

# EL GREMIO PANADERO

AÑO 13 - Nº 63 - Abril del 2014

*La Revista de  
los panaderos*

**Felices Pascuas !!!**





NUEVAS PREMEZCLAS

*Fáciles y deliciosas.*



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



**HARINAS: 000, 0000, TAPERA, LEUDANTE \* PREMEZCLAS**  
**HARINAS ACONDICIONADAS: FIDEERA, INGLESERA \* HARINAS PARA EXPORACION**

Semolín \* Semitín \* Salvado \* Pellets de Trigo \* Afrechillo \* Germen de Trigo



**Molinos Balaton S.A.** / Planta y Acopio  
Ruta 75 y Calle Moreno  
(7521) San Cayetano \* Pcia. Buenos Aires  
Tel.: (02983) 47 1122 / (02983) 47 1491  
[info@molinosbalaton.com.ar](mailto:info@molinosbalaton.com.ar)  
[www.molinosbalaton.com](http://www.molinosbalaton.com)



**Molino San Martín S.A.** / Planta y Acopio  
Ruta 3 Km 298  
(7300) Azul \* Pcia. Buenos Aires  
Tel.: (02281) 42 8485 / (02281) 42 9486  
[info@molinosanmartin.com.ar](mailto:info@molinosanmartin.com.ar)  
[www.molinosanmartin.com](http://www.molinosanmartin.com)

**Administración y Ventas**

Marengo 4552 Piso "2" \* (1653) V. Ballester, Pdo. Gral. San Martín \* Pcia. Buenos Aires  
Tel.: (011) 4738 5400 / (011) 4738 5500

# EL GREMIO PANADERO

AÑO 13 - Nº 63  
ABRIL DEL 2014



## SUMARIO

Pan a \$18.....	6
Pan a \$10.....	13
Nuevos Salarios.....	16
Lanzamiento de CUISIL.....	18
Breves.....	20
CIPU Matanza Sur.....	28
LETIZ en San Justo.....	26
Trigo transgénico.....	34
Panadería Escuela en La Plata.....	38
Breves.....	40
Clasificados.....	42
Guía de Proveedores.....	44

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

*Las notas publicadas son responsabilidad exclusiva de su autor.*

Ingrese a [www.facebook.com](http://www.facebook.com)



y búsquenos como...

**El Gremio Panadero**

**DIRECTOR/PROPIETARIO: Fabio R. Videla**

**Tel.: (011) 15-4084-1090 / Nextel 565\*315**

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

# PAN A \$ 10 EN CAÑUELAS

Samid dijo que sólo hay resistencia del Centro de Panaderos porque el pan se vende a 10 pesos. También fustigó el accionar de los hipermercados



El vicepresidente del Mercado Central, Alberto Samid, aseguró que *"...es fantástico el resultado de la instalación del Mercado en Cañuelas: en la primer semana llegaron 10 mil personas y en la segunda, 11.500 porque 'los precios son del siglo pasado'..."*

Explicó que un carrito para que viva una familia durante un mes cuesta 2.000 pesos mientras que en cualquier otro lugar el precio total es de 6.000 pesos.

Admitió que en Cañuelas hay resistencia por parte del Centro de Panaderos porque en esa ciudad el pan se vende a 28 pesos y las facturas a más de 40 pesos, mientras que en el Mercado Central el pan está a 10 pesos y las facturas a 15.

Por Radio Provincia, Samid

hizo el cálculo y aseguró que *"...el pan no debería costar más de 10 pesos..."*.

*"...Después si alguien quiere ponerle el 20% de ganancia o el 2.000%, es otra cosa..."* y precisó que *"...históricamente se agregaba el 20%: 10% de gastos y 10% de ganancias..."*



**Omar Rodríguez SRL**  
"25 Años brindando calidad y confianza"

Grisineras y Pancheras  
Baguetas con o sin tratamiento antiadherente  
Mesa de Trabajo  
Moldería  
para moitdes de Pizza  
para Horno Rotativo  
para Secado de Pan

**FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA**  
Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713  
www.omarrodriguezsr.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsr.com.ar

# ¿CUÁLES SON LAS CLAVES DEL ACUERDO POR EL PAN A 18 PESOS EL KILO?

Lo deberán vender todas las panaderías a nivel nacional. El objetivo es mantener este precio a lo largo de todo el año, aunque el acuerdo se revisará cada dos meses en una mesa que integran la secretaria de Comercio y los representantes de los panaderos y la molinería



La secretaria de Comercio, la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), la Cámara de Industrias Panaderas de la Ciudad de Buenos Aires (CIP-CABA) y la Asociación de Industriales Panaderos de Rosario (AIPR) acordaron vender el kilo de pan de seis a ocho piezas a 18 pesos el kilo en todas las panaderías del país.

En la provincia de Buenos Aires -dirigentes panaderos- comentaban que el acuerdo es "de palabra" y, al cierre de esta edición, no habían firmado compromiso alguno pero lo aceptaban.

El presidente de F.A.I.P.A., Rubén Salvio, aseguró en medios radiales que los consumidores comenzarán a encontrar el pan de seis a ocho piezas a 18 pesos aunque advirtió que la instrumentación a nivel nacional demandará algunos días más. **"...Estamos recorriendo todas las panaderías para notificarlos del acuerdo, eso va a demandar algunos días, pero confiamos en que en breve tiempo, en todas las panaderías del país pueda encontrarse el pan a 18 pesos el kilo..."** aseguró Salvio.

El titular de F.A.I.P.A. explicó además que el acuerdo se revisará cada dos meses en una mesa de la que participarán la secretaria de Comercio y los representantes de los panaderos y de la molinería, aunque se mostró esperanzado en que se podrá mantener el precio a lo largo de todo el año.

**"...Los molinos se comprometieron a mantener el precio de la bolsa de harina que podría modificarse ante**



**eventuales aumentos en el costo del flete pero dentro de un rango ya determinado que es de 240 pesos..."** aseguró Salvio.



- La instrumentación del acuerdo a nivel nacional demandará más días pero se prevé que en abril ya se consiga el pan al precio acordado en todo el país.

**"...Lo que nos pidieron no es algo desmedido..."** admitió el titular de F.A.I.P.A. quien recalcó que **"...hoy este mismo pan que vamos a vender a 18 pesos se está vendiendo en un rango que va de los 19 a los 21 pesos en todo el país, por eso no nos pareció desmedido, se nos pidió hacer un pequeño esfuerzo, resignar un poco de rentabilidad, y nos pareció adecuado. Además hemos sido muy bien tratados por la Secretaría de Comercio que reconoció el esfuerzo que hace el sector..."**.

#### **LAS CLAVES DEL ACUERDO:**

- A partir el viernes 21 de marzo algunas panaderías comenzaron a comercializar un pan de seis a ocho piezas a 18 pesos el kilo.

- No hay restricciones horarias para conseguir el pan a ese precio.

- No existe un cupo de kilos del pan acordado por día por lo que se podrá acceder a él durante todo el día.

- Cada dos meses la secretaria de Comercio y los representantes de los panaderos y la molinería revisarán la marcha del acuerdo.

- El objetivo es mantener el precio en este nivel todo el año.

- Los molinos se comprometieron a no aumentar el precio de la bolsa de harina y en caso de un incremento en el precio del flete sólo lo podrán hacer dentro de un margen ya establecido.

*Es momento de cambiar*

**Equipamientos para panaderías, confiterías y afines**

**VI-LU S.R.L.**

Porque gracias a la alta calidad de sus muebles y la experiencia en el rubro, su negocio podrá verse más atractivo. Consúltenos, Vi-Lu le dará más vida a sus ventas.



*Arte  
Diseño  
Calidad  
Tecnología  
Experiencia*

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

# ¿PAN A \$18 EN EL PAÍS?

Como sucede cada vez que se intenta poner un precio al kilogramo de pan la aceptación o el cumplimiento de los panaderos es muy dispar. A continuación detallamos un panorama de lo que sucede en algunos puntos del país

## \* TUCUMÁN: ENTRE 18 Y 20 PESOS

Mario Véliz, titular de la Cámara de Panaderos de Tucumán aseguró que el kilo de pan en la provincia cuesta entre 18 y 20 pesos y que no sufrirá ningún incremento mientras se mantenga el acuerdo de precios cuidados. Por estos días los empresarios panaderos pagan por la bolsa de harina de 50 kilos 250 pesos. Lo que "si" sufrieron un notable incremento fueron los otros ingredientes, especialmente los derivados de la leche.

