

EL GREMIO PANADERO

AÑO 14 - Nº 68 - Enero del 2015

*La Revista
de los
Panaderos*



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

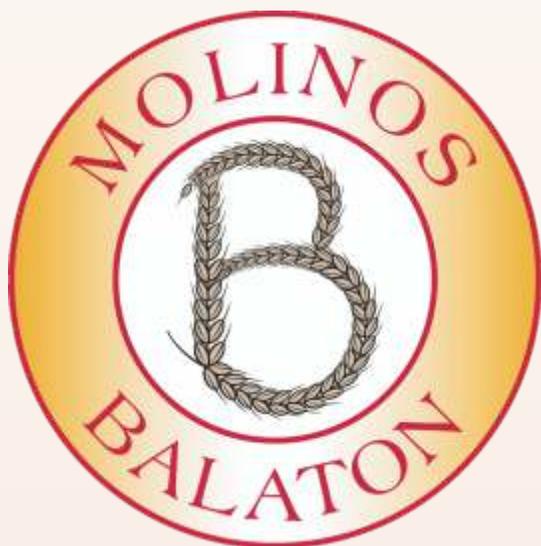
Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía.

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
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
www.molinosanmartin.com

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



<i>Prohíben las Grasas Trans.....</i>	5
<i>CIP de Berazategui.....</i>	6
<i>Pan, Patrimonio Cultural.....</i>	8
<i>Evasión en Buenos Aires.....</i>	10
<i>Humor.....</i>	12
<i>CIP de Cuartel Noveno.....</i>	14
<i>CIPU Matanza Sur.....</i>	28
<i>Atrapado en el horno.....</i>	37
<i>Clausuran panadería en Corrientes.....</i>	38
<i>Pan hecho con oro.....</i>	40
<i>Guía de Proveedores.....</i>	42
<i>Avisos Clasificados.....</i>	44

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

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

Ingrese a www.facebook.com
y búsquenos como...
El Gremio Panadero



DIRECTOR/PROPIETARIO: *Fabio R. Videla*

Tel.: (011) 15-4084-1090

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



PROHÍBEN LA PRODUCCIÓN Y VENTA DE GRASAS TRANS EN ARGENTINA

YA NO PODRÁN PRODUCIRSE NI VENDERSE ALIMENTOS CON GRASAS TRANS. ARGENTINA SE CONVIERTE EN EL TERCER PAÍS DEL MUNDO LIBRE DE GRASAS TRANS

El 3 de diciembre de 2010 entró en vigor una normativa del Código Alimentario que dispuso que el contenido de grasas trans de producción industrial en los alimentos no deba ser mayor al 5 por ciento del total de grasas.

El tiempo de adecuación fue de hasta dos años para aceites vegetales y margarinas y de cuatro años para los demás alimentos, plazo que se cumple este miércoles. Los productos más ricos en grasas trans son los alfajores, galletitas, panificados y pizzas congeladas, entre otros. Suiza, Dinamarca y Argentina son países pioneros en prohibir las grasas trans. Son alimentos industrializados que provocan enfermedades renales, cardio y cerebrovasculares. Las grasas trans de origen industrial (aceite vegetal hidrogenado) presentes en aceites, margarinas, alfajores, golosinas, pan y productos de panadería en general son innecesarias para el organismo y nocivas para la salud. Son grasas fabricadas artificialmente cuyo único objetivo es incrementar el colesterol LDL ("colesterol malo") y disminuir el colesterol HDL ("colesterol bueno"). Lo interesante es que las grasas trans se las ingenian para "camuflarse" y seguir sobreviviendo a su mala prensa. Ellas son las encargadas de brindar el "look" a los alimentos industrializados como alfajores, galletitas, productos de panaderías, además de dar consistencia y

conservación. Se trata de tres atributos (aparición, consistencia y conservación) que impactan directamente en un beneficio económico para el fabricante sobre su producto en el mercado. Y aquí radica una de las claves de por qué la necesidad y trascendencia de esta regulación que impartió el Estado. "El aceite vegetal que durante décadas usó la industria para producir ciertos alimentos aumenta el colesterol malo y reduce el colesterol bueno, esto hace que un consumo de 5 gramos de grasas trans diarios aumentara un 25% el riesgo de un infarto de miocardio. Por lo tanto, es una política de salud pública fundamental y Argentina se convierte en el primer país de Latinoamérica en haber logrado el estándar de eliminación de grasas trans para todos los alimentos del país. Desde la Fundación Interamericana del Corazón se hizo una evaluación resultando que cerca del 80% de las grandes marcas del mercado ya venían adecuando el nivel de grasas trans al mínimo que exige la ley, sin embargo en la investigación resultó que en baños de repostería, alfajores, algunas marcas de galletitas, productos de panadería, todavía tienen grasas trans, de modo que el monitoreo debe ser fundamental" afirmó Verónica Schoj, directora ejecutiva de la Fundación Interamericana del Corazón.

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

“DENUNCIEMOS A QUIENES ELABORAN PANIFICADOS EN ESTABLECIMIENTOS CLANDESTINOS”



Máximo Osvaldo Fernández
Pte. CIP Berazategui

Estimados Colegas:

Comenzamos el año con una importante campaña que está abocada a la lucha en contra de quienes elaboran pan en forma clandestina o realizan cocci3n (pan supuestamente pre-cocido) de productos.

Es importante que Ustedes sepan que, según la Ley Bonaerense 13006, realizar esta actividad en forma ilícita tiene sus penas y consecuencias.

