



CUARTEL IX  
Estarán presentes en EXPO-LOMAS

Página 9



Habla José Hernández sobre las próximas elecciones en el CIP de Matanza

Página 18



**Se aproxima la fiesta de los panaderos del CIPU Matanza Sur**

Se realizará el 7 de diciembre y los panaderos ya están culminando con la organización. Sortearán un AUTO 0 KM.

Página 14



CHOCOLATE CON SAL: el combo más audaz para usar en pastelería

Página 37

SANTA FE: Descubren a un menor trabajando por \$100 por día.

Página 28

INTI: Desarrollan pan fortificado con Omega-3

Página 26

**MERCADO CENTRAL EN I. CASANOVA: UN MERCADO DE SOSPECHAS**

\* Por el Prof. Gabriel Puebla

Página 20

guía de proveedores      avisos clasificados  
información general  
humor      notas del gremio

# 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*

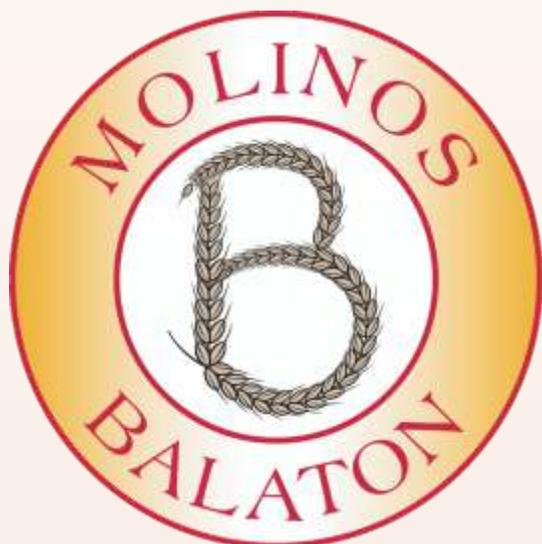
Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía.

Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer.

**Desarrollos a medida.**

**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 Martin 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**  
Av. Corrientes 345 Piso "6" \* (1043) C.A.B.A  
Tel.: (011) 4315 9117 / (011) 4315 9118



# EL GREMIO PANADERO

AÑO 14 - Nº 67  
NOVIEMBRE DEL 2014

## Sumario

Torneo de Pastelería.....	5	Harina Argentina.....	27
Levaduras LESAFFRE.....	6	Explotación infantil.....	28
Día de la Madre en Cuartel Noveno.....	8	Panaderos de Rosario.....	29
Humor.....	12	Panadería para perros.....	32
Droga entre los panes.....	13	Miguel Ovando.....	34
CIPU Matanza Sur.....	14	Humor.....	36
Hugo Reyes.....	16	CIP de Berazategui.....	40
Habla José Hernández.....	18	Asesinan a panadero.....	41
Mercado Central.....	20	Guía de proveedores.....	42
Pan a \$12 en Junín.....	22	Clasificados.....	44
Humor.....	24	Breves.....	45
Pan con Omega-3.....	26	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**

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

# **TORNEO DE PASTERERÍA: Argentina obtuvo el tercer puesto en México**

**El equipo, en el que participa uno de los pasteleros de la Confitería Dulcis, clasificó para el Mundial en Francia**



La confitería Dulcis, ubicada en Vallejos 4322, cuenta con un staff de excelencia a cargo de elaborar cada uno de sus productos. Uno de los que compone este equipo es el destacado pastelero Jorge Luis García, quien trabaja allí desde los 17 años.

En agosto, el pastelero, acompañado por otros dos profesionales, viajó a México para participar de la Copa Maya.

Allí, se presentó junto al pastelero Mariano Zicher y a su entrenador y capitán Eduardo Ruiz, en la reconocida feria Maxipan que se realizó en el Distrito Federal.

En el concurso, cada equipo de pasteleros tenía 5 horas para realizar cuatro elaboraciones. En primer lugar, una figura artística en chocolate; luego, una en caramelo, y por último, un postre helado y uno al plato.

Cada equipo debía ponerle un nombre a su obra. Este año, los argentinos fueron con el lema “Los juguetes de la infancia”, en referencia a las creaciones que hicieron en esos cuatro productos. La escultura realizada en caramelo, y a cargo del pastelero de Dulcis, fue premiada como el

mejor trabajo artístico realizado en azúcar. Sin embargo, la figura de chocolate sufrió un desperfecto y eso les quitó la posibilidad del primer lugar en México.

Finalmente, el equipo argentino salió tercero y clasificó para participar en el campeonato mundial que tendrá lugar en Lyon, Francia, el 26 y 27 de enero del 2015, y en el que participarán 22 países.

Tras regresar al país, los profesionales ya se encuentran preparándose para Francia, donde deberán presentar seis productos: una escultura de hielo, una de chocolate, una de caramelo, un postre de chocolate, un postre al plato y un postre helado.

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

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Baguetas con o sin tratamiento antiadherente

para moñdes 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



La levadura en todas sus formas.



## LEVADURAS

### Levadura prensada



Es el tipo de levadura más usada en todo el mundo y, sobre todo, en los países industrializados. Se presenta en forma de bloques compactos que limitan el contacto con el oxígeno.

el aumento de la temperatura del agua utilizada mejora su velocidad de de fermentación. Lesaffre Argentina posee en esta modalidad tres tipos de levaduras instantáneas: Saf Instant® Roja y Saf Instant® Oro; Levex®, que es un producto orientado al consumo masivo.

### Levadura líquida



### Levadura instantánea



Lesaffre desarrolló la más práctica solución para optimizar los métodos de producción de panificados. Kastalia es la levadura más práctica y segura para el profesional de la panificación.

La ductilidad de este tipo de levadura, hace posible utilizarla como herramienta variable de fermentación. Permite reducir la temperatura de la masa y retrasar la pre-fermentación en épocas de altas temperaturas ambientales, y por el contrario, cuando la temperatura es baja,





CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

NUEVA  
PREMEZCLA

Prácticas  
y riquísimas!



✓ Mayor seguridad y rapidez en la producción.

✓ Práctico y fácil de preparar.

✓ Calidad uniforme.



UNA MARCA LESAFFRE 

[www.lesaffre.com.ar](http://www.lesaffre.com.ar) / Teléfonos: + 54 (011) - 4833-8000



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE CUARTEL NOVENO

Amberes 1591 (Cod. Postal 1829) - Villa Albertina - Banfield - L. de Zamora

Dirección Provincial de Personas Jurídicas Matrícula 8907 - Legajo 50.573

ceninduspan.c.nov@hotmail.com

## DÍA DE LA MADRE EN CUARTEL NOVENO



El sábado 17 de octubre los panaderos de la Comisión Directiva del Centro de Panaderos, homenajearon a las madres del barrio con MÁS DE 500 TORTAS.

Como es costumbre, los panaderos liderados por Miguel Spaziante, agasajaron a las madres del barrio con tortas y un excelente show de música que las "mamis" disfrutaron un día antes del festejo oficial.

Una larga fila de madres recibieron su torta y demostraban su felicidad agradeciendo a los panaderos de Cuartel Noveno por la atención brindada.

Ya es una costumbre de ese centro hacer tareas sociales, recordemos que cuando hay alguna campaña del municipio, se hace en la sede de la calle Amberes, como así también brindan las instalaciones para eventos de caridad, bomberos y salud.

Pedimos disculpas a los lectores por no poder ampliar con más imágenes pero, como todos sabrán, fuimos víctimas de una hecho delictivo en el cual (entre otras cosas) sufrimos el robo de la cámara en la cual estaba documentado este último acto social de nuestros amigos de Cuartel Noveno.

# EXPO LOMAS 2014

EXPO LOMAS 2014

Invitamos a nuestros asociados y a las empresas de la región en general a participar en la 8ª. Exposición Industrial, Comercial, Cultural y de Servicios del Partido de Lomas de Zamora Expo Lomas 2014, que se realizará del 5 al 9 de noviembre en la Plaza Grigera.

Los panaderos de Cuartel Noveno estaremos presentes y tendremos la oportunidad de presentar y hacer demostraciones de los productos que elaboramos. La muestra es organizada por la Municipalidad local a través del Instituto Municipal de la Producción, el Trabajo y el Comercio Exterior (IMPTCE) y cuenta con el auspicio de la Cámara.

Cabe destacar que el año pasado se produjo un nuevo récord de público, cuando la exposición fue visitada por más de 300.000 personas. Este año la expectativa es superar una vez más la cantidad de asistentes, en una muestra que se consolidó como una de las más importantes de la Provincia.



## 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)

# RE-INVENTAMOS LA SOBADORA

Máquina inscrita en el I.N.P.I. (Instituto Nacional de Propiedad Industrial) bajo en N° 87339 - Patente A.G.M.E.