## \* CHACO: PAN SIN PRECIOS CUIDADOS

A partir del anuncio de la vigencia de Precios Cuidados en el pan para todo el país un diario zonal salió a recorrer panaderías del microcentro de Resistencia y se encontró con



que aún muchos desconocían la propuesta.

En las panaderías el kilo de pan francés está entre \$19 y \$22; es decir, entre 1 y 4 pesos más que lo que establece el acuerdo. La docena de facturas ronda los \$35 a \$40, dependiendo de calidad y comercio; mientras

que el kilo del famoso bizcocho de grasa asciende de \$40.

En la Subsecretaría de Comercio no pudieron precisar cómo comunicarán el acuerdo de precios en los panificados o si habrá un pedido de adhesión formal. Mientras tanto, en las panaderías de Resistencia los precios del pan y los demás productos se mantienen tal cual.

## \* LA PLATA: EN LA MAYORÍA DE LAS PANADERÍAS EL KILO DE PAN CUESTA ENTRE \$20 Y \$23

De acuerdo a lo que expresaron distintos panaderos consultados, desde la Asociación que nuclea a los Propietarios de Panaderías no emitieron notificación oficial vinculada a la medida. "...En mi comercio el pan los

**30 AÑOS A SU SERVICIO**

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

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

**ATENDEMOS TAMBIÉN EN LA COSTA ATLÁNTICA**

**Sr. Carlos 4651-9145**

An advertisement for a business that buys bread scrap. It features a shredder and a loaf of bread. The text is bold and eye-catching, with a phone number and a location.

**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**

An advertisement for a mechanical workshop. It features a blue background with a white bird logo. The text is bold and includes a phone number and a location.

seguimos vendiendo a \$ 20 el kilo, nadie nos notificó oficialmente de la disposición del Gobierno...”, señaló la dueña de una panadería céntrica de diagonal 80. En la misma línea respondió la empleada de una panadería de la zona de 7 y 39. Pese a que el comunicado oficial del Ministerio de Economía ratificó que tiene una vigencia anual, muchos panaderos platenses aún no se dieron por enterados. “...Nosotros mantenemos el precio de \$ 22 el kilo, así está desde hace varios meses...”, agregó la empleada de una panadería de avenida 44 al 1600.

**\* CAPITAL FEDERAL:  
EL ACUERDO DEL  
GOBIERNO NO  
FUNCIONA**

En los comercios no baja de 24 pesos. Según un



relevamiento de Diario Veloz, en los barrios de Almagro y Balvanera el kilo de pan no baja de los 23 pesos. En la mayoría de los casos las variedades miñón, pan francés, milonguita y flauta se venden a \$ 24 y las especialidades como figacitas a \$ 26.

Néstor Calzado, dueño de la panadería Le Violet explicó que no es posible vender al pan a este precio porque no hay descuentos en el precio del kilo de harina. “...Cuando me piden el pan económico, el pan de 18, yo doy lo que tenemos porque es una manera de ayudarnos. Si el  
(Continúa en la página siguiente)

**DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO**  
de



**Levaduras Paraleva**



**Rippan**  
S.R.L.  
DISTRIBUIDORA



Contiene 28 unidades de 50g cada una

**UNICAMENTE ATENDEMOS  
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

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

*día de mañana los molinos venden la bolsa mas económica yo con mucho gusto bajo el costo...”, explicó Néstor, quien agregó que “...nadie preguntó por el pan de 18 pesos...”.*

**\* SANTA FE: EL PAN EN SANTA FE CUESTA \$ 18 EL KILO**

*“...Nosotros no tenemos ningún problema en que se firme ese acuerdo. Acá no hace falta, porque los valores son similares a los que sugiere el gobierno...”* nacional, explicó al diario El Litoral el presidente del Centro Industrial de Panaderos de Santa Fe, Luis Piccinino.

**\* ROSARIO: “...LA REUNIÓN PARA LLEVAR EL PRECIO DEL PAN A 18 PESOS FUE ÁSPERA...”**

El titular de la Asociación de Panaderos de Rosario, Gerardo Di Cosco, se refirió al acuerdo que firmaron con la Secretaría de Comercio para incorporar ese producto a Precios Cuidados.

*“...No hubo nada firmado. Con la Cámara de Molineros no se puede firmar nada. Fue una reunión medio*

*áspera para poder sacarles algo. Las dos partes tuvieron que resignar algo para llegar a ese precio en los mostradores...”.*

*“...Después de la devaluación hubo un incremento considerable en margarinas, grasas, levaduras que acomodaron los precios hacia arriba. En la Secretaría de Comercio se comprometieron a rever esta situación para ver si se puede reducir el precio de insumos para facturas y bizcochos. Todo depende de que volvamos a conseguir los precios de margarinas y grasas de antes de la devaluación. Depende de la calidad, pero un kilo de facturas hoy cuesta unos 50 ó 60 pesos...”*, agregó.

**\* MISIONES: EN POSADAS EL KILO DE PAN NO SUPERA LOS \$18**

Panaderos locales sostuvieron que el kilo de pan común no supera los 18 pesos en la ciudad.

José Manzur -propietario de la panadería Tacuarí de Posadas e integrante del Centro de Industriales Panaderos- señaló que los panaderos locales ya están al

tanto de este nuevo acuerdo. *“...En mi negocio y varias panaderías emplazadas en distintos barrios el pan común está a 18 pesos hace ya un tiempo. En realidad, el kilo de pan común no supera ese precio en Posadas por lo que este acuerdo no vendría a modificar mucho el panorama...”*, dijo Manzur.

**\* JUNIN: EL KILO DE PAN EN JUNÍN LLEGA A 24 PESOS**

*“...No sabemos si aumentará o si bajará. Por ahora no sabemos nada, pero no creemos que haya más cambios...”*, dijeron panaderos locales Si bien no hay certezas, los panaderos no creen que los valores vayan a disminuir en el corto plazo. Y recordaron que el último aumento se registró sobre fines de enero último.

*“...Las flautas cuestan 3.50 pesos, y por kilo entran cinco unidades. Es decir, 17.50 el kilo. El mignón vale 20 pesos el kilo...”*, dijo la propietaria de una panadería del barrio Prado Español. En la zona céntrica, en cambio, el mismo producto se consigue por 20 y 24 pesos, según el comercio...”



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



**El dedo meñique del pie está diseñado únicamente para ubicar geográficamente los muebles en la oscuridad.**



#### SIGNIFICADOS DE LA PALABRA "HAY":

- "Hay": Haber.
- "Ahi": Lugar.
- "Ay": Expresión.
- "Ay, ay, ay, ay, Ay": Me golpee con el mueble.
- "Ah, ahhh, ¡Ahhhh!": Orgasmo.
- "Ayayayai": Canta y no llores.



Jesús recorría el "Vía Crucis", exhausto, ensangrentado, con el rostro lastimado por la corona de espinas. La multitud lo escupía, apedreaba, insultaba... el dolor era intenso e insoportable. De repente, de entre la multitud se aparece un pequeño hombrecito con una enorme mujer de severo rostro detrás de él y le dice a Jesús:

**- Maestro, le cambio, deme la cruz a mí, yo seguiré y usted hágase cargo de mi mujer...**

Jesús lo mira a los ojos y le responde:

**- Hijo mío, no seas tramposo... a mí sólo me faltan cien metros...**

**Algunas mujeres se enamoran con una canción, otras con un beso y otras con palabras.**

**Para todas las demás existe...**



# SANTA FE: PAN A \$10

Panadería Furman tiene "precios cuidados". A diferencia de los 18 pesos propuestos por el gobierno nacional para acordar el precio del kilo del pan, incluyéndolo en los precios cuidados, el reconocido emprendimiento panaderil lo ofrece a 10



Ubicados en Lamadrid y Ver, la panadería Sara Furman, brinda la posibilidad a los vecinos de obtener un producto de buena calidad y a buen precio. En estos momentos el kilo de pan se encuentra a 10 pesos, ocho pesos menos que en otros comercios que trabajan en el rubro. "...La concepción de la empresa es social, no con fines de lucro...", comentó el coordinador del proyecto Fernando Demiryi.

Explicó que: "...Se trata de un emprendimiento netamente social, nosotros hemos bajado el precio, hace un mes, del pan de 12 pesos a 10, permitiendo que los vecinos tengan un producto de primera calidad, a bajo costo, nutritivo y rico...".  
"...Desde hace un mes y medio, aproximadamente, en la panadería Furman se han incrementado las ventas, trabajamos con la gente del barrio y de vecinos de zonas distantes que se hacen presentes todos los días..."