Para su informaci3n detallamos a continuaci3n algunos artículos de la presente Ley:

ARTICULO 1º: Las personas físicas o jurídicas que exploten Panaderías deberán contar con la correspondiente habilitaci3n, así como su inscripci3n en el registro que se creará al efecto. Toda transferencia de titularidad del establecimiento, así como toda

ampliación, modificaci3n o cambio de actividad deberá ser notificada previamente a la Autoridad provincial y municipal, las que de corresponder otorgarán las respectivas habilitaciones.

ARTICULO 2º: Quedan correspondidos en las disposiciones de esta ley los siguientes establecimientos:

a) Panadería Artesanal: son los establecimientos donde se elabora y expende pan y alimentos farináceos (con base en cereal, harinas y derivados). En dichos locales podrán expender además fiambres y quesos envasados al vacío; embutidos frescos y secos; mermeladas y dulces; leche envasada y sus derivados; frutas secas y/o abrigantadas en sus envases originales: artículos de cotill3n (velas, velitas, adornos para tortas, etc) bebidas con o sin alcohol envasadas en origen; helados en sus envases originales, alimentos congelados en sus envases de origen.

b) Sucursal: Se atenderá por tal las siguientes: Sucursal de Panadería: local de comercio que expenda pan y alimentos farináceos y demás productos autorizados al local de venta de la panadería matriz. Sucursal de panadería y confitería: local comercial que expende todos los productos que están autorizados a elaborar y comercializar el establecimiento matriz.

c) Despacho de pan: al local de venta, que no posee una planta destinada a la elaboraci3n. Las sucursales que reúnan las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra.

ARTICULO 5º: Los Municipios reglamentarán el procedimiento de habilitaci3n de modo que antes del otorgamiento pueda intervenir como parte interesada y en forma útil las Cámaras o Centros de Panaderos respectivos con sede en cada distrito. Las Cámaras o Centros de Panaderos

podrán interponer observaciones a los pedidos de habilitaci3n fundadas en el incumplimiento de la normativa provincial y municipal vigente. Estas observaciones deberán ser resueltas por la Autoridad interviniente.

ARTICULO 7º: Los establecimientos destinados a la elaboraci3n de pan, masas, pastelería contarán con las siguientes dependencias:

- Cuadra de elaboraci3n
 - Dep3sito de harina
 - Cámara de fermentaci3n
 - Baños y vestuarios
 - Lugar para carga y descarga interna (de 30 m2)
 - Dep3sito de materias primas
 - Dep3sito de combustible, cuando las características de funcionamiento del establecimiento lo hagan necesario
- Por vía reglamentaria el Poder Ejecutivo podrá exigir otras dependencias o espacios para la salubridad y seguridad de los establecimientos.

ARTICULO 8º: Los locales donde funcionen los establecimientos a que se refiere el título 1 de esta Ley deberán reunir características edilicias ambientales y de personal que aseguren la salubridad, seguridad e higiene. Estas características y requisitos se establecerán por vía reglamentaria.

ARTICULO 14º: Las personas físicas o jurídicas que elaboren pan y otros productos afines que se comercialicen en municipios distintos al del lugar de elaboraci3n deberán contar con la habilitaci3n de la Autoridad de Aplicaci3n Provincial.

Con igual habilitaci3n deberán contar con las personas físicas o jurídicas que transporten de un municipio a otro el pan y otros productos afines, las que circularán con la documentaci3n que establezca la reglamentaci3n.

ARTICULO 15º: El despacho de pan se limitará a la comercializaci3n de

productos panificados y afines y no podrán efectuar en ningún caso la cocción de productos panificados sean estos congelados o no.

ARTICULO 16°: Les estará expresamente prohibido hacer publicidad al público anunciándose como panaderías y/o confitería. Deberán en todos los casos anunciarse como Despachos de Pan. A los fines de facilitar el controlar correspondiente poseerán diariamente un remito o factura de compra de los productos a expendio.

ARTICULO 19°: Las infracciones a las disposiciones de la presente Ley serán sancionadas con:

- a) Multa de \$ 500.- hasta \$ 20.000.-
- b) Decomiso de la mercadería producida, transportada o comercializada en infracción.
- c) Clausura de hasta 60 días.

ARTICULO 20°: Las infracciones a esta Ley serán juzgadas por las disposiciones del Decreto Ley 8031.

La Autoridad Municipal tendrá competencia concurrente con la provincia en la constatación de infracciones a la presente Ley. Las sanciones de esta Ley se impondrán



sin perjuicio de las que pueda aplicar el municipio donde se hubiere cometido la falta por infracción a la normativa local.

ARTICULO 23° : Los establecimientos de panadería deberán permanecer cerrados anualmente por el término de cinco días corridos como mínimo, con el fin de utilizar dicho período para desinfección general y eventuales refacciones del local o maquinaria.

Por todo lo mencionado es que ponemos a disposición los teléfonos de nuestro centro para recibir las denuncias, evaluarlas y tomar la medidas necesarias. El municipio de Berazategui se comprometió a colaborar en el trabajo de erradicación de este flagelo que afecta gravemente a quienes tenemos establecimientos que cumplen con las leyes vigentes.



LETREROS LUMINOSOS MARQUESINAS

COLOCACIÓN EN TODO EL PAIS
PLANES DE FINANCIACIÓN



AV. EVA PERÓN 750 - LOMAS DEL MIRADOR
4653-2148 III 4480-0660
E-mail: rutapublicidad@rutapublicidad.com.ar

UN PAN TRADICIONAL ARMENIO, DECLARADO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA UNESCO

El Lavash, una variedad armenia de pan, ha sido declarada patrimonio cultural inmaterial por la Unesco. La decisión fue aprobada por el Comité del patrimonio inmaterial de la Agencia de la ONU para la Educación, la Ciencia y la Cultura durante una reunión en París.

Lavash es un pan fino muy popular entre pueblos del Cáucaso y Oriente Próximo.

