

EL GREMIO PANADERO

AÑO 15 - N° 71
Agosto del 2015

*La Revista de
los panaderos*



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

SUMARIO

Copa Lesaffre.....	4	Panaderos de José C. Paz.....	32
Humor.....	12	Cuartel Noveno.....	34
Inseguridad en Mar del Plata.....	14	Humor.....	36
Panadero solidario.....	15	Asesinato en Pilar.....	37
CIPU Matanza Sur.....	16	Sindicato Panaderos Tigre.....	38
Harina de grano germinado.....	22	Pan con forma de sandía.....	40
Humor.....	24	Investigan molinos harineros.....	41
Pan de Ecuador.....	26	Clasificados.....	42
Panaderos de SanMartín.....	28	Guía de proveedores.....	44
Panadería Macarena.....	30	¿Sabías que?.....	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

Omar Rodriguez SRL
"25 Años brindando calidad y confianza"

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

Mesa de Trabajo

Moldería

para moldes de Pizza

para Horno Rotativo

para Secado de Pan

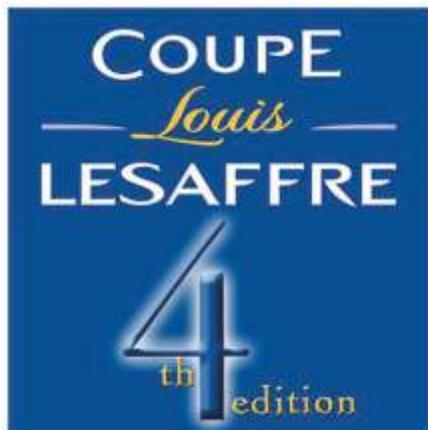
FABRICA DE ARTÍCULOS PARA PANIFICACIÓN Y GASTRONOMÍA
Malabia 2468 (1754) San Justo - Bs.As. - Argentina • Tel: (54-11) 4441-1200 / 4116-0718 • Fax: 4116-0713
www.omarrodriguezsrl.com.ar | E-mail: info@omarrodriguezsrl.com.ar

Eliminatorias de la 4ª Edición de la Copa Louis Lesaffre, clasificatoria para la Copa Mundial de la Panadería de 2016 que se disputará en París, Francia.

BRASIL Y CANADÁ VAN A FRANCIA 2016



Los ganadores de la Copa Louis Lesaffre.
¡Felicitaciones Brasil y Canadá!



Luego de cinco días de intensa competencia, el Jurado Internacional de la **4ta. Edición** de la **Copa Louis Lesaffre** decidió que las selecciones de Brasil y de Canadá sean quienes ocupen las dos plazas disponibles para América en la **Copa Mundial de la Panadería Francia 2016**.

Estos equipos junto a EE.UU., pre clasificado por haber conseguido el segundo puesto en el Mundial anterior, serán los representantes del Continente Americano en la competencia

mundial.

Desde el sábado 30 los maestros panaderos de Argentina, Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Chile, Ecuador, México y Uruguay, disputaron la **Copa Louis Lesaffre** en el **Baking Center™** de **Lesaffre Argentina**. Los seleccionados nacionales participaron en torno a tres categorías: "Pieza Artística", "Bollería y Panificación Gourmet", y "Baguette y Panes del Mundo".



ARGENTINA



ARGENTINA

Luego de transpirar la camiseta durante largas jornadas de entrenamiento "a puro bollo", el equipo argentino compuesto por Gastón Miño (Capitán y representante de la categoría

Bollería), Pablo Salvatierra (en la categoría Baguette) y Jorge Tragidis (en categoría Artística), junto a Sergio González (el Coach del equipo) y Oscar Caballero (la Joven Promesa de la Panadería), se presentaron el día 30 de mayo.

(Continúa en la página siguiente)



MARQUESINAS LETREROS LUMINOSOS

Soluciones para su Imagen Comercial



**PLANES DE
FINANCIACION**

4488-0660

COLOCACION EN TODO EL PAIS



ARGENTINA

Para sortear las duras pruebas del reglamento francés, Miño, Salvatierre y Tragidis compitieron y fueron evaluados por un distinguido jurado internacional que estuvo presidido por Pierre Zimmermann, acompañado de Christian Vabret como Presidente Honorario, a ellos se le suman tres expertos internacionales en la materia que fueron los jurados técnicos.