Cabe señalar que en dicho emprendimiento, actualmente, prestan sus labores 11 chicos, algunos de ellos "...privados de su libertad, liberado o personas que forman parte de programas sociales...". Por otra parte desde el emprendimiento, y de acuerdo a lo adelantado por Demiryi, "...estamos haciendo contacto con empresarios panaderiles de Santa Fe, queremos que los chicos puedan salir e insertarse en alguna panadería..."

**RUTA**  
PUBLICIDAD S.A.

**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

# DESARTICULAN BANDA DE PIRATAS DEL ASFALTO QUE ABASTECÍA A PANADERÍA TRUCHA

La policía bonaerense allanó una vivienda ubicada en Godoy Cruz al 300 de Cañuelas y se detuvo a tres personas. Allí había un galpón en donde funcionaba una fábrica de panificados en plena actividad, en donde se halló el camión sustraído de la empresa Molino Cañuelas como también la carga completa consistente en 250 bolsas de harina y diversos productos



La Policía de la provincia de Buenos Aires desbarató una banda de piratas del asfalto que operaba en las rutas aledañas a la localidad de Cañuelas y recuperó mercadería sustraída en diversos ilícitos como también un camión robado a la empresa Molino Cañuelas.

A raíz de una serie de delitos, efectivos de la DDI de La Plata, Cañuelas y Sub DDI Brandsen allanaron una vivienda ubicada en Godoy Cruz al 300 de Cañuelas y se detuvo a tres personas.

En el lugar había un galpón en donde

funcionaba una fábrica de panificados en plena actividad en donde se halló el camión sustraído de la empresa Molino Cañuelas como también la carga completa consistente en 250 bolsas de harina y diversos productos para panificados.

Según los investigadores, el lugar se encontraba preparado para la elaboración de productos derivados de la harina para luego comercializarlo a pequeños negocios a precios bajos, no contando con las habilitaciones y normas de higiene correspondientes.

Además, tras la inspección en el lugar, se identificaron diversos lotes sustraídos en el último mes bajo la modalidad de piratería del asfalto en intersecciones de la Ruta 205 con la Ruta 3 y Ruta 6.

Entre ellos se incautó un pallet perteneciente a una carga sustraída el 21 de febrero pasado; un lote de 102 bolsas de harina correspondiente al robo de 2496 bultos de harina acaecido el 3 de febrero; y por último, un lote de 15 bolsas de harina sustraídas el 5 de febrero junto a otras 885 bolsas y 300 cajas de aceite comestible Cañuelas.

**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: delartesanossj@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**

# Ganá tiempo y dinero con siliconas de Cuisil

- Reemplaza el engrasado de bandejas.
- Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
- Evita desperdicios y optimiza la producción.
- Vida útil 2500 usos.

utilízalo suelto o pegado, en bandejas nuevas y usadas!



# Cuisil

*La solución antiadherente definitiva*

Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía.

Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer.

**Desarrollos a medida.**



# PROVINCIA DE BUENOS AIRES

## NUEVA ESCALA SALARIAL

El 21 de marzo de firmó el acta con los nuevos sueldos para los trabajadores panaderos bonaerenses

Representado al sector obrero F.O.E.P.A. (Federación Obreros y Empleados de Panaderías y Afines) firmaron el convenio Abel N. Frutos, Miguel A. Rodríguez, Rubens A. Castro, Patricia Alonso y Elsa Gamarra.

Representado al sector empresario F.I.P.P.B.A. (Federación Industriales Panaderos) firmaron el convenio Emilio Majori, Néstor F. López,

Máximo Zamorano, Claudio Cova y Juan C. Iglesias.

La recomposición salarial para los trabajadores comprendidos en el CCT 231/94 tiene vigencia desde el mes de marzo de este año hasta el mes de febrero del 2015 (inclusive).

En la cláusula segunda se aclara que "...las partes de reunirán el 10 de noviembre para evaluar y

seguir la situación económica del país..."

Para graficar como queda la escala salarial añadimos cuadros, incluyendo el Plus extraordinario de \$1200 que, como informamos anteriormente, se debería haber abonado a los trabajadores en tres cuotas de \$400 con los sueldos de diciembre del 2013, enero del 2014 y febrero del 2014.

CATEGORÍA	Plus Extraordinario ENERO	ENERO 2014	Plus Extraordinario FEBRERO	FEBRERO 2014
OFICIAL MAESTRO	\$ 400.-	\$ 6.481.-	\$ 400.-	\$ 6.481.-
MEDIO OFICIAL	\$ 400.-	\$ 6.196.-	\$ 400.-	\$ 6.196.-
AYUDANTE	\$ 400.-	\$ 6.102.-	\$ 400.-	\$ 6.102.-
DEPENDIENTE	\$ 400.-	\$ 6.102.-	\$ 400.-	\$ 6.102.-
CAJERO/A	\$ 400.-	\$ 6.295.-	\$ 400.-	\$ 6.295.-
REPARTIDOR	\$ 400.-	\$ 6.102.-	\$ 400.-	\$ 6.102.-
PEON	\$ 400.-	\$ 5.985.-	\$ 400.-	\$ 5.985.-



## 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

HORNS ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA

MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNS ROTATIVOS




**NUEVA MINI-TRINCHADORA**

**ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859**

E-mail: [elcorrentino@voisinectis.com.ar](mailto:elcorrentino@voisinectis.com.ar)

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

CATEGORÍA	MARZO - ABRIL - MAYO 2014	JUNIO - JULIO - AGOSTO 2014
OFICIAL MAESTRO	\$ 6.690.-	\$ 7.136.-
MEDIO OFICIAL	\$ 6.376.-	\$ 6.801.-
AYUDANTE	\$ 6.272.-	\$ 6.690.-
DEPENDIENTE	\$ 6.272.-	\$ 6.690.-
CAJERO/A	\$ 6.485.-	\$ 6.917.-
REPARTIDOR	\$ 6.272.-	\$ 6.690.-
PEON	\$ 6.144.-	\$ 6.544.-



CATEGORÍA	SETIEMBRE - OCTUBRE NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2014	ENERO - FEBRERO 2015
OFICIAL MAESTRO	\$ 7.582.-	\$ 8.028.-
MEDIO OFICIAL	\$ 7.226.-	\$ 7.651.-
AYUDANTE	\$ 7.108.-	\$ 7.526.-
DEPENDIENTE	\$ 7.108.-	\$ 7.526.-
CAJERO/A	\$ 7.349.-	\$ 7.781.-
REPARTIDOR	\$ 7.108.-	\$ 7.526.-
PEON	\$ 6.964.-	\$ 7.374.-





**mapriconf**



**Prósperas Pascuas!!!**



**ROSCA DE PASCUA**  
Mayor Esponjosidad  
Más Volumen  
Super Calidad

*30 años  
junto a*

Encontrá todo lo que estás buscando  
en el Distribuidor más completo  
de toda la Industria Panaderil



DISTRIBUIDOR OFICIAL **calsa\***

Thomás Edison 3547 Isidro Casanova - Bs. As. Tel./Fax: (011) 4485.4972/(011)4466.2818 www.mapriconf.com.ar | https://www.facebook.com/Mapriconf



## CUISIL PRESENTA SU CAMPAÑA DE PRUEBAS DE SILICONAS ANTIADHERENTES

**A través de su red de distribución, Cuisil, acercará muestras de sus antiadherentes a las panaderías y panificadoras que todavía no probaron los beneficios de estos productos.**



Fiel a su política de servicio, Cuisil, una de las principales marcas de siliconas antiadherentes, distribuirá muestras de sus láminas a más de 1000 establecimientos en todo el país. El objetivo de esta campaña de marketing directo según afirman desde la empresa, es que aquellas panaderías que aún desconocen las ventajas de utilizar placas siliconadas antiadherentes en sus bandejas, en reemplazo del tradicional engrasado, puedan probarlas y experimentar su modo de uso cómodamente.

La ventaja será que los responsables de cada establecimiento recibirán el producto junto con material informativo, en la puerta de su lugar de trabajo y de manos de su proveedor de confianza.

Así mismo, esta propuesta busca mostrar que toda panadería o panificadora, sin importar su tamaño y volumen de producción, puede aprovechar los beneficios de estos productos.

