

*La Revista  
de los  
Panaderos*



**EL GREMIO**  **O**  
**PANADERO**

**AÑO 14 - N° 65 - Julio del 2014**



NUEVAS PREMEZCLAS

*Fáciles y deliciosas.*

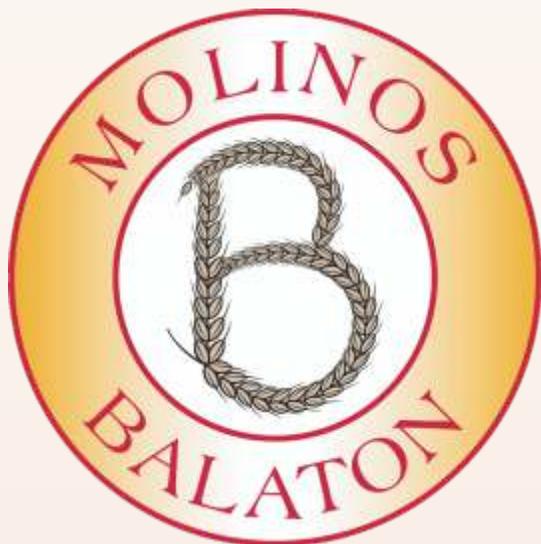


Probá este nuevo desarrollo de Lesaffre Argentina:  
***Budín de Vainilla, Bizcochuelo de Vainilla y Crema Pastelera***



**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

Congreso en la Fed. de Pasteleros.....	5
BRITO Hnos.....	6
LETIZ instala Panaderías.....	8
Venganza por vender pan barato.....	10
Humor.....	12
Pan contaminado.....	13
CIPU Matanza Sur.....	14
Humor.....	22
Inseguridad en La Plata.....	23
Javier Caumont.....	24
Chipa saludable.....	26
El pan más sano del mundo.....	28
Juan Carlos López.....	32
Humor.....	36
La Plata se unió al Massismo.....	37
Denuncian trabajadores en negro.....	38
Noticias Breves.....	40
Avisos clasificados.....	42
Guía de proveedores.....	44
Humor.....	46

---

“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

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

# SE LLEVÓ ADELANTE EN MAR DEL PLATA EL CONGRESO DE LA FEDERACIÓN DE PASTELEROS

Se realizó el 48° Congreso Nacional Ordinario de la Federación Nacional de Pasteleros. Participaron unos 120 congresales representando a Capital, Gran Buenos Aires y 14 provincias encabezados por el secretario general de la organización Luis Hlebowicz y como anfitrión el Secretario General del Sindicato de Pasteleros Mar del Plata Carlos Vaquero

El Congreso se llevó adelante en el predio que el Sindicato de Pasteleros posee en Calle Tetamanti y Calle 11 (Valle Hermoso).

Al respecto Luis Hlebowicz señaló que “...durante el Congreso tratamos la Memoria y Balance, además analizamos otros temas como la incorporación de los trabajadores de la rama Fast Food, Paritarias y la situación económica de las distintas filiales del país...”. Consultado sobre la actualidad de los trabajadores de las diferentes ramas de Pasteleros, el dirigente sindical manifestó que “...estamos con un nivel de ocupación medio bueno en relación a otras actividades. De todas maneras nos preocupa la situación general y en ese contexto estamos discutiendo salarios. Con algunas ramas acordamos pero con otras seguimos dialogando. Es difícil porque vivimos con inflación importante



en el país pero por suerte hoy podemos discutir paritarias cosa que no ocurría años anteriores...”. En cuanto a los temas que aquejan a los trabajadores del sector, tema que fue ampliamente debatido durante el Congreso, Luis Hlebowicz indicó que “...el

impuesto a la cuarta categoría esta pegando a trabajadores de nuestra actividad y la universalización de las Asignaciones Familiares es muy importante porque al elevar los salarios dejan de cobrarlas o cobran el rango mínimo...”. Finalmente sobre las expectativas de cara a la segunda parte del año, el dirigente sindical enfatizó que “...esperemos que se pueda solucionar el problemas con los Fondos, que haya una recuperación de la economía y que podamos tener estabilidad para que los aumentos que logramos no se los devore la inflación...”.

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

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

para moños 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



## **Tecnología de avanzada y materiales de primera calidad en máquinas y equipos para panaderías y confiterías**



A través de la suma de moderna tecnología, materiales de excelencia y personal altamente capacitado, Brito Hnos. se ha consolidado como empresa líder en la zona Norte del Gran Buenos Aires, abasteciendo a panaderías, supermercados y locales de toda la provincia y del interior del país. Con veinte años de trayectoria, trabaja en la mejora permanente y en la superación del servicio para lograr una rápida atención al cliente.

Nacida a partir de la experiencia en mantenimiento y reparación de hornos rotativos y máquinas para panaderías y confiterías, Brito Hnos. inició sus actividades en un pequeño taller en el año 1994. Allí comenzó a fabricar los primeros hornos rotativos y productos para panaderías, que con su excelente rendimiento tuvieron muy buena aceptación

en el mercado argentino. Pronto la empresa tuvo que ampliar sus instalaciones y hoy, en su moderna planta, fabrica hornos rotativos de diferentes modelos y características, como así también sobadoras panaderas y pasteleras, amasadoras rápidas y convencionales, batidoras planetarias, ralladoras de pan, equipos trinchadores, carros, bandejas, etc.



Para una mejor atención, Brito Hnos. posee una flota de vehículos propia destinada a la entrega de mercadería y al servicio post-



venta personalizado. Asimismo, en la planta se realizan reparaciones de hornos rotativos y máquinas de panadería de distintas marcas y modelos, para lo cual cuenta con un amplio stock de repuestos que le permiten dar asistencia técnica a sus clientes de forma inmediata.

Todos sus productos y maquinarias de Brito Hnos. están construidos con tecnología de avanzada y materiales de primera calidad. Ofrece así productos muy confiables y de una terminación ideal para la elaboración a la vista. Tanto el sistema mecánico como eléctrico están construidos de la manera más simple y segura, de tal modo que ante cualquier inconveniente se solucione rápidamente, sin importar el punto del país donde se encuentre.



**Más información:**

**Tel.: (54 11)4667-6624 / [www.britohermanos.com.ar](http://www.britohermanos.com.ar)**

**DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO**  
de  
**Levaduras Paraleva**



**Ripam** S.R.L.  
**DISTRIBUIDORA**

**UNICAMENTE ATENDEMOS  
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

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

SIMPLEMENTE...

LETIZ



**Nuestros muebles son elegidos por panaderos y confiteros de todos los rincones del país, en este caso les mostramos como quedó terminada la Panadería y Casa de Té "Theodor", ubicada en la Av. Emilio Castro 7095 (C.A.B.A.)**

"Theodor" abrió sus puertas en mayo y es uno de los locales más vistosos del barrio de Mataderos. Marcelo Borina, propietario del local nos mostró la obra finalizada y la luce orgulloso.

Se decidió por una casa de té y panadería debido a la tendencia de consumo actual y

confió en los muebles de LETIZ luego de comparar precio y calidad " *...los elegí por la responsabilidad que demostraron, por mostrarme una línea de muebles que me permite exhibir correctamente los productos que elaboramos y por la calidad de sus muebles...* " dijo Marcelo Borina.



LETIZ



# SIMPLEMENTE... LETIZ



# LETIZ

Instalaciones Comerciales  
Equipamientos Gastronómicos



Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



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

# LA PLATA, VILLA ELVIRA: ¿UNA VENGANZA EN VILLA ELVIRA POR VENDER EL PAN A 10 PESOS?

El ataque fue en la vereda del local, en 97 y 115. También quisieron prender fuego el comercio



Luis Ferrer, junto a su hijo y su nuera. la pareja estaba dentro de la casa al momento del hecho

*“...Hace dos semanas decidimos rebajar el precio del kilo de pan a 10 pesos, porque antes lo vendíamos a 15. Lo que pasa es que en esta zona hay mucha gente pobre y yo también lo fui de chico...”*, explicó Luis Ferrer (41), el dueño de la panadería de 97 y 115, horas después de que desconocidos le incendiaran su camioneta y que intentaran hacer lo mismo con el local.