ARGENTINA



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de



Levaduras Paraleva



UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS



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

CHILE Y BRASIL

Se presentaron el día 31 de mayo.



COSTA RICA Y ECUADOR (1º de junio).



Costa Rica



Ecuador



MÉXICO Y CANADÁ

(2 de junio).



COLOMBIA Y URUGUAY (3 de junio).



Uruguay

Colombia



CURIOSIDADES

- Entre las pruebas a sortear, se encuentra la elaboración de panes típicos de otras culturas. Como por ejemplo el "PAN DE MUERTO" (un tipo de pan especial que se prepara en México, que se consume el "Día de los Muertos"), una masa con anís de forma redondeada y

adornado con "huesos" de la misma masa.

- El coach argentino, SERGIO GONZÁLEZ, fue 3 veces campeón de la Selección Argentina de Panaderos. Obtuvo el 5º puesto de la Copa del Mundo - en la competencia individual- (París, Francia, 2008). Además, tuvo el 1º puesto Latinoamericano (Buenos Aires, Argentina, 2007) y el 3º puesto Sudamericano (Las Vegas, E.E.U.U., 2010).

- JAPÓN fue el último campeón del mundo (Copa Louis Lesaffre, Francia, 2012), seguido por Estados Unidos y Taiwán, con el 2º y 3º puesto, respectivamente.

(Continúa en la página siguiente)

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

La Selección Argentina fue distinguida con un premio a la creatividad de sus productos

COUPE
Jeune
LESAFFRE

SELECCIÓN INTERNACIONAL
PARA LA COPA DEL MUNDO
DE PANADERÍA



Premio a la Mejor Creatividad
¡Felicitaciones Argentina!



JOVEN PROMESA

Por su parte, la distinción a la “Joven Promesa de la Panadería” la ganó la representante de Canadá. Esta joven aprendiz compitió a nivel individual con un catering infantil que fue evaluado por un jurado compuesto por niños de 7 a 12 años.



“Jóvenes Promesas de la Panadería” (de izquierda a derecha): Gloria Altamirano Espinoza (Chile), Bruno Galán Carminati (Uruguay), Taís Perera (Brasil), Kevin Aguilar (Costa Rica), Oscar Ezequiel Caballero (Argentina), William Benavides (Colombia), Elien De Herdt (Canadá), José Antonio de la Cruz Jasso (México) y Jessenia Indio (Ecuador).

ARGENTINA

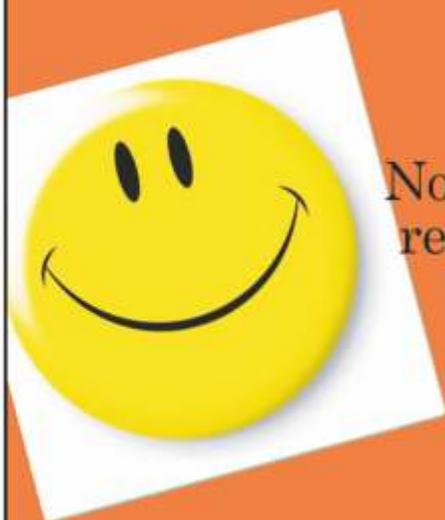


**BELVEDERE
FOTOGRAFÍA**

BOOKS - BAUTISMOS - 15 AÑOS - CASAMIENTOS
PRODUCCIONES DE MODA - EVENTOS SOCIALES



aobelvedere72@hotmail.com
belvederealejandraines@yahoo.com.ar
Tel.: 15-2293-2700.



No hay mejor remedio que la risa

- Mami, ¿qué es la reencarnación?
- ¿Te acordás que teníamos un gato y se murió?
- Sí...
- Bueno, vos hija... Qué trola que saliste!

