CASERO

En medio de la suba de los precios del pan y la harina, del acuerdo que firmó Guillermo Moreno por el pan Felipe y de la limitación a la exportación de trigo, la Subsecretaria de Defensa del Consumidor, a cargo de María Lucila "Pimpi" Colombo, publicó en su página web recetas para hacer pan casero.

"...Entre los 500 productos que han congelado sus precios en los hiper y supermercados se puede encontrar harina de primera calidad a precios accesibles. En la mayoría de las cadenas nacionales de supermercados, un kilo de harina cuesta entre \$ 2.59 y \$ 3.25. Esto configura una oportunidad para que aprovechemos para hacer pan casero...", explica.

"...Es muy amplia la variedad de panes que pueden cocinarse de manera sencilla y rápida. A una receta básica de pan puede agregarse un número grande de otros ingredientes, para diversificar sabores y gustos sin

excederse en el uso de sal", completa. A continuación, el organismo da dos recetas -de milonguitas y de pancitos con mix de semillas...".

PANADEROS PLATENSES RECLAMAN UN 24% DE AUMENTO Y ADVIERTEN QUE DE 7 MIL TRABAJADORES EL 50% SE ENCUENTRA EN NEGRO

El Secretario General del Sindicato de Panaderos de La Plata, Miguel Ángel Rodríguez, dialogó sobre el reciente acuerdo que establece a 10 pesos el precio del kilo de pan Felipe y sobre las problemáticas del sector panadero.

Sobre esto declaró que "...como trabajadores nos gustaría que llegue el aumento del sueldo, como es el de la harina; discutimos un 24 por ciento y nos objetan que es mucho para nosotros..." y agregó: "...Yo represento a los trabajadores, puedo hablar de salarios, de lo que los trabajadores tenemos, que estamos en negro...".

"...Un trabajador viene y dice 'me quedé sin trabajo' y cuando le preguntamos cómo estaba, nos dice 'en negro'...", comentó Rodríguez.

Según comentó Rodríguez, para hacer un kilo de pan se necesita "...un kilo de harina, lo restante es ganancia; si vos el pan lo comes crudo, es un poco más, si lo dejás cocinar, es un poco menos...".

OLAVARRÍA: CLAUSURAN PANADERÍA CLANDESTINA

En el marco de los controles de rutina realizados por la



Dirección de Inspección Sanitaria y Bromatología, se clausuró una panificadora y fábrica de confituras que funcionaba en un garaje en forma clandestina, propiedad de Víctor Hugo Ramos, con domicilio en Av. Del Valle 1009.

El Director de Inspección Sanitaria y Bromatología, Federico Larroudé, informó que "se procedió a la clausura por falta de habilitación municipal y porque se detectaron una serie de irregularidades en la sala de elaboración y en el personal". En la sala de elaboración, se detectó falta de higiene en el piso, en las paredes, en los elementos de elaboración y en la mesa de trabajo, y falta de tapa a los recipientes de residuos. Además la freidora no presentaba extractor ni campana.

Desde la Dirección de Inspección Sanitaria y Bromatología, que depende de la Secretaría de Prevención y Atención Sanitaria, indicaron que entre otras irregularidades "la sala de elaboración tenía deficiencias edilicias (falta de friso sanitario), elementos ajenos a la actividad, como asientos de auto, herramientas y presencia de moscas".

El local comercial presentaba comunicación con la vivienda particular, a las aberturas que dan al exterior les faltaba la protección contra insectos, y había presencia de materia prima en el piso del local. En cuanto al personal, se detectó la falta de indumentaria reglamentaria para

desempeñar este tipo de tareas.

POR LA CRISIS DEL TRIGO, AHORA FALTA TAMBIÉN EL PAN ENVASADO

En los últimos días, en coincidencia con la falta de harina y la disparada de su precio mayorista, una recorrida de detectó notorios e inusuales faltantes en locales de varias cadenas.

El pan lacteado Fargo de 620 gramos, por ejemplo, que meses atrás mostraba buena presencia en las góndolas, el martes no se pudo hallar en un Carrefour de Colegiales, ni en dos sucursales de Coto de Palermo y Colegiales. Tampoco estaba en el local de Plaza Veá de Chacarita.

Las dificultades con el pan envasado se suman a los ya conocidos problemas en el abastecimiento de harina, que fueron constantes este año y parecen haberse agudizado en las últimas semanas.