Fue a la madrugada. Y, para el comerciante, una y otra cosa están directamente vinculadas. Sostiene sus sospechas en el hecho de que los que le prendieron fuego su camioneta Nissan Frontier de color gris golpearon la puerta de su casa -que está al lado- mientras gritaban *“...suban el precio del pan, hijos de p...”*. Fue a las 01.30 de la mañana, momento en que Ferrer no estaba en su casa ya que había ido a una clínica para que lo infiltraran por un problema en la columna. En la vivienda estaban su hijo Leonel (18) y su nuera Antonella (20). *“...Mi hijo me llamó desesperado y gracias a que llamó a su tío policía, que vino desde 7 y 85 con su uniforme, estos tipos no nos quemaron también la panadería...”*, reflejó Ferrer. **“...NO VOYA PARAR...”**

Más allá de las intimidaciones y las pérdidas, el comerciante no parece dispuesto a dar marcha atrás en su decisión de vender a 10 pesos el kilo de pan. *“...No se va a modificar ese precio, no voy a parar por más que me hayan hecho este atentado. No van a conseguir que baje los brazos...”*, adelantó. Justificó su postura explicando que siempre soñó *“...con poder ayudar a los que más lo necesitan,*

*porque conozco lo que son las necesidades. De chico andaba cirujeando con un carrito. Hasta que a los 15 años un amigo mayor me enseñó el oficio de panadero...”*, relató este hombre decidido a convertir a la tristeza del pasado en algo positivo. No obstante admitió que *“...lo que hicieron estas personas es algo que me duele, porque al margen de incendiarme la camioneta, ya se habían subido al techo para también prender fuego la panadería. Y dentro de mi casa estaban mi hijo y mi nuera. Semejante locura pudo terminar en tragedia...”*. *“...Sé que molestó que haya bajado el precio del kilo de pan, pero el único motivo es ser solidario con las muchas personas humildes de esta zona. Pero estoy dispuesto a dialogar con quienes actuaron de esta manera...”*, señaló.

El costado solidario de Ferrer no se agota en esto, porque, según remarcó, *“...de lunes a sábado, de 8 a 11, entregamos acá 250 kilos de pan gratis a las personas indigentes de Villa Elvira. Se hacen colas de hasta una cuadra y media. Es algo que hago con mucho gusto y que estos vecinos valoran muchísimo...”*.



## OTRO VIOLENTO INCIDENTE

Ferrer - propietario de otra panadería en 7 y 89 y próximo a inaugurar una tercera en 95 entre 1 y 2- comentó preocupado que pocos días antes del hecho de vandalismo anterior, su hijo de 18 años fue víctima de otro violento episodio. *“...Acababa de subirse a la camioneta que ahora me quemaron, cuando unos tipos comenzaron a los gritos y le pegaron varias patadas al vehículo...”*, relató. *“...Está claro que molestó a cierta gente que vendamos el pan a 10 pesos. Pero mi deseo es que el pan esté en la mesa de todos...”*, cerró el comerciante.

# 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.**



- 1.- Los pechos y trasero son para mirarlos y eso es lo que hacemos. No traten de cambiarlo.
- 2.- Aprendan a manejar la tapa del inodoro. Ya son adultas. Si está arriba, bájela! Nosotros la necesitamos arriba, ustedes abajo. No nos escuchan que aleguemos porque ustedes la dejan abajo, ¿verdad?
- 3.- Sábado = Deportes. Es como la luna llena o las mareas, acéptelo.
- 4.- Ir de compras NO ES UN DEPORTE. Y no, nunca vamos a pensar que lo es.
- 5.- Expresen claramente lo que quieren. Permítanos ser claros en esto: \* Indirectas sutiles no funcionan! \* Indirectas claras no funcionan! \* Indirectas obvias no funcionan! SIMPLEMENTE PÍDANLO!
- 6.- "SI" y "NO" son respuestas perfectamente aceptables para casi todas las preguntas.
- 7.- Vengan a nosotros con sus problemas sólo si quieren ayuda para resolverlos, eso es lo que los hombres hacemos. Para comprensión o compasión, usen a sus amigas, para eso están.
- 8.- Un dolor de cabeza que dura 3 meses es claramente un problema de salud. ¡¡Vayan a ver al doctor!!
- 9.- Cualquier cosa que dijimos hace 6 meses no es admisible en una discusión, es más todos nuestros comentarios quedan obsoletos y nulos después de 7 días.
- 10.- Si creen que están gordas, lo más seguro es que lo estén. No nos preguntan a

nosotros

- 11.- Si algo que dijimos puede ser interpretado de dos maneras distintas y una de ellas las ponen tristes o enojadas, lo quisimos decir de la otra manera.
- 12.- Nos pueden pedir que hagamos algo o decirnos cómo quieren que lo hagamos. NO AMBAS COSAS y si ya saben la mejor manera de hacerlo... ¡¡háganlo ustedes mismas!!
- 13.- Cuando estamos viendo televisión - tanto cómo sea posible- por favor díganos cualquier cosa que nos quieran decir durante las propagandas.
- 14.- Cristóbal Colón no necesitó direcciones para llegar... Nosotros tampoco.
- 15.- Los hombres vemos en sólo 16 colores. Tal como la configuración básica de Windows. Damasco, por ejemplo, es una fruta; Guinda, también... y no tenemos idea que es rosa malva.
- 16.- Si nos pica, nos rasamos. Es nuestro derecho.
- 17.- Si les preguntamos que les pasa y nos dicen "nada", actuaremos como si todo está bien. Sabemos que están mintiendo pero simplemente no vale la pena molestarlos.
- 18.- Si nos hacen una pregunta que no quieren que les contestemos, esperen una respuesta que no quieren escuchar.
- 19.- Cuando tenemos que ir a alguna parte, cualquier cosa que se pongan está bien. En serio.
- 15.- No nos preguntan en que estamos pensando a menos que estén preparadas para discutir temas tales como: Sexo, Deportes, o Autos.
- 20.- Tienen ropa suficiente.
- 21.- Tienen muchos zapatos.
- 22.- Estamos en forma... redondo es una forma.
- 23.- Gracias por darte el tiempo de leer esto. Sí, ya se que hoy tendré que dormir en el sofá. Pero, ¿sabías que a los hombres realmente no les importa? Es cómo ir de camping.

**SALTA:**

## ¡ASCO! VENDÍAN PAN... ¡CON EXCREMENTO DE RATONES!

Se decomisaron 75 kilos de pan, bizcochos dulces y salados, francés, salvado y tostadas por no ser aptos para el consumo humano



La Subsecretaría de Control Comercial clausuró una panadería de Villa Mitre por no reunir las condiciones óptimas de higiene y limpieza. Además, se decomisaron 75 kilos de pan, por no ser apto para el consumo humano.

Inspectores de la Dirección de

Salubridad del Consumo clausuraron la panadería ubicada en la calle Ana Albeza al 1.400, en Villa Mitre, tras detectar falta de limpieza y excremento de roedores entre los productos dispuestos para la venta, en los depósitos y en el equipamiento para

la panificación. Además, el local tenía el certificado de desinfección vencido, al igual que el certificado de salud del personal dispuesto para la elaboración de los productos. Así, con el objetivo de garantizar la salud de la población y evitar la venta informal de alimentos, la

Municipalidad decomisó pan rallado; bizcochos dulces y salados; francés; salvado y tostadas, sumando en total 75 kilos de pan en general.

El local comercial incumplió lo dispuesto por la 3183/80, el artículo 18 y 21 del Código Alimentario Argentino (CCA). Por eso y ante situaciones similares que el consumidor pueda detectar, la Subsecretaría de Control Comercial recomendó efectuar la denuncia correspondiente en forma anónima al 0800-555-6864 o al 4373354/55 ya que el alerta genera una orden de inspección inmediata.

**RUTA PUBLICIDAD S.A.**

**LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS**

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS  
PLANES DE FINANCIACIÓN

AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR  
4653-2148 ||| 4480-0660  
E-mail: [rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar](mailto:rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar)

# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza



## EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MATANZA SUR REALIZÓ UNA IMPORTANTE DONACIÓN PARA LOS INDIOS TOBAS Y WICHIS QUE VIVEN EN "EL IMPENETRABLE"

En nuestro país llamamos Impenetrable o El Impenetrable a una gran región de bosque nativo de más de 40 000 km<sup>2</sup>, en la llanura chaqueña occidental, al noroeste de la Provincia del Chaco. Comprende también una porción en la Provincia de Formosa, Salta y Santiago del Estero. Es bordeado por los ríos Teuco, el Bermejo y atravesado por el Bermejito.

Su nombre se debe a la dificultad de atravesarlo por lo agreste y tupida de su vegetación. Actualmente en "El Impenetrable" viven cerca de 60.000 personas; la mayoría nativos de la zona (wichís y tobas), campesinos y pequeños productores rurales.

Esta población, autóctona del Impenetrable, atraviesa una deplorable situación, con condiciones sanitarias y alimentarias propias de un desastre humanitario. Los niños tobas sufren desnutrición, mientras que muchos de los adultos de la comunidad padecen enfermedades como la tuberculosis y el

chagas.