Siguiendo esta idea, el presidente de Cuisil, Nicolás Mussuto, nos explicó como calcular fácilmente los beneficios de las siliconas antiadherentes: *"... en términos prácticos, todo trabajador con salario promedio de \$ 30 la hora, dedica 1 minuto a engrasar cada bandeja, por ejemplo, para que la factura no se pegue, y 3 minutos a la limpieza de la misma. Si a estos 4 minutos, le sumamos unos 25 gramos de grasa o margarina que aplicará, tenemos \$ 2.50 diarios por cada lata que entra al horno. Si usa esta bandeja 1 vez durante 30 días, tiene un costo de \$ 75 por cada una. Similar es el gasto utilizando papel manteca. Imaginemos entonces todas las bandejas que se utilizan durante todo un mes..."*

Para concluir, luego de destacar los beneficios adicionales de evitar piezas rotas y trabajar dentro de un lugar más ordenado, agregó:





*donde no llegamos en forma directa. De igual manera, todo panadero interesado puede comunicarse con nosotros para participar de esta campaña..."*

*"...utilizando Cuisil, en tres meses se recupera la inversión realizada, lo que se ahorra de ahí en más, se convierte en una nueva fuente de ganancias..."*

Respecto a la distribución y al alcance de las muestras de producto, la empresa confía que muchos nuevos panaderos podrán probar los productos Cuisil en las próximas semanas *"...estamos trabajando fuertemente en acordar con distribuidores de renombre en todo el país, algunos nos acompañan desde el principio y otros se han incorporado recientemente. Ellos colaborarán en esta primera etapa, acercando los productos allí*



**Para más información:**  
**0800-444-CUISIL (284745)**  
**contacto@cuisil.com.ar**  
**www.cuisil.com.ar**

**AMASADORAS - BATIDORAS PLANETARIAS - BATIDORAS PASTELERAS - SOBADORAS**

**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**

# BREVES

## LA SOCIEDAD RURAL DICE QUE EL PAN TENDRÍA QUE COSTAR MENOS DE \$ 10 EL KILO

El presidente de la tradicional entidad de Palermo, Luis Miguel Etchevehere, aseguró que el precio del trigo bajó y acusó al Gobierno de "cometer errores.

“...El pan tendría que estar a 10 pesos o menos, el trigo bajó el año pasado. Tendría que estar a 6, 7 pesos ¿Quién se queda con la diferencia? La verdad es que es muy raro. El Gobierno sigue cometiendo los mismos errores. Cuando subió el trigo, el pan se fue a 23, 24 pesos pero después el trigo bajó y el precio del pan no y ahora lo quieren a 18

## COLOMBIA: USAN PAN PARA TRAFICAR PASTA BASE

La Policía colombiana decomisó en el suroeste del país 189 paquetes de pan cuyo interior había sido relleno con 290 kilos de pasta base de coca, informó hoy la institución. El decomiso se efectuó en una carretera entre los municipios de Ricaurte y Túquerres, en el departamento de Nariño, fronterizo con Ecuador, donde la Policía interceptó un camión que transportaba los paquetes de pan con coca. En la operación fue detenido el conductor del camión, Rider Mauricio Garzón Álvarez, quien junto con la droga fue puesto a disposición de la Fiscalía, agregó el comunicado policial. Según la investigación, la coca provenía del corregimiento de Llorente, en el municipio de Tumaco (Nariño), y sería refinada para producir cocaína.

## CARACAS TIENE EL PAN MÁS CARO DEL MUNDO

Caracas aparece como la capital con el precio del pan más elevado del planeta. La Unidad de Inteligencia de la revista The Economist difundió el informe Costo de la Vista Mundial 2014, en el cual señala que un kilo de pan canilla cuesta 11 dólares en la capital venezolana.

El reporte coloca a Caracas como la sexta ciudad más costosa del mundo —igualada en la misma posición con Ginebra y Melbourne—, por debajo de Singapur, que está en primer lugar, París en segundo, Oslo está de tercero, Zurich de cuarto y Sydney de quinto.

En ninguno de esos casos, así como en las que completan la lista de las 10 más costosas, como Tokio y Copenhague, se registra un precio de 2 dígitos por un kilo de pan. En la capital francesa y en la japonesa a lo sumo se vende a 7 y 8 dólares, respectivamente

## CHILE: CASI MUERE POR COMER PAN CON ALAMBRE

Indignación mostró Soledad Cárdenas, quien en junio de 2012 en compañía de sus hijas ingresó al local ubicado al interior del Mall Paseo Costanera para comprar. Grande fue su sorpresa ya que al llegar a su hogar del sector Mirasol, y mientras tomaba un té, las menores se percatan que su madre mostraba evidentes signos de asfixia provocado por un objeto que venía al interior del pan, tras varios minutos lo pudo sacar y comprobó que se trataba de un alambre de cobre.

La afectada relató que al principio decidió tirar el pan pero, tras concurrir al supermercado y hablar con los encargados, se le dijo que era imposible que el pan contuviera un elemento extraño por lo que asesorada por abogados concurre hasta la autoridad sanitaria, el SERNAC y el segundo juzgado de policía local, desde donde se informó en noviembre del año pasado que había ganado la demanda presentada por lo que percibiría una indemnización, monto que aún no es cancelado.

Cárdenas detalló que no entiende la negativa del supermercado para pagar lo que la justicia dictaminó e incluso asegura que receptores judiciales se habrían constituido en el local para el procedimiento de rigor sin que hasta el momento se tenga certeza de la fecha de pago o alguna instancia judicial que haya utilizado el local comercial para anular este pago.

## ENTRE RÍOS: LOS TRABAJADORES PANADEROS OBTUVIERON EL AUMENTO QUE PEDÍAN

**Los trabajadores panaderos recibirán un incremento del 30 por ciento en sus haberes a partir de abril. El pago se hará en dos tramos. Este sábado habrá una reunión informativa en la sede de Gualeguaychú**

El secretario general del Sindicato de Obreros Panaderos Pasteleros y Factureros de Entre Ríos, Víctor Medina y el delegado regional a cargo de la seccional Gualeguaychú, Andrés Delfino, informaron el resultado obtenido en la reunión con la Federación de Industriales Panaderos y Afines.

*“...Nos reunimos por la recomposición salarial -dijo Víctor Medina- y estamos conformes con el acuerdo alcanzado, porque ese porcentaje se traduce en una suma importante...”*

En la reunión paritaria del miércoles 12 de marzo, los trabajadores y los representantes de los industriales panaderos acordaron un aumento del 30 por ciento sobre el básico, acercándose así a los precios reales, que han experimentado un incremento en sus valores que se ubica entre el 30 y el 35 por ciento.

El aumento diferirá de acuerdo a las categorías, como suele ocurrir, ya que se trata de un incremento al salario básico de cada categoría y no una suma fija e idéntica para todos los trabajadores.

*“...Si bien el pago será escalonado, es un buen arreglo...”*, consideró Medina que de inmediato explicó que este pago se hará en dos tramos: un 15 por ciento a abonarse del 1 de abril al 1 de julio y desde entonces hasta fin de año, la mitad restante para completar el porcentaje total.

*“...Tenemos el compromiso asumido por los patronos para reunirnos en noviembre para evaluar la relación del salario con la inflación, porque se habla de una del 40 por ciento para este año...”*, adelantó Medina, para marcar *“...necesitábamos este aumento porque nuestros ingresos estaban relegados...”*.

**PanconPan** 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

# SERVICIO TÉCNICO

*\* de Pablo Rau y Jorge Martínez*

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

SERVICIO TÉCNICO

# AGME

**ATENCIÓN LAS  
24 HORAS**  
*con móviles propios*



**15-3539-4439 / 15-5713-3389**

**ID: 680\*6711 / 534\*1292**

**serviciotecnicoagme@hotmail.com**

# HORNOS



# VULCANO

---

Pablo Rau  
Jorge Martínez  
VENEDORES EXCLUSIVOS

---



LA MEJOR  
FINANCIACIÓN

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



## EL BORRACHO

Un borracho caminando dificultosamente es detenido por un policía a las tres de la mañana. La autoridad le pregunta...

- ¿Donde va Usted?

El tipo, hecho mierda le responde:

- Voy a una conferencia sobre el abuso del alcohol y sus efectos letales en el organismo, el mal ejemplo para los hijos y las consecuencias nefastas para la familia, el problema que causa en la economía familiar y la irresponsabilidad absoluta de un padre...

El policía lo mira incrédulo y le dice:

- ¿En serio? ¿Y quien va a dar esa conferencia a estas horas?

- Quién va a ser carajo... **¡¡¡ MI MUJER CUANDO LLEGUE A CASA !!!**



Una mujer hablaba con su vecina, cuando de repente ve llegar a su marido con un ramo de flores, ella dice:

- Ay, esta noche me toca abrir las piernas.

