

La Revista de
los panaderos



EL GREMIO PANADERO

AÑO 15 - Nº 69 - Abril del 2015

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

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!



**CONOZCA NUESTROS
PRODUCTOS EN:**



FITHEP
Stand 319

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.

EL GREMIO PANADERO

AÑO 15 - N° 69
Abril del 2015



SUMARIO

Pan a \$10.....	5
LESAFFRE ARGENTINA.....	6
CIP de Berazategui.....	8
Droga en dentro de un pan.....	13
Aumento a trabajadores.....	14
CIPU Matanza Sur.....	18
SAYOS Amoblamientos.....	20
Noticias Breves.....	26
Pan rosarino.....	28
BRITO HNOS.....	30
¿Sus clientes lo saben?.....	32
Harinas integrales.....	34
Noticias Breves.....	37
Sindicato Tigre-San Fernando.....	38
Miguel Spaziante.....	40
Galletitas sin gluten.....	41
Avisos Clasificados.....	42
Guía de proveedores.....	44
Humor.....	46

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

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

Ingrese a www.facebook.com



y búsquenos como...
El Gremio Panadero

DIRECTOR/PROPIETARIO: *Fabio R. Videla*

Tel.: (011) 15-4084-1090

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

SAMID AFIRMA QUE SE PODRÍA BAJAR EL PRECIO DEL PAN A 10 PESOS EL KILO Y EL DE CARNE A 17

EL VICEPRESIDENTE DEL MERCADO CENTRAL EN REPRESENTACIÓN DE BUENOS AIRES DEFENDIÓ LA CONVENIENCIA DE ELIMINAR A LOS INTERMEDIARIOS EN LA VENTA DE PRODUCTOS DE PRIMERA NECESIDAD Y RECORDÓ QUE RECIENTEMENTE SE ABRIÓ UN MERCADO CENTRAL EN GUAYMALLÉN Y QUE ESPERA HACER LO PROPIO EN CHACO Y SAN JUAN

El empresario de la carne afirmó en declaraciones a la prensa que se podría vender el kilo de pan a \$10, el de carne a \$17, el de azúcar a \$6 o el litro de aceite a \$7.

Samid defendió la conveniencia de eliminar a los intermediarios en la venta de productos de primera necesidad y recordó que recientemente se abrió un Mercado Central en Guaymallén y que espera hacer lo propio en Chaco y San Juan.

"¿Santa Rosa? Y, si no se calientan ustedes, Samid sólo no puede hacer nada; que demuestren interés el intendente y el gobernador, que me contacten y en pocos días arreglamos y nos instalamos", indicó a La Arena.

"El drama de nuestro país es el costo argentino, la intermediación parasitaria que se queda con la gran parte.



Notos promovemos que la producción se venda directamente entre el productor y el consumidor", agregó Samid.

El empresario agregó que "nuestro sistema prioriza la producción local y la que regionalmente no se pueda brindar, viene de afuera. El tema es muy simple si se quiere eliminar la inflación: eliminar la intermediación de las grandes cadenas de

supermercados que se quedan con ganancias de hasta el 200 por ciento de la mercadería que venden y encima se llevan la plata del país".

"Insisto, esta no es tarea de Samid solamente, me tienen que ayudar el intendente y el gobernador, necesitamos que se pongan las pilas y comprendan, si es que son peronistas, cómo se debe defender el bolsillo de la gente", afirmó.

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

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

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



Argentina será anfitriona de la Selección Internacional Américas de la 4ª Edición de la Copa Louis Lesaffre

Los mejores panaderos del país competirán frente a los equipos más destacados del continente americano: Argentina, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Chile, Ecuador, México, y Uruguay pelearán por un lugar en la Copa Mundial de la Panadería, en Francia en 2016

En el marco de la **4ª Edición de la Copa Louis Lesaffre**, del 29 de mayo al 4 de junio se desarrollarán en la Ciudad de Buenos Aires las Eliminatorias Americanas de la competencia de Panaderos "**COPA LOUIS LESAFFRE 2014-2015**". Allí, las selecciones nacionales de Argentina, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Chile, Ecuador, México, y Uruguay, competirán bajo la mirada de un jurado de especialistas que elegirá a las dos mejores selección para viajar a París en el 2016, donde se disputará la final de la Copa Mundial de Panadería.

El certamen -que se disputará entre el 29 de mayo y el 4 de junio- se llevará a cabo en el **BAKING CENTER™ LESAFFRE** en Argentina, ubicado en la Ciudad de Buenos Aires. Allí nuestra Selección Nacional integrada por Gastón Miño (categoría Bollería), Pablo Salvatierre (categoría Baguette), Jorge Tragidis (categoría Artística) y Sergio González (Coach del equipo), se enfrentará con el resto de los equipos en su zona, de la que resultarán elegidas dos selecciones ganadoras (un equipo representativo de América del Sur y otro de América del Norte).

Durante esta fase el público podrá apreciar parte de los productos realizados durante la competencia en la 18º FITHEP Expoalimentaria Latinoamericana 2015. También se realizará en la FITHEP el anuncio de los resultados y se entregarán los trofeos a los ganadores al finalizar el torneo (jueves 4 de junio).

En esta instancia de la **COPA LOUIS LESAFFRE**, los equipos de las cuatro regiones del mundo juegan sus eliminatorias: La zona Americana (con Argentina, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Chile, Ecuador, México, y Uruguay, como protagonistas). La zona Mediterránea de

África (que comprende los países de Argelia, Costa de Marfil, Mauritania, Marruecos y Turquía). La zona Europea (que incluye a Alemania, Bélgica, España, Francia, Hungría, Italia, Israel, Holanda, Polonia, Rusia, Serbia y Suecia). La zona del Pacífico Asiático (con Australia, China, Corea del Sur, Indonesia y Vietnam).

La **COPA LOUIS LESAFFRE** convoca a los mejores panaderos del mundo, es la precursora de los concursos internacionales de panadería más importantes y encargada de seleccionar nueve de los doce equipos que se enfrentarán en la Copa del Mundo de la Panadería, que se realiza cada 4 años. Países de todo el mundo competirán durante el año 2015 a través de cuatro procesos de selección internacionales en distintas regiones del planeta: África Mediterráneo, América, Europa y Asia Pacífico.

LESAFFRE ARGENTINA es productor de las levaduras para panificación, "LEVEX", "PANEÓ", "LEVINA", "LEVASAF", "KASTALIA", y "SAF INSTANT", la Línea de mejoradores para Panificación "MAGIMIX", y las premezclas para pastelería "INVENTIS", con estos productos está presente en gran parte de las panaderías argentinas, con la calidad que caracteriza a LESAFFRE en todo el mundo.

La FITHEP Expoalimentaria Latinoamericana 2015 es la Feria Internacional de Maquinarias, Insumos Tecnológicos y Materias Primas para la producción de Helados, Panificados, Pastas, Confitería, Chocolates y Food Services. El evento se desarrollará del 1º al 4 de junio de 2015, en el Centro Costa Salguero sito en Av. Costanera R. Obligado y J. Salguero, Ciudad de Buenos Aires (en el horario de 13 a 20 horas).

RECETAS DE FAMILIA

Todos los que dependen del delivery para su almuerzo en el ámbito laboral saben reconocer el valor de una comida casera. Y si es saludable, suma puntos.

Por eso no extraña que Abuela Pan sea famosa en la zona de San Telmo, con su oferta de cocina natural que tiene como corazón la panificación integral.

Allí se puede disfrutar una cocina natural por filosofía: trabajan con cereales integrales, legumbres y verduras de estación, nunca recurren a productos enlatados, colorantes artificiales, aditivos o químicos. Cocinan al horno, al vapor o con la técnica china del “nituke” (por “infiltración de vapores”), descartando grasas y frituras. Los platos nunca se guardan de un día para el otro y las dos variedades de pan que ofrecen, integral —con o sin sal— y multisemillas, se amasan a mano



Mostrador de La Abuela Pan

diariamente.

La especialidad de Abuela Pan -bautizado en honor a la abuela de la primera dueña, María Rosa Pan, cuyo recetario sigue formando parte de la carta- es el delivery.

Entre las más de 100 recetas que rotan permanentemente se pueden mencionar la terrina bicolor con croquetas de choclo, pastel de tomate, zucchini y calabaza con arroz especiado;

siete vegetales asados con tabbouleh; tallarines caseritos con tomate y aceitunas o raviolones con distintas salsas. Todo se puede acompañar con jugos exprimidos de naranja, pomelo o zanahoria.

Si se elige comer en el lugar, la atención además de cordial es tan veloz que, antes de que llegue el pedido a la mesa, apenas si hay tiempo para disfrutar los plezalej integrales acompañados con paté de calabaza que ofrecen como aperitivo.

Para llevarse a casa, además de los dos panes mencionados, hay masitas de canela, scones de algarroba, pepas de harina integral y dulce de zapallo, algunos budines e incluso hamburguesas de soja congeladas.

Abuela Pan queda en Chile 518. Teléfono: 4361-4936.