Si bien existen diversos organismos que protegen a estas comunidades y leyes, no son suficientes, visto que sigue ocurriendo hoy en día. Es por eso que el Centro de Industriales Panaderos de Matanza Sur se puso a la cabeza de una campaña solidaria para ayudar a una de las comunidades de indios que vive en El Impenetrable, para ayudar a unos 360 aborígenes que viven en condiciones de extrema pobreza.

*"...Los wichis carecen de herramientas para trabajar y, como no hablan castellano, cada vez quedan más marginados de la sociedad. Nosotros no encargamos de comprar 5000 kilogramos de harina para ayudarlos a mejorar - aunque sea provisoriamente- la calidad alimenticia. Nuestros colegas panaderos y este centro, con un poco de esfuerzo y solidaridad lo hizo posible. Queremos que la vida sea un poco más justa para los más necesitados..."* comentó Andrés Venice (Pte. del CIPU Matanza Sur)

**Confeitería  
del Artesano**

Elaboración propia- Servicio de lunch  
Masas, Tortas, Bombones.

Av. Pte. Perón 2795 esq. Av. Arturo Hillia- 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**



*Harina donada para aborígenes que viven en "El Impenetrable" chaqueño*

## CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza



**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

# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza



## INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

### PAN A \$14



Como todos saben -a fines de junio- la Secretaría de Comercio Interior y la Cámara Empresarial de Desarrollo Argentino y Países del Sudeste Asiático (CEDEAPSA) tuvieron la iniciativa de promover la venta de pan en supermercados chinos a \$14. Para llegar a cumplir con su cometido generaron reuniones con algunos panaderos de nuestro distrito.

Este convenio provocó mucho malestar entre nuestros colegas y una gran incertidumbre sobre la complicada situación que se avecinaba. Ante esto, Emilio Majori, emitió un comunicado que dice: *“El Centro de Industriales Panaderos de La Matanza y... alertan a la población ante versiones sobre un convenio entre un industrial panadero de La Matanza y los superchinos... para que el primero provea productos panificados a un valor muy inferior a los costos de producción y los segundos los vendan a precios por debajo de los precios cuidados.... Quienes producen este tipo de pan, y lo vende a precio vil, lamentablemente no deberían*

*llamarse industriales panaderos, dañan la industria y la precarizan...”*

La conclusión es que fue un comunicado en el cual no se denuncia a nadie específicamente ni se informa que medidas tomarían para evitar que nuestra industria sea perjudicada por algún colega que se adhiera a ese convenio.

Según informa en su programa el Profesor Gabriel Puebla, en una de esas reuniones *“...apareció Marcelo Petracca quién, hace un par de años, cobró notoriedad al integrar un numeroso grupo de industriales panaderos que denunció aprietes de parte de Emilio ....”* A partir de ese momento Marcelo Petracca fue conocido como *“El Panadero Traidor”* a reunirse con Emilio Majori y contarle las intimidades del grupo rebelde, sin percatarse de estar siendo filmado por el mismo Majori en una cámara oculta, quién después, con total desparpajo hizo pública la filmación, dejando a Petracca en evidencia...”



Hicimos referencia a lo anterior ya que, al parecer, Marcelo Petracca sigue siendo socio del CIP de La Matanza y fue quién PROPUSO QUE EL PAN SE



A \$8. Según nos comenta Gabriel Puebla la propuesta no pasó de ahí dado que no pudo presentar ningún papel de su industria, ni siquiera la habilitación de su comercio.

Pero los problemas no quedaron ahí, en pleno mundial aparece un auto en la Ruta 3 con el logo de "Precios Cuidados" (a simple vista apócrifo) vendiendo pan al público a \$14 y realizando un recorrido muy amplio entre R. Castillo y Virrey del Pino. La situación generó muchísimos reclamos de nuestros clientes y de



nuestros asociados. Ese vehículo saldría con pan provisto por el Sr. Petracca.

Ante la pasividad del CIP de San Justo y fruto de muchas charlas **LOGRAMOS QUE ESE COCHE NO VENDA PAN A \$14 EN NUESTRA ZONA DE INFLUENCIA.** Nuevamente tuvimos que tomar la iniciativa, defendernos solos y cuidar la salud de nuestros vecinos.

Consideramos que todos tienen derecho a trabajar pero en igualdad de condiciones y, como panaderos del CIPU Matanza Sur, no podemos permitir que se menosprecie nuestro producto arriesgando la salud de nuestros clientes vendiéndolo en un coche sin cumplir ninguna de las normas de seguridad e

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



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16,755 - González Catán - La Matanza



## CONTINUAMOS CON LAS REUNIONES DE LOS VIERNES

*La tarea que venimos realizando es muy variada, pero queremos destacar el apoyo que recibimos todas las semanas de parte de nuestros colegas.*

*Todos los Viernes nos reunimos a compartir asado, reunión entre amigos para luego intentar mejorar nuestro gremio. Los problemas que afrontamos diariamente lo tratamos de solucionar juntos, en armonía y con la mejor camaradería. Todos escuchamos nuestras necesidades y juntos buscamos la mejor forma de llevar adelante nuestros comercios.*





## 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**  
HORNO ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA  
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNO 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.e.net.ar>





Desde hace 40 años una empresa de Juan Carlos Lopez



**mapricontf**  
DISTRIBUIDOR OFICIAL



**calsa** \*

*"Acompañando siempre a toda la industria panadera!"*



**Julio mes del MUNDIAL**

El mayor surtido y calidad de materias primas y accesorios



**40 años juntos**

Encontrá **TODO** en un solo lugar  
No te pierdas **EL NUEVO SALÓN DE VENTAS** de Mapricontf!!!  
Consultá también por los beneficios del renovado servicio de Entrega Programada

[www.mapricontf.com.ar](http://www.mapricontf.com.ar) 📞 4466-2818 📱 Hacete Fan de Mapricontf!

Thomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.

## ANDRÉS VENICE Y JOSÉ HERNÁNDEZ

**El Centro de Matanza zona Sur y su actualidad**



*Sres. Andres Venice y José Hernández*

### - ¿Cómo continúa el problema del pan a \$14?

Es un problema que lo solucionamos pero, ante la pasividad de nuestras autoridades, continúa latente. No nos podemos descuidar y lo seguimos atentamente.

### - No tuvieron apoyo...

No, es una verdadera pena que nuestra institución madre (el CIP de San Justo) no se preocupe por sus colegas pero lo que más nos preocupa es la posibilidad que estén avalando el accionar desleal de un miembro de la actual comisión (Marcelo Petracca), ya que todo indicaría que él es responsable de vender el pan a ese precio.

A esto debemos agregar que seguimos sin tener contacto con ellos. Desde la gestión anterior -la de Diego Ferreyra- que se intenta tener un acercamiento con ellos y no se tienen resultados. En esta nueva gestión, que es la que encabeza Andrés

Venice, continuamos con la misma postura y desde San Justo no hay respuestas.

### - ¿Es por la expulsión de José?

Suponemos que sí, pero ese tema está en la justicia y las diferencias personales que tiene Emilio Majori no justifican que dejen abandonado a casi un tercio de los panaderos del distrito que deberían defender. Los verdaderos dirigentes deberían dejar de lado egos personales y abocarse a cumplir la función para la que fueron designados.

Muchas veces realizamos gestiones para que nos atiendan y escuchen nuestros problemas pero nunca se llegó a nada.

### - Crear este centro puede haber sido otro de los motivos...

No... y basta de hipocresías. Este centro fue creado con el aval y el conocimiento de San Justo. En nuestro facebook hay pruebas de que eso fue así. Emilio Majori asistió a nuestras fiestas de fin de año y en sus discursos nos felicitaba por la tarea que veníamos realizando, pero eso era cuando -al parecer- le importábamos. Hasta el actual tesorero, Emiliano Dieguez, tiene fotos almorzando con nosotros cuando empezamos a colocar los primeros ladrillos.

Desde que nos empezamos a juntar aquí todos sabían que era solo para ser una sub-sede de San Justo (de hecho eso lo habían solicitado ellos). Las distancias en nuestro distrito son muchas, además lo mismo se hace en R. Castillo, I. Casanova, Crovara, Laferrere, etc. Eso demuestra que nos conocían, sabían que existíamos y que nuestra única

función era trasladar los problemas de nuestros colegas a San Justo. Recuerde que siempre, a pesar de que nos dieron la espalda, reconocimos a ese centro como nuestra Institución Madre.

**- ¿Y ahora?**

Estamos defendiéndonos solos, como podemos. Lo bueno de esta situación es que formamos un grupo "gigante" de amigos que somos muy unidos y tenemos una idea única: **mejorar nuestros mostradores, nuestros repartos y nuestro gremio.**

- ...