La vecina respondió rápidamente:

- ¿Por qué? ¿se te terminaron los floreros?

Tras 20 años de matrimonio sigo enamorado de la misma mujer.

- **Qué romántico...**

- **Si, pero el día que se entere mi esposa...**

Le decía una amiga a otra:

- **Mi marido y yo somos inseparables.**

- **¿Andan siempre juntos?**

- **No, es que cuando nos peleamos se necesitan hasta 8 vecinos para poder separarnos.**

- **Papá, papá... ¿es cierto que en la China antigua los hombres no conocían a sus esposas hasta después de haberse casado?**

- **Hijo mío, eso ha pasado siempre y en todas partes**





LA CUEVA DEL PANADERO

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE PRODUCTOS



# Puratos

EN LOS PARTIDOS DE TRES DE FERRERO Y SAN MARTÍN

*Felices Pascuas*



**10% GRATIS** PROMOCIÓN

**NUEVA PRESENTACIÓN**

Disponible en prácticas bolsitas de 100 g

**TICORAL**

**Puratos**  
Iniciando caminos en innovación

DULCE DE LECHE



LA CUEVA DEL PANADERO

**DEWEY CAVIWA**

TOMATES y MORRONES  
FINCA DE SANTIAGO



*Bacalar*  
**Dánica**

Administración: 15-5578-2408

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

[cjcaumont@gmail.com](mailto:cjcaumont@gmail.com)

VENTAS: 0220-485-5071

15-5571-7507 / 15-5317-6400

15-5578-2409 / 639\*477

# LETIZ

## EN SAN JUSTO

Diego Boguzcai desde hace cinco años es panadero. Como parte del crecimiento empresarial que tiene reformó recientemente la panadería ubicada en la calle Lezica 3665 de San Justo.

En el mes de enero se contactó con LETIZ AMOBLAMIENTOS y en febrero reinauguró el local. "...Elegí a LETIZ por el proyecto que me presentaron, la calidez de su trato, el precio y la calidad de los muebles..."

Comenta que "...los clientes recibieron el cambio asombrados, les gustó mucho. Ellos nos comentan que no había una panadería de nuestra categoría en el barrio, y el barrio se lo merece..."

Acompañado por su esposa María Laura y padre de Thalía, Camila, Diego y Tiazo, Diego luce orgulloso su nuevo local.



**METALÚRGICA**  
**C.R.B.**  
*\* de Damián Benítez*

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

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

**HARINAS "Cristiana"**  
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  
Cristiana 3884 - J. Casanova

# LETIZ

Letiz Instalaciones Comerciales  
Buenos Aires 1666 - Burzaco  
Tel.: 011-4299-2475  
info@letiz.com.ar www.letiz.com.ar

## EN SAN JUSTO



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

# 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



## **INFORME A NUESTROS COLEGAS PANADEROS**

### **INFORME DE LA VEEDORA**

La veedora de Personas Jurídicas, Dra. Laura Negro, presentó un informe que no se ajusta a la realidad de lo sucedido en la Asamblea del 19 de diciembre pasado.

Según ese informe todo se desarrolló con normalidad, pero obvió informar que:

- Emilio Majori insultó y se acercó para agredir al ex Presidente del CIP, Sr. Osvaldo García.
- Trató al socio Ricardo Costa de "traidor" e intentó agredirlo físicamente.
- El socio Manuel Rojas pidió que se anule la Asamblea ya que no pueden ponerse a consideración los balances de dos años en un mismo acto.
- El Dr. Raúl Santoandr  tuvo que ser "sometido" por varias personas cuando a los gritos amenazaba con buscar un arma que decía tener en su automóvil.
- Emilio Majori trat  de "negros de mier..." a muchos de los presentes.
- Nadie control  la entrada de socios.
- El ingreso de la policía se produjo en reiteradas ocasiones por los gritos y las amenazas de E. Majori.
- No respetaron el Art. 16 del Estatuto.

De lo expresado por la Dr. Negro y avalado por la actual comisión del CIP lo más lamentable y preocupante es que no se respeta el Estatuto Societario. Hacen falta dos tercios de los votos de los presentes para expulsar a José Hernandez de la Comisión Directiva y, según dicta el informe, el resultado final de la votación fue de 47 a 41 (números que -entre otras anomalías- fueron invertidos).

Desde el CIPU de Matanza Sur repudiamos lo sucedido, los actos patoteriles de Emilio Majori y el Asesor Letrado Dr. Raúl Santoandr , como así también la falta de transparencia de la "Gestión Majori".

### **COMISIÓN DIRECTIVA**

Respetando nuestros estatutos tuvimos nuestra Asamblea y se eligieron nuevas autoridades.

La Comisión Directiva quedó conformada de la siguiente manera:

**Presidente  
Andrés Venice**

**Vice Presidente  
José Ramón Hernández**

**Secretario  
Hugo Alberto Reyes**

**Tesorero  
Alegre Martires**

**Vocales  
Sergio G. Leiva  
Diego R. Ferreyra  
José L. Aguiar  
Gabriel A. Peryra  
Lobo P. Martín**

**Revisores de Cuentas  
Ramón Contreras  
Carlos A. G mez  
Rubén Sánchez  
Roxana Ruiz Díaz**



# NICJU

*"Unidos por la calidad"*

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa\***

## PASCUAS

## 2014



Las líneas más completas de todos los productos para panaderías, confiterías y afines, encontralas en nuestro **sitio web** o visitando nuestro **show-room**



Lográ con nuestros productos las mejores rosca de pascuas!!

Tel.: 4488 8088 - Av. Díaz Velez 1270 - Ciudadela - Bs. As. - Argentina - info@nicju.com.ar - www.nicju.com.ar

# **Andrés Venice**

## **Presidente del CIPU de Matanza Sur**

Con 53 años y dos hijas es el dueño de la Panadería Oro Verde, ubicada en la Ruta 3 Kilómetro 36800

En una amena charla con nuestra revista nos cuenta que hace solo diez años que es panadero y desde que se inició en el gremio que frecuenta el Centro de Panaderos.

Como miembro activo del Centro de Industriales Panaderos de Matanza Sur está presente en el almuerzo y las reuniones de todos los viernes **"... no faltó nunca, primero porque siento esta sede como mi casa y segundo porque estoy convencido que compartir los problemas con mis colegas y hablar del gremio es la única forma que tenemos de salir adelante. Juntos buscamos soluciones. De estas reuniones solo salen cosas positivas..."**

**- ¿Cómo llegaste a ser Presidente?**

Se hizo una votación entre todos los socios del centro de panaderos y consideraron que era la persona indicada para continuar la gestión de Diego Ferreira

**- ¿En qué situación se encuentra el CIPU Matanza Sur?**

Estamos bien, tenemos personería jurídica, más de 80 socios, recientemente ampliamos nuestro salón... y vamos por más.

Por supuesto tenemos los mismos problemas que el resto del partido, no somos la excepción, siempre hay alguna "oveja descarriada" que no acepta los precios de venta sugeridos. Pero son muy



pocos.

**- ¿Y sus colegas?**

Para hablar de mis colegas primero tengo que hacer una aclaración, solo entendemos nuestra realidad quienes trabajamos en esta zona. Aquí no se venden las especialidades como en el centro de San Justo, nuestro principal sostén es la venta de pan y nuestros productos son el principal alimento de muchas familias de pocos recursos. Esto hace que, desde el CIPU, estemos en una "lucha constante" para mantener el precio de venta y, de esa forma, lograr que no se desvalorice nuestro trabajo.

**- ¿Cómo supone que va a ser su gestión?**

Realmente creo que tenemos pocas cosas para cambiar, simplemente tenemos que seguir el mismo camino que hasta ahora: hablar con nuestros colegas, escuchar sus problemas, tratar de solucionarlos y mejorar como industriales.

# José Hernández

**- José hubo una asamblea el 7 de marzo, eligieron nuevas autoridades y te nombraron para un nuevo cargo. ¿Cuál es tu nueva función?**

En la Asamblea se decidió que el CIPU necesitaba alguien que lo represente, aun a costa de que termine su mandato en la comisión directiva, ante autoridades municipales.

**- ¿Cuándo inicias esa tarea?**

Si bien en este Centro "todos representamos a todos", tengo que hacerlo a la brevedad. La idea es frecuentar más asiduamente las oficinas públicas y municipales porque tenemos un gran problema con el pan

que entra de afuera, con el pan clandestino y con los fabricantes. En Matanza nuestras panaderías son muy controladas pero no se hace lo mismo con el pan de nuestros vecinos. Si bien todos somos colegas y tenemos derecho a trabajar libremente, es necesario que lo hagamos en igualdad de condiciones.