OMEGA
CONSTRUCCIONES

MARQUESINAS LETREROS LUMINOSOS

Soluciones para su Imagen Comercial



**PLANES DE
FINANCIACION**

4488-0660

COLOCACION EN TODO EL PAIS



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

DESPUES DE MUCHO DENUNCIAR...

LO LOGRAMOS !!!

SE RESCATARON A SEIS PERSONAS ESCLAVIZADAS, UNA DE ELLAS UN MENOR DE 13 AÑOS

El Departamento contra la Trata de Personas y Delitos Conexos dependiente del Obispado de Quilmes nos informó que fue clausurada una fábrica clandestina de artículos de panadería ubicada en un subsuelo de la calle 147, entre calles 9 y 10, en pleno centro de nuestra ciudad de Berazategui.

El operativo lo realizó el Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires después de muchas denuncias hechas por nuestro Centro de Panaderos ante distintas autoridades y a pesar de que esta fábrica clandestina se encontraba a solo a 50 metros de una seccional policial.

El fiscal Rafael García inició un seguimiento sobre las condiciones en las que se encontraba la fábrica allanada, en donde se rescataron seis personas esclavizadas, todos se encontraban sin ropa en la parte superior de su cuerpo y sin ningún tipo de seguridad industrial.

A raíz de este hallazgo tomó intervención, además, la Comisión Provincial para Prevención y la Erradicación del Trabajo Infantil (Copreti) a través de su directora, Cecilia Nogueira, quien dispuso la inmediata asistencia del menor.

8 * "EL GREMIO PANADERO"



Osvaldo Fernández y Daniel Paz

El calor existente era infrahumano, las maquinarias estaban todas en mal estado, carecían de todo tipo de seguridad, de hecho algunas tenían inducción eléctrica, según pudimos constatar.

Algunas de estas máquinas elevaban la temperatura hasta los 380 grados centígrados para poder trabajar. Los sanitarios estaban en mal estado y ningunos de los productos que se fabricaban tenían control sanitario alguno.

La fábrica se encontraban en plena producción al momento del allanamiento y al frente de ella se encontraba el hijo de Miguel Bogado, el dueño del establecimiento clandestino, quien debió explicar lo sucedido en la comisaría y aguarda que se defina su situación procesal.

Oscar Cuartango, titular de la cartera laboral, resaltó la importancia en la constancia de las inspecciones y de las denuncias realizadas para "garantizar la seguridad y los derechos de los trabajadores".

Desde nuestro Centro repudiamos por completo el total desprecio a los trabajadores y la competencia desleal que significa este tipo de establecimientos.



EL CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI ESTA DE LUTO

Hacemos público nuestro más profundo pesar por el fallecimiento de nuestro colega y amigo, Miguel Albanese. Dueño de la panadería San Marcos (ubicada en los cruces de 409 y 461) y miembro de nuestra comisión directiva, nos dejó -víctima de un paro cardíaco- el pasado 5 de marzo. Nuestro pésame a su familia.



El mundo es un lugar
mejor porque Miguel
estuvo aquí,
TE VAMOS A
EXTRAÑAR.



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de



Levaduras Paraleva

Riopam
S.R.L.
DISTRIBUIDORA



UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

EL PAGO DE FONDO CONVENCIONAL ES OBLIGATORIO

Todos los empresarios deben cumplir, tal como lo dicta el CCT 231/94 con el pago de Fondo Convencional Ordinario. Dicho pago TIENE VALIDEZ ÚNICAMENTE SI EL PAGO SE REALIZA EN UNA ENTIDAD BANCARIA

EL QUE PAGA MAL PAGA DOS VECES

Estimado Colega, le informamos que estamos abocados a mejorar el funcionamiento y las prestaciones de nuestro Centro de Panaderos y, para ello, necesitamos que Usted cumpla con el pago de Fondo Convencional. Tal como lo dicta el Artículo 45 de nuestro Convenio Colectivo de Trabajo estamos facultados a iniciar acciones legales a fin de normalizar el pago del mismo.

El artículo mencionado, que transcribimos a la derecha de estas líneas, nos obliga a girar -parte de lo recaudado- a nuestra Federación Provincial y tiene puntos que es muy importante que sepan:

- El 2% es aportado por el patrón.
- El 1% es aportado por el trabajador.
- Del total recaudado (3% del sueldo) el 50% corresponde al Sindicato y el otro 50% corresponde al Centro de Panaderos.

- Del monto recaudado por nuestro CIP debemos girar el 15% a la Federación Provincial.

-EL ÚNICO MEDIO DE PAGO VÁLIDO EL POR BOLETA BANCARIA.

- NO TIENE VALOR Y ESTA PROHIBIDO EL COBRO Y PAGO DEL FONDO EN EFECTIVO.

Artículo 45: FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO

En consideración a que las Entidades firmantes del presente, prestan servicio en la representación, capacitación y obtención de los intereses particulares y generales de los trabajadores y empleadores, sean o no afiliados a sus respectivas organizaciones. Ambas partes han convenido en instituir por la presente Convención un FONDO CONVENCIONAL ORDINARIO, que se integrará con la contribución de empleadores y trabajadores de la actividad, y consistirá en un tres por ciento (3%) mensual sobre el total de remuneraciones que perciba el personal de la actividad, con total independencia de otros aportes y/o contribuciones que correspondan legalmente o se establezcan por el presente convenio. El dos por ciento (2 %) será aportado por los empresas y el uno por ciento (1 %) restante por los trabajadores, actuando los empleadores como agentes de retención. De tal recaudación corresponderá el cincuenta por ciento (50 %) a las organizaciones gremiales de primer grado con personería gremial adheridas a la FEDERACIÓN OBREROS Y EMPLEADOS PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.O.E.P.P.B.A.); el cincuenta por ciento (50 %) restante le corresponderá en un ochenta y cinco por ciento (85 %) a la Cámara o Centro Industrial reconocida por la F.I.P.P.B.A. que ejerza legítimamente la representación del sector empresario en cada partido, las que obligatoriamente deberán contar con personería jurídica otorgada legalmente, y en el restante quince por ciento (15%) a la FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (F.I.P.P.B.A.). La mecánica operativa relacionada con la percepción, distribución y control de la contribución establecida por el presente artículo será la siguiente:

- 1) El pago de la contribución se hará mediante DEPÓSITO BANCARIO utilizándose las boletas que distribuirán conjuntamente las partes firmantes del presente convenio y dichos depósitos deberán efectuarse, como plazo máximo, el día quince (o el subsiguiente hábil si aquel fuere inhábil) del mes siguiente al correspondiente a las remuneraciones devengadas de todo el personal del establecimiento que genere la obligación.
- 2) La Cámara o Centro Industrial y la organización gremial con jurisdicción en cada partido procederán en forma conjunta a la apertura de una cuenta especial en la sucursal del Banco de la Nación Argentina local, la cual podrá ser sustituida por otra entidad bancaria con el acuerdo de ambas partes y la conformidad previa de F.I.P.P.B.A. en caso de que dicho cambio fuere por cualquier motivo necesario. Cada entidad bancaria local será la receptora de la totalidad de los depósitos correspondientes a los establecimientos de los respectivos partidos, incluidos los que provengan no solo de los aportes mensuales sino también los correspondientes a los cobros de los deudores morosos tanto por vía judicial como extrajudicial. La entidad bancaria deberá dividir lo recaudado en partes iguales, previa deducción del porcentual para gastos de administración que se acuerden con ella, depositando la mitad en la cuenta corriente que la organización gremial abrirá en la misma sucursal, y el ochenta y cinco por ciento (85 %) de la otra mitad en la cuenta que también abrirá la organización empresaria local, debiendo transferir dicho banco el quince por ciento (15 %) restante a la cuenta que abrirá la FEDERACIÓN INDUSTRIAL PANADERIL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES en la sucursal y casa bancaria que elija al efecto. Las boletas serán por quintuplicado y de así poderse acordar, el banco entregará, mes por mes a cada organización zonal las boletas de los depositantes, enviando además un ejemplar para la F.I.P.P.B.A.
- 3) Las Cámaras o Centros Industriales y las Organizaciones gremiales podrán realizar gestiones y accionar en forma individual tendiente a que los morosos regularicen las deudas pendientes, estando legitimadas para reclamar cualquiera de ellas su parte o aún el total del aporte, incluso judicialmente, quedando convenido que sólo tendrán valor cancelatorio los pagos efectuados mediante depósitos en las respectivas cuentas bancarias en las que deberán constar acreditados los fondos, quedando prohibido y sin valor en consecuencia el pago efectuado en efectivo o en cualquier otra forma.

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





Una mujer dice: "¡Ya sé porque estoy engordando! ¡Es el Shampoo! ¡Hoy me di cuenta de que en el envase dice "para dar cuerpo y volumen"! ¡Desde hoy empiezo a bañarme con lavaplatos, que dice "disuelve la grasa hasta la más difícil!"".