Somos una institución que intenta cubrir las necesidades de los panaderos que están alejados demográficamente de San Justo. No nos olvidemos que acuden a nuestra centro colegas que ocupan cerca de dos tercios de la superficie de La Matanza y, a todos ellos, los intentamos ayudar. Aquí vienen panaderos de Laferrere, G. Catán, V. del Pino, R.

Castillo, I. Casanova, 20 de Junio, etc. **Para finalizar queremos dejar un claro mensaje: reconocemos a nuestra institución madre aunque tengamos muchas -y graves- diferencias con quienes la conducen.**



Plano político de La Matanza



**AJK Sistemas**  
Un mundo de soluciones en seguridad electrónica



**Cámaras de Seguridad**

- Controle la producción desde su celular.
- Monitoreo nocturno sin necesidad de personal extra.
- No acuda ante falsas alarmas, acceda desde su casa sin necesidad de ir a la planta.

**Control de Acceso**

- Control de asistencias vía internet.
- Control de acceso a sectores restringidos.
- Cerraduras magnéticas.



Gracias **Burner** y a todos sus clientes por confiar en nuestros servicios y productos

Batalla del Parí 959 (1416) C.A.B.A

info@ajksistemas.com.ar    15-3203-3500  
 www.ajksistemas.com.ar    0810-220-0255





**HORNOS  
CONVECTORES  
y TÚNELES  
CONTÍNUOS**

**CACHI 678 - C.A.B.A.**  
 www.burner.com.ar / info@burner.com.ar  
**Tel.: 4911-2302 / 4911-1675**



Un hombre le dice a su mujer:

- Cariño, dime algo con amor.
- Amorfo!- le contestó la mujer.

La esposa despierta al marido en la madrugada:

- Cielo, se ha metido un hombre en la cama y me ha hecho el amor!
- ¿Y por qué no has gritado antes, DESGRACIADA?
- Porque creí que eras tú, pero cuando íbamos por la tercera vez empecé a dudarlo.

Una mujer estaba acompañando en el hospital a su marido, que salía del estado de coma en que había caído hace varios meses. Ella, había permanecido a su lado todos los días, esperando su recuperación y cuando finalmente volvió en sí, él le pidió que se acercara, y con lágrimas en los ojos, le susurró:

- "Querida: has estado conmigo siempre en las malas. Cuando fui despedido, estabas ahí para apoyarme; cuando quebró mi negocio, estabas ahí; cuando me dispararon, continuaste ahí; cuando perdimos la casa, permaneciste a mi lado; cuando me detuvieron, no me fallaste; cuando mi salud comenzó a fallar, seguías a mi lado, ¿sabes que?....."
- Dime mi vida, - contestó la mujer.
- Creo que me traes mala suerte...

En un coctail una mujer se dirige a otra:

- Creo que llevas tu alianza de matrimonio en el dedo equivocado.
- Es que me case con el hombre equivocado.



## LA PLATA:

# LE GATILLARON Y NO SALIERON LAS BALAS

Le gatillan tres veces y se salvó de morir. Tres menores entraron a una panadería. El dueño se resistió y uno de ellos le gatillo al pecho pero las balas no salieron



La primera reacción instintiva fue resistir el asalto. Pero resultó una actitud que lo puso en peligro. Pero se salvó de milagro. El dueño de una panadería de La Plata padeció un simulacro de fusilamiento, cuando un ladrón lo apuntó al pecho y gatilló tres veces. Las balas no salieron y los asaltantes decidieron escapar sin llevarse nada. Carlos Edgardo Pastor es

el comerciante que fue atacado mientras atendía su negocio ubicado en la esquina de 19 y 522, del barrio Ringuelet.

El hombre todavía no puede superar una situación que podría haber terminado en tragedia. El viernes pasado, poco después de las 16, Pastor se encontraba atrás del mostrador junto a una empleada. En un momento entraron tres jóvenes, vestidos con ropas deportivas y con la cara descubierta. Simularon que eran clientes, pero enseguida uno de ellos sacó un arma y exigió el dinero de la recaudación.

Lejos de intimidarse, Pastor observó que dos de ellos eran de contextura física pequeña y reaccionó con enojo: "...No te voy a dar nada. Si quieren robarme, me van a tener que matar...", les gritó. No era la primera vez que el comerciante se negaba a entregar el dinero de la caja en un intento de robo. Uno de los jóvenes -de 16 años- se enfureció. "...Vos lo pediste...", lo increpó. Sin contemplaciones le gatilló una vez. La bala no salió y repitió la maniobra dos veces más, pero las balas no salieron. Luego los ladrones salieron corriendo y a 100 metros la policía detuvo a dos.

**NUEVO** **TELÉFONO**  
Cel: **15-6837-8421**

**PRESUPUESTOS SIN CARGO**



**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





# EXITO TOTAL !!!

Con el auspicio del Ministerio de Cultura de La Nación, durante el mes de Junio, el consagrado bolerista argentino (y dueño de la Distribuidora de Materias Primas para panaderías y confiterías LA CUEVA DEL PANADERO) Javier Caumont, presentó con una destacada repercusión y convocatoria su maravilloso espectáculo en la histórica "Sala de los Representantes".

"Historia, Poemas, Boleros, Tangos y Candombes" es un musical con Poesías y Boleros, Tangos y Candombes que, show tras show, sorprendió a la audiencia la intervención de destacadas figuras que dijeron presente y participaron del evento.

El "Bolero de Buenos Aires", creación de Javier Caumont fusiona boleros con ritmos locales tales como el Jazz argentino, el Tango y el Candombe.

**Javier Caumont tuvo numerosos reconocimientos:**

- *Declarado de Interés Cultural de la Nación Argentina (Secretaría de Cultura de la Nación 2010)*
- *Declarado de Interés Provincial y Cultural de la Provincia de Buenos Aires (Ministerio de Cultura de la Provincia de Buenos Aires 2013).*
- *Invitado de Honor al Festival Internacional del Bolero de Colombia (2012)*
- *"Disco de Oro" en el Festival Internacional de la Canción de California (2013).*
- *Ganador del Festival Internacional de la Canción de Las Vegas (2013).*
- *Invitado de Honor Festival Internacional Boleros de Oro La Habana-*





**LA CUEVA DEL PANADERO**

**DISTRIBUIDOR OFICIAL DE PRODUCTOS**

# Puratos

**EN LOS PARTIDOS DE TRES DE FEBRERO Y SAN MARTÍN**



**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**

**VENTAS: 0220-485-5071**  
**15-5571-7507 / 15-5317-6400**  
**15-5578-2409 / 639\*477**

# UN ESTUDIO REVELA QUE LA CHIPA ES MÁS SALUDABLE QUE EL PAN BLANCO

Licenciados en nutrición realizaron un estudio del índice glucémico que tiene la chipa almidón, uno de los alimentos más tradicionales del Paraguay y muy popular en Argentina; y comprobaron que es mucho más saludable para los diabéticos que el pan blanco



La investigación fue realizada por los nutricionistas paraguayos Andrea Pineda Vaceque y César Gonzálo Giménez, egresados de la Facultad de Química de la Universidad Nacional de Asunción. Los mismos centraron su atención en saber si la chipa es realmente nociva para las personas con diabetes o con nivel de triglicérido alto. El estudio se realizó durante casi un año, tiempo en que se dedicaron a estudiar la variación del índice glucémico (IG) que posee la chipa, gracias a 11 voluntarios sanos con IG normal, quienes se prestaron para el estudio científico. Con las pruebas se demostró que la chipa tiene un índice glicémico de 52,5, similar al de una banana o un kiwi, mucho menor al del pan blanco, cuyo IG llega a 70.

## Estudio

*“...Mucha gente dice que no se debe comer la chipa porque es*

*dañina y puede elevar tu azúcar, pero nunca se hizo un estudio científico que demuestre eso. Se decía eso porque se hace a base de almidón, pero se dice eso porque no se considera los otros ingredientes como el huevo, la leche, el aceite, etc...”*, expresó Giménez.

Las personas seleccionadas para el estudio debían cumplir con algunos parámetros, entre ellos: ser sanas, con índice corporal normal, entre 18 y 30 años, no estar embarazadas y tener el índice glicémico dentro del rango normal, que es entre 50 a 110.

Las mismas debían estar con ocho horas de ayuno antes de consumir la chipa. Cumpliendo este periodo se les daba de comer 89,4 gramos de chipa, que contenían 50 gramos de carbohidratos.

Posteriormente, median cuatro veces el índice glicémico cada 30 minutos, utilizando un aparato especial que mide el nivel de glucosa en la sangre,

comprobando que el índice era de 52,5. Para hacer una comparación, se convocaba a los voluntarios cada ocho días. En la segunda convocatoria debían también estar ocho horas en ayunas, pero en vez de comer la chipa, les daban una solución de glucosa de 50 gramos, igual al contenido de la chipa. Tras realizarse la medición, las cifras fueron mucho más elevadas que cuando se consumió la chipa.