Como caso extremo, en un Disco de Colegiales, la góndola de la harina prácticamente desapareció: sin un solo paquete a la venta, el "hueco" resultante se cubría con harinas de maíz y premezclas. Y en un local de Carrefour de la misma zona, apenas quedaban unos pocos paquetes, de los más caros.

COMPROMISO: MORENO LOGRÓ UN ACUERDO POR EL PAN FELIPE Y CERRÓ MÁS LA EXPORTACIÓN DE TRIGO

El Centro de Industriales Panaderos de Buenos Aires y la Federación Argentina de la Industria Molinera (FAIM) firmaron un acuerdo para que a partir de la próxima semana se venda a 10 pesos el kilo el pan Felipe de hasta seis piezas. Por otra parte, se pidió a los exportadores que volcaran 370.000 toneladas de trigo en el mercado interno para que haya más oferta para los molinos harineros.

En una reunión, Guillermo Moreno comprometió a los exportadores a que destinen al mercado local otras 170.000 toneladas que tienen de existencias. Además, los exportadores cancelarán otras 200.000 toneladas pendientes de embarque que irán también al mercado interno.

Esta medida significa el cierre de las exportaciones de trigo de la cosecha pasada para el resto del año. De hecho, según contó un colaborador de Moreno, el funcionario confirmó ayer también, como informó LA NACION, que no habrá más exportaciones de harina.

En cuanto al precio del pan, los molinos y los panaderos llegaron a un entendimiento privado y luego fueron a buscar la bendición del secretario de Comercio Interior para que avalara el valor de 10 pesos. No se conoce, pese al convenio, qué volumen de pan se comercializará a ese valor. En las últimas semanas, en muchos lugares se estuvo vendiendo entre 18 y 22 pesos el kilo. *".....Esto es un esfuerzo nuestro y de la molinería para que haya un tipo de pan que la gente humilde pueda consumir..."*, expresó José Álvarez, presidente del Centro de Industriales Panaderos de Buenos Aires.

Según el panadero, el convenio tendrá validez en todo el país y no sólo en Buenos Aires. Álvarez admitió ante LA NACION que en las panaderías se llegó a detectar, según los lugares, una baja de entre 20 y 30 por ciento en el consumo por la suba en los precios.

30 AÑOS A SU SERVICIO

COMPRO SU EXCEDENTE DE PAN RALLADO EN EFECTIVO!!!

NO PIERDA \$\$\$

Sr. Carlos 4651-9145

ATENDEMOS TAMBIÉN EN LA COSTA ATLÁNTICA

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



¿Por que el psicoanálisis es más breve para el hombre que para la mujer?

Porque cuando hay que volver a la infancia los hombres están allí todavía



Se vende gato persa

Un día la esposa le pregunta a su marido:

- ¿Qué hiciste con el libro titulado Cómo pasar de los 100 años?

- Lo metí en la caja fuerte del banco porque tenía miedo de que lo viera tu madre y le diera por leerlo



Tras una fuerte discusión, mi marido y yo dejamos de hablarnos durante varios días. Por fin, al tercero, me preguntó dónde estaba una de sus camisas.

- ¡Vaya! –respondí-. Conque ahora sí me diriges la palabra.

Él se quedó mirándome con expresión confundida y dijo:

- ¿De qué estás hablando?

- Qué, ¿no te has dado cuenta de que llevamos tres días sin hablarnos?

- No. Sólo pensaba que nos estábamos llevando bien.



Un amigo le dice al otro:

- ¿Qué piensas de las mujeres cuando practican el sexo con nosotros? ¿Lo hacen por amor o por interés?

- La mía lo hace por amor...

- ¿Cómo estás tan seguro?

- Porque no pone nada de interés

Un hombre le dice a su amigo:

- Mi esposa está en una dieta de tres semanas.

- ¿En serio? ¿Cuánto ha perdido hasta ahora?

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"DEWEY" Gral. Hornos 333. L. del Mirador.

Tel.: 4655-0240 / 4454-7200

"LESANSI" Barragán 1259. Ciudadela.

Tel.: 5294-6773 / 15-6092-6176

"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338. C.A.B.A.

Tel.: 011-4833-8000

BOLSAS

"ECOBAGS S.R.L." C. Gral. Belgrano Km 10,5.

Bernal. Quilmes.