El marido entra con mucho cuidado en la cama y le susurra dulce y apasionadamente al oído de su mujer:

- **"Estoy sin calzoncillos."**

Y la mujer le responde:

- **"Mañana te lavo uno."**

Dos hombres pasados de copas discuten frente a una casa. Dice uno:

- **"Yo vivo aquí".**

El otro replica:

- **"No yo vivo aquí".**

Con tanto alboroto, se enciende la luz de calle y una mujer se asoma y con cara de pocos amigos les dice:

- **"Que bonito, padre e hijo con terrible borrachera"**

Una mujer celosa le pregunta a su marido:

- **¿Con cuántas mujeres has dormido?**

Él le responde:

- **¡Contigo nada más!, porque con las otras no me da sueño**

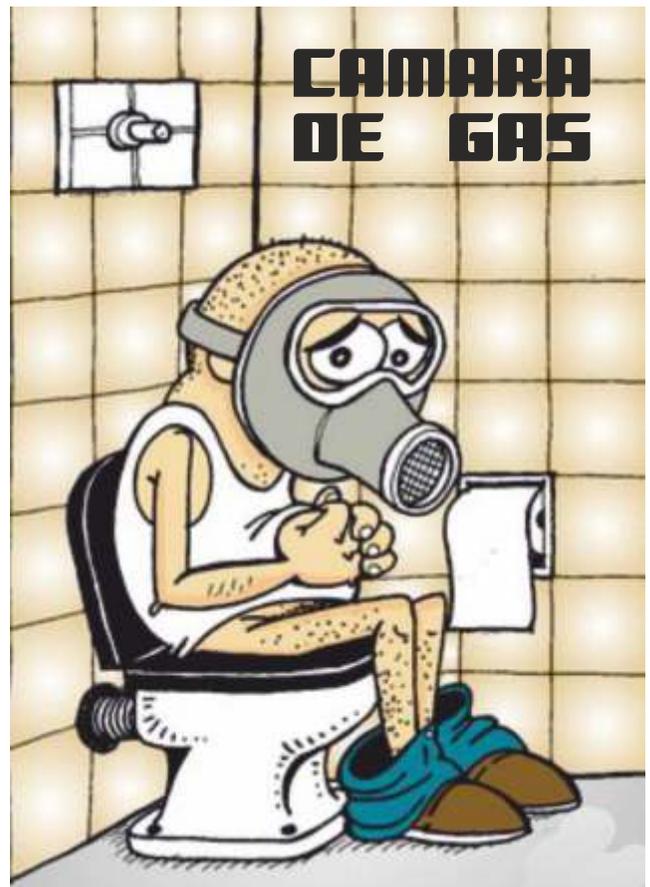
Un hombre le dice a un amigo:

— **Mi esposa está en una dieta de tres semanas.**

— **¿De verdad? ¿Cuánto ha perdido hasta ahora?**

— **Dos semanas.**

**Ley femenina:
Si tu estas equivocado
tu pides perdón.
Si ella esta equivocada
tu pides perdón.**



- Hijo, ¿QUE LE HICISTE AL AUTO?

- Perdón pa... fue un accidente.

- Vos también fuiste un accidente y así y todo te cuidamos, pelotudo.

Durante la visita de una pareja de amigos recién casados, se tocó el tema de los hijos. Ella decía que quería tener tres, pero el joven esposo no estaba de acuerdo e insistía en que para él dos eran más que suficiente. Luego de varios minutos de discusión, él quiso darla por terminada:

—Después de que nazca nuestro segundo hijo, me haré la vasectomía. Sin pensarlo un momento, ella replicó:

—Bueno, pues espero entonces que quieras al tercero como si fuera tuyo.

CHACO:

INTENTÓ PASAR DROGA DENTRO DE UN PAN

Sucedió durante la visita a un penal, la mujer afirmó que era merienda para un joven detenido por supuesto robo. Secuestraron 9 gramos de marihuana

Una joven de 20 años fue detenida por personal de la Comisaría Decima metropolitana, cuando intentó pasar varios panes con marihuana a un interno. Los agentes descubrieron las bochitas y efectivos de Drogas Peligrosas confirmaron a través de examinación correspondiente que se trataba de “cannabis sativa”.



El “pan especiado” con el que un interno quería merendar.

pan. Para asegurarse de que se trataba de marihuana, intervino drogas peligrosas.

Poco después, los agentes antinarcóticos procedieron a examinar los envoltorios y determinaron que era 9 gramos de marihuana. Inmediatamente, los uniformados detuvieron a la joven.

La adolescente llegó a la comisaría indicada a las 19.15 con intenciones de pasar alimentos para “la merienda” de un joven que se halla detenido por supuesto robo. Seguidamente los agentes realizaron la revisión de los alimentos y advirtieron varios envoltorios insertos en la miga del

Finalmente, secuestraron la sustancia y la trasladaron junto a los joven hacia el Departamento Drogas Peligrosas donde le notificaron de su situación legal por infracción a la ley N° 23.737 de estupeficientes, a cargo del Juzgado Federal de la provincia.

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





SINDICATO OBREROS PANADEROS REGIONAL LA PLATA

Calle 15 N° 878 - (1900) La Plata

Tel.: 426-0930/31

www.sindicatopanaderos.com.ar

secretariogeneral@sindicatopanaderos.com.ar

INFORMAMOS A NUESTROS COMPAÑEROS

AUMENTO A LOS TRABAJADORES

El 12 de marzo se firmaron las paritarias para los trabajadores de la provincia de Buenos Aires. El aumento para este año fue de casi el 35%



Logramos la mejor de las recomposiciones salariales, por primera vez nuestros compañeros cobrarán una suma que supera los \$10 mil.

Un gran logro de los compañeros paritarios que, como siempre, responden a la conducción de nuestro Secretario General Abel N. Frutos.

CATEGORÍA	MARZO 2015	ABRIL 2015	MAYO 2015	JUNIO 2015
OFICIAL MAESTRO	\$ 8.728.-	\$ 8.728.-	\$ 8.728.-	\$ 9.428.-
MEDIO OFICIAL	\$ 8.318.-	\$ 8.318.-	\$ 8.318.-	\$ 8.985.-
AYUDANTE	\$ 8.182.-	\$ 8.182.-	\$ 8.182.-	\$ 8.838.-
DEPENDIENTE	\$ 8.182.-	\$ 8.182.-	\$ 8.182.-	\$ 8.838.-
CAJERO/A	\$ 8.460.-	\$ 8.460.-	\$ 8.460.-	\$ 9.139.-
REPARTIDOR	\$ 8.182.-	\$ 8.182.-	\$ 8.182.-	\$ 8.838.-
PEON	\$ 8.017.-	\$ 8.017.-	\$ 8.017.-	\$ 8.660.-

CATEGORÍA	JULIO 2015	AGOSTO 2015	SETIEMBRE 2015	OCTUBRE 2015
OFICIAL MAESTRO	\$ 9.428.-	\$ 9.428.-	\$ 10.128.-	\$ 10.128.-
MEDIO OFICIAL	\$ 8.985.-	\$ 8.985.-	\$ 9.652.-	\$ 9.652.-
AYUDANTE	\$ 8.838.-	\$ 8.838.-	\$ 9.494.-	\$ 9.494.-
DEPENDIENTE	\$ 8.838.-	\$ 8.838.-	\$ 9.494.-	\$ 9.494.-
CAJERO/A	\$ 9.139.-	\$ 9.139.-	\$ 9.818.-	\$ 9.818.-
REPARTIDOR	\$ 8.838.-	\$ 8.838.-	\$ 9.494.-	\$ 9.494.-
PEON	\$ 8.660.-	\$ 8.660.-	\$ 9.303.-	\$ 9.303.-

CATEGORÍA	NOVIEMBRE 2015	DICIEMBRE 2015	ENERO 2016	FEBRERO 2016
OFICIAL MAESTRO	\$ 10.128.-	\$ 10.828.-	\$ 10.828.-	\$ 10.828.-
MEDIO OFICIAL	\$ 9.652.-	\$ 10.320.-	\$ 10.320.-	\$ 10.320.-
AYUDANTE	\$ 9.494.-	\$ 10.150.-	\$ 10.150.-	\$ 10.150.-
DEPENDIENTE	\$ 9.494.-	\$ 10.150.-	\$ 10.150.-	\$ 10.150.-
CAJERO/A	\$ 9.818.-	\$ 10.500.-	\$ 10.500.-	\$ 10.500.-
REPARTIDOR	\$ 9.494.-	\$ 10.150.-	\$ 10.150.-	\$ 10.150.-
PEON	\$ 9.303.-	\$ 10.000.-	\$ 10.000.-	\$ 10.000.-

Además estamos comprometidos para mejorar las condiciones laborales de los trabajadores panaderos ya que estamos trabajando en la etapa final para modificar nuestro Convenio Colectivo de Trabajo 231/94 en lo que respecta a un nuevo:

- APOORTE MUTUAL,
- ADICIONALES POR CAPACITACIÓN,
- INEXISTENCIA DE LA JORNADA REDUCIDA
- Y PREVENCIÓN DE SALUD DE NUESTRAS COMPAÑERAS.