## Selección de la chipa

La chipa utilizada para realizar el estudio era producida por una empresa de San Lorenzo, la cual ya había sido objeto de estudio por parte de tecnólogos que midieron los ingredientes y la composición de cada chipa.

El Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología define la chipa almidón como una corteza tostada que contiene almidón, queso, huevo, grasa de origen animal o vegetal, leche, sal y anís, además de aditivos.

Cien gramos del alimento producido en San Lorenzo estaban compuestos por 5,10 de proteínas, 21,4 de lípidos, 55,9 de carbohidratos y 299 calorías. Chipa inocua

Con los resultados medidos en laboratorio por los profesionales paraguayos, se concluye que la chipa es mucho más saludable que el pan blanco y la pueden consumir personas con diabetes o con triglicérido alto.

No obstante, se debe aclarar que es más recomendable la chipa elaborada con aceite vegetal que

la hecha con grasa animal, aunque este ingrediente aporta más grasas que azúcar a la sangre.

Su consumo para las personas con las afecciones citadas es recomendable en horas de la mañana, una porción, o en la merienda, de manera a no privarse de por vida de uno de los alimentos más tradicionales y abundantes en el Paraguay.

“...Nunca antes se hizo un estudio para saber si el diabético puede consumir o no chipa; es revalorizar un poco nuestros alimentos. El pan blanco tiene un índice glicémico de 70 y la chipa solo 52,5. Las personas con diabetes y triglicérido alto pueden consumir chipa. Se podría consumir todos los días si es que no tiene grasas trans...”, aconsejaron los profesionales. Señalaron además que los alimentos con un alto índice glicémico como las gaseosas son los que generan más grasa en el cuerpo, por lo que no es recomendable consumir en gran

cantidad ni muy a menudo.

“...Los productos dulces con alto IG son los que generan aumento de peso, ya que al atravesar todo el torrente sanguíneo se acumulan en los adipositos bajo la piel convirtiéndose en grasa. Cuando es menor, se deposita en los músculos, donde se quemar al ejercitarse y así no llegan a los adipositos...”, sostienen.

Este estudio deja atrás las creencias de que los alimentos tradicionales del Paraguay son nocivos para la salud por su alto contenido de grasas o sal, demostrando con estudios científicos que la chipa es un alimento sano para todas las edades y personas.

Además, es una buena noticia para las personas que no quieren privarse de este bocado popular, presente todo el año y en todo el país.

#### Para saber

Los rangos del índice glicémico se dividen en tres: de cero a 55,

bajo; de 55 a 70, moderado, y de 70 en adelante es considerado alto.

Ya adelantamos que el pan blanco tiene un IG de 70, la chipa llega a 52,5, situándose cerca de la banana, que tiene 53, y el kiwi, 52. Más arriba se ubican el arroz blanco, con 56, y el maíz dulce, con 55.

Los alimentos con el más alto índice son la maltosa, con 110, seguida de la glucosa, con 100, luego el baguette francés, con 95, el pan de trigo sin gluten, con 90, la papa al horno, con 85, los cereales de maíz 84, y la calabaza, con 75.

Entre las frutas, la sandía es la que tiene el mayor IG, con 72, le sigue la piña, con 66, y las uvas pasas, con 64. Las de más bajo contenido son la ciruela, con 24, y la cereza, con 22. La fructosa alcanza un índice de 23.

El maní y el yogur descremado con edulcorante son los alimentos con más bajo índice, registrando solo 14 de índice glicémico.



## 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

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

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

## INDEPENDIZATE!



**Genesis**  
Un inicio diferente

# EL PAN MÁS SANO DEL MUNDO SE DESARROLLA EN CANTABRIA

El proyecto, en fase de estudio en la UC, elabora una masa enriquecida con componentes que previenen enfermedades

Es un alimento de los llamados "de segunda generación", aquéllos que, además de nutrir, previene enfermedades. Se llama enriquecido, pretende convertirse en el más sano del mundo, y por ahora es un proyecto en fase de estudio que se desarrolla en la Universidad de Cantabria, en el Departamento de Microbiología, bajo la coordinación del Laboratorio Pepanpi.

Este grupo multidisciplinar trabaja desde hace un año en hallar la receta exacta para elaborar un pan que, sin perder la esencia de su sabor, mejorará el rendimiento físico y mental, combatirá la osteoporosis y reducirá el riesgo de cáncer. Su consumo también favorecerá la regulación del peso y evitará la diabetes de tipo II y mejorará la salud gastrointestinal.

El proyecto cuenta con un presupuesto aproximado de 120.000 euros y ha sido subvencionado por el programa "Innova 2013" del Gobierno de Cantabria, con un aporte del 40% del total.

La receta de la masa madre se elabora a base de harina de Teff (100% más rica en calcio que la harina común del pan, que es de trigo), con agentes preventivos del cáncer y antioxidantes (canela, romero, albahaca), productos naturales ricos en W3 como la nuez, y otros ricos en fibra, como el salvado de avena. En total, la masa lleva 14 componentes diferentes al pan clásico. La mezcla de dichos componentes ha sido avalada desde el punto de vista del sabor por un grupo de Investigadores de La Universidad de la Habana de Cuba.

**Controles de temperatura para hornos de panadería**

NF-2 NG-2 NL-2 NW

**Dosificador de agua para panaderías**

**Dosificador de agua para amasadoras rápidas**

LF-06 CR-D

(011) 4485-3764  
Paris 1824 (1765) - I. Casanova - Bs As  
info@dinter.com.ar  
dinter111@hotmail.com  
www.dinter.com.ar

**DINTER**

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

## Diferencias con el pan tradicional

Según los especialistas que desarrollan el proyecto, el sabor de este pan enriquecido varía ligeramente del pan común en que tiene un olor de mayor intensidad, una miga con ligero sabor a yogur, ya que lleva bifidobacterias, y un color de la corteza más oscuro, ya que está caramelizada por la acción de la fermentación.

El Departamento de Biología Molecular de la UC y el grupo de Trabajo del Doctor Jesús Navas Méndez, investiga el cultivo y selección de bifidobacterias y levaduras de fermentación lenta para mejorar las propiedades saludables del pan. El Doctor en Nutrición y Vicepresidente de la Asociación Española de Nutricionista, Ramón de Cangas Morán, lleva a cabo la selección de nutrientes, vitaminas y minerales para garantizar la calidad nutricional del alimento y su acción

preventiva respecto a patologías o enfermedades más comunes en nuestra sociedad.

Concluido el prime año de trabajo, y a falta de establecer las dosis exactas de cada componente en virtud de los consejos del maestro panadero Guillermo Pardo Rojo, comenzará una segunda fase en la que un grupo de nutricionistas comprobarán los efectos que tiene el consumo de este alimento sobre el organismo humano. Este proceso se hará a través de un estudio doble ciego sobre un grupo de personas que incorporarán el pan a su dieta. Después de un seguimiento, se determinarán los posibles beneficios y, a



*El pan de "segunda generación" es un alimento que previene enfermedades.*

mediados del año 2015, estará listo para su comercialización. Será entonces, si los análisis confirman su alto valor para la salud, cuando Cantabria sea la primera comunidad en ofrecer este pan que marcará una diferencia y que será bautizado con el nombre de "Viduki".



# NICJU S.R.L.

Distribuidora Oficial de **calsa**\*



## CENTRO DE DISTRIBUCION OFICIAL

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



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL  
**calsa**\*

Levaduras - Margarinas - Grasas  
Productos para Panaderías, Confiterías,  
Pizzerías y Afines.