Anteriormente, fueron reconocidos como patrimonios inmateriales de la Unesco el arte de la creación de los jachkars (cruz tallada en piedra), la técnica de interpretación con la flauta duduk y la epopeya medieval



ASALTAN PANADERÍA Y LE APUNTAN A NENA EN LA CABEZA

Una panadería ubicada en la intersección de las avenidas Congreso y Triunvirato, en el barrio porteño de Villa Urquiza, fue escenario de un doble robo perpetrado por dos parejas de delincuentes que tomaron por asalto tanto este local como un minimercado aledaño.

Una panadería ubicada en la intersección de las avenidas Congreso y Triunvirato, en el barrio porteño de Villa Urquiza, fue escenario de un doble robo perpetrado por dos parejas de delincuentes que tomaron por asalto tanto este local como un

minimercado aledaño. En el primero de los casos, los maleantes le apuntaron a una nena de 8 años en la cabeza, informaron las fuentes policiales al frente de la investigación.

El hecho ocurrió el viernes último, alrededor de las 20.15 cuando cuatro delincuentes llegaron a la esquina antes citada a bordo de un vehículo y, tras descender del mismo, procedieron a dividirse en dos grupos para asaltar la panadería y el minimercado.



La panadería contaba con cámaras de seguridad, las que registraron como, durante la comisión del delito, uno de los maleantes toma a la nena y le apunta a la cabeza con la intención de presionar a los comerciantes para que abran la caja registradora.

Tras hacerse con el botín, los dos rufianes huyeron de la escena del crimen sin que nadie sufriera daño alguno.

Según el testimonio de Ariel, uno de los vecinos del lugar que habló con el noticiero Arriba Argentinos, la pequeña quedó muy afectada por el hecho, uno de los tantos que ocurren en una zona que él describe prácticamente como una zona liberada, sin presencia policial. "En general, todas las semanas roban a un comercio diferente", contó.

LETIZ

Instalaciones Comerciales
Equipamientos Gastronómicos

PRESTIGIO - SERIEDAD - IDONEIDAD

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

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

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

Amoblamientos para Panaderías y Confiterías



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

BUENOS AIRES, JUNÍN

ABEL FRUTOS DIJO QUE "...en la Provincia hay un 40 por ciento de trabajo en negro..."

El dirigente nacional señaló que esta situación se da en parte porque muchos trabajadores del sector piden trabajar sin ser declarados porque quieren seguir cobrando el Plan Universal



Abel Frutos, Secretario General de la Unión Personal Panaderías y Afines visitó la sede de Junín ubicada en la calle Solanas 259 de la mencionada localidad.

Cabe mencionar que el 7 de marzo de 1997 asumió Abel Frutos a la secretaría general de la Federación de Panaderos y tiene mandato hasta el 2017, cuando cumplirá 20 años al frente del gremio panadero. En diálogo con DEMOCRACIA -diario de la zona- respecto a la situación actual del trabajador panadero, quien es aliado del líder cegetista Hugo Moyano, expresó: "...Estamos como siempre, volvemos para atrás en vez de ir para adelante. Todos saben la situación que padecemos la clase trabajadora, esta crisis económica y social repercuten fundamentalmente en los trabajadores, que pagan el ajuste del gobierno y la inflación..."

Respecto al empleo en negro que se registra en el sector, Frutos afirmó que había precariedad laboral. "...Este gobierno fomentó mucho el cooperativismo eso de alguna manera es precariedad laboral. En estas cooperativas que aparecen hay algunos vivos que se llevan la plata y el resto son explotados. Además, atentan contra el mercado porque cuando venden el pan más barato

es porque no pagan aportes...". "...En este sector hay trabajo precario, empleo 'en negro' y menores de edad trabajando. Hacemos relevamiento de empresas y lo hacemos en Junín y a nivel país. En estos relevamientos figura la evasión que existe...", subrayó Frutos.

"...El otro problema que tenemos es el Plan Universal que da el gobierno, entonces el trabajador no quiere blanquearse porque si no deja de percibir el Plan. El mismo trabajador le pide al patrón trabajar en negro, eso es evasión y es competencia desleal porque puede vender el pan más barato. Lamentablemente esta es la realidad y al empresario le conviene...", dijo. "...En la provincia de Buenos Aires estamos cerca del 40 por ciento de trabajadores en negro. Hay una encuesta que dice que el desempleo es del 7,5 por ciento en Argentina. Están los famosos planes 'descansar', como digo yo, y los "ni-ni", para los jóvenes que ni trabajan ni estudian y cobran los planes, que son insignificantes económicamente. En el 2001 estábamos en crisis pero pasaron muchos años y no hay trabajo digno, decente, como se necesita...", apuntó.

Respecto a su arribo a Junín, Frutos dijo que era una visita, como las que hace a las seccionales del Sindicato de Panaderos de todo el país. "...Vamos analizando situaciones y resolvemos la problemática del trabajador. No tengo dudas del buen trabajo que están haciendo en Junín, el relevamiento y el crecimiento de la seccional, de lo que han logrado porque en definitiva, es difícil estar de este lado del mostrador, la demanda es grande y de alguna manera tenemos que contener al trabajador y su familia, ante diferentes situaciones, tanto sea en salud, en lo económico y aún en lo social...", manifestó.