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

Carta abierta a los panaderos de La Matanza

* Por José R. Hernández

LEVANTARON MI SUSPENSIÓN

Como todos saben ocupaba el cargo de Vicepresidente del CIP de La Matanza y fui expulsado de esa institución en abril del 2013. Durante casi dos años expresé que, a mi entender y el de muchos de los colegas, fue una medida injusta y arbitraria; pedí explicaciones coherentes sobre esa decisión pero no tuve respuestas.

Continué trabajando en Matanza Sur por el bienestar de mis colegas, en una sede que fue creada como nexo entre los panaderos de los kilómetros y San Justo... desde hace muchos años y con el conocimiento y aval del CIP de San Justo, de hecho cuando soy elegido vice hacía más de 10 años que funcionábamos en G. Catán.

Me informan que a fines del 2014, en Asamblea, se decide dar marcha atrás con esa sanción "...en necesidad de dar un consenso de unidad..." y que exprese públicamente que el CIP es el único Centro de Panaderos. Lo que me pidieron no era novedad, de hecho siempre sostuve que nuestra institución madre esta en San Justo.

Recién en marzo me dan la notificación oficial de que "vuelvo a ser socio del CIP" y, respetando la decisión de la mayoría, lo pongo a consideración de mis colegas y se decide que volvamos. Quiero aclarar que las decisiones gremiales no las tomo en forma personal, simplemente traslado las dudas, inquietudes y pensamientos de mis colegas panaderos. De mi vida personal no le doy explicaciones a nadie, pero de nuestra vida gremial, del dinero que se maneja y de las acciones que ello genera las explicamos en detalle a nuestros colegas.

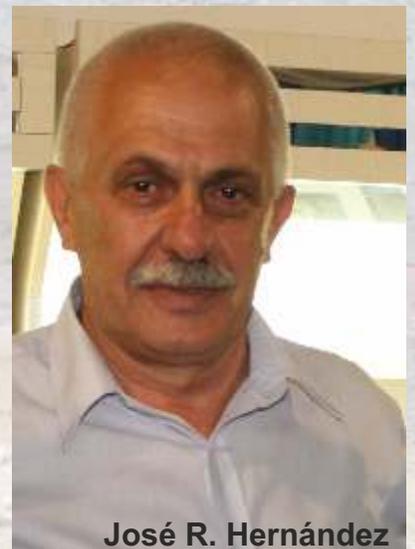
El jueves 19 de marzo fui invitado por Emilio Majori para reestablecer relaciones gremiales y de colegas en un momento de dura realidad para la industria panadera de nuestro distrito. Luego de que los aspirantes a policía desocuparan el salón (alrededor de la 15 y 30 horas) comenzamos - espero que sea así - un camino de respeto y tolerancia. A esa reunión concurrimos con la esperanza de imponer la idea de que los dirigentes no somos dioses y debemos trabajar por el panadero.

Si bien no hay conclusiones finales sobre el trabajo a realizar expreso, en estas líneas, mi satisfacción porque repararon una injusticia. Si bien puedo aceptar que me suelo equivocar dejo asentado que hay que mirar hacia atrás para no cometer los mismos errores. Debemos tener la vista solo en el futuro.

Por último agradezco a mis pares ya que, el viernes 20 de marzo, en una reunión donde había más de 70 panaderos -en Matanza Sur- se respetó la decisión de volver para unir esfuerzos por el bien del colega.



Acta del CIP de La Matanza donde se oficializa el levantamiento de la suspensión



José R. Hernández

Desde hace 40 años
una empresa de
Juan Carlos Lopez

PASCUAS
2015



mapriconf

DISTRIBUIDOR OFICIAL

calsa*



*"Acompañando siempre
a toda la industria panaderil"*

¡¡¡Felices Pascuas y Comienzo de Temporada!!!

MAYOR SURTIDO Y CALIDAD: variedad de materias primas y accesorios

SALÓN DE VENTAS: todos los productos al alcance de tu mano

MEJORES SERVICIOS: Entrega Programada pensado para tu mayor comodidad

www.mapriconf.com.ar  4466-2818 / 4485-4972

 **Hacete Fan de Mapriconf!**

Thomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.

CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

J. M. de Rosas 16.755 - González Catán - La Matanza



INFORMAMOS A NUESTROS COLEGAS

* REFACCIONES Y

MANTENIMIENTO: Durante este año comenzamos con la reforma de nuestro Centro, entre ellas estamos haciendo nuevas cloacas, desagües, pintura en general y la ampliación de la parrilla. El próximo paso será la ampliación de los baños. Además está entre nuestra meta la creación de oficinas para mejorar la atención de nuestros colegas (recepción, presidencia y depósito).

* CAMPEONATO DE TRUCO:

Como todos saben consideramos que nuestro CIPU es la “segunda casa de los panaderos” y debe cumplir un rol no solo de reuniones gremiales sino de esparcimiento. Es por ello que durante el mes de marzo comenzamos con campeonatos de truco con los que nos divertimos después de nuestro asado de los Viernes. Están todos invitados.

* PAN DE LOS LUNES:

Lamentablemente en muchas zonas de La Matanza continúan elaborando pan ese día transformando a la familia panadera en “esclavos del trabajo”. Comunicamos que rechazamos enérgicamente esa modalidad ya que todos necesitamos un día de descanso y, además, está prohibido por nuestro Convenio Colectivo de Trabajo 231/94.





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

"Unidos por la calidad"

Promociones Especial Pascuas

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

Encontrá todos los productos
para éstas *Pascuas 2015!*

CENTRO DE DISTRIBUCION OFICIAL

calsa*

Av. Díaz Velez 1270 - Ciudadela - 4488-8088

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

"EL GREMIO PANADERO" * 19



Panadería y Confitería "DOLCHEZZER"
Diag. Brown 1571 - Adrogué - (011) 4294-6991



SAVUOS

Av. Jujuy 823 - C.A.B.A.
(011) 4931-9454



LA FAMILIA PANADERA CONFÍA EN SAYOS

SAYOS es la empresa líder en la producción y comercialización de instalaciones comerciales para panaderías y confiterías. Carolina Nazzari les confió la creación de los muebles de una nueva sucursal y la muestra con orgullo



Panadería y Confitería "DOLCHEZZER" se encuentra ubicada en Diag. Brown 1571, Adrogué.

Hace más de 35 años que SAYOS se esfuerza para brindarles a sus clientes los productos que necesitan, con la calidad que se merecen y al precio que desean.

Uno de sus clientes, Carolina Nazzari, tiene su casa central en la zona de Claypole y tuvo deseos de abrir una nueva sucursal. Los muebles se los confió a SAYOS y se muestra muy conforme con el resultado final, **"...antiguamente había una panadería muy vieja, todo fue desmantelado y hoy, los**

clientes, comentan que están asombrados por el cambio y se sienten muy a gusto cuando ingresan al local..." comenta.

La inauguración fue el 27 de febrero y el resultado final es asombroso, **"...tengo que resaltar que la responsabilidad, el profesionalismo y la excelente atención de Franco Vilella hicieron posible esto..."** resalta Carolina.

Las imágenes de la sucursal se pueden ver en la página anterior.



Carolina Nazzari

SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

- Asesoramiento personalizado directo (sin intermediarios).
- Inversión Segura.
- Empresa 100% registrada.
- 40 años liderando el mercado avalan nuestra trayectoria.

Show Room de 140 mts abierto de lunes a viernes de 9 a 17 hs.

Show Room : Av. Jujuy 823 - C1229ABD Ciudad de Buenos Aires

Teléfonos: (54-11) 4931-9454 / 7969

sayosn@infovia.com.ar

www.sayos.com.ar



CONSEJOS PARA TRANQUILIZAR A UNA MUJER ENOJADA:

*No hables, no te rías, no te muevas, no respires, **NO LA TOQUES.***

EL DICCIONARIO DE APODOS

- Revista buena: se la pasan entre amigos.
- Revista de sala de espera: es vieja pero entretiene.
- Revista Para Tí: parece Gente pero no es.
- 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.
- Rueda de camión: hay que desmontarla a golpes.