NO ESTAMOS LOCOS **UNICA !!!**



- \* 2 Motorreductores con tracción directa.
- \* SIN RUIDOS MOLESTOS: Bujes y rasquetas de teflón.
- \* SIN MANTENIMIENTO: no posee engranajes, ni correa. Sin cadena.
- \* Sobado parejo y silencioso.
- \* MENOR esfuerzo y MAYOR rendimiento.

## LA MAS SEGURA DEL MERCADO !!!

- \* Botón de ARRANQUE y PARADA.
- \* Exclusivo "BOTÓN DE EMERGENCIA PARA ACCIDENTES" con retroceso temporizado



## SERVICIO TÉCNICO

\* de Pablo Rau y Jorge Martínez

ATENCIÓN LAS  
**24 HORAS**  
con móviles propios



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

HORNOS  
**VULCANO**

**Pablo Rau  
Jorge Martínez**

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS  
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES



LA MEJOR  
FINANCIACIÓN



15-3539-4439 / 15-5713-3389

ID: 680\*6711 / 534\*1292

serviciotecnicoagme@hotmail.com



# 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)



## La distancia duele...



Sobre todo cuando  
te estás haciendo “caca”  
y te faltan 3 cuadras  
para llegar a tu casa...

## ESTE MANUAL EXPLICA COMO ENTENDER A LAS MUJERES

### TRADUCTOR

- **No:** Si.
- **Si:** No.
- **Tal vez:** No.
- **Tu veras...:** Como lo hagas te mato.
- **Lo siento, pero...:** Lo volveré a hacer igual...
- **Decidí vos...:** Pero hacé lo que yo digo.
- **Sos libre de hacer lo que quieras:** Ni se te ocurra hacerlo.
- **Hacé lo que quieras:** Pero lo pagarás caro.
- **No, no estoy enojada:** Por supuesto que estoy enojada... PELOTUDO.
- **¿Te estas durmiendo?:** No te duermas.
- **Esta noche estas muy cariñoso:** No tengo ganas de hacer el amor, pesado.
- **No me mires de esa manera:**

Me encanta que me mires con esa cara de libidinoso.

- **¿Estoy gorda?:** Decime que estoy buenísima.
- **Apaga la luz:** Tengo celulitis.
- **Quiero cambiar estas cortinas:** Y las alfombras, y la pintura, y los muebles...
- **Es que esta cocina es tan pequeña...:** Quiero una casa nueva.
- **¿Me querés?:** Te voy a pedir algo...
- **¿Cuánto me querés?:** Y cuesta mucha plata.
- **Necesitaríamos...:** Yo quiero.
- **Tenemos que hablar:** Necesito quejarme de algo.
- **Creo que no nos comunicamos lo suficiente:** Tenés que estar de acuerdo conmigo.

PERÚ, CUZCO

## VENDÍAN CRACK EN PANIFICADOS

Un nuevo e ingenioso método estaba siendo utilizado por micro-trafficantes para comercializar crack en un barrio de Fernando de la Mora. En un copetín vendían pan en un envoltorio de plástico, pero adentro colocaban la droga, según constató la policía local



*La propietaria del copetín, detenida en el operativo*

Cada pan con una dosis de crack adentro se vendía por un valor; si contenía dos dosis, el precio era el doble.

Esto se descubrió tras el allanamiento de un local sito en Capellanes del Chaco casi

28 de Marzo, barrio San José Obrero, Zona Sur de dicha ciudad.

En ese sitio se incautaron de 18 dosis de crack, un derivado de la cocaína, así como de cuatro teléfonos celulares, billetes de baja denominación y joyas varias, según relató el subcomisario Rafael Sánchez, de la sección Antinarcoóticos de la Policía.

Los panes usados para disimular la venta se parecen a los que se entregan en

escuelas públicas de Central.

Fue detenida en el copetín Marta G. Duarte González. La intervención se realizó con la fiscal Karina Giménez, con autorización del juez Atilio Rodríguez.

Crack (sinónimo de piedra) es el nombre vulgar que resulta de la mezcla de base libre de cocaína con una parte variable de bicarbonato de sodio. El término "crack" es una onomatopeya que sugiere el ruido que hacen las piedras de esta droga al calentarse por la evaporación de la cocaína en base que contienen, al liberarse de la mezcla con el bicarbonato de sodio.

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

**UNICAMENTE ATENDEMOS  
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS**

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



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

## PREPARANDO LA FIESTA...

En el CIPU las decisiones las toman en conjunto, la organización de la fiesta cuenta con el apoyo y la colaboración de todos los panaderos. En la reunión de los Viernes de octubre y noviembre irán definiendo la organización y los detalles. Promete ser un gran evento para los panaderos de La Matanza.



ES NUESTRO  
AMIGO... Y UN  
FIEL  
ASISTENTE  
A LAS  
REUNIONES  
DEL C.I.P.U.  
MATANZA  
SUR. LO  
CONOCEMOS  
COMO "EL  
CHILENO"





**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

## EN CONSTANTE CRECIMIENTO



Hugo Reyes, secretario de  
C. I. P. U. Matanza Sur

El CIPU es reconocido por las autoridades municipales de La Matanza. A fines de setiembre tuvieron una importante reunión con funcionarios de Control Comunal y Hugo Reyes comenta los temas tratados en dicho encuentro.

**- ¿La reunión fue en el Municipio?**

Efectivamente, nos reunimos con el Jefe de Control Comunal en el marco de las reuniones quincenales que tenemos pactadas.

**- ¿Qué temas se trataron?**

Hablamos de diferentes temas: sobre la competencia desleal y sobre cómo tratar el tema de las panaderías clandestinas. Coincidimos en que, al ser clandestinas, atentan contra la seguridad y la salud de los vecinos, también que son fuente de competencia desleal ya que elaboran y venden productos por debajo de los costos.

**- ¿Cuál fue el resultado en general de la reunión?**

- Fue muy bueno, se encontraron muy abiertos a que trabajemos conjuntamente en el tema y que seamos una fuente de consulta constante. Dejaron asentado que van a colaborar con la regulación de los establecimientos (en lo que a habilitaciones respecta) pero que van a ser muy estrictos con la limpieza de los comercios.

Es más, hasta se esbozó la idea de generar una nueva ordenanza que regule la comercialización y venta de pan en el distrito.

Es importante destacar que los funcionarios se mostraron muy interesados por la actividad que venimos realizando... nos felicitaron

**- ¿Qué nos puede adelantar de la fiesta de fin de año?**

- La fiesta la vamos a llevar a cabo el 7 de diciembre por la noche, va a ser un evento muy importante. Al estar más organizados que en años esta vez empezamos antes con los preparativos. Ya hemos comprado el automóvil que va a ser para el primer premio del sorteo, y estamos definiendo qué conjuntos musicales van a animar la fiesta.

Para que todos estén cómodos no permitiremos más de 400 personas, les prometemos una despedida de año acorde a lo que los panaderos merecen. Será una fiesta donde solo asistirán nuestros colegas y sus familias... como debe ser.

## ASESORÍA CONTABLE EN EL CIPU Matanza Sur



La Contadora María Villabona es la Asesora Contable del CIPU Matanza Sur y de sus afiliados.

Para cualquier consulta llamar al:  
(011) 15-5450-6109 o comunicarse vía mail a  
[mariavillabona@yahoo.com.ar](mailto:mariavillabona@yahoo.com.ar)



## SORTEAMOS UN CHEVROLET CELTA 0 KM

El sorteo se realizará, ante escribano público, el 7 de diciembre entre los panaderos presentes en nuestra fiesta



# 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

## **JOSÉ HERNÁNDEZ, SOCIO FUNDADOR DEL CIPU MATANZA SUR**

**Fue nombrado representante general del Centro y nos habla de la situación actual en La Matanza y de las próximas elecciones**



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

En la parte legal con los papeles correctamente certificados y ordenados. En lo gremial continuamos colaborando con nuestros colegas en la medida que podemos y en lo institucional estamos cada vez más fuertes, con más socios y con el reconocimiento tanto sea de nuestros colegas como de las autoridades municipales.

**- ¿Y la relación con el Centro de Panaderos de La Matanza?**

Siempre dije que el Centro es lo mejor que le pudo pasar a los panaderos pero quienes lo manejan no aceptan ideas diferentes, y eso no es justo. Debemos tener la libertad de opinar sin que nos amenacen por represalias por pensar distinto.

El CIP de San Justo es nuestra institución madre, aunque quienes la dirigen actualmente no nos acepten, no nos convoquen y –muchas veces- hasta pareciera que nos discriminan.

Es una pena, intentamos muchas veces acercarnos y proponer un diálogo... pero no recibimos respuesta. Cuando abrieron el Mercado Central en Marconi y Ruta 3 hasta fuimos a apoyar la “pobre gestión” que hicieron en contra de esa fuente de competencia desleal.