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





**Casarse es un crimen...
por eso te piden testigos.**



**- Contame cómo te fue anoche, ¿tuviste
sexo con un final feliz?
- No, todavía está acá.**

FRASES MACHISTAS

- * Una mujer se preocupa por el futuro hasta que consiga un marido. Un hombre jamás se preocupa por el futuro hasta que tenga mujer
- * Es notable la diferencia que hay entre las causas de gordura de la mujer y las del hombre...Al varón lo engordan las pastas, el pan, el vino...a la mujer la hacen gorda un vestido, un pantalón, una blusa...
- * El 99% de los accidente automovilísticos es culpa de los hombres... al prestarle las llaves del coche a las mujeres.
- * Cuando busques una mujer para casarte, búscala flaca y muda... ¡gordas y charlatanas se vuelven solas!
- * ¿Qué significa ayudar en la limpieza de la casa? Levantar los pies cuando la mujer pasa la aspiradora.
- * Un hombre con éxito es uno que gana más dinero que su mujer es capaz de gastar. Una mujer con éxito es una que encuentra un hombre así
- * Para ser feliz con un hombre, solo tienes que entenderle mucho y quererle un poco. Para ser feliz con una mujer, tienes que quererla mucho y no intentar para nada entenderla.
- * Todos los hombres casados deberían olvidar sus errores - no vale la pena que las dos personas se acuerdan de las mismas cosas
- * Una mujer se casa con un hombre pensando que cambiará, pero no lo hace. Un hombre se casa con una mujer esperando que siempre será la misma, pero cambia.
- * ¿Qué tiene una mujer de cuarenta entre las tetas que no tiene una de veinte? El ombligo.
- * ¿Qué hay que hacer para ampliar aún más la libertad de una mujer? Enchufar la plancha a un alargue.
- * ¿Cuál es el best-seller femenino?... el libro de quejas
- * ¿Qué hace una mujer fuera de la cocina? Espera que se seque el piso.

les deseamos un próspero 2015



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

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO de



Levaduras Paraleva



S.R.L. DISTRIBUIDORA



UNICAMENTE ATENDEMOS MAYORISTAS Y PANIFICADORAS

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



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

DESPEDIMOS EL 2014 !!!

EL EVENTO SE LLEVÓ A CABO EN NUESTRO SALÓN EL DÍA 7 DE DICIEMBRE... Y FUE UN ÉXITO.



Con la presencia de más de 400 personas, los panaderos de Cuartel Noveno despedimos el año con un evento que fue todo un éxito.

Como todos los años, nos reunimos en nuestro centro para recordar nuestra tarea y compartir una noche en familia. Esta vez tuvimos la grata compañía, además de nuestros panaderos colegas, de autoridades de la Federación Provincial y de los centros de panaderos de L. de Zamora, E. Echeverría, Merlo, La Matanza y Lanús.

También tuvimos la grata presencia de las más altas autoridades municipales:

- Intendente de Lomas de Zamora, Sr. Beto Carasatorre.
- Secretario de Cultura y Relaciones Institucionales, Federico Otamin.
- Director Municipal, Enrique Grego.
- Directora de Inspección General, Dra. Silvia Villordo.

- Sub Directora de la Dirección de Bromatología, Sra. Patricia Presta.
- Delegada Municipal de Santa Catalina, Sra. Fabiana Alfalla.
- Delegado Municipal de Villa Albertina, Sr. Pedro Procorpio.
- Director de Asuntos Históricos.

Durante el agasajo recordamos los tres eventos más importantes de los fuimos artífices:

- Los festejos por el DÍA DEL NIÑO: con una torta de 6 metros de largo, la presencia de payasos, la Banda Municipal, el Circo del Municipio, el CINEBUS y la presencia especial de Intendente Beto Carasatorre.
- Los festejos por el DÍA DE LA MADRE: una hermosa fiesta en la que agasajamos a las madres de la zona con shows de cumbia y folklore, y el "regalo" de más de 400 tortas a cada una de ellas.
- La presencia en EXPO-LOMAS 2014: donde los panaderos quedamos representados con un hermoso stand en el cual expusimos una panadería totalmente armada para que los visitantes puedan degustar las delicias que elaboran los panaderos de Cuartel Noveno.

No queremos dejar de lado nuestro más profundo agradecimiento a todos nuestros colegas por el apoyo recibido durante todo es









AGRADECIMIENTO ESPECIAL: Desde el C.I.P. de Cuartel Noveno agradecemos la presencia del titular de la firma SAYO AMOBLAMIENTOS, Sr. Franco Vilella, quien junto a su hijo Claudio- jamás faltaron a nuestras despedidas. Además hacemos público nuestro reconocimiento al constante apoyo brindado de su empresa en la realización de EXPO-LOMAS y de los premios entregados para ser sorteados en la despedida de año.







AGRADECEMOS LA COLABORACIÓN DE LAS SIGUIENTES EMPRESAS:
- **MOLINO ZINFRATEN:** Al propietario Sr. Oscar Pérez y el Director de Marketing Juan Manuel Ferrel;
- **DISTRIBUIDORA CA-MI:** A los titulares Luis, Sebastián y Hernán Millitari.
- **DISTRIBUIDORA LUCERO:** Al titular Juan Lucero.

les deseamos un próspero 2015



Pan con Pan

MAQUINAS, HORNOS Y EQUIPOS
PARA PANADERIA Y PASTERIA



Av. Rivadavia 21.878 - Ituzaingo - Bs. As. - Argentina

Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / 152*664

email: ventas@panconpan.com.ar

www.panconpan.com.ar



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



Mediakinera



Amasadora Rápida



Hornos Rotativos



Estampadora

www.industriaszunino.com

Representante: TMP Maquinarias.

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

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

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 casamichero@yahoo.com.ar



FRASES FEMINISTAS

* *¿Por qué hacen falta millones de espermatozoides para fertilizar un óvulo?* Porque los espermatozoides son masculinos y, tericamente, se niegan a preguntar el camino.

* *¿Por qué es más fácil psicoanalizar a un hombre que a una mujer?* Porque cuando hay que hacer una regresión a la niñez, los hombres ya están allí.