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 hornos de panadería



NF-2



NG-2



NW



NL-2

Dosificador de agua para panaderías

Dosificador de agua para amasadoras rápidas



LF-06



CR-D

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



15 DATOS LOCOS (todos fueron corroborados)

1. Te tomaría alrededor de 3 años pedalear en bicicleta (sin detenerte) para llegar a la Luna.
2. La tribu masai (que se encuentra en Kenia y Tanzania) tienen una inusual forma de saludo a sus amigos: escupirle al otro en la cara.
3. La reina Cristina de Suecia odiaba tanto las pulgas que mandó construir un cañón en miniatura de menos de 15 centímetros de largo que armó con diminutas balas. Con él disparaba a cuanta pulga se pusiera a su alcance.
4. A pedido de su padre, los hijos Fredric J. Baur, químico orgánico, que murió a los 89 años, enterraron sus cenizas en un envase de papas fritas.
5. En el siglo 19, en Europa se vendían kits "mata-vampiros" para quienes viajaran a Transilvania. El mismo tenía flores de ajo en polvo, azufre molido (un frasquito) y una estaca de madera.
6. En 1964 Nelson Carlson fue atacado por un enjambre de abejas salvajes. Le sacaron más de 20 000 agujones de todo su cuerpo.
7. En 1540 un juez en España acusó a una polilla y la llevó a juicio por haber destruido un tapiz muy caro. El veredicto la declaró culpable y se la condenó a muerte.
8. Los indios de la Guayana preparan un licor con las cenizas de los muertos.
9. Los nombres mas extraños del mundo están en Chone, un pueblo de Ecuador. Algunos de ellos: Burger King Herrera, Alí Babá Cárdenas, Vick Vaporup Gíler, Conflicto Internacional Loor, Cien Pies Pinares, Puro Aguardiente Zambrano.
10. Tres bebés por segundo nacen en el mundo.
11. En toda la vida, pasamos 1.350 horas en el baño tan sólo defecando u orinando.
12. Alrededor del 12% de la gente sueña solo en blanco y negro. El resto sueña a color
13. Un tercio de todo el helado vendido en el mundo es de vainilla.
14. Se llegó a pagar 1.168 dólares por el diente del científico Isaac Newton. La pieza dental fue incrustada en un anillo y adquirida por un noble, en Londres (Inglaterra), en 1816.
15. En Alaska, aunque es legal dispararle a un oso. Despertarlo para sacarle una foto está prohibido.

INDUSTRIAS Zunino Fábrica de Hornos e Implementos para panadería

Medialunera

Amasadora Rápida

Estampadora

Hornos Rotativos

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 BAGUETERAS

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

www.casamichero.com.ar casamichero@yahoo.com.ar



Hornos Rotativos



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

Complementos

Carros y Bandejas



Churreras

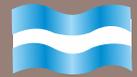


Batidoras



Grupos Electr6genos

EQUIPOS MODERNOS PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS



Sobadoras



Sobadoras Pasteleras
Sobadoras Panaderas

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

NOTICIAS BREVES

EE.UU.: PÁNICO ANTE CONSUMO DE PAN CONTAMINADO CON DROGA SINTÉTICA



Autoridades del condado de Orange revelaron que están investigando si al menos 10 personas más, consumieron un pan contaminado que ya enfermó a 40 personas. Estos 10 individuos fueron atendidos por una serie de malestares en el hospital Mission, ubicado en Mission Viejo, ubicado a unas 50 millas al sureste de Los Ángeles.

Dichos malestares son similares a los que sufrieron 40 personas que consumieron el tipo de pan más conocido como rosca de reyes y que supuestamente estaba contaminado con una droga sintética.

El pan en cuestión se vendió el pasado seis de enero en la panadería Cholula, ubicada en el área de Santa Ana.

ROSARIO: SE FUERON DE VACACIONES Y LOS DESVALIJARON: EL ROBO QUEDÓ REGISTRADO



Una familia que había salido de vacaciones tuvo que volver al primer día porque les comunicaron que delincuentes le desvalijaron la casa y la panadería de su propiedad, que funciona en Buenos Aires al 5900. El robo duró varias horas y los ladrones hicieron al menos dos viajes para llevarse electrodomésticos, ropa y dinero en efectivo. Parte de las casi cinco horas que duró el robo quedaron registradas en cámaras de video.

Los ladrones entraron barreteando una puerta, además de robar todo lo que pudieron en la casa que está en la planta alta, también se llevaron dinero de la panadería que funciona en la planta baja.

TUCUMÁN: UN PANADERO AGONIZA TRAS SER HERIDO DURANTE UN ROBO



Una bala calibre 11.25 le destrozó un pulmón y los médicos debieron extirpárselo para salvarle la vida.

Sebastián Paz es panadero y está internado en terapia intensiva en el Centro de Salud. Una bala calibre 11.25 le destrozó un pulmón y los médicos debieron extirpárselo para salvarle la vida. Fue víctima de un asalto en el que, según informó la Policía, le robaron unos \$ 500. Su estado de salud es crítico, pero sus parientes dijeron anoche que permanecía estable.

El robo ocurrió alrededor de las 8 en un almacén ubicado en avenida Francisco de Aguirre al 2.000. Paz había estacionado el camión en el que cumple con su

habitual reparto cuando fue atacado por dos asaltantes que circulaban en moto. “Estaba yendo a tomar el colectivo cuando vi a dos hombres que iban en una moto negra que pasaron mirando; ya se veía que era algo extraño. Después doblaron y volvieron hasta donde estaba el camión. Ahí, asaltaron a los chicos”, señaló Cintya Abdala.

Esta versión acerca de cómo habría sucedido el asalto se complementó con las declaraciones del almacenero Pedro Benzal. “Los chicos vienen todos los días a la misma hora. Estaban dejando el pan cuando dos hombres en moto los amenazaron con un arma y le pidieron que les entreguen la plata”, explicó.

La víctima que estaba acompañado por su compañero de reparto, de acuerdo con la versión oficial, accedió a entregarles el dinero pero después de eso se produjo un enfrentamiento en el que el panadero resultó gravemente herido. “Cuando le entregó la plata, su compañero forcejeó con uno de los vagos (por los ladrones) y ahí se sintió el disparo”, agregó Benzal.

Luego del forcejeo Paz quedó tirado en la vereda del almacén. Mientras que los asaltantes huyeron rápidamente en la motocicleta dejando caer uno de los cascos que estaban utilizando. El almacenero dijo que llamaron al 107 para solicitar una ambulancia, pero como demoraba mucho -según dijo- decidieron subirlo al camión del reparto y llevarlo al Centro de Salud. “Como el otro repartidor no sabía manejar, subí con ellos para conducir. Apenas llegamos lo llevaron al quirófano porque estaba muy grave”, dijo el almacenero.

Otros comerciantes entrevistados dijeron que los robos suelen ser habituales en esa parte de la ciudad y que, a pesar de los patrullajes de la Policía, la zona es insegura.

¡Volvimos!



Para eso presentamos nuestras mejores margarinas y aceites adaptado a tus necesidades.



grasas trans



HARÁN UN CONCURSO PARA QUE ROSARIO TENGA SU PROPIO PAN

Se realizará en el marco de la Feria Internacional de la Alimentación Rosario, entre el 15 y el 18 de abril. Participarán representantes de todas las panaderías de la ciudad y un jurado definirá al ganador

está elaborado, las condiciones de higiene. La persona que resulte ganadora se llevará el premio.

En evento se desarrollará en el salón Expo Panificados *"...donde dos equipos participaran de manera simultánea de la competencia, con esto se busca que cada equipo, de manera libre, busque un producto dentro de la familia de los panificados que considere que representa mejor a nuestra ciudad..."*, dijo Di Cosco.

El titular de la Asociación de Panaderos indicó que van a *"...apuntar al panificado, a buscar el pan de nuestra ciudad..."*. En lo personal, él *"...buscaría hacer un pan francés especial, con algún producto típico de la región..."* pero pidió esperar *"...a ver el ingenio que tengan los que participan y la evaluación que realicen los jurados..."*.

Además mencionó que el jurado estará compuesto por un destacado maestro panadero de la ciudad de Buenos Aires; un representante del Instituto del Alimento; un representante de una empresa de la ciudad



La Asociación Industrial Panaderos de Rosario realizará el concurso "Pan de Rosario", que tendrá lugar en el marco de la Feria Internacional de la Alimentación Rosario (Fiar) 2015, que se realizará del 15 al 18 de abril, en Metropolitano.

Gerardo Di Cosco, titular de la asociación de panaderos, explicó que se trata del primer

campeonato de pan de la ciudad, donde se tratará de "identificar a Rosario con un panificado".

Para eso, se cursaron invitaciones a todas las panaderías de la ciudad. El objetivo es que participen dos personas por panadería, que van a tener un horario para producir y mostrar al público el resultado y un jurado va a evaluar cómo

dedicada a las maquinarias; un representante de la Asociación de Panaderos y un maestro de la escuela de panadería de dicha Asociación.

Di Cosco adelantó que **“...todos los participantes se llevarán una medalla por la participación, además primer puesto obtendrá un premio de \$5000, mientras que el segundo y tercer puesto recibirán \$3000 y \$1000 en premio respectivamente...”**.

PRESENTACIÓN DEL CONCURSO

La presentación del concurso se realizó en un acto encabezado por la intendenta Mónica Fein, junto a la secretaria de la Producción y Desarrollo Local, Eleonora Scagliotti; el titular de la Asociación Empresaria de



Rosario, Ricardo Diab; y el presidente de la Asociación Industrial Panaderos de Rosario, Gerardo Di Cosco.