**- ¿En qué consiste el nombramiento?**

Es un reconocimiento por ser el socio fundador y por ser el primer presidente del centro de panaderos. Los muchachos decidieron nombrarme representante legal ante cualquier ente o institución, es un nombramiento que me llena de orgullo y de responsabilidad.

**- ¿A partir de cuándo rige ese nombramiento?**

Desde la última asamblea que fue en marzo, pero los papeles legales fueron confirmados y los recibimos recién a fines de octubre.

## - ¿Qué postura tomarán ante las próximas elecciones en San Justo?

Vamos a apoyar una lista que se está armando, de hecho todos los martes nos reunimos en I. Casanova para aportar ideas. Todavía no sabemos quién irá a la cabeza ni nos interesa, lo importante es que esa persona trabaje por el bien del gremio, sin egos personales. No queremos que el próximo presidente “regale” el centro, necesitamos una persona que luche por el bienestar de todos sus colegas, sin distinción de zonas. Actualmente, quienes manejan el CIP, tienen la institución “estancada” y cuestionada por la mayoría de los panaderos de La Matanza.

En la lista aceptamos a todos, es más, hasta invitamos a Rubén Pirez a participar porque consideramos que el CIP de La Matanza debe ser una institución abierta a todos los colegas del sector.

## - ¿Cuál es la fecha de las próximas elecciones?

Tendrían que haberse hecho en octubre, pero fueron postergadas para después de las fiestas.

## - ¿Qué expectativas tienen desde el CIPU para estas próximas elecciones?

Esperamos que sean transparentes. Los panaderos necesitamos trabajar unidos. La Matanza es toda una sola y no podemos seguir permitiendo que digan que estamos divididos. Es lo que intentaron “vender”. Respetamos a nuestra sede madre como institución pero no aceptamos a quienes la manejan ni la forma de hacerlo. Por eso

apoyamos cualquier lista que nos traiga un cambio. El CIP de La Matanza no nació con EMILIO MAJORI y no desaparecerá si él no está allí, al contrario... creo que mejorará.

## - Pero... ¿están unidos o no?

Sí, los panaderos estamos unidos. Los que nos intentan separar son solo un pequeño grupo que tomó a la institución como si fueran sus propios negocios y la institución está para servir a los panaderos, no para servirse de ella. Por eso nuestra idea es “mirar hacia adelante”, no vamos a cargar en nuestras espaldas una mochila muy pesada de rencor y odio. El pasado no nos deja avanzar, cuanto más atrás lo dejemos más liviano es el camino hacia adelante.

## - Entonces la idea es unidad después de estas elecciones...

Exactamente, siempre fue nuestra idea, no hay otra solución que la unidad. En unión podemos trabajar en pos de bienestar del gremio, como lo hacemos en el CIPU Matanza Sur.



**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



**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**

# UN MERCADO DE SOSPECHAS

\* Por Prof. Joaquín G. Puebla

## “Isidro Casanova: abrieron una sucursal del Mercado Central en el cruce de la Ruta 3 y Marconi



fiel “amiguito” el Colorado Adamo, convocó a una marcha contra esta sede del Mercado Central dado que vende el pan a \$11 el kilo, el precio lo puso el mismísimo Alberto Samid.

Hasta acá lo lógico y normal de una entidad patronal en defensa de los intereses de sus asociados pero hay algunas movidas bastantes extrañas; por un lado la sede del Mercado Central no tiene habilitación municipal ni hay un marco regulatorio para la misma y si le agregamos que no pagan impuestos y nadie controla la calidad de la mercadería que se vende y los altos valores que se pagan por los puestos, resulta más que sospechoso quién o quiénes son los beneficiarios de esta movida, seguramente no

Desde el viernes 10 de setiembre quedó inaugurado una filial en Ruta n°3 y Marconi, en un lugar donde antiguamente funcionó el hogar obrero. “...El objetivo es colaborar con la población ante la lucha contra la inflación, mediante la presentación de mercadería de primera calidad pero con precios razonables y dentro de las políticas implementadas por la secretaría de comercio de la nación...” rezaba la crónica periodística de Repórter 24, pero hay cuestiones que exceden al buen precio que se le puede ofrecer al público.

Para tener un puesto en dicha sede hay que poner 250 mil pesos y el alquiler del mismo es del 10% de la venta diaria, como hay una caja única para todos los puestos, es muy fácil controlar el monto de la

venta. Quiénes pusieron puestos en la sede de Isidro Casanova no les pidieron que estén inscriptos ni que sean monotributistas, tampoco le solicitaron habilitación municipal ni la inscripción de producto en bromatología para los que venden pan.

El CIP, que preside Emilio Majori acompañado de su



serán los vecinos matanceros.

Pero hay una vuelta de tuerca más, sucede que el fiel amiguito de Don Emilio Majori, Julio "Colorado" Adamo, estuvo reunido con el "Turco" Samid, teóricamente para reclamarle por el precio del pan pero Samid es tan hábil que termino vendiéndole a Adamo el puesto de pan en dicha sede; SI USTEDES LEYERON BIEN, LOS QUE CONVOCAN A UNA MARCHA DE PROTESTA SON LOS QUE USUFRUCTÚAN LO QUE CRITICAN. No nos olvidemos que Don Majori (lo de Don no es por respeto sino por otras acepciones que tiene el término) fue el impulsor del pan a \$10 y ante la avalancha de pregunta de los medios, dijo que se

vendía hasta las 10 de la mañana, después que era un tipo especial de pan, para finalizar impulsando el pan a \$22 como se vende en San Justo y Ramos Mejía.

Esta historia da mucha tela para cortar, los mismos panaderos; supongo, comenzaran hacer preguntas incómodas a su conducción y algunos funcionarios municipales deberán a comenzar a elaborar argumentos sobre una sede que está muy floja de papeles. Hasta ahora es un gran negocio de Alberto "Turco" Samid, esperemos que las cosas se aclaren para que sea también un negocio para los matanceros. A todo esto, Alberto Samid ha puesto a remate todas las instalaciones de su cadena



de Carnicerías "La Lonja", algo llamativo para quien se autodenominaba "El Rey de la Carne".

Los comerciantes de Isidro Casanova están muy preocupados por el impacto que tendrán esta sede sobre el volumen de ventas en sus comercios.

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

Medialunera  
Amasadora Rápida  
Estampadora  
Hornos Rotativos

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

**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 BAGUETTERAS

(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)

# BUENOS AIRES, JUNÍN... PAN A \$12.-

**Panadería La Solidaria vende pan y facturas a precios que no coinciden con el 99% de las panaderías bonaerenses**



“...La Solidaria es un proyecto que está vinculado con alimentos y tiene un perfil netamente social. Tenemos mercadería de muy buena calidad y a precios inmejorables...”, sin vueltas, así define Federico Rodríguez al emprendimiento comercial que abrió sus puertas en Junín del cual agrega: “...Buscamos puntos de venta populares, no pensamos en el centro, pensamos en los barrios como Villa Talleres, Barrio Belgrano – donde funcionan actualmente – estamos por abrir cerca del barrio El Progreso y también nos gustaría abrir en el 11 de Julio. Estamos apuntados al barrio...”.

- *¿A que le llaman bajos costos?*

- Las facturas cuestan \$19,99 la docena, los millones \$12 el kilo por lo cual estamos muy por debajo de la propuesta que hay en Junín. Las masas secas están aun 40 por ciento de lo que se venden en Junín. Tenemos desde el pan rallado a la tarta de frutillas con crema a un 30 o 40 por ciento por debajo de cualquiera. Básicamente, armamos un negocio pensando en la gente, en el acceso básico al alimento.

- *Imagino que el nombre “La Solidaria” tiene relación al bajo costo.*

- Totalmente. El nombre marca el compromiso de lo que tenemos como misión de este negocio. La visión está apuntada a hacer muy buena mercadería a precios muy accesibles y la mercadería es rica. El pan es fundamental en

la mesa de todos los argentinos – pensaba yo – pero es básico en la mesa del mundo. El pan lo comen desde el más rico al más pobre, pero el rico no tiene problemas, los problemas los tiene el pobre por eso tenemos muy buena mercadería a un costo de 30 o 40 por ciento menos de lo que la tiene la competencia.

**¿Porque la decisión armar un negocio con estas características?**

Está relacionado con lo que yo creo política y socialmente. El primero de octubre hizo 17 años que vendo autos, un negocio netamente capitalista, y por eso decidimos armar este negocio con un perfil social aunque obviamente es un negocio, en el que asumimos la responsabilidad social de hacer mercadería de calidad a costos bajos.