* *¿Por qué los hombres tienen la conciencia limpia?* Por que no la han usado nunca.

* *¿Por qué los chistes de mujeres siempre ocupan dos líneas?* Para que los entiendan los hombres.

* *¿Cuál es la diferencia ente un cerdo y un príncipe?* La cantidad de cervezas que la mujer se tome.

* *¿Qué dijo Dios después de crear al hombre?* Puedo hacerlo mejor.

* *¿En que se parece el acostarse con un hombre a una telenovela?...* Justo cuando las cosas empiezan a ponerse interesantes, el episodio se acaba.

* *¿En qué se parece un hombre a un espermatozoide?...* En que de tantos millones solo uno sirve.

* *¿En que se parece un hombre a un vestido de novia?...* En que solo sirve una vez.

* *¿En qué se parecen los hombres a los delfines?...* En que se piensa que son inteligentes, pero aún no se ha comprobado.

* *Cuando un hombre está "pensando", ¿para qué ladea la cabeza?* Para que sus dos neuronas hagan contacto

* *¿Qué le pasa a un hombre cuando le sale un grano en el pene?* Un tumor cerebral.

* *¿En qué se parecen los hombres a la pizza?* En que los llamas por teléfono y a los 20 minutos los tenes calientes en tu puerta.

* *¿Qué entiende un hombre por ayudar en la limpieza de la casa?* Levantar los pies cuando su mujer pasa el aspirador - Frases feministas.

* *¿Cómo se llama el pellejito inservible que está alrededor del pene?* Hombre.

**-No sonrías,
me enamoras.**

-Ay! En serio?

**-No mentira, tenés
lechuga entre
los dientes.**



Desde hace 40 años
una empresa de
Juan Carlos Lopez



**REYES
2015**

mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

calsa*



*"Acompañando siempre
a toda la industria panaderil"*

MAYOR SURTIDO Y CALIDAD de materias primas y accesorios

SALÓN DE VENTAS: nuestros mejores productos al alcance de tu mano

MEJORES SERVICIOS: Servicio de Entrega Programada pensado para tu mayor comodidad

Este **NUEVO AÑO 2015** empezá **CON LO MEJOR!!!**

COMPRÁ TODO EN MAPRICONF Y CONOCÉ NUESTROS BENEFICIOS EXCLUSIVOS

www.mapriconf.com.ar  4466-2818  Hacete Fan de Mapriconf!

Thomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.



"...A lo largo del año le brindamos nuestro servicio y el trato que usted merece. Nuestro trabajo lo hacemos con el pensamiento en ustedes y, en ésta época tan ideal, los tenemos a cada uno en nuestro corazón, le deseamos un AÑO 2015 con muchas ventas para todos nuestros clientes..."



Carros y Bandejas



Churreras



Complementos

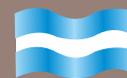


Grupos Electrónicos



Batidoras

EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



Sobadoras



Sobadoras Pasteleras
Sobadoras Panaderas

Hornos Rotativos



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

Amasadoras



Convencionales de:
25 Kg. de harina.
35 Kg. de harina.
30 Kg. de harina.
100 Kg. de harina.
150 Kg. de harina.

Formadores de masa



Trinchadores para mediana producción.
Trinchadores para gran producción.
Armadoras y Cortadoras.

**VISITE NUESTRO
Salón de Ventas**



El mejor Servicio Post-Venta



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

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

les deseamos un próspero 2015



NICJU S.R.L.

Distribuidora Oficial de **calsa**

"Unidos por la calidad"

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

REYES 2015



Av. Díaz Vélez 1270
Ciudadela - Bs. As. - Argentina
4488-8088 / 4488-7939

Con nuestros productos, las mejores rosas de Reyes !!!

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

PANING

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

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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



DESPEDIMOS EL AÑO Y REGALAMOS UN AUTO 0 KM



La Fiesta de los Panaderos de La Matanza se llevó a cabo en la sede del CIPU el 7 de diciembre y fue la culminación de otro año de arduo trabajo.

Proyectada con meses de anticipación la fiesta no tuvo errores. Los panaderos del CIPU trabajaron para darle a sus colegas lo mejor... excelente atención, clima de camaradería, buena comida, shows, premios y UN AUTO O KILÓMETRO!!!

Desde muy temprano pudimos ver a los integrantes de la comisión ayudando a los organizadores en los últimos detalles. Cuando la gente comenzó a llegar se sorprendían, ya en la entrada, con juegos para los niños (que incluía un sector especial con comida para ellos y un grupo de personas que pintaban a los más chiquitos).

Como no podía ser de otra manera, antes del ingreso al salón, los invitados pudieron disfrutar de "canilla libre" de todo tipo de bebidas.

Luego fue el turno de la entrada al sector principal, donde se disfrutó de una excelente entrada, asado, postre, etc. Era impresionante ver la cantidad de mozos atendiendo y la gran cantidad y variedad de comida.

Shows, sorteos, entregas de reconocimientos y, por sobre todo, mucho compañerismo fue lo que se vivió en G. Catán.

DISCURSOS

El encargado de dar la bienvenida fue el Pte. Andrés Venice quien

agradeció la presencia y comentó "...otro año peleando día a día con todos los problemas que tenemos pero quiero que sepan que las cosas nos esta yendo bastante bien, esta de más decirlo que tenemos que seguir juntos todos..." También agradeció especialmente a sus colegas de toda La Matanza, especialmente a la gente de Castillo, Casanova, 22 de Enero, Laferrere, San Justo, V. del Pino y G. Catán.

El Pte. no quiso dejar pasar por alto a quién considera el artífice de la unión de este gran grupo, José Hernández.