Av. Díaz Velez 1270 - Ciudadela - 4488-8088

[www.nicju.com.ar](http://www.nicju.com.ar) - [info@nicju.com.ar](mailto:info@nicju.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**

LABORATORIO  
**Lesansi**®



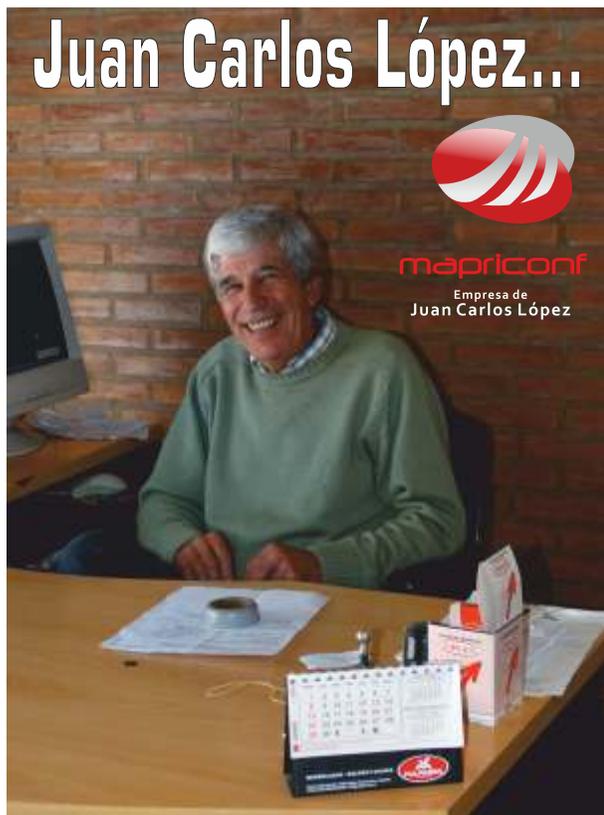
Azúcar Tipo "A", Refinada, Impalpable, Impalpable  
Refinada, Negra, Rubia / Almidón de Maíz  
Polvo para Hornear / Aromatizantes / Colorantes  
Cacao Dulce y Amargo / Gelatina sin sabor  
Baños Blancos y Negros  
Maní Fileteado, Crocante, Crocante con chocolate  
Grana Maní / Miel Industrial  
Bicarbonato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

**011-5294-6773**

**15-6092-6176 / Nextel 558\*2549**

**Barragan 1259 - CIUDADELA**

**info@lesansisrl.com.ar / www.lesansisrl.com.ar**



# 40 años junto al Industrial Panadero

Juan Carlos López tiene 69 años y su familia está compuesta por Elsa Beatriz (su señora esposa) y por sus hijos Elizabeth, Leonardo, Marcelo y María Soledad. Hace 40 años que trabaja productos de CALSA y es reconocido entre los panaderos por su honestidad y por ser "buena gente"

En la Distribuidora Mapriconf cuenta con el apoyo de sus tres hijos mayores ya que la menor es arquitecta aunque también colaboró con la reciente reforma del local. Juan C. López se prestó a una nota en la que nos cuenta el pasado y el presente de **MAPRICONF**.

## - ¿Cuándo comenzó su actividad en el gremio panadero?

- En el año 75. Yo trabajaba en la empresa OCA pero veo un aviso clasificado de CALSA en el cual solicitaban concesionarios, me acerque a la calle Tronador (en esa época estaban allí) y conocí a Esteban Cruz García (que era gerente) y Batista (que era el gerente general de ese momento)... en fin, comencé en junio de ese año.

## - ¿Fue difícil?

- Sí, no tenía nada físico, solo el reparto en la calle y era como un caracol: vivía con la carga encima. Los comienzos fueron muy difíciles y mi depósito era la camioneta, que era chica para el trabajo; recuerdo que era una vieja Dodge 200, que se le rompían los palieres y yo hacía

de mecánico, distribuidor, cobrador, changarin y administrador.

## - ¿En qué zona comenzó a distribuir los productos de CALSA?

- En esta misma zona, cubrimos las necesidades de los panaderos de Isidro Casanova, parte de Rafael Castillo, Laferrere, González Catán, 20 de Junio y Virrey del Pino.

## - ¿Qué recuerda de esa época?

- Antes no existían los depósitos y este local lo utilizábamos solo como base, sin venta al público... era mucho más pequeño que ahora. Nosotros vendíamos grasa, levadura y margarina directamente pero con el paso de los años los molinos harineros dejaron de vender harina directamente a las panaderías y comenzaron a instalarse depósitos que nos sacaban muchos clientes ya que comenzaron a vender de todo.

## - ¿Y allí abrió en Edison 3547 de Isidro Casanova?

- Sí, teníamos que equiparar un poco la balanza comercial. Abrimos las puertas al

público en el año '90. Recuerdo a un gran amigo que se llamaba Benítez, él me ayudaba a ordenar el depósito y atendía al público mientras yo estaba en el reparto.

**- Y sus hijos, ¿cuando se sumaron a la empresa?**

- Leonardo, que es el que está más al tanto del trabajo, comenzó a los 20 años (cuando se casó, hoy tiene 40), Elizabeth se sumó cuando abrimos el local de venta al público y Marcelo me reemplaza en mis días de franco (es Ingeniero Civil). También cuento con el apoyo de mi señora (Elsa).

**- ¿Qué experiencias le fue dejando a lo largo de los años esta distribuidora?**

- Soy un agradecido de la vida, gracias a la distribuidora y a CALSA tengo un buen pasar, les di estudios a mis hijos y me forjé todo mi porvenir. Estoy muy agradecido por todas las oportunidades que me dio la empresa y por el presente de esta distribuidora que formamos con mi familia.

**- En época de crisis a nivel país siempre vimos MAPRICONF con mucha mercadería, aún durante la última crisis del campo donde faltó harina...**

- Todas las crisis fueron difíciles, aunque la peor fue la del año '90 con Alfonsín y la



*Leonardo comenzó haciendo repartos y conoce el trabajo a la perfección; lo maneja muy bien. Es la "sangre joven" y en algunas cosas me demuestra que es muy difícil que se equivoque y muchas veces tengo que darle la razón.*

cultura del "gallego antiguo": nunca damos un paso más grande de lo que podemos, de esa forma las deudas nunca son exageradas. Eso nos permitió también salir airosos en el 2001, durante la última crisis del campo siempre tuvimos harina, debo reconocer que hay empresas que se comportaron muy bien en esos momentos porque supieron reconocer a sus buenos clientes.

La conducta de MAPRICONF -a través de los años- hacia sus proveedores fue reconocida, siempre nos respetaron por ser buenos clientes y buenos pagadores, hasta teníamos un camión del Molino Central Norte en la puerta todos los días.  
(Continúa en la página siguiente)

**BACALAR S.R.L.**

QUEBECUITA MOLINO  
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

**geopan**  
La marca elegida del panadero

Fabricamos:

- Hornos rotativos
- Cámaras fermentadoras
- Amasadoras rápidas
- Sobadoras
- Batidoras planetarias
- Equipos compactos
- Molinos
- Grisineras
- Zorras y bandejas
- Tornos de acero inoxidable
- Servicio post-venta

[f](#) :geopan

Av. N. Videla (ex 21) No-2934 - (1884) - Berazategui  
Tel: (011) 4256-0383 Cel. 15-5860-0888/3613-3237



**- Además de los productos de CALSA, ¿qué otros productos vende en MAPRICONF?**

- Todo lo que necesitan las panaderías y confiterías: dulce de leche, membrillo, azúcar negra, impalpable, cremas secas, ricota, harinas, sal, azúcar... en fin, los productos que necesitan los panaderos y confiteros.

**-¿Por qué notas que la mayoría de los panaderos prefieren los productos de CALSA y no de otras marcas?**

- Los productos de CALSA siempre fueron muy bien vistos y reconocidos porque son productos de calidad, a veces se puede discutir que está un poquito más alto que la competencia pero es todo en base a la diferencia de calidad que hay. La gente sabe reconocer que los productos son buenos y que tienen un costo y que uno, como representante de CALSA trata de hacer lo mejor posible, de cumplir y tener una conducta porque trabajamos siempre con la misma gente y en la misma zona.

**- Es muy común escuchar en cualquier lugar que los López son buena gente...**

- Es lindo escuchar esas cosas, por lo menos uno trabaja para que sea así. Yo

me puedo equivocar o puedo tener una equivocación con alguien pero nunca de mala fe. Siempre dimos la cara y si hay algún problema tratamos de solucionarlo, nunca nos escondemos y esta manera de proceder la mantenemos con los años.

**- ¿Cuáles son los productos que más vende?**

- El fuerte nuestro son los productos de CALSA: levaduras, margarinas y grasas; el resto son los complementos que se utiliza en un negocio de panaderías y confiterías



*Elizabeth López*

**- Ahora realizaron una importante reforma...**

- Sí, y fue muy rápida, consistió en cambiar el local de ventas para darles una mejor comodidad a los clientes y un lugar cálido y bien ambientado para que se sientan a gusto.

**- ¿Qué respuesta tuvo del panadero?**

- El panadero lo recibe bien y sabe que es una comodidad para él. También reformamos el depósito, construimos

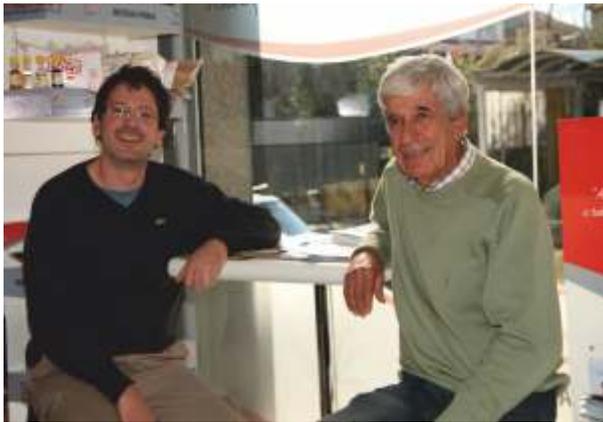
**TALLERES**  
**el rápido**  
**SERVICE MECÁNICO EN EL ACTO**  
**PARA PANIFICADORAS PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y AFINES**  
**4686-1322 / 4687-5035**  
 CNEL. CARDENAS 2187 - C.P. 1440 - CAPITAL FEDERAL

**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

cámaras frigoríficas que tienen el ancho del terreno por 7 metros de largo, una para las margarinas de punto de fusión bajo y otra para las levaduras y las cremas. Fue una inversión muy importante.