***De costos de producción, personal en blanco, aportes, etc... NI HABLAR!!!***

**También en Mercedes, Bs. As.**

La panadería Ave Fénix, ubicada en la calle 29 N° 286 de la ciudad de Mercedes, parece demostrar que se puede vender pan barato.





# mapriconf

DISTRIBUIDOR OFICIAL

**calsa\***

*"Acompañando siempre  
a toda la industria panaderil"*



VOS LE DAS TU TOQUE

PERSONAL Y ÚNICO

A TODOS TUS PRODUCTOS

Y NOSOTROS TE OFRECEMOS

LAS MEJORES MATERIAS PRIMAS

CON EL MEJOR SERVICIO



**40 años**  
*juntos*

Desde hace 40 años  
una empresa de  
Juan Carlos Lopez

**MAYOR SURTIDO Y CALIDAD** de materias primas y accesorios

**NUEVO SALÓN DE VENTAS:** Ahora brindamos también un lugar único pensado para nuestros clientes donde exponemos nuestros mejores productos

**MEJORES SERVICIOS** Renovamos y mejoramos nuestro sistema de servicio de Entrega Programada

**COMPRÁ TODO EN MAPRICONF Y CONOCÉ NUESTROS BENEFICIOS:**

-ASESORAMIENTO ESPECIALIZADO

-PROMOCIONES DE TEMPORADA

www.mapriconf.com.ar  4466-2818



Hacete Fan de Mapriconf y conocé nuestras PROMOS NAVIDAD!

Thomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.



## DICCIONARIO LOCO

- \* **Psicólogo**: Señor que cuando es consultado responde con una pregunta, a la cual se le responde con una pregunta y vuelve a responder con una pregunta, y así sucesivamente...
- \* **Remolacha**: Papa con menstruación.
- \* **Reparto**: Mellizos.
- \* **República**: Mujerzuela sumamente conocida.
- \* **Rumiantes**: Son los que eructan al comer.
- \* **Sacrificio**: En la antigüedad, acto religioso. En la actualidad medio por el cual la clase obrera consigue su alimento.
- \* **Santurrón**: Patrono protector de la empresa Arcor.
- \* **Segundo**: Espacio de tiempo que transcurre desde que se pone verde el semáforo hasta que el conductor de atrás toca la bocina.
- \* **Soltero**: Individuo en estado de felicidad momentánea.
- \* **Sorprendida**: Monja que se prendió fuego.
- \* **Supermodelos**: Evidencia de que todos los demás estamos mal hechos.
- \* **Talento**: No ta'rápido.
- \* **Tarde**: Parte del día que pasamos preocupándonos de la manera en que desperdiciamos la mañana.
- \* **Telepatía**: Aparato de TV para la hermana de mi mamá.
- \* **Televisión**: Anestésico cerebral.
- \* **Tetano**: Expresión del bebé al sentirse satisfecho.
- \* **Trabajo en equipo**: Posibilidad de echarle la culpa a otros.
- \* **Traficante**: Chofer de una Trafic.
- \* **Travesti**: Señor que está buena.
- \* **Tubérculo**: Propaganda de un strep-tease aborígen.
- \* **Urólogo**: Especialista que te mira el pene con desprecio, te lo agarra con asco y te cobra como si te hubiera hecho sexo oral.

Hablar con la boca llena es feo,  
con la cabeza vacía...  
es peor !!!



*Es el deseo de...*

**EL GREMIO**  **0**  
**PANADERO**

*La Revista  
de los  
Panaderos*

## **LOGRAN DESARROLLAR UN PAN FORTIFICADO CON OMEGA-3**

Dentro del marco de un Proyecto conjunto entre los Centros de INTI Química, INTI Agroalimentos e INTI Cereales y Oleaginosas, en el que utilizando la técnica de micro encapsulación, se desarrolló un pan fortificado con Omega 3, un nutriente esencial que se encuentra fundamentalmente en pescados y algunas fuentes alternativas vegetales como aceite de nuez, de chía y de lino.

La técnica utilizada se la conoce como “micro encapsulación”, cuya función es, entre otras, proteger al aceite de lino para evitar su oxidación. Desde del INTI, aseguran que más adelante buscarán implementar la misma metodología en otros alimentos.

La licenciada en Tecnología de Alimentos por UBA, Leticia Guida, quien se desempeña en el Centro INTI - Agroalimentos, explicó que “la idea fue obtener un alimento que contenga un nutriente necesario para una dieta saludable, dado que en nuestra sociedad, y en las sociedades occidentales, el Omega 3 está en defecto, nos pareció de interés hacerle frente a esta situación agregando este nutriente a un alimento de consumo masivo como el pan”.



El trabajo consistió en desarrollar una micro cápsula que permitiera proteger al aceite de lino y al compuesto Omega 3 (que está dentro del aceite). Una vez asegurado y purificado el agente funcional, se pasó a una segunda etapa para incorporarlo a un alimento. “Las micro cápsulas son del tamaño de micrones, que sirven para proteger, en nuestro caso, al Omega 3 del deterioro oxidativo, porque los ácidos grasos son muy sensibles a la oxidación”, contó la especialista en alimentos.

Asimismo, esta técnica permitió enmascarar el “flavor” desagradable (olores y sabores) que se forman como consecuencia de dicho deterioro. “La intención sería que las industrias que están interesadas en este producto puedan contactarse con nosotros para llevarlo adelante y así pueda, efectivamente, salir al mercado”, sostuvo Leticia Guida.

El consumo de ácidos grasos omega-3 proporciona un gran beneficio para la salud, favoreciendo la prevención de enfermedades cardiovasculares y a la vez jugando un rol importante en la nutrición temprana de niños al intervenir en el desarrollo del sistema nervioso.

“El objetivo fue desarrollar un alimento funcional e innovador que tenga alcance a todos los sectores poblacionales, ya que los sectores carenciados son los que más dificultades tienen para acceder a alimentos nutritivos”, sostuvo la experta, tras agregar que “en esta primera instancia, apuntamos a un pan, pero más a futuro tenemos pensado poder implementarlo en otros alimentos, como barras de cereal o algún producto lácteo”.

*Persona de Contacto:*

*Lic. Leticia Guida*

*E-mail: [lguida@inti.gov.ar](mailto:lguida@inti.gov.ar)*

*TE: (011) 4753-5743 ó 4724-6200/6300/6400 int. 6433.*

# LOS BOLIVIANOS PREFIEREN LAS HARINAS ARGENTINAS A LAS LOCALES

**Los panaderos de Tarija aseguran que es de mayor calidad, especialmente la de tipo 000**

De acuerdo a un informe del diario El País de Bolivia, los panaderos y consumidores en general de ese país prefieren las harinas de trigo argentinas a las locales.

La bolsa de 50 kg del tipo 000 cotiza entre \$380 y \$400, un precio un tanto menor al del producto local.

El presidente de la Federación de Panificadores de Tarija, Mario Tapia, consideró



que pese a la demanda no hay escasez de harina Argentina, en tanto aclaró que no entiende la razón por la cual el producto boliviano tiene mayor precio a pesar que tiene idénticas características de molienda.

El dirigente aseguró que el producto argentino es de primera clase, la de tipo 000, harina que es utilizada por más de 300 panificadoras de Tarija y otras provincias.



## 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!



**Génesis**  
Un inicio diferente

## **UN MENOR DE 15 AÑOS TRABAJABA 12 HORAS POR \$100 EN UNA PANADERÍA**

**El joven confirmó que trabajaba por voluntad propia desde muy temprana edad; tras la intervención del Copnaf, retomará sus estudios y recibirá asistencia económica**



Miguel I. Una vez allí confirmaron que entre todos los empleados había un menor de 15 años trabajando...”. Así que “...nos informaron de la situación, nos hicimos presente y efectivamente el menor estaba trabajando...” precisó.

Por lo tanto, “...desde nuestros organismos

comprobamos la situación y restituimos al menor a su hogar...”. Donde, nos expresó que “...hacía dos meses estaba trabajando ahí con una jornal de 20 a 8 de la mañana, con un pago de \$100 por día...”.

Ante tal situación, indicó “...más allá de la vergüenza de lo que le pagaban se estaba efectuando una violación a la ley N° 26.390 sobre la prohibición del trabajo infantil y protección del trabajo adolescente...”, lamentó el promotor del COPNAF.

Seguidamente, relató que “...al llevarlo a su casa, el joven nos manifestó que desde muy temprana edad venía trabajando, que su madre lo había abandonado y estaba viviendo con sus abuelos...”, además dejó en claro que “...no era obligado a ir a trabajar sino que lo hacía por su propia voluntad...”.

Así que “...nosotros le explicamos lo que dice la ley, el marco de contención que debe tener un menor. Entonces le preguntamos si quería retomar sus estudios, que había abandonado cuando comenzó, así que él nos dijo que si...”, comentó Castro.