Durante el anuncio, la intendenta destacó que en esta novena edición de la Fiar **“...alguien tiene la posibilidad**

de hacer una demostración, de ser el eje de la Fiar, como lo programamos con la Asociación Empresaria, y el sector panificador tendrá un lugar protagónico...”, dijo.

“...Junto a la Asociación Industrial Panaderos de Rosario tendrá lugar el primer concurso de panificación donde vamos a poder ver en vivo, la elaboración de pan casero...”, agregó la titular del Ejecutivo local.

Además, indicó que se realizará el **“...Encuentro de Maestros Panaderos de Sudamérica que contará con la presencia de reconocidos exponentes de distintos países de Latinoamérica, quienes brindarán clases magistrales y harán demostraciones típicas de panificación de cada país...”**.



Convector 10 bandejas 45x70 cm. 

Convector 6 bandejas 45x70 cm. 

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.

Horno rotativo 45x70 cm. 15/18 estantes. 

Horno rotativo 70x90 cm. 15/18 estantes 

INDEPENDIZATE!



Consulta por formas de pago y diferencias de modelos.

Buenos Aires 3773 ventas@paning.com.ar
Rosario - Santa Fe (0341) 464-2170

“EL GREMIO PANADERO” * 29



Av. Gral. Lemos 1917 - L. Polvorines - Tel.: 4667-6624

OTRO AÑO RÉCORD

LA EMPRESA FAMILIAR BRITO HNOS. SUPERÓ SU RÉCORD DE VENTAS DURANTE EL 2014.



BRITO HNOS. es una empresa proveedora de máquinas y equipos para panaderías y confiterías. Líderes en ventas en las zonas norte y oeste, abastecen el interior de la provincia y del país

BRITO HNOS. es una empresa familiar que se formó en el año 1994 y se caracteriza por estar atendida por sus dueños: Cecilia, Joaquín, Javier y Amilcar Brito. Esto les brinda a sus clientes una mayor confianza a la hora de elegir donde comprar.

Durante el 2014 superaron nuevamente su récord de ventas de hornos y

máquinas y lo adjudican al constante reconocimiento que reciben del gremio panadero y, por supuesto, a la calidad de fabricación.

“...Estamos atentos a las necesidades de nuestros clientes, escuchamos sus ideas y solicitudes. Los industriales panaderos, al estar conformes con los productos adquiridos y al obtener los resultados que querían, nos recomiendan a sus colegas...” comenta Amilcar.

“...Nuestra marca es muy reconocida y los hornos son recomendados ‘boca a boca’. Eso nos satisface ya que demuestra que el empeño que ponemos en nuestros productos tiene su rédito...” continúa.

BRITO HNOS. incrementó en el 2014 sus ventas de



hornos de panadería en un 20% y de máquinas en un 12%.

La política de **BRITO HNOS.** es estar a disposición del cliente, brindándole soluciones a la medida de sus necesidades, cumplir con la fecha de entrega y un excelente servicio post-venta. La empresa vende productos en toda la provincia de Buenos Aires y en Capital Federal.

El amplio Showroom se transformó en un “espacio de amigos” ya que *“...parece la agencia de autos de los panaderos, vienen a pasear al local y se interiorizan sobre alguna máquina nueva, toman un café, averiguan*



precios y recorren la fábrica...” asevera Amilcar.

BRITO HNOS. atiende de Lunes a Viernes de 8 a 12

y de 13 a 17 horas en la Av. Gral. Lemos 1917 (Los Polvorines), también pone a su disposición el teléfono (011) 4667-6624.



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

**VISITE NUESTRO
Salón de Ventas**



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**

JULIO LEAL

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

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

SUS CLIENTES



¿LO SABEN?

EL PAN ES MÁS SANO DE LO QUE LA GENTE CREE...

Existen muchas creencias en torno al pan y su papel en una dieta equilibrada desmitificalas a todas con este artículo de Cosmopolitan España



Unos dicen que no es tan sano como puede parecer, otros que es imprescindible... Ante la duda de si es bueno o malo, es fundamental que sus clientes sepan sobre las desmentidas de algunas de las suposiciones que existen en torno a este alimento y así demostrar, a través de datos científicos, cómo -en contra de la creencia popular- incluir pan en todas las comidas del día es una acción saludable dentro de una dieta equilibrada.

Por si no lo sabías, los objetivos nutricionales marcados para la población española señalan que la dieta media de un adulto suele aportar alrededor de 2.000 kcal. De esta energía, los hidratos de carbono deben suponer entre el 50% y el 60% del total, lo que equivaldría a una ingesta de 250-300 gramos de hidratos de carbono diarios (1g de hidratos de carbono = 4 kcal). ¿Y qué tiene que ver el pan en todo esto? Pues mucho.

Teniendo en cuenta que 60g de pan (cantidad que equivale a una ración para un hombre adulto)

aportan, aproximadamente, unos 30g de hidratos de carbono, si se incluyeran en la dieta diaria 4 raciones de pan, estaríamos aportando alrededor de 120g de hidratos de carbono, que sería la mitad de lo aconsejado en una alimentación equilibrada. Además, los hidratos de carbono que aportan alimentos como el pan, la pasta, el arroz, las legumbres o las patatas, son hidratos de carbono complejos, debiendo predominar su ingesta de forma notable sobre la de hidratos de carbono sencillos añadidos, que no deben superar el 10% de la ingesta calórica total.

En este sentido, para Beatriz Navia, profesora titular de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, *"...no solo no se debería eliminar el pan de las comidas, sino que habría que incluirlo en todas o la mayoría de ellas, ya que nos ayudaría a equilibrar la dieta..."*.

Ya lo saben, sus clientes no tienen ninguna excusa para decir que no a la ingesta de pan.

LA FAMILIA MARICHICH ESTUVO DE COMPLEAÑOS



Daniel Marichich 8/3/2015



María Victoria Marichich 5/1/2015



María Victoria Marichich 5/1/2015

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

Desde 1925

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

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

SCHEPENS Tecnología Argentina que se exporta

Equipos y sistemas para panificación

HORNOS ROTATIVOS - HORNOS TUNEL - HORNOS MEFIN - AMASADORAS - SOBADORAS - BATIDORAS - MOLIDORAS - TRINCHADORAS - UTRERÍA - CÁMARA FERMENTADORAS - DISCOMATIC - DIVISORAS VOLUMÉTRICAS

Intendente Varisco 700 / María grande / Entre Ríos. (0343) 4940240 / 706
En facebook: [schepensrl](https://www.facebook.com/schepensrl) info@schepens.com.ar www.schepens.com.ar

HARINA INTEGRAL

ENTRE SUS PRINCIPALES BENEFICIOS SE ENCUENTRA LA PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD

La harina integral está cada vez más presente en los hábitos alimenticios occidentales. Hasta hace unos 200 años, la harina integral, era muy común dado que los procesos de molturación eran menos cuidadosos y en ellos se procesaban conjuntamente la piel y la vaina del trigo. Hoy en día, y gracias al conocimiento de los múltiples beneficios que los productos elaborados con ella proporcionan a la salud, está resurgiendo y siendo cada vez más habitual en los procesos producción y hábitos de consumo



Con un color más oscuro, que transmite al consumidor apariencia de artesanía y un olor más intenso a trigo, se suele emplear en preparaciones culinarias donde sea importante el aroma. Así pues su uso está cada vez más extendido en la elaboración de pan y repostería.

He aquí algunos de los beneficios de este tipo de harina y de las ventajas que puede traer a nuestra dieta diaria la inclusión de los alimentos elaborados con ella.

Principales beneficios de los productos elaborados con harina integral

La harina integral es el producto

resultante de la molturación del grano de trigo, maduro, sano y seco, industrialmente limpio, sin separación de ninguna parte de él, es decir, con un grado de extracción del 100 por 100. La harina integral mantiene los nutrientes del salvado y el germen de trigo.

Esta diferencia en el proceso de obtención de la harina integral con respecto a la harina refinada hace que los productos derivados de cada una de ellas sean distintos a nivel nutricional. Así, la harina integral posee 2 veces más fibra que la harina blanca. Concretamente, contiene 9 gramos de fibra por cada 100 gramos, mientras que la harina

blanca contiene 4,3 g.

Una ingesta adecuada de fibra, se ha relacionado con la prevención de diversas patologías, entre las que destacan la diabetes tipo 2, la obesidad, el cáncer de colon y las enfermedades cardiovasculares.

Asimismo, resulta de gran utilidad en la prevención y el tratamiento del estreñimiento pero también ayuda a mantener unos niveles adecuados de colesterol en sangre, ya que reduce la absorción de lípidos, aumenta la excreción de ácidos biliares e inhibe la síntesis endógena de colesterol.

Por ejemplo, en relación con la obesidad, se sabe que la fibra aumenta la sensación de saciedad, al tiempo que reduce la absorción de grasas, favoreciendo de este modo el control de peso, mientras que, en relación con el cáncer de colon, la fibra, al favorecer el tránsito intestinal, reduce el tiempo de contacto de los carcinógenos con la pared intestinal, así como la cantidad de carcinógeno que contacta. Además, la fibra, gracias a la producción en su fermentación de butirato, mantiene la

integridad de las células del colon, siendo no sólo beneficiosa en la prevención del cáncer de esta parte del intestino sino también en otras alteraciones del epitelio intestinal como la enfermedad inflamatoria intestinal.