**- Por último... ¿tiene muchos clientes?**

- Sí, tenemos más de 600 clientes activos a los que hay que sumar cerca de 200 que compran directamente en la distribuidora. En general son visitados por Carlos (que trabaja en la empresa desde hace 38 años) y por Gonzalo, ellos hacen la pre-venta y al día siguiente entregamos el pedido.



*Marcelo y Juan C. López*



*Juan C. López*





## LA PRUEBA DE LOS DEDOS

1) Si su dedo anular es más largo que su dedo índice...  
quédese tranquilo !! **Su genética es 100% de tendencia masculina.**



2) Si su dedo índice es más largo que su dedo anular...  
cuidado!!! **Usted tiene una genética predispuesta al homosexualismo...!**



3) Si usted acaba de verificar el tamaño de sus dedos, no hay nada que hacer... **la duda lo está matando porque usted se siente que es tremendo maricón !!!**



## RESPUESTAS PARA PREGUNTAS TONTAS

En el colectivo: una mujer gorda y alta que lleva zapatos de tacos aguja te pisa:

- Uh... perdón, ¿te dolió?
- No, para nada, tengo anestesia local.

Cuando estás fumando y alguien te pregunta:

- Ah, ¿vos fumás?
- Dios!! es un milagro ... era un trozo de papel y ahora está en llamas !!

**Servicio Técnico de Hornos Rotativos**

**JULIO LEAL**

Julio Leal

Tel.: **15-4421-5655**

**HARINAS "Cristiana"**

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS

**LA BELUSTINA**

**ENTREGAS A DOMICILIO**

**calsa\*** **RIS**

Tel.: 5264-8240 / 4640-0992  
Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446\*1449  
Cristiana 3884 - J. Casanova

## LA PLATA:

# **EL SINDICATO DE PANADEROS SE UNIÓ AL MASSISMO: “...La juventud nos impulsó a participar de este espacio...”**

En el marco del acto que recordó el fallecimiento del general Perón, el secretario General del Sindicato de Panaderos de La Plata, Miguel Ángel Rodríguez, expresó: “...Nosotros vamos a pelear por los derechos de los trabajadores, y para el mejoramiento de nuestra actividad y de todos los gremios organizados...”

*¿Finalmente han decidido formalizar la participación del Sindicato de Panaderos al Frente Renovador de La Plata?*

La juventud fue lo que nos impulsó a participar de este espacio político, lo vemos como generador de nuevas ideas y que están generando un compromiso con la sociedad, consolidando distintos sectores. Nuestro

sindicato, que representa a nobles trabajadores, se suma a esta nueva iniciativa para trabajar en pos de una nueva ciudad de La Plata, en donde estén representados los sectores productivos.

*Hay varias expresiones del Frente Renovador en la ciudad de La Plata, ¿por qué eligieron participar de la Corriente Renovadora?*

La verdad es que hemos encontrado a gente muy



buena. Uno en esta actividad ha conversado con mucha gente y se da cuenta rápidamente con qué tipo de personas está tratando. Obviamente que se puede pasar, y esos lamentablemente siguen robando.

A nosotros nos espera un buen grupo de gente, con muchas ganas de hacer cosas nuevas.

Nosotros vamos a pelear por los derechos de los trabajadores, para el mejoramiento de nuestra actividad y de todos los gremios organizados.

Queremos que se controle bien el sistema de habilitaciones comerciales, que se estudie detenidamente el código de ordenamiento urbano. Vamos a acompañar para mejorar al sector industrial y productivo.

## **SERGIO ROLANDO KALINIUK**

### **VENTA DE HARINA DIRECTO DEL MOLINO 000 - 0000**



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

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

## **SERGIO ROLANDO KALINIUK**

REPRESENTANTE DIRECTO



**SERVICIO  
TÉCNICO  
OFICIAL  
AUTORIZADO**



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

## **SINDICATO DE PANADEROS DE LOMAS DE ZAMORA DENUNCIÓ UN 40 % DE TRABAJADORES EN NEGRO EN LA PROVINCIA**

Se están realizando operativos de inspección en conjunto con el Ministerio de Trabajo bonaerense. La titular del gremio de Lomas de Zamora, Patricia Alonso, advirtió que “...existen 20 mil panaderías y sólo contamos con 5 mil maestros y el origen no es otro que una profunda evasión, una persistente elusión de las obligaciones y una desidia incomprensible por el trabajador y sus derechos...”



*infraccionadas...”.*

La dirigente manifestó asimismo que “...existen diferentes mecanismos utilizados por los empresarios como una forma habitual y persistente de evasión, una oportunista e ilegal forma en que se producen cambios de razón social cuando las deudas acumuladas por parte de empleadores inescrupulosos, encuentran en este artilugio una manera de hacer 'borrón y cuenta nueva' y empezar de cero, sin reconocer los derechos que le asisten a los trabajadores, como es el caso de la antigüedad...”.

Otra de las maniobras fraudulentas esgrimidas es la llamada “media jornada”, no contemplada por el Convenio Colectivo vigente, y poco real a la hora de consultar a los trabajadores quienes cumplen con jornadas de trabajo mucho más extensas que las establecidas, sin percibir por ello el pago adicional

El Sindicato de Panaderos de Lomas de Zamora denunció que la evasión laboral ronda el 40 % en el territorio bonaerense. Así lo afirmó la secretaria general del gremio, Patricia Alonso, quien destacó el esfuerzo que se realiza en conjunto con el Ministerio de Trabajo de la provincia de Buenos Aires para bajar los índices.

*“...Desde el inicio de nuestra gestión estamos realizando operativos de inspección en panaderías de Lomas de Zamora y Esteban Echeverría y en estos momentos nos abocamos a*

*la zona de Alejandro Korn, San Vicente y Guernica, donde detectamos trabajo en negro y fraude laboral. Como sindicato estimamos que hay globalmente un 40 % de trabajo en negro en las panaderías de la provincia...”, detalló.*

Según se explicó, el sindicato apuesta a operativos sorpresivos de fiscalización. Los últimos operativos se realizaron en 28 establecimientos, los que arrojaron un total de “...76 trabajadores no registrados, por lo cual el 64 % panaderías resultaron

correspondiente por horas extras.

*“...Para comprender lo complejo de nuestra realidad, analicemos por qué si existen 20 mil panaderías, sólo contamos con 5 mil maestros, y obtendremos como conclusión, que el origen no es otro que una profunda evasión, una persistente elusión de las obligaciones y una desidia incomprensible por el trabajador y sus derechos...”, alertó Alonso.*

*“...Por supuesto que ante la consulta al sector empresario, siempre obtenemos como respuesta la falta de capacitación de los trabajadores y es a este respecto que apuntamos a la formación profesional, como herramienta clave en la actividad para la*



*generación de empleo y la re-categorización de nuestros afiliados...”, expuso.*

*“...A través de nuestra Escuela del Oficio Panadero, en Lomas de Zamora estamos profesionalizando a los trabajadores para que no se pierda la jerarquía del maestro, y también, brindando información para detectar este tipo de evasiones y defender los derechos de los trabajadores...”, anunció. Al calor de la evasión,*

*precarización y fraude laboral en la actividad, exhortó a “...que los empresarios regularicen la situación de sus trabajadores no solo en la provincia de Buenos Aires sino en todo el país, evitando multas y clausuras...”.*

*“...Otra forma abusiva de los empresarios es fijar un precio del pan en forma arbitraria amparado en el crecimiento de los costos laborales por la inflación...”, completó.*

**CABALLERO ORTIZ & POZZI S.A.**  
FABRICA DE ENVASÉS DE CARTÓN 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) Lomas 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 -

## Noticias Breves

### **ROSARIO: QUISIERON ROBAR UNA PANADERÍA, TODO LES SALIÓ MAL Y HUYERON CON LAS MANOS VACÍAS**

Un intento de asalto en la panadería de 3 de Febrero casi Mitre terminó apenas como una anécdota risueña, ya que la poca habilidad de los cuatro delincuentes los privó de conseguir su objetivo. "...El revólver era de plástico, porque se le cayó y se le desarmó...", recordó el panadero sin poder evitar una sonrisa. El asaltante huyó en el remís y dejó la moto en la que había llegado.