PARA PENSAR

- * Se tarda 7 segundos para que la comida pase de la boca al estómago.
- * El pelo humano puede aguantar 3 kilogramos de peso.
- * La longitud del pene es tres veces la medida del dedo pulgar.
- * El fémur es tan duro como el cemento.
- * Utilizamos 300 músculos para mantener el equilibrio cuando estamos de pie.
- * Las mujeres seguramente han leído este texto entero.
- * Los hombres seguramente todavía se están midiendo el pulgar.



COSAS QUE ODI A MI MUJER:

- 1.- Que me quede callado cuando me está hablando.
- 2.- Que le responda cuando me está hablando.



- Mi amor, ¿vos dejaste la toalla en la heladera?
- No mi vida.
- Entonces me sequé el culo con el mondongo.

Pan con Pan

Máquinas, Hornos y Equipos para Panadería y Pastelería

* ¡¡¡¡ NUEVO SALÓN DE EXPOSICIÓN ¡¡¡¡ *

* Nos trasladamos a solo 400 metros de la estación *
* Amplio salón comercial *

¡¡¡¡ LOS ESPERAMOS ¡¡¡¡



MEDINA 144 - ITUZAINGÓ NORTE - BUENOS AIRES
Tel: (011) 4624-2955 ID: 152*2047 / CEL.:15-5523-0773
www.panconpan.com.ar
email: ventas@panconpan.com.ar

MAR DEL PLATA.

Denuncian el cierre de panaderías por la inseguridad

El sector empresarial responsabilizó al Municipio “porque nunca repartieron botones antipánico”



Desde el Centro de Industriales Panaderos afirmaron que la inseguridad es una de las principales razones para que tantos comercios del rubro hayan cerrado sus puertas. Y responsabilizaron en parte al Municipio, ya que “nunca se preocupó en repartir ni siquiera un botón antipánico”.

¡BASTA YA!



Luego que desde la Ucip denunciaron que los altos costos de los alquileres afectaba el cierre de comercios,

diferentes actores de la ciudad coincidieron con esta preocupación del empresariado. En este caso, los panaderos apuntaron contra el Municipio y “la falta de acción de la Secretaría de Seguridad”.

“...Hay 100 supermercados chinos y 400 panaderías en Mar del Plata. Y a ellos les brindaron botones antipánicos y a nosotros nos dejaron de lado. Pagamos impuestos y merecemos igual trato...”, afirmó Carlos Monzón, gerente de los Industriales Panaderos.

En tal sentido, el empresario aseguró que “...la principal razón del cierre de panaderías, es la inseguridad: a las 6 de la tarde oscurece y tanto en el centro como en las periferias, estos comercios deben cerrar sus puertas. Excepto algunas

cadenas como Chajamar o Rincón Dulce, la mayoría son negocios familiares y no tienen la suficiente espalda para costear un seguridad privado...”, argumentó.

Por otra parte, explicó que otro de los motivos del cierre de comercios son las panaderías truchas: “...Si bien el Municipio ha colaborado mucho a través de Inspección General, falta la ayuda de los organismos fiscales que no constatan de donde salen los servicios de catering de hoteles o comercios que venden pan sin estar rotulados y envasados como especifica el Código Alimentario Argentino, a través de su normativa. Esto ha crecido en los últimos años y amenaza el mantenimiento de muchos puestos de trabajo...”, concluyó Monzón.

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

CORRALITO EN GRECIA

UNA CADENA DE PANADERÍAS DA PAN GRATIS A LOS MÁS DESFAVORECIDOS HASTA EL FIN DEL 'CORRALITO'



La cadena de panaderías griega Veneti repartirá pan gratuito a pensionistas, desempleados y familias numerosas hasta que se ponga fin al límite de retirada de efectivo en cajeros y se reabran los bancos, cerrados desde el pasado lunes.

La empresa anunció que ofrecería pan a estos tres colectivos hasta el pasado viernes aunque finalmente ha prorrogado la iniciativa "hasta que los bancos se abran de nuevo", ha explicado Kostas, jefe del céntrico establecimiento en la plaza Monastiraki.