El joven de 15 años, que fue encontrado trabajando en una panadería del barrio San Miguel I de Concordia, donde cumplía jornadas de trabajo de 12 horas, recibirá asistencia económica e inclusive se tramitará un socio ambiental ante la Dirección de Acción Social de la Municipalidad, para que pueda tener otro ingreso. De esta manera, el COPNAF también le brindará al menor la posibilidad de retomar sus estudios, los cuales tuvo que abandonar debido a que -de forma voluntaria- trabajaba desde muy temprana edad.

El Consejo Provincial del Niño el Adolescente y la Familia (COPNAF) fue alertado por personal del Ministerio de Empleo, Trabajo y Seguridad Social, que un joven de 15 años se encontraba trabajando en una panadería del barrio San Miguel I, ubicada en Bv. Yuquerí y Dr. del Cerro de la ciudad de Concordia, durante 12 horas por \$100 el día.

Víctor Castro, promotor de derechos del COPNAF, manifestó que “...el Ministerio de Trabajo local por una denuncia que recibieron por posibles irregularidades se hicieron presente en una panadería del barrio San



# ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS Y AFINES DE ROSARIO

Mendoza 535, Rosario - Santa Fe - Argentina  
Tel/Fax: 0341-4407341  
info@panaderosderosario.org.ar

## ESCUELA DE CAPACITACION Y EMPLEO DE LA ASOCIACION DE INDUSTRIALES PANADEROS Y AFINES DE ROSARIO

### Historia

La Escuela de Capacitación y Empleo de la Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Rosario, desde su apertura en el año 2009, se ha caracterizado por el compromiso con el gremio en la búsqueda del aumento de la mano de obra panaderil y sobre todo la mejora constante en la calidad de técnicas a utilizar en la manufactura.

La Escuela nace formalmente el 16 de septiembre de 2009, sin embargo esta comienza a gestarse en el año 2006, cuando se detecta la necesidad de la creación de un establecimiento de formación y educación de futuros obreros panaderos, con la finalidad de formar jóvenes en la actividad, que puedan conocer acabadamente el oficio y de este modo atender a la necesidad que existían

*(Continúa en la página siguiente)*

**Controles de temperatura para hornos de panadería**

NF-2      NG-2      NL-2

**Dosificador de agua para panaderías**

CR-D

**Dosificador de agua para amasadoras rápidas**

LF-06

(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

en el sector de aumentar la cantidad de personal capacitado en el oficio. Este argumento fue expuesto por la Asociación de Industriales Panaderos y Afines de Rosario (AIPR) en la ponencia del año 2006 en el Congreso XXXVIII Nacional de la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA).

La consecución de este proyecto de escuela se logra por la colaboración de la FAIPA, la cual confirma la necesidad de aumentar la oferta de mano de obra formada en la industria panaderil y por tal motivo interviene en la creación de 5 escuelas en todo el territorio Argentino, ubicadas en Resistencia, Chaco; en Quilmes, Buenos Aires; en Santa Rosa, La Pampa; en Santiago del Estero, Santiago del Estero y Rosario, Santa Fe. Esta última es la primer escuela de oficio panadero creada en nuestra ciudad. Asimismo el Ministerio de Trabajo de la Nación, facilitó la maquinaria necesaria para equipar la cuadra, mientras que la propia AIPR se encargó de las obras necesarias de infraestructura para montar el aula y la cuadra en la cual se prestan las clases prácticas.

Desde la inauguración, se han dictado veintidós cursos de “Ayudante de Panadería”, obteniendo como resultado la cifra de 257 graduados, trece cursos de “Medio Oficial Panadero” donde egresaron 131 alumnos y cinco cursos de “Asistente de Ventas” para lograr la mayor eficiencia en atención al público y la satisfacción del cliente, contando con la participación de un total de 53 alumnos, los cuales pasaron acrecentar la lista de egresados de esta Escuela que se amplía cada día más, producto de que año a año se fue incrementando el total de cursos que se dictaron.

Los cursos no fueron la única actividad de la que se ocupó la Escuela de Capacitación y Empleo desde sus inicio, también ha participado de diferentes ferias en calidad de expositor.

En los años 2010 y 2011 participó en la

15º y 16º Edición de la Expo Carreras Rosario, con el objetivo de la difusión de las actividades de la Escuela y la búsqueda de nuevos alumnos para los cursos futuros.

En el año 2011 estuvo presente en la FITHEP participando del 5to Campeonato Argentino de Panadería Artesanal organizado por FAIPA, el cual se extendió a lo largo de cinco jornadas en un despliegue de excelencia en la elaboración de diversos tipos de pan y facturas, así como de creatividad en la elaboración de esculturas de pan. El profesor Gustavo Farley quien representaba a la Escuela obtuvo el segundo puesto en la categoría “Panes Regionales”.

Durante el mismo año también participó en la Feria Internacional de la Alimentación Rosario (FIAR), al igual que en el año 2013; en ambas ferias se brindaron clases demostrativas al público presente, a cargo de los profesores de nuestra institución, junto con sus alumnos de los diferentes cursos de “Ayudante de Panadería” y “Medio Oficial Panadero”, donde mostraron lo que aprendieron a elaborar en la Escuela y disfrutaron de una experiencia única.

Y en el año 2013 participo en la Expo Alimentaria FITHEP, organizado por Escuelas de capacitación del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social y la FAIPA en la ciudad autónoma de Buenos Aires

Paralelamente a los cursos ofrecidos a la comunidad, la escuela trabaja en conjunto con diferentes organismos estatales en la búsqueda de la capacitación y reinserción de la población más vulnerable, por ello a través de los años 2009 a 2013 de trabajo la institución firmo diferentes convenios que se traducen en un total de 9 cursos de “Ayudante de Panadería”, 2 de “Medio Oficial” y 4 de “Asistente de ventas”, arrojando 175 graduados.

El primero fue el convenio N° 2/09 en el

Marco del Plan Integral para la promoción del empleo "Más y Mejor Trabajo", con el Ministerio de Trabajo de la Nación y FAIPA, en el año 2011 se incorporó el denominado Programa de Fortalecimiento de Iniciativas y

Políticas Sociales Comunitarias Territoriales "Buenas Prácticas", que nuestra institución firmó con el Ministerio de Seguridad conjuntamente con el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Santa Fe, destinado a personas detenidas prontas a obtener su libertad, en el año 2013 con el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, conjuntamente con el Ministerio de Justicia y Derechos Humanos y el aporte de la Lotería de Santa Fe en el "Programa Oportunidad", cursos destinados para la inclusión social.

En el año 2014 se realizó un curso de "Ayudante de Panadería", destinado a jóvenes de entre 18 a 24 años, pertenecientes al "Plan PROGRESAR" derivado de FAIPA y Ministerio de Trabajo de la Nación, conjuntamente con el Ministerio de Trabajo de la Provincia, con la participación del ANSES.

Ya se prevé la apertura de un curso de "Ayudante de Panadería" proveniente del



Servicio Post Penitenciario de la Provincia de Santa Fe, conjuntamente con el Ministerio de Trabajo.

En el mes de Agosto del corriente año se presentó un nuevo proyecto para participar del programa de

"Formación para el trabajo" con el Ministerio de Trabajo de la Provincia de Santa Fe, denominado PROTOCOLO 21/2014, el cual ya fue aprobado estando a la espera de su conformación.

La Escuela se encuentra en franco crecimiento, lo cual queda evidenciado en la cantidad de cursos dictados desde sus inicios en el año 2009 acrecentándose hasta el 2014, con la promesa de continuar con el esfuerzo para proveer a la industria de una buena fuente de capacitación y mano de obra.

De parte de todos los integrantes de la Escuela y de la Comisión Directiva, queremos agradecerles la confianza vertida durante todos estos años, e invitamos a todos aquellos que deseen conocer el noble oficio panadero, acercarse a nuestra sede en Mendoza 535 – Rosario, de Lunes a Viernes de 16:00 a 20:00 horas. También puede llamar al teléfono 0341-4407341 o escribir a [escuela@panaderosderosario.org.ar](mailto:escuela@panaderosderosario.org.ar)

**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: OTI-155-4208755 / Nextel 164\*2179  
[caviwa@caviwa.com.ar](mailto:caviwa@caviwa.com.ar) / [www.caviwa.com.ar](http://www.caviwa.com.ar)

## PANADERÍA PARA PERROS

AUNQUE EL MENÚ ES VARIADO, SE ESPECIALIZAN EN BIZCOCHOS DE CUMPLEAÑOS PARA CANES



El creador explicó que la panadería fue la consecuencia "...de la necesidad de ofrecer una alternativa natural de alimentación canina diferente a la convencional, que es el concentrado..."