**- Saliendo un poco de ese tema, ¿como se encara la relación con el CIP de San Justo después del último fallo de personería?**

Siento con que estoy viviendo en Argentina, no es la que yo quiero para mis hijos pero es nuestra triste realidad. Ver a Javier



Guiraldes -durante la última Asamblea en San Justo- arrodillado media hora frente a la veedora (quien al parecer se olvidó de escribir cosas muy importantes) me genera una profunda desilusión sobre el camino de nuestra institución madre. No siempre triunfa la verdad. Como si esto fuera poco

*(Continúa en la página siguiente)*

**HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA**  
**SERGIO ROLANDO KALINIUK**  
REPRESENTANTE DIRECTO



**SERVICIO TÉCNICO OFICIAL AUTORIZADO**



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

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

tuvimos que soportar que, en dos años, presenten un balance con \$600 mil de "gastos varios", que nos cobren Fondo Convencional para no dar nada a cambio (como lo dice el CCT 231/94). El centro de panaderos es institución sin fines de lucro y tiene que ofrecer atención, servicio y sobre todo respeto.

**- Hay filmaciones y grabaciones de lo que sucedió. Nada de eso salió en el informe de jurídica ¿Cómo continua la relación ahora con el centro de Matanza?**

Nula, queremos mucho a ese centro, pero quienes lo están manejando demostraron ser incapaces de hacer algo por el panadero. Solo nos queda esperar que algún día "se bajen de un caballo al cual nosotros nunca nos pensamos subir y hablen con la gente de trabajo y hablen con los panaderos".

Reitero que pienso que el CIP de Matanza es lo mejor que le pudo pasar al panadero, nunca intentamos reemplazarlo ni lo vamos a hacer. Nacimos para ser un nexo entre ellos y los



panaderos de los kilómetros, ellos nos avalaron y vinieron a las reuniones; pero en la Asamblea nos acusaron de "intentar dividirlos"... son muy mentirosos.

No cuestiono la calidad humana de quienes están allí, cuestiono su incapacidad. No informan nada, no apoyan a los colegas que tienen problemas, presentan balances poco claros y utilizan a "gusto y piacere" a mis colegas.

Tienen invertidos los roles, ellos se piensan que dirigente es el que manda y es al revés el dirigente es el que obedece... los que mandan son los panaderos.

**- Los socios del CIPU siguen pagando la cuota en San Justo?**

Muchos sí, nosotros los incentivamos para que lo hagan y que se presenten a las reuniones. Como así también los invitamos a ellos y a cualquier colega a que nos visiten los viernes, para que saquen sus propias conclusiones. Como institución buscamos solucionar lo que hacemos mal y mejorar para felicidad del panadero; ahora, si me vienen a decir que cambiemos algo para que suframos... **NO LO VAMOS A CAMBIAR.**

Revista

**EL GREMIO  
PANADERO**



**Publique en nuestras páginas**

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

Seguinos en



Ingresa a

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

## **JUNIN: ASALTAN UNA PANADERÍA Y SE LLEVAN LA PLATA DE LA CAJA**



Un delincuente armado irrumpió, cerca de las 21, en la panadería que vende productos de la panificadora 'Antonino', ubicada en la esquina de la avenida Pastor Bauman y Guido Spano, y se llevó el dinero que había en la caja registradora.

Según allegados a la firma comercial, no es la primera vez que son víctimas de la inseguridad.

Una esquina que está casi desamparada, a esa hora no hay comercios abiertos adyacentes. Es el único, y anoche muy escaso tránsito se advertía a esa hora. El ladrón aprovechó que no había clientes para acceder al lugar, empuñando un revólver, con el que se acercó a una de las empleadas, a la que bajo amenazas, la tomó y obligó a dirigirse a la registradora y darle el dinero que había.

La víctima no se resistió y, con mucha calma, abrió la caja y le entregó el dinero al delincuente.

Con su 'botín' –la propietaria del comercio no había hecho una evaluación de lo sustraído- el sujeto fugó.

El ilícito quedó grabado por las cámaras de seguridad con que cuenta el local, por lo que personal de la Comisaría Primera analizaban las imágenes. Al cierre de esta edición se estaban cumpliendo una serie de allanamientos para dar con el autor del atraco, lo que permitiría deducir que estaría posiblemente identificado.

## **BAHIA BLANCA: LE ROBARON LA CAMIONETA Y DESPUÉS SE CRUZÓ CON LOS SUPUESTOS LADRONES**



La policía detuvo a un mayor y a un menor a los que acusan de robar una camioneta al dueño de una panadería a la puerta del negocio.

El propietario de la panadería "El Crisol" de Charlone y Don Bosco le avisó a la policía en dónde estaban los supuestos ladrones cuando salió a hacer el reparto con otro vehículo y se los cruzó.

El mayor acusado es Luciano Perrone, de 21 años y un chico de 14, quienes fueron atrapados en avenida Colón y Don Bosco a bordo de la Renault Kangoo.

**BACALAR S.R.L.**

**LA TARANTELA**  
EN RICOTA Y MUZZARELLA  
Su marca de confianza

**SALSA PARA PREPIZZA - MORRONES  
TOMATE TRITURADO - ACEITUNAS**

FÁBRICA: CABILDO 510 / ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS  
Tel/fax: **4652-5216 / 4655-1441**

## CREAN UN PAN DE TRIGO TRANSGÉNICO APTO PARA LA MAYORÍA DE CELÍACOS

Científicos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) han desarrollado un pan de trigo potencialmente apto para la mayor parte de los celíacos y de los intolerantes al gluten. Con esta creación, los intolerantes al glúten podrán comer hasta 150 gramos por día.



Agricultura Sostenible del CSIC, Francisco Barro.

Junto a científicos del Instituto de Agroquímica y Tecnología del CSIC y de la Universidad de Sevilla, este investigador ha elaborado un pan de bajo contenido en gliadinas. Este nuevo pan es "...completamente apto para todos los intolerantes al gluten, salvo para los que tienen celiaquía refractaria y que no responden a ningún tipo de tratamiento...", precisa Barros.

Las patologías asociadas con la intolerancia al gluten han aumentado en los últimos años y afectan a cerca del 7 por ciento de la población mundial.

*intestinal y, por tanto, empeora la absorción de los nutrientes..."*, ha explicado a Efe el biólogo del Instituto de

La más conocida de estas intolerancias, la celíaca, es un trastorno autoinmune provocado por una proteína, la gliadina, que está en el gluten del trigo, la cebada y el centeno.

Actualmente, el único tratamiento efectivo para los celíacos es eliminarlo de la dieta, algo complicado de seguir y que, además, tiene efectos negativos para la salud porque "...eliminarlo provoca cambios en la flora



*"...Hace algunos años, mediante modificación genética, logramos hacer harinas sin gliadinas. Lo que hemos demostrado ahora es que se puede hacer pan con ellas y que este pan tiene unas propiedades organolépticas (sabor, apariencia y aroma) comparables a las del pan tradicional..."*

Para los expertos, el pan sin gliadinas es mejor que el pan de harina de arroz y puede equipararse (en sabor y textura) a los panes elaborados con harina tradicional.

El estudio también concluye que aunque para hacer estas variedades de trigo se han reducido sus proteínas, las propiedades nutritivas de las harinas modificadas *"...son incluso superiores a las del*

*trigo común..."*, explica del Barro.

*"...Las versiones transgénicas compensan el déficit de gliadinas aumentando su contenido en otras proteínas presentes en el grano, no relacionadas con la celiacía, y ricas en lisina, un aminoácido esencial para los humanos y que ha de incluirse en la dieta ya que el organismo no lo genera de forma natural..."* asegura el biólogo.

Durante el análisis, en el que se tuvieron en cuenta también las propiedades inmunotóxicas, los investigadores observaron que los panes elaborados con harinas sin gliadinas tienen características de calidad harinopanadera similares a las de la harina normal.



Es decir, que los celíacos *"...podrían ingerir entre 50 y 150 gramos diarios, lo que equivale a entre 3 y 6 rebanadas de pan diarias sin que les causen daños..."*.

Para el investigador, *"...estos resultados son una gran oportunidad para mejorar la calidad de vida de millones de personas en todo el mundo que sufren alguna intolerancia al gluten..."*.

Ahora, concluye Barros, el reto es *"...llevar a cabo un ensayo clínico, el primero de estas características en el mundo con pacientes celíacos..."*.