Esta iniciativa prevé ofrecer cuatro tipos de pan distinto, "uno integral y tres de harina normal", explica Kostas, durante cada día hasta el fin del

'corralito'. "Las personas tienen que probar su condición de jubilado, parado o familia con más de dos hijos", detalla. Veneti cuenta con 85 establecimientos en Atenas, uno en la ciudad de Tesalónica y otro en la isla de Mikonos.

Otras empresas se han sumado a ofrecer servicios gratuitos a sus clientes durante esta primera semana de cierre de capitales. Es el caso de la compañía telefónica Cosmoté, que ha puesto en marcha un servicio para obtener hasta 400 minutos en llamadas, 400 mensajes y 400 MB de internet hasta la medianoche del domingo, día en que se celebra la consulta para apoyar el 'sí' o el 'no' al plan propuesto por los acreedores internacionales.

Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines

VI-LU S.R.L

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



*Arte
Diseño
Calidad
Tecnología
Experiencia*

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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

JOSÉ HERNÁNDEZ, ANDRÉS VENICE Y GABRIEL PEREIRA EXPRESAN SUS PENSAMIENTOS SOBRE LA SITUACIÓN QUE VIVEN MUCHOS PANADEROS DE LA MATANZA



Andrés Venice, Gabriel Pereira y José Hernández

En una entrevista exclusiva para nuestra revista, dirigentes y panaderos del distrito matancero se prestaron a responder preguntas que -en algunos casos- tuvieron respuestas que darán lugar a un importante debate.

*** ¿Cuáles son las últimas novedades sobre las actividades que realiza el CIPU Matanza Sur?**

J. HERNÁNDEZ: El 1º Agosto se conmemoran los 100 años del nacimiento del Padre Mario y nuestros Centro va a estar presente en los festejos y donará una torta de 7 metros de largo que será degustada por los presentes, es una

forma de colaborar con otra institución que hizo y hace mucho por los vecinos del barrio y de nuestro país.

También continuamos con reformas en nuestra sede, nuestros colegas aprobaron la construcción de tres baños más para que tengan más comodidad cuando realizamos eventos. Actualmente contamos con tres en nuestro salón (uno será para discapacitados y los otros dos quedarán para las damas) y la construiremos en la parte exterior dos baños más para varones además de la recepción, una sala de star y la oficina de presidencia.

El gasto que esto ocasiona será solventado entre todos los colegas, de hecho la idea es que cada uno de nosotros colabore con \$100 por semana y de esa forma pagar la obra. Hay que tomar en cuenta que todos los viernes nos juntamos entre 50 y 70 panaderos. Para nosotros es un sacrificio muy grande ya que no cobramos fondo convencional y nuestra institución solo se mantiene con una cuota societaria de \$100 pesos mensuales, por eso es que agradecemos a nuestras colegas por el compromiso y la solidaridad que tienen con nuestro querido CIPU Matanza Sur.

A. VENICE: Además continuamos con las reuniones de todos los viernes y la convocatoria se supera cada día más. La presencia de nuestros colegas panaderos nos demuestra que están conformes con el trabajo que estamos realizando.

*** En las reuniones, ¿qué problemas expresan los panaderos de la zona?**

J. HERNÁNDEZ: Los mismos problemas de



siempre, precios bajos, venta clandestina, pan los días lunes. Lamentablemente pareciera que los dirigentes que tendrían que cuidar nuestros intereses están más preocupados por la política que por las necesidades de los panaderos. Sigo sosteniendo que nuestras máximas autoridades

están confundidas, pareciera que creen que fueron elegidos para cumplir sus sueños y no es así, ellos fueron elegidos para cumplir los sueños de los panaderos.

A. VENICE: El pan que se vende los lunes nos perjudica a todos.

G. PEREYRA: Que vendan pan los lunes es un problema muy serio. Hasta se comenta que miembros de la Comisión Directiva lo hacen. No obstante quiero aclarar que nuestra intención es que todos trabajemos, pero en igualdad de condiciones y no que aprovechen ese día para ganar nuevos clientes.