Pero además, este tipo de harina, presenta una cantidad superior de vitaminas y minerales que la harina blanca, destacando su aporte en diversas vitaminas del complejo B (B1, niacina, ácido fólico, etc.), vitamina E, así como en hierro, zinc y magnesio.

Por otro lado, contiene una mayor cantidad de ácidos grasos esenciales y también, cantidades superiores de fitoquímicos que su homólogo refinado. Estas sustancias, no nutrientes, entre las que



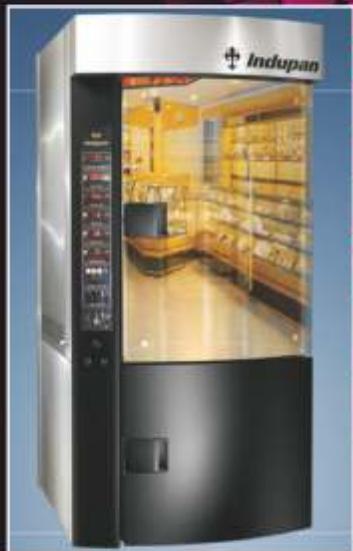
destacan los compuestos fenólicos, y, más especialmente el ácido ferúlico, reducen el riesgo de sufrir diversas enfermedades crónicas, debido principalmente a su alta actividad antioxidante, promoviendo el mantenimiento de la salud, por lo que su ingesta también resulta de gran importancia para nuestro organismo.

Todo ello ha dado lugar a que, en la actualidad, la comunidad

científica internacional esté dando preferencia al consumo de cereales integrales sobre los refinados, y, de hecho, si bien, la recomendación con respecto al consumo de cereales es ingerir un mínimo de 6 raciones/día de este grupo de alimentos. Actualmente, la mayoría de las guías alimentarias aconsejan que la mitad de estas raciones se consuman en forma de cereales integrales.

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



NUEVA POSICIÓN SEXUAL

(SOLO PARA HOMBRES CON MUCHO VALOR)

EL TORO MECÁNICO



Poné a tu novia (o esposa) en 4 patas, abrazala por la cintura, penetrala suavemente y susurrarle al oído el nombre de otra...

Ahora tratá de mantenerte encima de ese "animal" durante 8 segundos...

- Má, ¿te puedo hacer una pregunta?
- Dale, preguntame.
- ¿Cuando me sale sangre es porque ya soy una señorita?
- Basta Jorge, ime tenés harta!

Yo tengo la teoría de que las mujeres tienen un área específica del cerebro llamada: "Cagadas que se mandó y voy a sacar cuando discutamos"



OFICINA PÚBLICA: "...se cayó el sistema..."

HOMBRES: A los 20 juegan al fútbol, a los 40 juegan al tenis, a los 60 juegan al golf... Esto prueba que las bolas de los hombres se achican con el tiempo.

NOTICIAS BREVES

CAEN LADRONES QUE ASALTARON UNA DISTRIBUIDORA Y RECUPERAN 70 MIL PESOS

Dos delincuentes fueron detenidos en las últimas horas luego de asaltar una distribuidora de harinas ubicada sobre la ruta 26 y Rosalía Castro de la localidad de Del Viso, partido de Pilar, de donde se llevaron un botín de 70.000 pesos que fue recuperado por los policías.

Tras ser alertadas del hecho, las autoridades policiales dispusieron un “Operativo blindaje” cuyo resultado permitió detectar a los malvivientes en el centro comercial de esa localidad donde lograron la aprehensión de dos hombres, uno de ellos menor de edad, recuperar el dinero y los objetos robados y el secuestro de un revólver 22 largo y un revólver 22 corto, ambos con municiones y numeración suprimida.

BOLIVIA: VENDEN PAN PARA FINANCIAR CAMPAÑA POLÍTICA

El candidato al Concejo Municipal Carlos Palenque, conocido como Cae, de la agrupación política Soberanía y Libertad (SOL.bo), comenzó a vender pan casero en varios puntos de la ciudad de La Paz para financiar su campaña política, según una nota de prensa. Instaló su puesto de venta en la plaza

Camacho y vendió 200 panes en menos de 10 minutos. “...Nosotros no tenemos los recursos que tienen nuestros adversarios y lo que hemos decidido hacer es hornear pan para vender a la gente cuatro unidades por un boliviano para recaudar algunos fondos y seguir adelante con nuestra campaña...”, dijo Palenque.

SGO. DEL ESTERO: INCENDIO EN UNA PANADERÍA



Bomberos de la Policía debieron sofocar un incendio generado en una panadería del barrio América del Sur, solamente se generaron daños materiales. El fuego comenzó en un horno ubicado en la parte trasera del local que se encuentra sobre avenida Belgrano y Pasco y se extendió al depósito de leña, la autobomba llegó al lugar cerca de las 23.30 horas y trabajó hasta pasadas la 1 de la mañana.

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

NM
NAVARRO MUEBLES

Miguel Ángel 1718
Buenos Aires
Argentina

José León Suárez
1530677302

WWW.NAVARROMUEBLES.COM

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**



SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE y ESCOBAR

Teléfono: (011) 4744-0992 Av. Pte. Tte. Gral. Juan D. Perón 325 - San Fernando

Adherida a F.A.U.P.P.A. y C.G.T.

NUEVA CONDUCCIÓN

Desde las elecciones del 3 de diciembre del año pasado, José Wetzel desempeña el cargo de Secretario General

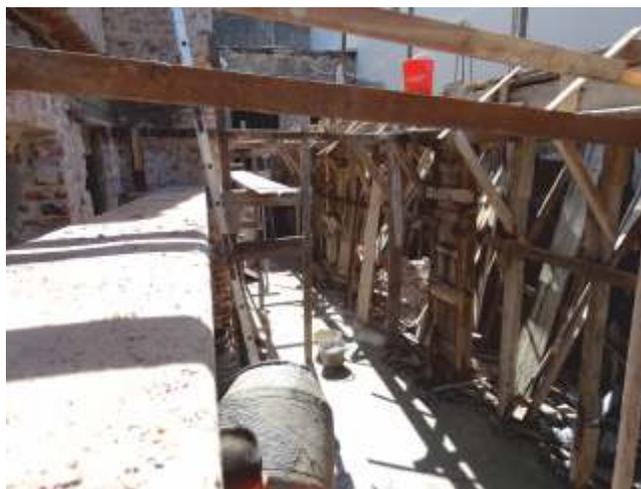


Jose Wetzel (51 años) comenzó a trabajar en el gremio en el año 1978 -en la bolsa de trabajo- y fue personal efectivo en una panadería recién en el año 1982. A través de un permiso gremial comenzó, un par de años después, a representar a sus compañeros.

Después de una amplia trayectoria en el plano gremial José Gerardo Wetzel ocupa el cargo más alto entre los trabajadores panaderos afiliados al Sindicato de Obreros Panaderos de San Fernando, Tigre y Escobar.

Si bien desde 1988 es miembro de las sucesivas comisiones directivas, recién desde el 2008 (año en que fallece Franklin Linares) se desempeñó como Secretario Adjunto. Durante las elecciones celebradas el pasado 3 de diciembre del 2014, los trabajadores de ese distrito lo eligen como Secretario General y le dan la responsabilidad de conducir el gremio en esa zona.

“... En esta nueva etapa que me toca conducir el objetivo principal es trabajar, como siempre, para mejorar el bienestar del obrero panadero. En un principio comenzamos con la remodelación total de nuestra sede, de hecho hacía más de 20 años que no se hacía nada y consideramos que el afiliado necesita más comodidades...” comenta José. De hecho pudimos observar el trabajo que vienen realizando en la parte edilicia que consiste en la remodelación total de las oficinas actuales para que el afiliado tenga más comodidades,



Imágenes de las reformas

además se construirá en el primer piso más salas que tendrán –a futuro- la finalidad de ser utilizadas como consultorios de atención para los obreros panaderos. “...La obra es muy importante y tendrán una duración de aproximadamente 7 meses, nuestros compañeros trabajadores se merecen lo mejor...” aclara.

Además de entregar año a año guardapolvos, mochila y útiles escolares, todos los fines de año reparten cajas navideñas. También le ofrecen a sus afiliados asesoramiento legal todos los días miércoles de 11 a 13 horas y el servicio –completamente gratuito- de Seguro de Sepelio para el trabajador más cuatro amparados. El trabajo que realizan es de “día a día” ya que también deben recorrer los establecimientos controlando el registro de todos los trabajadores para evitar competencia desleal y abuso, en muchos casos deben coordinar inspecciones con el Ministerio de Trabajo.