La idea de Biviana Rodríguez y Oscar Nemogá se concretó hace poco más de dos años: fundar la PRIMERA PANADERÍA PARA PERROS DE COLOMBIA. Se llama "Pet Gourmet Bakery & Boutique" y está ubicada en un exclusivo sector del norte de Bogotá.

Antes, en 2009, la pareja Rodríguez-Nemogá empezó a promover a través de una página web los bizcochos de cumpleaños para perros. Después lanzaron su página en internet con 10

productos "...que de inmediato tuvieron la aceptación de la comunidad peluda local...", recordó Rodríguez en entrevista con The Associated Press.

Para Nemogá, la panadería fue la consecuencia "...de la necesidad de ofrecer una alternativa natural de alimentación canina diferente a la convencional, que es el concentrado..."

Su esposa dijo que de lunes a viernes entregan sus productos para el consumo de unos 15 perros, pero que los fines de semana pueden llegar a 50.

El menú es bien variado. "...Hay recetas —según Rodríguez— con las que un perro se casa, como el

*pollo o la carne..., pero también tenemos recetas para los perros hipoalérgicos, que tienen que comer ternera o cordero..."*

Desde luego los productos no son baratos y parecieran costar más que la comida para humanos.

Para Alexander Castro, sociólogo de la Universidad Nacional, lo de una panadería para perros demuestra que a las mascotas de las casas "...les hemos permitido que dejen de ser animales para humanizarlos..."

En su concepto, este tipo de cosas se ven únicamente en contextos elitistas porque "...lo normal es que un perro coma las sobras de la comida de la casa..."

Dice que habría que ver también si las personas que les dan esos lujos a sus perros "...están demostrando profundas soledades... o si tienen o no hijos..."

"...Las personas que vienen a comprar es porque quieren a su perro...", advirtió Rodríguez. Un pequeño bizcocho puede costar

poco más de \$2.2, el equivalente a \$17 pesos argentinos).

Los dueños de la panadería, aseguran que, aparte de exquisita sus productos son nutritivos tanto o más que los alimentos concentrados para las mascotas. Además le han agregado al menú productos elaborados a base de harinas "...como una panadería convencional..."

El fuerte del negocio son los bizcochos para los cumpleaños de los caninos.

"...Hay de varios tamaños dependiendo del número de invitados porque aquí se hacen fiestas para cumpleaños...", explicó Rodríguez. Es decir, el dueño del perro "cumpleañero" manda a hacer el bizcocho e invita normalmente en un parque a los "amigos" de su mascota. "...Es como una fiesta de humanos pero para perros..." porque hay gorros y paquetes



sorpresa, agregó.

Un bizcocho para 10 "invitados" cuesta \$ 21.2 (alrededor de \$170 argentinos). El objetivo a futuro de "Pet Gourmet Bakery & Boutique", según Rodríguez y Nemogá, es abrir más locales en Bogotá y, posiblemente, en otras ciudades del país.

Comida no se pierde, aunque Biviana y Oscar reconocen que el establecimiento no abrió sus puertas propiamente para hacer obras de caridad con los perros callejeros. Sin embargo, el segundo aniversario de la

panadería se celebró ayer en una fundación que alberga a 50 perros de la calle.

Según cifras del Centro Zoonosis de la Secretaría de Salud de la Alcaldía de Bogotá, se calcula que en esta capital hay unos 936,000 perros. Un 10% de ese total (93,600) serían perros callejeros.



Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

Julio Leal

Tel.: 15-4421-5655

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

## **YA NOS ESTÁN GOLPEANDO**

*\* por Miguel Ovando*

*Quiero expresar por este medio los acontecimientos que empezamos a vivir en el sector, es algo que venimos alertando día a día desde hace años. Nuestra industria panaderil está en un total desorden y en las periferias la situación es aún peor... es el caos.*



*Pepe Ritiro junto a Miguel Ovando*

*A modo de ejemplo puedo decir que en el centro de Adrogué, a tres cuadras de nuestro Centro de Panaderos se vende pan a un precio vil, muy por debajo de los costos. Esta situación, que se repite en todo el distrito, pone a todo el gremio panadero en una situación de ALERTA y PREOCUPACIÓN.*

*Somos muy pocos los panaderos y los dirigentes que trabajamos arduamente para sacar al gremio del pantano en el cual nos sumergieron los malos directivos que dicen defendernos.*

*Ninguno de ellos ha tomado políticas concretas que nos ayuden. En el 2001 estábamos todos a punto de cerrar nuestros comercios y con deudas "hasta el cuello"... en el 2014 la situación no ha mejorado, nos agobian las cargas patronales y tributarias; el precio del pan no se compone solo de harina.*

*Esta película ya la vivimos y eran nuestras mujeres las que ponían el pecho a la economía diaria, juntábamos moneditas para poder comprar la harina... ¡¡¡ NO QUEREMOS MÁS DE LO MISMO!!!*

*Trabajamos muchos años para intentar poner nuestro gremio de pié y, en muchos casos, pusimos nuestra confianza en los dirigentes jóvenes... ¡y nos fallaron como lo vienen haciendo los dirigentes viejos! Retrocedimos 10 años.*

*Reitero, ni el Centro de Panaderos ni las Federaciones hicieron nada que mejore nuestra situación. Lo único que vi, hasta ahora, fueron ideas desgastadas, inoperancia e indiferencia.*

Hago un llamado a todos los “buenos dirigentes panaderos” que tengan la experiencia que le dan los años a sumarse y comprometerse, cada uno desde su lugar, para mejorar nuestra situación, para que trabajemos juntos.

Los panaderos no toman conciencia y los tenemos que ayudar, para eso están los dirigentes. El año pasado pagamos hasta \$400 la bolsa de harina y pudimos amortiguar la diferencia porque algunos teníamos reservas económicas... pero hoy la situación es distinta.

Nos están “marcando el techo” y los panaderos legalmente constituídos estamos acorralados, los que tienen repartos -desesperados- cruzan el distrito de “punta a punta” por un cliente de 4 o 5 kilos... una vergüenza.

Hace 7 años les pedí a mis compañeros y a los dirigentes que “volvamos a las bases” y la mayoría no lo entendió. Por esa ignorancia hoy el gremio está acorralado y no podemos salir de la confusión.

Tenemos un proyecto para Almirante Brown: EL PAN ES DEL PANADERO. Ese plan de trabajo lo queremos llevar a todas las panaderías del distrito, por eso vamos a presentar una lista para las próximas elecciones. Consideramos que la casa de los panaderos debe ser presidida por un panadero de Almirante Brown que realmente se preocupe por sus colegas.

Miguel A. Ovando  
(02224) 425647 ID 578\*7339  
(02224) 432574 ID 596\*990

**NICJU S.R.L.**  
“Unidos por la calidad”

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL  
**calsa \***

Felices Fiestas

PREMIO PAN I PAN DULCE

Av. Díaz Vélez 1270 - Ciudadela - 4488-8088/7939 www.nicju.com.ar - info@nicju.com.ar



## EL DICCIONARIO DE APODOS

- **Revista de sala de espera:** es vieja pero entretiene.
- **Rinoceronte:** tiene cuernos hasta en la nariz.
- **Rodilla de canario:** no tiene nada de carne.
- **Ropa de Versace:** hay que pagar muchísimo para ponérsela.
- **Rueda de auxilio:** negro, redondo y está la mayor parte del tiempo al pedo.
- **Rulemán:** para verle las bolas hay que correrle la grasa.
- **Sábana de abajo:** porque se agarra los mejores pedos.
- **Sándwich de miga:** está en todas las fiestas.
- **Sanguijuela:** hay que matarla para que deje de chupar.
- **Semáforo después de las doce:** nadie la respeta.
- **Serrucho de goma:** porque va y viene sin hacer nada.
- **Sol de noche:** se cambia la camisa solo cuando se le rompe.
- **Sorete de gallo:** chiquito, negro y hediondo.
- **Sudor de espalda:** va para el culo

# CHOCOLATE CON SAL, EL COMBO MÁS AUDAZ DE LA PASTELERÍA

La incorporación de estos cristales sobre el cacao y los postres es la novedosa apuesta del mercado gourmet



piezas de pastelería refinada es una tendencia en ascenso en el mercado local. Y avanza en su recorrido de los mercados gourmet, las catas para profesionales y los hoteles cinco estrellas hacia la popularidad, de la mano de comensales cada vez más osados. El sabor residual o aftertaste es la recompensa.