Por su parte, el fundador del CIPU (Hernández) se dirigió a los presentes con palabras muy emotivas "... Quiero que sepan que yo no soy un pilar, el pilar son todos los muchachos que vienen los viernes, si los panaderos no estuvieran acá esto solo sería un galpón vacío. Esto es obra de todos Ustedes.

En una institución no se pueda realizar una sola persona sino se realizan todos pero, gracias a Dios, hay un valor importante en los seres humanos y es la solidaridad que tienen.

Esta es la única vez en el año que nos reunimos todas las familias, los viernes nos reunimos muchos acá en nuestro club, en nuestro centro de panaderos. Por eso aprovecho la oportunidad de agradecer a las familias de mis colegas por su presencia.

Muchachos, no somos menos que nadie ni más que nadie, somos iguales a todos. Gracias y que se diviertan..."

AGRADECIMIENTOS

La Comisión Directiva agradeció a

quienes se destacaron durante el año. Entre ellos a Lorena, Estela, Ramón Contreras, Silvia Patricia Hernández, María Villabona, José - representante de Molino Autentica

RECORDANDO A JOSÉ AGUIRRE

Otro de los momentos más emotivos se vivió cuando se mencionó a José Aguirre (fallecido recientemente) persona coherente, decente, trabajador, comprometido con el gremio y honesto. Cristina Montes de Oca, su esposa, fue la encargada de recibir la placa.

RECONOCIMIENTO A NUESTRA LABOR

José Hernández y la gente del CIPU reconocieron, con bella palabras, nuestra tarea periodística. Entre sus palabras destacamos "...este reconocimiento es para una persona que ni se lo espera, porque en algún momento nos vamos a dar cuenta que el gremio somos todos, no solamente los que hacemos el pan. Es alguien que hace muchísimos años que está en el gremio, una persona que nos acompaña, tiene códigos, conducta. Lo admiro y el gremio le debe mucho, porque si no fuera por él, este centro no sería conocido en ningún lado y por eso Fabio este reconocimiento es para vos..."

Realmente nos sorprendió: Gracias José.

EMPRESAS QUE COLABORARON

Molino autentica, Gabriel Leiva (Gale Amoblamiento), Juan Carlos Lopez (Distribuidora MAPRICONF).











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

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

Controles de temperatura para horno de panadería

NF-2 NG-2 NI-2

Dorificador de agua para panaderías

Dorificador 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

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

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

Julio Leal

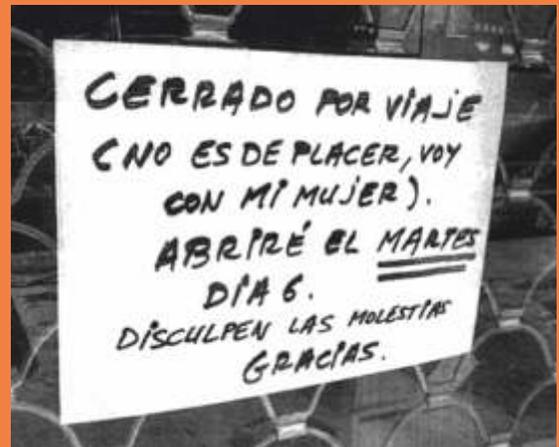
Tel.: 15-4421-5655



DICCIONARIO DE APODOS

- **Sifón Drago:** lo cargan por la cabeza.
- **Silla de cuero:** porque es pelado en el medio.
- **Sol de invierno:** no calienta a nadie.
- **Sol de noche:** se cambia la camisa solo cuando se le rompe.
- **Sopa fría:** la grasa no le deja ver el fideo.
- **Sudor de espalda:** va para el culo.
- **Suplemento:** solo sale los domingos.
- **Supositorio:** está hecho para el culo.
- **Telegrama:** amarillo, lento y ordinario.
- **Televisor descompuesto:** a causa del tubo da mala imagen.
- **Terapia intensiva:** no lo pueden ver ni los parientes.
- **Timbre:** todos la tocan, menos el dueño.
- **Toallón de Baño:** porque te envuelve, te seca y quedas en bolas.
- **Topo Gigio:** un besito y a la camita.
- **Toro cruzando el río:** solo se le ven los cuernos.
- **Torta de crema:** porque todos le meten el dedo.
- **Tractor:** porque es grandote y con pocas luces.
- **Tractor de Circo:** porque le gusta pasear las fieras.
- **Triángulo de las Bermudas:** porque lo que cae cerca de él siempre desaparece.
- **Uvasal:** porque hay que echarle agua para que se levante.
- **Vaca en brazos:** porque es imposible de aguantar.
- **Vaca muerta:** porque llevaba los cuernos y no decía ni 'mu'.
- **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.
- **Vestido de novia:** no sirve para trabajar.
- **Vinchuca:** duerme de día y chupa de noche.
- **Yerba buena:** No se lava nunca.
- **Zancudo:** porque hay que matarlo para que deje de chupar.
- **Zapato verde:** es muy raro.

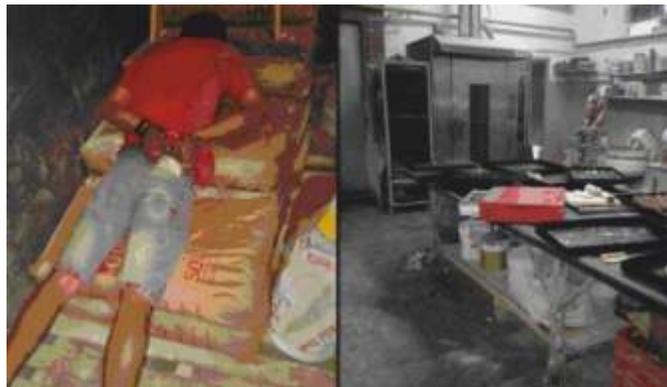
EL CARTEL...