### **LA PAMPA: CONDENARON AL PANADERO JAMAD A UN AÑO DE PRISIÓN**

La causa del bromato concluyó con una condena para el empresario José María Jamad. De esta forma concluyó un caso que fue un escándalo público en los primeros días de 2011, cuando se supo que en los comercios de Jamad -la pizzería La Posta y las panaderías El Abuelo Julio y Crocante- se habían vendido productos panificados con altas dosis de bromato, un aditivo cuyo uso estaba prohibido por sus efectos cancerígenos. La consecuencia inmediata fue una intoxicación masiva ya que el Ministerio de Salud comprobó un brote epidemiológico de gastroenteritis en 81 personas.

### **LUJAN: ASALTARON UNA PANADERÍA EN EL BARRIO "EL MIRADOR"**

Se trata de la panadería "La Moderna" en calle Malvinas al 800. Un joven armado se llevó la recaudación. Al salir con la plata y los pedidos, tuvo tiempo para recoger unas facturas y salir del local, donde era esperado por una mujer en una moto.

### **TUCUMÁN: PANADEROS**

### **TUCUMANOS PREOCUPADOS E INDIGNADOS POR LA VENTA ILEGAL**

El presidente del Centro de Industriales Panaderos de Tucumán, Mario Véliz, aseguró que crecieron mucho las panaderías ilegales. Esto produce una fuerte caída de las ventas. Explicó que "las ventas se dividieron mucho porque hay mucha oferta de nuestros productos a un precio irrisorio".

### **TANDIL: VIOLENTO ASALTO EN UNA PANADERÍA**

Ocurrió en la sucursal de calle Pinto al 1366 que tiene la panadería "Del Sol". El delincuente, armado, amenazó a la empleada, que tras el violento robo sufrió un shock nervioso

### **FINANCIARÁN LA COMPRA DE TRIGO A LOS MOLINOS**

Ministerio de Agricultura de la Nación tiene cerrado con la industria molinera un acuerdo para facilitar a los pequeños molinos la compra de 2,5 millones de toneladas de trigo en los mercados futuros o en físico. El convenio apunta a financiar, vía el otorgamiento de unos \$ 80 millones aportados por el Banco Nación, la operatoria para aquellas firmas que por un menor tamaño necesitan de ayuda para desempeñarse, por ejemplo, en los mercados de futuros. En Agricultura creen que de esta manera los molinos más pequeños se pueden asegurar el abastecimiento de mercadería y cubrir, con 2,5 millones de toneladas, la demanda de la molienda exclusivamente para pan.

### **9 DE JULIO: 40º ANIVERSARIO DE PANADERÍA VELEZ, UN CLÁSICO DE LA CIUDAD**

Es indudable que, en la esquina de Libertad y La Rioja, de esta ciudad, Panadería Velez se ha convertido a lo largo de los años en un comercio reconocido y estimado en la comunidad.

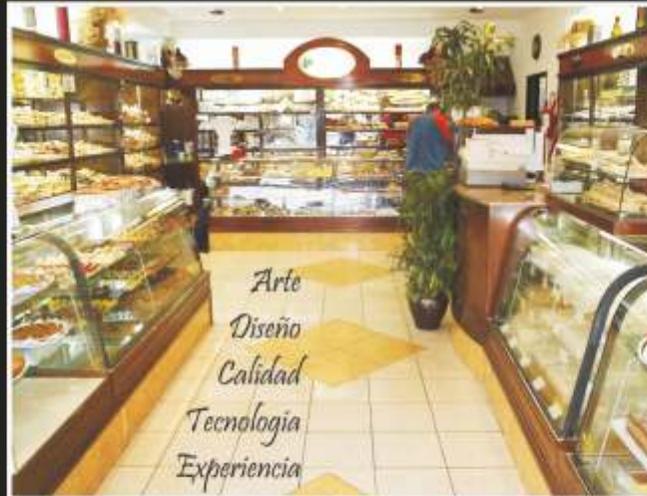
Puede decirse que es un clásico en 9 de Julio y, ya lo largo de su 40 años de trayectoria, mantiene inalterable dos cualidades que la distinguen, como comercio, desde las horas

*Es momento de cambiar*



Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

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



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

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



Medialunera



Amasadora Rápida



Hornos Rotativos



Estampadora

[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)

**Casa Michero**

Fábrica de Útiles de Panadería

**"MAS DE 300 PRODUCTOS"**

LATAS - BAGUETERAS - CARROS - PIZZERAS - MANGAS  
PALAS DE MADERA - PICOS - CEPILLOS - ESPATULAS  
PINZAS - MOLDES DE HOJALATA Y ALUMINIO  
BANDEJAS DE MOSTRADOR - CUCHILLOS - TABLAS

REPARACIÓN DE BAGUETERAS



(011) 4661-3016 / (0220) 497-6144  
15-5429-3790 / 338\*3785

[www.casamichero.com.ar](http://www.casamichero.com.ar) [casamichero@yahoo.com.ar](mailto:casamichero@yahoo.com.ar)

# AVISOS CLASIFICADOS

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



Cel: 15-6837-8421



*Mini Rotar con fermentadora*



*Amasadora 40 Kg.*

**SE  
VENDE**



*Trinchador*

## SE VENDE

**AMASADORA VOLCABLE**

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



## VENDO



\* Parrilla Industrial casi sin uso con dos quemadores tubulares, en estado impecable para gas a garrafa \$1000.-

Javier Caumont 15-5317-6400  
[www.javiercaumont.com](http://www.javiercaumont.com)

# AVISOS CLASIFICADOS



**SE VENDE**

\* Heladera Mostrador, cuatro puertas, como nueva, con Motor externo de 1 caballo. los dos en estado impecable S 9.000.-

\* Llamar a: Javier Caumont  
15-5317-6400  
[www.javiercaumont.com](http://www.javiercaumont.com)



- \* Heladera comercial motor 3/4 de caballo para 56 bandejas en excelente estado.
- \* Heladera exhibidora para masas en excelente estado
- \* Heladera exhibidora de 2 puertas en uso y excelente estado.
- \* Teléfono de contacto. 4842-1906 Eduardo

## VENDO PANADERÍA Y CONFITERÍA

- \* Zona Interior 60 Km. Capital Federal
  - \* Excelente negocio
  - \* Líder en venta de facturas 4.000 doc. por mes (a \$45.- la docena)
  - \* Pastelería-Serv. Lunch-Comidas rápidas Lácteos-Bebidas-Desayunos-Delivery todo el día
  - \* 20 años de antigüedad
  - \* Muy afamada en la zona
  - \* Gran cantidad de maquinarias e instalaciones
- Interesados dirigirse: [cemlunas@hotmail.com](mailto:cemlunas@hotmail.com)  
Sra. Miriam  
Celular: 011-15-3192-2532



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](mailto: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**

# GUÍA DE PROVEEDORES DE PANADERÍAS

## **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 -**

"BATIOPLANE" Chubut 2750. Lanús.  
Tel.: 4262-0654

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

"BURNER" Cachi 678 C.A.B.A. Tel.: 011-4911-2302 / 4911-1675

"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

### **FRUTAS SECAS**

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

### **INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL**

"DINTER" Paris 1824. Isidro Casanova.

### **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

### **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**



Publique en nuestras páginas

(011) 15-4084-1090



## EL DICCIONARIO DE APODOS

- Lápiz de carpintero: tiene la mina gorda.
- Lápiz Hueco: porque no tiene ninguna mina.
- Laxante: hace cagar a todo el mundo.
- León: porque es el rey de los animales.
- Llanero solitario: solo monta a plata.
- Loro en el hombro: habla por delante y te caga por detrás.
- Lunes: nadie quiere que llegue.
- Manguera pinchada: pierde por todos lados.
- Maniquí: no tiene huevos ni cabeza.
- Maradona: porque siempre tiene un hombre encima.
- Matambre: hay que atarlo para meterlo al agua.
- Medias can-can: mete la pata hasta el culo.
- Media de nylon: se engancha en todas.
- Mes de Enero: ni un solo día fresco.
- Mosquito de calabozo: chupa como un condenado.



### Una mujer embarazada va al médico y le dice:

- **Doctor! mi bebé está hablando, dice truco, truco... ¿Qué es lo que tiene doctor?**
- **Para mi tiene el ancho de espada**



- **Mamá, mamá voy a salir con mis amigas**
- **Bueno pero sacate la minifalda**
- **¿Pero por qué mamá si todas la usan?**
- **Sí pero a vos se te ven los huevos Roberto**

**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)



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 Privados - Bc. As.  
Tel: 011-4667-6624



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