**RENOVATE!**



Horno rotativo 70x90 cm. 15/18 estantes  
Modelos en FULL y STANDARD.



Horno rotativo 45x70 cm. 15/18 estantes  
Modelos en FULL y STANDARD.



Convector 10 bandejas 45x70 cm.



Convector 6 bandejas 45x70 cm.



Horno rotativo 45x70 cm. 15/18 estantes.



Horno rotativo 70x90 cm. 15/18 estantes

**INDEPENDIZATE!**

Consulta por formas de pago y diferencias de modelos.  
Buenos Aires 3773  
Rosario - Sanba Fe

ventas@paning.com.ar  
(0341) 464-2170



**Génesis**  
Un inicio diferente



# DICCIONARIO LOCO

\* **GUANTES:** PRENDAS QUE SE COMPRAN DE DOS EN DOS Y SE PIERDEN DE UNO EN UNO.

\* **GUSANO:** PRODUCTO YA TERMINADO DEL QUE SOMOS LA MATERIA PRIMA.

\* **HÉROE:** INDIVIDUO QUE, A DIFERENCIA DEL RESTO, NO PUDO SALIR CORRIENDO.

\* **HISTORIA:** SUCESIÓN DE SUCESOS SUCEDIDOS SUCESIVAMENTE EN LA SUCESIÓN DE LOS SIGLOS Y CONTADA CASI SIEMPRE POR ALGUIEN QUE NO ESTUVO ALLÍ.

\* **HOMBRE:** AQUEL SER MASCULINO, QUIEN DURANTE SUS PRIMEROS NUEVE MESES DE VIDA QUIERE SALIRSE DEL ÚTERO, Y EL RESTO DE SU VIDA INTENTA ENTRAR A ÉL.

\* **HONESTO:** INADAPTADO SOCIAL.

\* **HORA PICO:** HORA QUE EN BUENOS AIRES, DURA DE 7 A.M. A 7 P.M.

\* **IDIOTAS:** TRIBU GRANDE Y PODEROSA QUE HA INFLUENCIADO LA MAYORÍA DE LOS GRANDES ACONTECIMIENTOS DE LA HUMANIDAD.

\* **IGNORANCIA:** CUANDO NO SABES ALGO Y ALGUIEN LO DESCUBRE.

\* **IMPUESTO:** ES EL PRECIO QUE TODOS PAGAMOS PARA PODER CRITICAR AL GOBIERNO.

\* **INCORRUPTIBLE:** DÍCESE DE QUIEN EXIGE PRECIOS DEMASIADO ALTOS.

\* **INDIFERENCIA:** ACTITUD QUE ADOPTA UNA MUJER HACIA UN HOMBRE QUE NO LE INTERESA, QUE ES INTERPRETADA POR EL HOMBRE COMO 'SE ESTÁ HACIENDO LA DIFÍCIL'.

\* **INDIGESTIÓN:** TRÁMITE QUE SOLICITA UN INDIO.

\* **INFLACIÓN:** ES TENER QUE VIVIR PAGANDO LOS PRECIOS DEL AÑO PRÓXIMO CON EL SUELDO DEL AÑO PASADO.

\* **INMORTALIDAD:** EL ÚNICO DESTINO PEOR QUE LA MUERTE.

\* **INTELECTUAL:** INDIVIDUO CAPAZ DE PENSAR POR MÁS DE DOS HORAS EN ALGO QUE NO SEA SEXO.

\* **INTELIGENCIA:** CUALIDAD INTELLECTUAL QUE ATRIBUIMOS A QUIENES ESTÁN DE ACUERDO CON NOSOTROS.

# LA PLATA: “MI SUEÑO ES QUE LOS CHICOS APRENDAN EL OFICIO”

Así lo afirmó Luis Grillo, propietario de una Panadería-Escuela que funciona en 7 y 89, quien contó los detalles del proyecto que alberga a chicos en situación de riesgo y vende el pan a tan solo 16 pesos el kilo.

El maestro panadero explicó que la panadería funciona “durante las 24 horas”, tiene 52 chicos y chicas, que según detalló “han estado en las esquinas” de la ciudad y ellos los han rescatado para que “aprendan” dicha labor. Grillo sostuvo también que uno de sus objetivos “... es poder lograr un acuerdo con la Cámara

Panaderil...”, para que estas personas que aprenden el oficio puedan trabajar en otras panaderías de la ciudad de La Plata.

Además dijo que “...el chico cuando está en la esquina es porque está sufriendo distintas “falencias”, tanto a nivel familiar, como educativo. Y aseguró que lo más importante en el trato hacia esos chicos es poderbrindarles “cariño y confianza...”.



En este sentido, consideró que colaborar con “un granito de arena” para ayudarlos a aprender un oficio que “no es poca cosa”, ya que “el pan nunca tiene que faltar” en la mesa de todas las familias argentinas.

Para culminar, sostuvo que a diferencia de lo que sucede en otras escuelas de panadería,

donde se les cobra una cuota por aprender, él les paga un sueldo para comprarse zapatillas y otras cosas. Porque según opinó muchos de estos chicos “...salían a robar para comprar y consumir droga...”. Y lo único que les pide es que “fabriquen 5 bolsas más de harina por día, o sea 250 kilos de pan, que se regalan a familias carenciadas de Villa Elvira”.

**LABORATORIO**  
**Lesansi**<sup>®</sup>

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 / Mani Fileteado, Crocante, Crocante con chocolate / Grana Mani / 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

**Casa Michero**  
Fábrica de Utiles 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 BAGUETTERAS

(011) 4661-3016 / (0220) 497-6144  
15-5429-3790 / 338\*3785  
www.casamichero.com.ar casamichero@yahoo.com.ar

# **Bromato de potasio: su uso está prohibido en panadería**

*El Bromato de Potasio es un oxidante que actúa sobre el gluten y que forma parte de los mejoradores empleados en panadería. Siempre han existido problemas de seguridad relacionados con el bromato de potasio.*

*Un problema importante es su toxicidad: su ingesta excedida lleva a tener náuseas, dolores gástricos, depresión nerviosa central y posibles afecciones renales. Se han reportado casos de envenenamiento accidental y, algunas veces, estos han terminado en muertes.*

*El problema más serio, es que ha sido demostrado que el bromato de potasio es cancerígeno. Varios tipos de estudios han confirmado esta teoría, algunos de los cuales han trabajado en ratas macho y hembra, suministrándoles bromato de potasio en el agua que bebían. En todos los casos se concluyó que se incrementa la incidencia de carcinomas renales.*

*Debido a estos y otros inconvenientes el BROMATO DE POTASIO ESTA PROHIBIDO POR EL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, según Art: 6 inciso 7.*

*Los agentes oxidantes más comunes que se emplean como sustituto del Bromato de Potasio son el Acido Ascórbico y la Azodicarbonamida. Ambos, combinados con enzimas, emulsionantes y otros compuestos, constituyen la base para un buen sustituto del bromato. Se debe encontrar la correcta combinación entre estos aditivos, de acuerdo a la harina empleada y al proceso de elaboración en particular para reemplazar el bromato.*

*Desde que se prohibió el uso del bromato la industria se ha esforzado por encontrar sustitutos y además para detectar, tanto en harinas como en pan, el uso indebido del mismo.*



# SE VENDE

## AMASADORA VOLCABLE

**LLAME AL**  
**(011) 4203-5706**



**CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.**  
FABRICA DE ENVASES DE CARTON PARA CONFITERIA

Desde 1925

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

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

**SCHEPENS**  
EQUIPOS Y SISTEMAS PARA PANIFICACION

Intendente Varisco 703 / María Grande / Entre Ríos / Argentina  
Tel.: (0343) 4940240 / 706 - Tel./Fax.: (0343) 4940343  
(DDI-54343) 4940240706  
[ventas@schepens.com.ar](mailto:ventas@schepens.com.ar) [info@schepens.com.ar](mailto:info@schepens.com.ar)  
[www.schepens.com.ar](http://www.schepens.com.ar)

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

# BREVES

## **SANTA CRUZ: EN RÍO GALLEGOS EL KILO DE PAN ALCANZÓ LOS TREINTA PESOS**

Si bien a nivel nacional se impuso un programa para bajar a dieciocho pesos el kilo, en Río Gallegos no se aplica del todo, llegando a alcanzar treinta pesos. Principalmente según indicaron desde las panaderías, estos costos se deben al monto de la harina.