*"..El que lo prueba no se imagina el sabor y se sorprende, cree que va a encontrar algo salado, y no: explota en la boca..."*, describe Diego Armanini, al frente Armanini Chocolatier, que acaba de incorporar su línea de tabletas

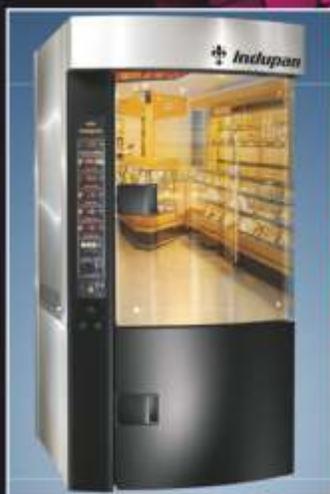
Al primer bocado es imperceptible. Se apodera de las papilas gustativas el untuoso chocolate amargo y,

al instante, asoma el sabor del mar. La incorporación de unos pocos cristales de sal marina sobre chocolates, postres y

*(Continúa en la página siguiente)*

## SERGIO ROLANDO KALINIUK

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA  
REPRESENTANTE DIRECTO



SERVICIO  
TÉCNICO  
OFICIAL  
AUTORIZADO



VENTA DE HARINA

000

0000

DIRECTO DEL MOLINO



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



de finísimo chocolate a la oferta de delicatessen que despachan junto al pan en los locales de Le Pain Quotidien. Entre las más pedidas están las de chocolate negro, con 70% de cacao y sal marina de Sal de aquí, un productor de la Patagonia.

*"..Mordés el chocolate y adentro te encontrás con los cristales de sal que también se disuelven, y eso hace que se liberen más aromas y sabores..."* explica.

La estructura de cristales le aporta una textura crocante que hace la experiencia más singular todavía. En chocolatería, casi todas las casas tienen alguna variedad con sal marina, sin ir más lejos los suizos de Lindt ostentan cuatro distintas, pero en pastelería es más novedoso aún.

Hace dos meses y medio, Julieta Oriolo abrió junto con una socia La Alacena, un deli y almacén ubicado donde Palermo todavía es viejo. En su carta repleta de los clásicos argentinos con una vuelta de tuerca, sobresale la tarteleta de mousse de chocolate con sal Maldon. *"..Venís comiendo el hojaldre, te encontrás con algo que abre el sabor de lo que estabas comiendo; es algo inesperado, un disparador, como un chiste..."*, grafica la joven cocinera, que comenzó hace 15 años en Bar Uriarte, armó después la cocina

de Malvón, asesoró a Le Blé y desarrolló desde cero Basa y Grand Café. La masa blanda y crocante, algo saladita, está rellena de una mousse de chocolate a la moda de París, intensa, untuosa, esparcida con la sal de origen inglés *"..para que corte, pero sutil, al final..."* explica.

Cualquier receta al azar de pastelería incluye sal, una pizca o un poco más, porque se utiliza para realzar los sabores, los dulces y los salados. Desde doña Petrona hasta hoy. Pero al incorporar la sal en forma de láminas o escamas, la novedad también es visual y de denominación: los cristales de sal marina figuran en la descripción del plato, como una carta ganadora -y marketinera- que provoca extrañamiento, curiosidad o rechazo. Pero provoca, y no decepciona: en lugar de percibir todo el sabor intensificado de la misma manera y simultáneamente, la sal es una nueva herramienta para obtener un momento de mayor percepción de sabor, por partes. La presencia de minerales en su composición hace de estas sales, a diferencia de la sal de mesa, una sensación de amabilidad, sin la agresividad de los granos de cloruro de sodio casi puro. Por eso pueden acompañar bien a la pastelería.

Macarons de cacao con ganache de chocolate y sal Maldon es una de las delicias más curiosas de la oferta de Punto Letra, una firma

de catering que desde hace cinco años ofrece pastelería contemporánea y hace tres meses abrió su primer local en Palermo. Se trata de una variedad de esa suerte de alfajorcitos con dos capas de bizcocho almendrado, blando y crujiente, con rellenos suaves, en general de colores vistosos. *"...Muchos vienen a buscarlos especialmente -cuenta Valeria Erlich, su propietaria-. Todos preguntan, la mitad pone cara de «qué raro, ¿queda bien?», y los mas osados se animan a probarlo..."*

Como los videos de YouTube que muestran niños degustando por primera vez algún alimento, una muestra de las impresiones sobre esta combinación ofrece todo un universo. *"..¡La sensación es genial! -expresa Erlich-, sobre todo, para los que nos gusta sentir muchas cosas juntas a la hora de comer..."*. Los que se animaron repiten: nunca lo hubiera imaginado.

## LA DOSIS JUSTA

La combinación de sabores dulces y salados es tan antigua como divisora de aguas. Pero esta manipulación minuciosa de un ingrediente específico para obtener una experiencia de sabor es algo más bien reciente y revela una elaboración de calidad. *"..Al principio, se me iba la mano con la sal y era incomible..."*, reconoce Diego Armanini, cuyos chocolates puros, al no tener derivados de lácteos, ganan aceptación en



proveedurías para veganos.

La dosificación exacta convierte a sus barras y trufas de chocolate con sal en un producto de altísima calidad en la preparación y en el cuidado de los ingredientes. *"En cada trufa o chocolate, hay varios kilos desechados buscando la exactitud, porque otros sabores muy intensos pueden tapar al chocolate y éste tiene que ser el protagonista. Si pasa eso con la sal, falla, porque sólo tiene que aparecer al final..."*, detalla Armanini.

El gran pastelero francés Pierre Hermé, responsable de la revolución que a fines de los 90 alborotó París con los macarons, es uno de los responsables de las confituras, chocolates y postres que en las vitrinas de las pastelerías lucen sus cristales de sal marina, delicados, sutiles, provenientes de las costas de Britania, la famosa sal Maldon. *"En la época de la gastronomía de producto, los cocineros*

*jóvenes buscan ingredientes de calidad que resalten sus platos..."*, explica el estadounidense Mark Bitterman en su libro Salado, que es un manifiesto del condimento más antiguo y ubicuo del mundo. *"Y están volviéndose a las sales artesanales, redescubriendo algo auténtico y real que había sido solapado por años..."* Viajan, recorren ferias, forman asociaciones y rastrillan el mercado en busca de los nuevos proveedores, las nuevas especialidades y delicias con denominación de origen. Fleur de sel, Maldon y Pink Himalayan son tres variedades que le han dado impulso a esta tendencia que en los Estados Unidos llegó un poco antes y para quedarse.

El caramelo sweet & salty o Toffee -una especie de dulce de leche más denso, elaborado a base de manteca en lugar de leche- es un caso emblemático de cómo un producto puede llegar de los reductos gourmet al público masivo y en sólo una



década. Inspirados en la Fleur de sel que Pierre Hermé esparcía sobre sus creaciones, el fabricante de chocolates Michael Recchiuti poco después ya estaba vendiéndolos en San Francisco. Hacia 2000, aparecieron los helados Häagen-Dazs, el latte de Starbucks con caramelo y sal, las variedades de cookies con chispas de chocolate y un espaldarazo de Barack Obama, cuando elogió unos chocolates con caramelo y sal durante la campaña presidencial de 2009.

Todo este camino, sin embargo, necesitó del desarrollo de una tendencia anterior: la especialización y formación de un mercado de sales gourmet, no tradicionales, con denominación de origen que, en la Argentina, recién está comenzando.

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

Desde 1925

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

Av. Hipólito Yrigoyen 5160 (B1824 ABU) 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** Tecnología Argentina que se exporta

Equipos y sistemas para panificación

HORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNEI - HORNOS MIXTOS - AMASADORAS - SOBRADORAS - BATIDORAS - MINADORAS - TRINCHADORAS - LUBRICA - CAMARA FERMENTADORAS - BISCOPASTIC - DIVISORAS VOLUMETRICAS

Intendente Yrigoyen 703 / María grande / Entre Ríos (3343) 4940240 / 7706  
En facebook: [schepensrl](https://www.facebook.com/schepensrl) [info@schepens.com.ar](mailto:info@schepens.com.ar) [www.schepens.com.ar](http://www.schepens.com.ar)



# CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

Calle 17 N° 5233 - (Berazategui) - Tel.: 4216-0591 / 4256-0634  
panaderosdeberazategui@hotmail.com

## UN GRAN ESFUERZO



*Como Centro de Panaderos somos una institución sin fines de lucro y tenemos el compromiso de trabajar por nuestros colegas y por los vecinos.*

*Estamos realizando un gran esfuerzo para cumplir con el pedido que le realizó la Secretaría de Comercio a nuestra Federación Provincial elaborando un pan de hasta 6 piezas que es vendido a un valor de \$18.*

*La tarea no es fácil, debemos luchar contra la difícil situación actual (venta de pan extra-muro, panaderías clandestinas, competencia desleal, etc.) y -para ello- contamos con el apoyo del Municipio de Berazategui con quienes mantenemos reuniones mensuales.*

*Nuestra tarea no termina allí, contar con apoyo municipal nos genera el compromiso ético de colaborar con ellos en defensa y ayuda de los más necesitados.*

*Estimados colegas, deseamos contar con su cooperación y los esperamos en nuestra sede.*

Oswaldo Máximo Fernández  
Presidente del CIP de Berazategui



## EL CORRENTINO S.R.L.

### TODOS PARA EL PANADERO

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

**LAVADOS DE TENDILLOS**  
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.e.net.ar>



## MAR DEL PLATA: ASESINARON A PANADERO Y PEDIRÁN INFORME POR DEMORA DE AMBULANCIA

La víctima fue identificada como José Ignacio Andoir. El hombre estaba en su auto y recibió un balazo. No le robaron nada. Testigos aseguraron que el servicio de emergencias demoró más de 40 minutos. Pedirán un informe al 911 para corroborar la tardanza

El hecho ocurrió en la esquina de Tripulantes del Fournier y Roque Sáez Peña, del barrio El Progreso de Mar del Plata, tras recibir un disparo. La víctima fue identificada como José Ignacio Andoir. El hombre se encontraba en el interior de su auto Fiat Duna, a la espera de que abriera el comercio. Tras recibir el impacto de bala, Andoir logró salir del auto, golpeó la cortina metálica del comercio para pedir ayuda. Aunque los propietarios de la panadería llamaron a la ambulancia, el hombre

murió desangrado. El asesino no sustrajo ninguna pertenencia de la víctima.