*** ¿El CIP de Matanza tomó alguna iniciativa con respecto a eso?**

J. HERNÁNDEZ: Hasta el momento no, de hecho en las últimas reuniones de las que participé solo me llevé la impresión de que quienes nos dirigen tienen prioridades equivocadas.

(Continúa en la página siguiente)



mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

40 años
juntos **calsa***

*"Acompañando siempre
a toda la industria panaderil"*

**NOSOTROS TE OFRECEMOS
TODO LO QUE NECESITÁS
EN UN SOLO LUGAR**

CALIDAD VARIEDAD y SERVICIO
Materias Primas
Insumos y Accesorios

Solicitá ya tu asesor comercial!



Encontrá
Productos, Recetas
Demostraciones
y Beneficios de ser Fan!!!

Una empresa de Juan Carlos Lopez

Tel.: 4466-2818 / 4485-4972 - www.mapriconf.com.ar
Thomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.



A. VENICE: Evidentemente ninguna, de hecho la mayor cantidad de panaderías abiertas están en San Justo. Y ese pan los distribuyen en todo el partido, nuestro presidente no da soluciones para ese tema.

costado.

*** ¿Participan activamente en las reuniones de los jueves de San Justo?**

J. HERNÁNDEZ: Hacemos lo posible pero cuando consultamos por algún tema puntual no nos dan soluciones y, en general, los colegas pareciera que tienen miedo de hablar. En la reunión del 2 de julio se habló de las cartas documento que se emitieron recíprocamente del CIP de Morón a Abel Frutos y considero que lo que no tenemos que perder es el diálogo, que es lo único que nos lleva a la verdadera unión.

Por otra parte agradezco la información que emiten constantemente algunas instituciones ya que gracias a ellos estamos informados, porque ni nuestro Centro ni la Federación Provincial informan a los socios de la situación actual, esto no es nuevo.



*** ¿Hay solución para ese tema?**

A. VENICE: Sí, unidad y compromiso, pero eso no se logra en un lugar donde el 2 de julio no había más de 8 panaderos.

G. PEREYRA: Por eso estoy convencido de que los panaderos tenemos que acercarnos, integrarnos y participar. Los industriales tenemos que pelear por nuestro gremio codo a codo y nuestras autoridades tienen que trabajar por sus colegas y aceptar cuando se equivocan. Y si las equivocaciones son constantes tienen que reconocerlas, revertir los errores o dar un paso al



G. PEREYRA: Lo que fue interesante fue el reconocimiento del error de nuestra expulsión ya que eso ocasionó un gran declive en el trabajo de ese centro. La solución es estar juntos pero remontar esa situación es muy difícil ya que muchos panaderos son clandestinos y trabajan con muchas deslealtad y desigualdad hacia sus colegas.

Es importante que mis colegas comprendan todos somos iguales, no puede haber una persona que diga lo que se tiene que hacer y todos seguirlo como ovejas. Los panaderos

tenemos los mismos derechos y debemos vestirnos de hombres y actuar como tales, tenemos la obligación de hablar y expresarnos libremente y quienes nos dirigen no pueden ofenderse porque alguno piense de distinta forma.

*** ¿Por qué va tan poca gente al Centro de San Justo?**

A. VENICE: El panadero no quiere ir porque no tenemos ningún tipo de participación y en general no nos sentimos representados para nada. Tengo un amigo que dice "...si vos sos socio de una clínica y llamás al ambulancia varias veces y no viene, pedís un médico y no hay, te querés hacer atender por un odontólogo y no hay... ¿para qué sos socio de esta clínica en la que nunca tengo lo que necesito?..." Y hoy en el Centro de panaderos no tenemos solución de ningún tipo.