Tel.: 4353-4418 / 15-5414-8582 / ID 681*1043

CREMAS

"LACTEOS ARANZANA" N. Repetto 535 Dto."4".

C.A.B.A. Tel.: 4431-0071 / 4433-1886

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID
680*6711

"METALURGICA C.R.B."

Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240

COMPRA Y VENTA DE PANADERÍAS

"RODRÍGUEZ AMOEDO" Rojas 1285. C.A.B.A.

Tel.: 4581-0777 / 4581-6845

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"HARINAS CRISTIANÍA" Cristianía 3884. I.

Casanova. Tel.: 5264-8240 / 4640-0992

"LA CUEVA DEL PANADERO"

Tel.: 0220-485-5071

"LAS LOMAS" Las Heras 3052. L. del Mirador.

Tel.: 0810-999-2013

"MAPRICONF" T. Edison 547. I. Casanova.

Tel.: 4466-2818 / 4485-4972

"NIC-JU" Av. Díaz Vélez 1270. Ciudadela.

Tel.: 4488-8088

"RILOPAN" Alem 1447. Castelar.

Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

"TABLADA" Av. Crovara 2653. Tablada.

Tel.: 4652-9800 / 4655-1201

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"GALE" San Matías 153. San Justo.

Tel.: 4625-0697/4486-6674/15-5302-1172

"LETIZ" Buenos Aires 1666. Burzaco.

Tel.: 4299-2475

"SAYOS" Av. Jujuy 823. C.A.B.A.

Tel.: 4931-9454 / 7969

"VI-LU" Ayacucho 949. S. A. de Padua.

Tel.: 0220-483-2168 / 0220-485-5768

FABRICAS DE HORNOS - ARMADORAS - BATIDORAS - CORTADORAS - SOBADORAS - TRINCHADORAS - TALLARINERAS - RAVIOLERAS

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los
Polvorines. Tel.: 4667-6624

"KALINIUK-INDUPAN" Tel.: 15-4992-9421 / ID
605*3378

"INDUSTRIAS ZUNINO" Tel.: 4583-1063

"PAN CON PAN" Av. Rivadavia 21.878. Ituzaingó.

Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 / ID 152*664

"PANING" Buenos Aires 3773. Rosario.

Tel: 0341-464-2170

"SCHEPENS" Ruta 44 Km 21. Entre Ríos.

Tel.: 0343-494-0240 / 706 / 343

FRUTAS SECAS

"CAVIWA" Tel.: 15-5420-8755 / 03543-492296 / ID
164*2179

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

"DINTER" Paris 1824. Isidro Casanova.

Tel.: 4485-3764

LETREROS Y MARQUESINAS

"RUTA PUBLICIDAD" Eva Perón 750. L. del Mirador. Tel.: 4653-2148 / 4480-0660

LEVADURAS

"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338. C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

"RILOPAN" Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 / 4629-4959

PAN RALLADO

"CARLOS LASCA" Tel.: 4651-9145

PAPELERAS

"CABALLERO ORTIZ & POZZI" H. Yrigoyen 5160. Lanús. Tel.: 4241-3449 / 4834

PLANCHAS ANTIADHERENTES

"CUISIL" Tel.: 0800-444-2847

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

"BACALAR" Aráoz 578. Villa Madero. Tel.: 4652-5216 / 4655-1441

SERVICIO TECNICO DE HORNOS DE MAMPOSTERIA

"JULIO GALLARDO" Los Sauces 1725. Ezeiza. Tel.: 15-6705-9954 / 4386-0539

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

"A.G.B" Tel.: 15-5248-4186 / ID 600*161 / 15-2639-8707

"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624

"EL RÁPIDO" Cnel. Cárdenal 2187. C.A.B.A. Tel.: 4686-1322 / 4687-5035

"JULIO LEAL" Tel.: 15-4421-5655

"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6092-8707 / ID 167*240

"TALLER JUAN" Tel.: 4652-1721 / 15-5951-0384

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

"MICHERO" Tel.: 4661-3016 / 0220-497-6144 / 15-5429-3790

"OMAR RODRIGUEZ S.R.L." Malabia 2468. San Justo. Tel. 4441-1200 / 4116-0718

AVISOS CLASIFICADOS



METALÚRGICA
C.R.B.
* de Damián Benítez

VENDE

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

The advertisement includes three photographs of industrial machinery: a white machine with a hopper on the left, a green machine with a hopper in the center, and a large white machine with a hopper on the right.



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





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