Con respecto al servicio de Obra Social el Secretario General comenta que “...realizamos la tarea de intermediarios, hoy OSPEP está



“... Si bien la responsabilidad principal recae en el Secretario General, un buen dirigente debe apoyarse en los miembros de su comisión directiva...” comenta José.

conducida de la mejor forma y brinda una cobertura excelente. Nosotros colaboramos, más que nada, en la autorización de órdenes de servicios y con el traslado de chicos con discapacidad o personas mayores con dificultades de movilidad para que se atiendan en la Clínica de Alta Complejidad que les corresponda...”

Muchos son los proyectos que tiene la comisión directiva actual y demuestran ganas y compromiso.

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*

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**






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

!!! QUE TE MEJORES MIGUEL !!!

Quisimos mantenerlo los más privado posible pero fue imposible, nuestro Presidente -Miguel Spaziante- fue víctima de una enfermedad. Por suerte ya está en plena recuperación y pronto lo tendremos entre nosotros. Fuerza Miguel, te esperamos.



EL INTI DESARROLLO GALLETITAS DULCES LIBRES DE GLUTEN

Según el Ministerio de Salud, en Argentina 1 de cada 100 personas sufre intolerancia al gluten, por lo que la celiaquía es considerada la enfermedad intestinal crónica más frecuente

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) desarrolló galletitas libres de gluten y adaptó el procedimiento para su industrialización.

A pesar de que más de medio millón de personas sufren intolerancia al gluten, nueve de cada diez que lo padecen lo ignora.

Las galletitas fueron formuladas por el equipo de trabajo de la Coordinación de Procesos Industriales e Innovación Tecnológica en el Centro INTI-Agroalimentos.

Los especialistas desarrollaron el producto en base a una formulación básica de la premezcla de harinas utilizando en escala industrial equipos convencionales de formado y cortado.

En primera instancia, se realizaron distintas pruebas de mezcla de harinas para elaborar las galletitas y lograr un producto final con determinadas características organolépticas, como por ejemplo de textura, nutricionales y de adaptación de las máquinas a nivel



industrial para un correcto procesamiento.

La materia prima fundamental en la elaboración de las galletitas tradicionales es el trigo, que posee en su composición proteínas que durante el amasado con agua forman el gluten.

“Para quienes no pueden ingerir las proteínas del gluten, es necesario reemplazar la harina de trigo y utilizar distintos tipos de aditivos que permitan lograr un producto terminado con las características deseadas”, afirmó la licenciada Marcela Cordara, coordinadora de Procesos Industriales e Innovación Tecnológica del Centro INTI-Agroalimentos.

Una vez desarrollada la mezcla de las

harinas se procedió al desarrollo de las galletitas a escala laboratorio y luego a escala planta piloto.

En tercera instancia, personal del Centro INTI-Agroalimentos, a cargo del ingeniero Guillermo Gil, puso a punto la fórmula y el proceso de elaboración con el equipamiento disponible en un establecimiento industrial.

La enfermedad celiaca es una enteropatía crónica que causa mala absorción de los alimentos, debido a determinadas proteínas (prolaminas) que conforman el gluten y que están presentes en algunos cereales como trigo, avena, cebada y centeno, estos alimentos resultan tóxicos para los individuos que la padecen, generando la atrofia del intestino delgado.

En 2009 se sancionó la ley 26.588 en donde se declara de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca.



EL CORRENTINO S.R.L.

TODO PARA EL PANADERO

FÁBRICA DE:

- ARMADORAS DE PAN
- CORTADORAS DE MASA
- EQUIPOS COMPACTOS
- TRINCHADORAS DE PAN

LAVADOS DE TENDILLOS
HORNO ROTATIVOS - BAGGETTES - ÚTILES DE PANADERÍA
MAQUINARIA EN GENERAL - TÉCNICO EN HORNO ROTATIVOS

NUEVA MINI-TRINCHADORA

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



AVISOS CLASIFICADOS

SE VENDE

**AMASADORA
VOLCABLE**

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



SE VENDE FONDO DE COMERCIO

PANADERÍA "EL MORTERO"

Calle 161 N° 5864

Frente a Estación de Hudson

ACTUALMENTE TRABAJANDO

BUENA VENTA MOSTRADOR

Sra. Claudia De Luca

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



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

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

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

“DEWEY” Gral. Hornos 333. L. del Mirador.
Tel.: 4655-0240 / 4454-7200

“LESANSI” Barragán 1259. Ciudadela. Tel.:
5294-6773 / 15-6092-6176

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

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

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

“METALURGICA C.R.B.” Tel.: 15-6092-8707
/ Nextel 167*240

COMPRA Y VENTA DE PANADERÍAS

“RODRÍGUEZ AMOEDO” Rojas 1285.
C.A.B.A. Tel.: 4581-0777 / 4581-6845

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

“HARINAS CRISTIANÍA” Cristianía 3884.
I. Casanova. Tel.: 5264-8240 / 4640-0992

“MAPRICONF” T. Edison 547. I. Casanova.
Tel.: 4466-2818 / 4485-4972

“NIC-JU” Av. Díaz Vélez 1270. Ciudadela.
Tel.: 4488-8088

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

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

“SAYOS” Av. Jujuy 823. C.A.B.A.
Tel.: 4931-9454 / 7969

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

“BATIPLANE” Chubut 2750. Lanús.
Tel.: 4262-0654

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

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

“INDUSTRIAS ZUNINO” Tel.: 4583-1063

“PAN CON PAN” Av. Rivadavia 21.878.
Ituzaingó. Tel.: 4624-2955 / ID 152*2047 /
ID 152*664

“PANING” Buenos Aires 3773. Rosario.
Tel.: 0341-464-2170

“SCHEPENS” Ruta 44 Km 21. Entre Ríos.
Tel.: 0343-494-0240 / 706

“VULCANO” Tel.: 15-3539-4439 /
15-5713-3389 / ID 680*6711

FRUTAS SECAS

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

GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista: **EL GREMIO
PANADERO**

INSTRUMENTOS DE MEDICION Y CONTROL

“DINTER” Paris 1824. Isidro Casanova.
Tel.: 4485-3764

LETREROS Y MARQUESINAS

“OMEGA CONSTRUCCIONES” 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

PAPELERAS

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

PLANCHAS ANTIADHERENTES

“CUISIL” Tel.: 0800-444-2847

SALSAS - TOMATES - MORRONES - ACEITUNAS

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

SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIAS

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

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

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

“JULIO LEAL” Tel.: 15-4421-5655

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

ÚTILES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

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

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

EL GREMIO

PANADERO

info@panaderosargentinos.com
elgremiopanadero@yahoo.com.ar
(011) 15-4084-1090





- ¿ C mo se dice “PRECIO” en coreano?: **te kago.**

- ¿ C mo se dice “VENENO” en coreano?: **bai gon.**

- ¿ C mo se dice “PROSTITUTA” en coreano?: **tedoi laguita.**

- ¿ C mo se dice “AMENAZA” en guaran?: **cuchiio pasar .**

- ¿ C mo se dice “CORRUPCI N” en guaran?: **yaciret .**

- ¿ C mo se dice “CAMINAR” en guaran?: **andar pora .**

- ¿ C mo se dice “DEBER DINERO” en guaran?: **yatepagar .**

- ¿ C mo se dice “DETECTIVE” en guaran?: **averiguar .**

- ¿ C mo se dice “ENLOQUECI” en guaran?: **sepir .**

- ¿ C mo se dice “FUNCIONARIO” en guaran?: **robairaj .**

- ¿ C mo se dice “ME VOY A IR” en guaran?: **meperar .**

- ¿ C mo se dice “ORGASMO” en guaran?: **yacab .**

- ¿ C mo se dice “TRAEME EL AUTO” en guaran?: **arrimame la cup .**

- ¿ C mo se dice “VENGANZA” en guaran?: **yav s av .**

- ¿ C mo se dice “TRAEME EL AUTO” en guaran?: **arrimame la cup .**

- ¿ C mo se dice “VENGANZA” en guaran?: **yav s av .**

- ¿ C mo se dice “VINE, V y COMPR” en lat n?: **vini, vidi, VISA.**

- ¿ C mo se dice “PEDO” en lat n?: **efluvium moribundum est.**

- ¿ C mo se dice “SE ACAB LA YERBA” en lat n?: **ultim tum.**

- ¿ C mo se dice “DIEGO MARADONA” en marroqu?: **Pasalablanca.**

- ¿ C mo se dice “CALZONZILLO” en noruego?: **escondenabo.**

- ¿ C mo se dice “BOMBA AT MICA” en japon s?: **nikaka keda.**

- ¿ C mo se dice “BOMBACHA” en japon s?: **tetoko lakuka.**

- ¿ C mo se dice “BOMBERO” en japon s?: **atak layama.**

- ¿ C mo se dice “CAF AMARGO” en japon s?: **takara laz kar.**

Seguinos en

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

facebook

Revista

EL GREMIO PANADERO



Ingresa a

www.facebook.com
y búscanos como...
El Gremio Panadero

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

*La Revista
de los
Panaderos*

Publique en nuestras páginas

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

(011) 15-4084-1090





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