Además los panaderos no vemos ningún progreso en nuestra institución madre, con solo
(Continúa en la página siguiente)

NICJU
"Unidos por la calidad"
CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa***

NICJU S.R.L.
Distribuidor Oficial
"Unidos por la calidad" **calsa***
www.nicju.com.ar - 4488-8088

NICJU **calsa***
SALÓN DE VENTAS www.nicju.com.ar

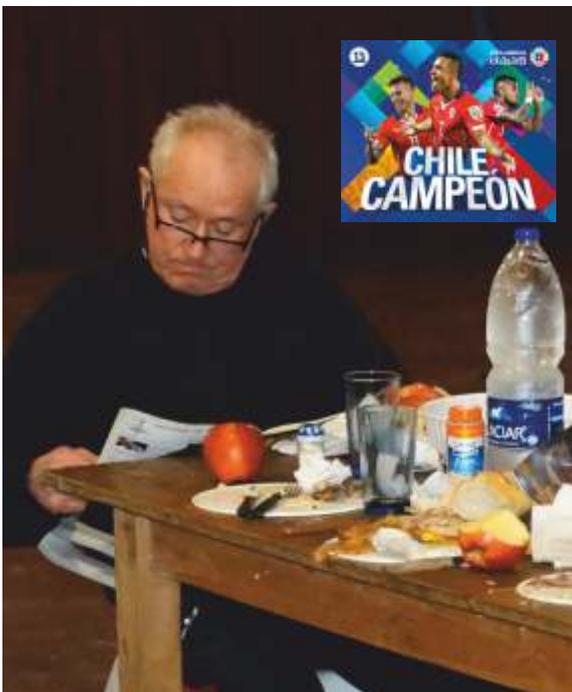
NICJU **calsa***

www.nicju.com.ar
Tel.: 4488 8088 - Av. Díaz Vélez 1270 - Ciudadela - info@nicju.com.ar

ver el salón nos damos cuenta... esta destruido. Quienes somos socios del CIP de Matanza teníamos la tradición de juntarnos los jueves para almorzar y charlar sobre los temas importantes del gremio. Hoy, tenemos la cocina ocupada y almorzamos al lado del baño y rodeados por más de 400 policías a quienes le alquilan el salón. No es justo, la casa de los panaderos no la pueden disfrutar quienes pagamos cuota societaria y fondo convencional. Hoy no la sentimos como nuestra casa.

G. PEREYRA: Hoy el panadero no va al centro porque la desunión que hay es muy notoria. Además no se los convoca, muchos colegas no entienden que necesitamos estar juntos para poder solucionar los problemas que tenemos, esa es la única forma. Por eso invito a los panaderos a las reuniones de los jueves para fomentar unión y para defender nuestra institución y nuestra industria, el centro es de los panaderos.

A la no participación de los socios debemos sumar la falta de información que tenemos. El dirigente tiene la obligación de informar, cuando nos vienen a cobrar la cuota societaria deberían traernos alguna información sobre la situación de nuestro gremio. Lamentablemente es una realidad que algunos dirigentes tienen que dejar la política de lado para ocuparse de los problemas de los panaderos.



NUEVA SOBADORA

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

**LA MAS SEGURA
DEL MERCADO !!!**

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



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.

SERVICIO TÉCNICO

**ATENCIÓN LAS
24 HORAS**
con móviles propios



REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

**HORNOS
VULCANO**



**Pablo Rau
Jorge Martínez**

15-3539-4439 / 15-5713-3389
ID: 680*6711 / 534*1292
serviciotecnicoagme@hotmail.com
Malabia 4302 - San Justo

NUEVA HARINA DE GRANO GERMINADO PARA UN PAN INTEGRAL CON NUEVOS BENEFICIOS

Después de la investigación realizada al consumidor se reveló que las personas estaban interesadas en los panes integrales, pero en gran parte no le gustaba su sabor amargo, Cargill comenzó a explorar recetas de un producto para que coincida con la necesidad.

La empresa decidió producir una variedad de harina utilizando granos germinados, un nuevo ingrediente de tendencias en la industria de productos horneados. Hecho con granos germinados bajo condiciones controladas, los



panes de grano germinado habían provocado un nuevo consumidor.