3 DE FEBRERO:

DETIENEN A UN JOVEN QUE INTENTÓ ROBAR EN UNA PANADERÍA Y QUEDÓ ATRAPADO EN EL HORNO

Ocurrió en la localidad de Villa Bosch, partido de Tres de Febrero; el comerciante llamó al 911 y la policía lo liberó del horno para luego detenerlo



Un joven de 24 años fue detenido hoy tras quedar atrapado en el tiraje de un horno de una panadería que intentó asaltar en la localidad de Villa Bosch, partido de Tres de Febrero.

Fuentes policiales indicaron que el delincuente fue descubierto durante la madrugada cuando el propietario del local, ubicado en calle Triunvirato y Guido Spano, llegó para abrir la panadería.

El comerciante llamó al 911 y un móvil del Comando de Prevención Comunitaria (CPC) de la comisaría novena arribó al lugar para liberar al joven del tiraje del horno utilizado para cocinar el pan y luego detenerlo.

Interviene la UFI 1 del Departamento Judicial de San Martín, que instruyó una causa contra el joven de 24 años por "tentativa de hurto calificado".

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

CORRIENTES:

CLAUSURAN LA CONFITERÍA MARTHA DE BIANCHETTI POR FALTA DE HIGIENE Y PRESENCIA DE ROEDORES Y CUCARACHAS

Inspectores de la Secretaría de Ambiente debieron clausurar de manera preventiva la panadería y confitería ubicada en la esquina de Mendoza y 9 de Julio. Los agentes constataron falta de higiene general, presencia de plagas, instalaciones eléctricas precarias, elementos de cocina en estado de deterioro, no posee salida de emergencias, entre otras irregularidades



encontraron cámaras con materia prima sobre el suelo, óxido en las paredes y burletes deteriorados.

En materia de seguridad, el local no cuenta con salida de emergencias. Toda la instalación eléctrica se realizó de manera precaria. Los cables en el subsuelo encontraban totalmente a la vista y los tableros sin tapa. Además, se detectaron cables cerca de elementos altamente combustibles. El local tampoco cuenta con luces de emergencia ni carteles de señalización de salidas de emergencia en ninguno de sus ambientes.

Se observó una heladera vertical en avanzado estado de deterioro y con mal funcionamiento, que contenía materia prima. En el lugar faltaban además contenedores

La Municipalidad de Corrientes clausuró preventivamente la confitería “Martha de Bianchetti”. Agentes pertenecientes a la Secretaría de Ambiente, a cargo de Félix Pacayut, inspeccionaron el local y constataron serias deficiencias en materia de higiene y seguridad tanto en el subsuelo como en el salón de ventas.

sector de panadería contaba con un piso irregular y azulejado incompleto y deteriorado, falta de campana evacuante sobre los anafes, equipos de cocción, maquinarias en desuso, ventanas y ventiladores con falta de higiene y suciedad de larga data. También se

Los inspectores dependientes de la Dirección General de Control e Inspecciones labraron las actas de clausura debido a las malas condiciones constatadas en la panadería ubicada en el subsuelo del local, en la que se detectó falta de higiene general en piso, paredes y cielorraso, presencia de plagas (cucarachas y roedores), y conexiones eléctricas precarias y deficientes.

Al momento de la inspección, el



de residuos. La presencia de cucarachas fue constatada en todas las áreas de producción.

Los baños del personal no contenían elementos de aseo básicos, y se detectaron cucarachas y falta de higiene. Contaban además con un vestuario insuficiente para la cantidad de personal, que se encontraba desordenado.

En cuanto a la planta alta, en el sector cocina se verificó una garrafa de 45 kg depositada en el baño de hombres y máquinas para limpieza en el de mujeres. En el lugar se encontraron heladeras y freezers con sobrecarga y que contenían materia prima mal acondicionada. Se utilizaban bolsas de residuos para almacenar productos terminados. También se constató la mezcla de productos semielaborados con otros terminados, falta de rotulación de los alimentos y óxido en las paredes internas de los equipos de frío.



Además, el personal encargado de la preparación de los alimentos vestía un uniforme incompleto (ropa de calle), y no aplicaban buenas prácticas de manufacturas alimenticias. Se detectó además el uso de bijouterie en personal de panadería. El local tampoco cuenta con las condiciones higiénico - sanitarias y edilicias para la fabricación de helados.

En el entresuelo del local se inspeccionó el depósito de cocina, en el que los inspectores observaron un desorden y falta de higiene generalizada, la utilización de bolsas de residuos

y envases de segundo uso para el almacenamiento de materia prima, insumos en el piso y sin protección, tachos de pintura y elementos en desuso en contacto con los alimentos, y presencia de materia fecal de roedores.

A nivel de documentación, el local no contaba con plan de contingencia y evacuación en caso de siniestro, no contaba con certificados de limpieza y desinfección de tanques de agua ni análisis de potabilidad, se observaron 4 tanques en estas condiciones. El local tampoco contaba con carnet habilitante para la manipulación de alimentos

Por estas razones los inspectores clausuraron preventivamente el comercio y giraron las actuaciones al juzgado de falta correspondiente, en el marco del protocolo de actuación que viene implementándose durante la gestión del intendente Fabián Ríos.