Solamente una de 10 panaderías indicó que el precio del pan estaba dieciocho pesos, pero en el resto de las consultadas se mantuvo la negativa. Una de las vendedoras expresó que se debe “principalmente al precio de la harina. Es imposible vender pan a ese costo cuando el producto que necesitamos para fabricarlo tiene un precio alto. No se puede comercializar así. Que el Gobierno nacional pague la mitad de lo que sale la harina y recién ahí vamos a poder poner ese precio”, remarcó.

Marta, una vecina, indicó además que se “preveía que no se pudiera aplicar el programa. En Santa Cruz se vive una realidad distinta, con costes de por sí más elevados, no solo en el pan sino en todos los productos”.

## **MENDOZA: HIEREN A UN PANADERO DE MAIPÚ EN UN INTENTO DE ROBO**

El hijo de la dueña de una panadería de Maipú recibió un balazo en el pie, mientras forcejeaba con unos ladrones que ingresaron al comercio para robar. El hecho se produjo en la panadería Pan y Manteca, ubicada en Furlotti al 200 de Maipú, a dos cuadras de la plaza departamental.

El negocio había cerrado a las 20 y a las 21.30, ingresaron por el portón del comercio algunos empleados de la cuadra. Los panaderos se detuvieron en la casa de la dueña, ubicada detrás del local comercial para preguntar por las tareas que debían realizar.

La dueña, Yolanda Tobares, impartió órdenes a los empleados y, cuando estos se fueron, ingresaron en la vivienda dos ladrones.

"Yo empecé a gritar "¡nene, nene!", llamando a mi hijo y el ladrón me dijo "que nene ni la mierda, dame la plata"', contó Tobares.

En ese momento apareció Sergio Luna (45), el hijo de la dueña, y ahí comenzó a forcejear con uno de los delincuentes. Luna logró bajarle el arma y en ese instante se produjo el disparo que terminó en el talón del panadero. Luego el ladrón le dio un cachazo en la cabeza.

Por otro lado, Francisco, la pareja de la dueña, también forcejeó con el otro delincuente y recibió algunos golpes. Luego los malvivientes se fueron sin robar nada, haciendo algunos disparos al aire para cubrir la retirada.

A los pocos minutos fueron detenidos a escasas cuadras de la panadería; en Irusta y Tropero Sosa, por la policía que había sido alertada del intento de robo a través de un llamado al 911.

## **NEUQUEN: ENTRÓ A ROBAR A UNA PANADERÍA Y SE LLEVÓ FACTURAS**

Un joven entró armado con un cuchillo ayer a una panadería del barrio Don Bosco de esa ciudad, amenazó al empleado y como se encontró con poca plata en la caja registradora, se llevó tres docenas de facturas.

Alertados por la situación delictiva, personal de la Comisaría 41 logró atrapar al ladrón y esta mañana la fiscalía de Delitos Violentos hará la formulación de cargos contra el hombre, quien actuó a cara descubierta.

Si bien es frecuente que los delincuentes cuando no están conformes con el botín se lleven mercadería de los locales que asaltan, no dejó de llamar la atención que en este caso decidiera robarse las facturas.



Medialunera



Amasadora Rápida



Estampadora



Hornos Rotativos



BUREAU  
VERITAS

HORNOS CERTIFICADOS

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

Representante: TMP Maquinarias.

Av. San Martín 3576 - Ciudad Autónoma de Bs. As.

Tel: (011) 45831063 - [contactos@tmpmaquinarias.com.ar](mailto:contactos@tmpmaquinarias.com.ar)

# AVISOS CLASIFICADOS

## SE VENDE:

Llamar al (011) 15-3539-4439



**VENDO:** Horno marca Rollar en excelente estado, para cocinar con carros de 60x80 o 70x90, esta trabajando. Panadería "La Trinidad". Santa Rosa 6190, Laferrere. Tel.: 15-

## SE VENDE

- 1 Torno Panadero x 6 metros: \$5,000.-
- 1 Spiedo Pollin (5 espadas): \$10,000.-
- 1 Churrera de pie con cinta transportadora 5 baras con rellenedora y freidora d pie: \$10,000.-
- 1 Cortadora y peladora de pan de miga de marca conocida: \$18,000.-
- 1 Heladera giratoria octogonal con 5 estantes para 25 postres, con tres puertas para retirar la mercadería.
- 1 Exhibidora de madera x 3 metros: \$3,000.-
- 1 Exhibidora cuadrada con madera

Llamar al:

**15-6391-3805**



**METALÚRGICA**  
**C.R.B.**  
\* de Damián Benítez



cel: **15-6092-8707**

Nextel: **54\*167\*240**



**FABRICA DE MUEBLES PARA  
PANADERIAS Y CONFITERIAS**

**GALE**

**Proyecto y asesoramiento  
sin cargo**



**Seriedad - Calidad  
Funcionalidad  
Estética - Diseño**

**(011) 4625-0697 / 4486-6674  
(011) 15-3546-9913 / ID 632\*840**

San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires  
[galeamoblamentos@gmail.com](mailto:galeamoblamentos@gmail.com)

# GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista: **EL GREMIO  
PANADERO**

## **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

## **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

“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

## **EQUIPAMIENTOS COMERCIALES**

“GALE” San Matías 153. San Justo.

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

“LETIZ” Buenos Aires 1666. Burzaco.

Tel.: 4299-2475

“VI-LU” Ayacucho 949. S. A. de Padua.

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

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

“BATIPLANE” Chubut 2750. Lanús.

Tel.: 4262-0654

“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

“VULCANO” Tel.: 15-3539-4439

15-5713-3389 / ID 680\*6711

## **FRUTAS SECAS**

“CAWIWA” Tel.: 15-5420-8755

03543-492296 / ID 164\*2179

## **INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL**

“DINTER” Paris 1824. Isidro Casanova.

Tel.: 4485-3764

# GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista: **EL GREMIO  
PANADERO**

## **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

## **MOLINOS HARINEROS**

"**MOLINOS BALATON S.A.**" Ruta 75 y  
Moreno. San Cayetano.

Tel.: (011) 4738-5400 / (011) 4738-5500

"**MOLINOS SAN MARTÍN S.A.**" Ruta 3 Km  
298. Azul.

Tel.: (011) 4738-5400 / (011) 4738-5500

## **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 TÉCNICO DE MAQUINARIAS**

"**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

## **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

Revista

**EL GREMIO**  
  
**PANADERO**

*La Revista  
de los  
Panaderos*

Seguinos en



Ingresa a

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

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





# DICCIONARIO DE APODOS

- \* **Cornalito:** sale con medio mundo.
- \* **Corpiño:** porque siempre se le prenden de atrás.
- \* **Curso de pueblo:** tiene muy pocas luces.
- \* **Corriente de aire:** te pesca atravesado y te manda a la cama.
- \* **Cortina de baño:** pura argolla.
- \* **Cortina de rancho:** porque no conoce la argolla.
- \* **Cowboy bueno:** no gatilla nunca.
- \* **Crimen perfecto:** no le encuentran la pistola.
- \* **Cruzando la calle:** porque se va en frente.
- \* **Cubrecama:** tiene flecos a los costados nada más.
- \* **Cucaracha:** la encuentran adentro de los muebles.
- \* **Cucha de perro:** puro hueso.
- \* **Cucharada de moco:** porque nadie lo puede tragar.
- \* **Cucharita:** no corta ni pincha.
- \* **Cuchillo sin filo:** va y viene pero no hace nada.
- \* **Culo de estatua:** no hizo un sorete en la vida.
- \* **Damajuana de leche:** tiene toda la grasa en el cogote.
- \* **Damajuana sin manija:** hay que agarrarla del cogote.
- \* **Desconfiada:** dejó su cola y sus pechos en su casa.
- \* **Diario mojado:** porque no se le entiende absolutamente nada.
- \* **Difunta Correa:** siempre rodeado de botellas.
- \* **Dinosaurio:** tiene cuernos hasta en el lomo.
- \* **Dios:** no lo puede ver nadie.
- \* **Doña Petrona:** porque tiene mil formas de romper los huevos.



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



**Revista**

**EL GREMIO  
PANADERO**



*La Revista  
de los  
Panaderos*

*“Siempre un paso adelante”*

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

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

Seguinos en

**facebook**

Ingresa a

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

**Publique en nuestras páginas**

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

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

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





EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS

Fabrica y Salon de Ventas



Hornos y Maquinas de 1. Calidad



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



Repuestos y útiles de panadería

Entrega y Post venta

Oportunidades!!!



BATIDORAS PLANETARIAS  
DE 20, 30 Y 40 LITROS

Av. Cptal Lomas 1957 - Los Privilegios - Bc. As.  
Tel: 011-4667-6624



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