Sara, madre del dueño del comercio, dijo que la ambulancia demoró más de 40 minutos y cuando arribó ya no había nada que hacer. "...Como no es la primera vez que esto sucede, le dije a mi hijo que sacáramos la camioneta y lo lleváramos nosotros al Hospital, pero la policía dijo que teníamos que esperar y José se murió delante nuestro...", explicó. Ahora intentarán verificar



el horario de llegada del servicio de emergencia al lugar. Según consigna el medio local 0223, Gustavo Rodríguez, titular de la Zona Sanitaria VIII, aseguró que para aclarar la cuestión "...pedirán al 911 y al Comando de Patrullas que informe oficialmente el horario de arribo de la ambulancia al lugar...".

**HARINAS**

# "Cristiania"

MATERIAS PRIMAS PARA  
PANADERÍAS - PIZZERÍAS - CONFITERÍAS



**ENTREGAS A DOMICILIO**

Cristiania 3884 - I. CASANOVA  
Tel.: 5264-8240 / 4640-0992  
15-5249-4082 / ID 446\*1449

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



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

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



# 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.: 15-6837-8421

## **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

“MAPRCONF” T. Edison 547. I. Casanova.

Tel.: 4466-2818

“NIC-JU” Av. Díaz Vélez 1270. Ciudadela.

Tel.: 4488-8088

“RILOPAN” Alem 1447. Castelar. Tel.: 4627-5876 /

4629-4959

## **EQUIPAMIENTOS COMERCIALES**

“LETIZ” Buenos Aires 1666. Burzaco. Tel.: 4299-2475

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

“A.G.M.E.” Tel.: 15-3539-4439/ 15-5713-3389

“BATIPLANE” 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

“HORNOS 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.” Av. Corrientes 345 “6”.

Tel.: 011-4315-9117/9118

“MOLINOS SAN MARTÍN S.A.” Av. Corrientes 345 “6”.

Tel.: 011-4315-9117/9118

## **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.: Tel.: 15-6837-8421

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

# AVISOS CLASIFICADOS

**METALÚRGICA C.R.B.**  \* de Damián Benítez Cel: **15-6837-8421**

**SE VENDE**



*Trinchador*



*Amasadora 40 Kg.*



*Mini Rotar con fermentadora*

## 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

## SE VENDE



Llamar al: 15-3539-4439 / 15-5713-3389  
ID: 680 6711 / 534 1292

## SE VENDE

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



# mas noticias...

## Las dos CGT, más cerca de reunificarse en 2015



El secretario general de la UOCRA e integrante de la CGT oficialista, Gerardo Martínez, y su par del gremio de Panaderos, Abel Frutos, perteneciente a la CGT opositora, coincidieron en que ambas centrales confluirán en la unidad en el corto plazo y volvieron a confirmar que existen reuniones entre referentes de los dos sectores para ese objetivo.

## SANTA FE: Jaqueado por los asaltos debió cerrar su negocio



Se trata de la panadería Santa Catalina, la que funcionaba en 4 de Enero e Irigoyen Freyre. En dos meses sufrió cuatro robos a mano armada.

## SAN LUIS: No le habrían pagado y por eso se llevó el auto del panadero

El hombre manifestó que se llevó el utilitario del comercio porque su ex empleador no le había pagado lo correspondiente trabajo realizado en la panadería ubicada en calle Mitre al 700. El utilitario tenía en su interior productos de panificación y un teléfono celular.

## Procesaron a un panadero por el crimen de un vecino pedigüño

Rodrigo Villanueva (26 años) es dueño de una panadería y quedó acusado de matar a Juan Carlos González, quien agonizó durante cinco días, en enero pasado en la zona sur. Se llamaba Juan Carlos González, tenía 25 años y habitaba en la cuadra donde lo hallaron. Había padecido trastornos psiquiátricos y la policía le adjudicó antecedentes por hurtos reiterados.

## MISIONES: Indican que el precio del pan se mantendría hasta fin de año

Así lo indicó, José María Manzur, integrante de la Federación de Panaderos. Dijo que “creo que en Posadas no va a haber ningún aumento. El precio de los insumos se mantiene hasta el momento”.

## SANTA FE: Un arsenal en una panadería ubicada en el Barrio Candiotti

Agentes policiales allanaron un local ubicado en Iturraspe al 1300. Secuestraron dos revólveres; una escopeta y un subfusil a repetición (ametralladora). Los actuantes observaban el lugar cuando su atención se concentró en una bolsa de harina, de 50 kilogramos, en dicha bolsa estaban ocultas gran cantidad de armas de fuego. En concreto se halló un revólver calibre 44/40 negro, sin cartuchos en su interior, una escopeta calibre 12/70 marca Rossi - desarmada-, un subfusil calibre 22 mm con 14 cartuchos intactos del mismo calibre en el cargador, con silenciador del mismo calibre y colocado en el fusil. Por el hecho en cuestión, la policía detuvo a un joven, de 25 años, quien ahora deberá dar las explicaciones del caso ante la justicia. Las armas no estaban registradas.



- Mamá, ¿ me comprás mi vestido de 15?  
 - NO.  
 - ¿ Y los zapatos con tacos?  
 - NO.  
 - ¿ Y los aros?  
 - Tampoco.  
 - ¿ Por qué mamá?  
 - ¡¡¡ Porque NO Miguel !!!

## EL DICCIONARIO DE APODOS

- Suplemento: solo sale los domingos.
- Supositorio: está hecho para el culo.
- Telegrama: amarillo, lento y ordinario.
- Terapia intensiva: no lo pueden ver ni los parientes.
- Tiburón blanco: porque de vez en cuando se come un hombre.
- Timbre: todos la tocan, menos el dueño.
- Topo Gigio: un besito y a la camita.
- Toro cruzando el río: solo se le ven los cuernos.
- Tractor: porque es grandote y con pocas luces.
- Triángulo de las Bermudas: porque lo que cae cerca de él siempre desaparece.
- Vaca en brazos: porque es imposible de aguantar.
- Vampiro: duerme de día y chupa de noche.
- Vaso de agua: porque no se le niega a nadie.
- Vela de Altar: porque se prende en todas las celebraciones.
- Vereda: todos la pisan.
- Vestido de novia: no sirve para trabajar.
- Vikingo: no se saca los cuernos ni para dormir.
- Yerba buena: No se lava nunca.
- Zapatillas Adidas: antes se la ponían los ricos, ahora cualquiera.
- Zapato de vidriera: tiene al compañero guardado.
- Zapato verde: es muy raro.

Seguinos en



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

y búscanos como...

El Gremio Panadero

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

# EL GREMIO PANADERO

*La Revista  
de los  
Panaderos*

**Publique en nuestras páginas**

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

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



## EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



### Hornos Rotativos



En sus versiones:  
35 Kg. Hora  
60 Kg. Hora  
120 Kg. Hora

### Amasadoras



Rápidas de:  
20, 50 y 100 Kg.  
de Harina

Convencionales de:  
20, 35, 50, 60, 100 y 150 Kg.  
de harina

### Sobadoras



Sobadoras Pasteleras y Panaderas

### Formadores de Masa



Trinchadores para mediana producción  
Trinchadores para gran producción  
Armadoras y Cortadoras

### Complementos

Batidoras



Churreras



Carros y bandejas



Grupos Electrógenos



## El mejor servicio Post-venta



## VISITE NUESTRO Salón de ventas



Av. Gral. Lemos 1917 - (1613) Los Polvorines - Bs. As.

Tel.: 011-4667-6624

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