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) Lamiés Oeste
Prov. de Bs. As. - Argentina - Tel / Fax : (011) 4241-3449 / 4834
E-mail: info@caballeroortizpozzi.com.ar
www.caballeroortizpozzi.com.ar

SCHEPENS Tecnología Argentina que se exporta

Equipos y sistemas para panificación

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

Intendente Varisco 703 / María grande / Entre Ríos (3343) 49-40240 / 706
En facebook: [schepensrl](https://www.facebook.com/schepensrl) info@schepens.com.ar www.schepens.com.ar

ESPAÑA:

EL PAN MÁS CARO DEL MUNDO

Hecho con oro comestible, cuesta 117 euros (aproximadamente 1250 pesos argentinos) cada pieza de 400 gramos. El producto se comercializará por encargo en una cadena de supermercados



en la Costa del Sol, que son los que “suelen mostrar interés” por este tipo de productos exclusivos, no obstante, un restaurante de Ronda ya ha mostrado interés por incluirlo en su carta.

La idea de crear “el pan más caro del mundo” le surgió a Moreno cuando vio que en una pequeña tienda de Alhaurín de la Torre vendían el café más caro del mundo, pensó que el podría hacer lo mismo y buscó los mejores ingredientes para ello. Moreno es el gerente de la panadería Pan Piña, un pequeño establecimiento familiar fundado en 1940 en Algatocín, que elabora panes tradicionales en horno de leña y los comercializa por la provincia.

Un panadero de Algatocín, un pequeño pueblo de la Serranía de Ronda, ha elaborado el que ha calificado como “el pan más caro del mundo”, unos bollos hechos con oro comestible que cuestan 117 euros cada pieza de 400 gramos. El creador de este exclusivo pan, Juan Manuel Moreno, indicó que está hecho con los ingredientes “más sanos”, lleva masa madre de maíz no transgénico, espelta con miel deshidratada y el componente estrella, el oro incorporado en polvo en su interior y en copos a modo de decoración en su exterior.

pan, que se comercializará por encargo en una cadena de supermercados, fue presentado ayer en Málaga por el panadero que lo ha elaborado y por la diputada provincial de Desarrollo Económico-Rural, Leonor García Agua.

Según señaló Moreno, estos panes van dirigidos a clientes rusos, árabes y chinos de alto poder adquisitivo afincados

El panadero asegura que aunque el oro “no aporta ningún sabor especial” al pan si que le otorga lujo y exclusividad, un componente muy demandado por los clientes más exquisitos. Este



les desamos un próspero 2015



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

**Confitería
del Artesano**



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

Av. Pte. Perón 2795 esq. Av. Arturo H Illia - San Justo
Tel.: 4484-4000 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

HARINAS
“Cristiania”

MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS - PIZZERÍAS - CONFITERÍAS



ENTREGAS A DOMICILIO

Cristiania 3884 - I. CASANOVA
Tel.: 4640-0992
11-3378-0992 / ID 446*1449

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



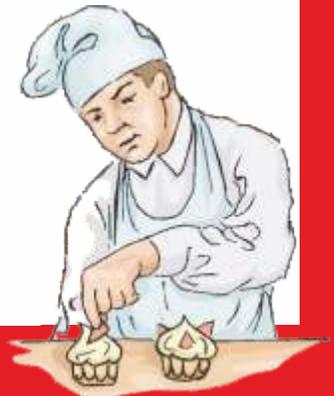
NUEVO **TELÉFONO**
Cel: 15-6837-8421

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





PROVEEDORES DE PANADERÍAS



LAS MEJORES MARCAS

los mejores precios

la mejor financiación

los mas confiables

variedad y calidad

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

“MAPRICONF” 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

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

PROVEEDORES DE PANADERÍAS



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

NUEVA MINI-TRINCHADORA

ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859
E-mail: elcorrentino@voisinectis.com.ar
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

AVISOS CLASIFICADOS

SE VENDE

AMASADORA VOLCABLE
LLAME AL (011) 4203-5706



METALÚRGICA
C.R.B.



** de Damián Benítez*

Cel: 15-6837-8421

SE VENDE



Trinchador



Amasadora 40 Kg.



Mini Rotar con fermentadora

SE VENDE



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

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**
Sra. Miriam
Celular: 011-15-3192-2532

AVISOS CLASIFICADOS



SE VENDE

- * 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

SOBADORAS REACONDICIONADAS A NUEVO!!!

ARGENTAL - MPZ - INDUPAN - SIAM - BRITO Hnos - Sin Marca

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

Tel.: 011-4667-6624 www.britohermanos.com.ar



VENDE





Mi amor, algunas veces pienso que ocupo un lugar muy menor en tu vida...



EL GATERO

El marido llega a su casa con un arañón en el cuello que le hizo su amante, abre la puerta y le dá una patada al gato. La mujer le pregunta:

- ¿Qué pasó mi amor?
- Nada, Ese gato de porquería me arañó.
- Bien mi amor, pegale otra vez a ese gato desagradecido porque a mí me mordió las nalgas y me hizo una marca en uno de mis pechos.

NO EXISTIRÍAN MUJERES
INFIELES SI NO HUBIERA
MARIDOS QUE NO LAS ATIENDAN.



ASÍ SE VE LINDO.



PERO ASÍ SE VE EXQUISITO.



100% VAGO

- ¿A qué te dedicás?
- Básicamente a respirar. No gano mucho pero me da para vivir...



**LAS CUATRO MENTIRAS MÁS
COMUNES DE LAS MUJERES:**

- 1.- Estoy bien...
- 2.- No me pasa nada...
- 3.- Hacé lo que quieras...
- 4.- No estoy celosa...

**NO HAY MEDIO
MÁS ECONÓMICO Y
EFECTIVO QUE LA
REVISTA...**



EL GREMIO PANADERO

*La Revista
de los
Panaderos*

Seguinos en



Ingresa a

www.facebook.com

y búscanos como...

El Gremio Panadero

Publique en
nuestras páginas

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

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



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 / Teléfonos: + 54 (011) - 4833-8000