Pero la oferta aún no había alcanzado a la demanda: la harina aún no estaba disponible para los panaderos a gran escala, por lo que estos productos especiales difíciles de conseguir en los restaurantes y supermercados ahora ya es posible.

El pan de grano germinado no

es un pan común: la nueva harina de grano germinado satisface la demanda de los consumidores de los beneficios de grano entero con una textura ligera y sabor suave.

Para ayudar a sus clientes a ponerse al día con el movimiento de grano germinado, Cargill alistó su negocio de malta junto con Horizonte Fresado (ahora Ardent Mills) para crear una nueva forma de toda germinado



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

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

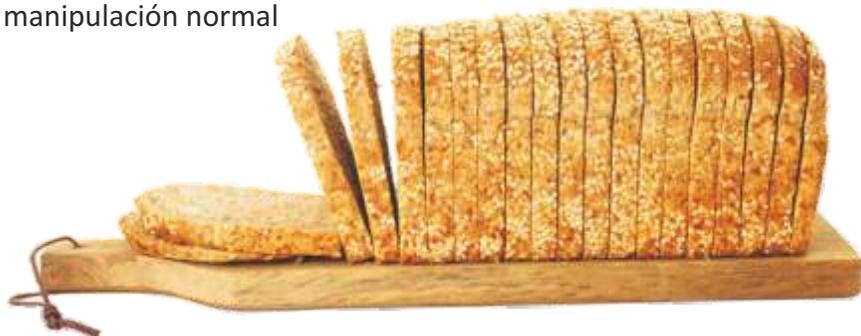
Visite nuestra página Web: <http://elcorrentinosrl.e.net.ar>

de trigo para su distribución masiva.

Durante la investigación y el desarrollo, el equipo descubrió que su receta ganadora de la harina produjo una serie de nuevos beneficios: se produce panes hasta un 12% más grande en volumen, lo que requiere un 10% menos de tiempo de descanso que la harina no germinado de trigo. Y mientras más dulce en sabor, más ligero en textura, la masa también 56% era más estable, resistir la manipulación normal

y mantener mejor su forma.

En 2013, el producto final se estrenó. Marca Horizonte Fresado de Cargill presentó su germinado primavera blanca harina de trigo integral, la entrega de los panaderos una más rentable, mejor rendimiento, la harina de mejor sabor.



PROMO HORNO DOBLEMAX DE INDUPAN



Único en el mercado, es más económico ya que su costo es mucho menor que dos hornos individuales y ocupa menos espacio.

Solicite asesoramiento llamando al 011-15-5842-0515 o al 011-15-4992-9421
ID 605*3378

sergioindupan@yahoo.com.ar

INDUSTRIAS Zunino *Fábrica de Hornos e Implementos para panadería*

Medialunera

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

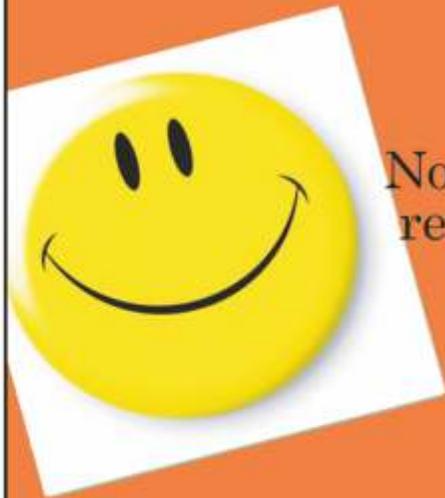
"MAS DE 300 PRODUCTOS"

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

REPARACIÓN DE BAGUETERAS

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

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



No hay mejor
remedio que
la risa

Hay tanta gente que vive en las nubes
que un día de estos van a llover pelotudos.



Compré unos preservativos "Ultra Sensibles"
y ahí están... llorando porque no los uso.



¿CÓMO SE DICE?

- ¿Cómo se dice "adivinator" en japonés: KOMOSABE.

- ¿Cómo se dice "al contado" en japonés: TAKA-TAKA.

- ¿Cómo se dice "anciana" en japonés: tUCHICHITAKAIDA.

- ¿Cómo se dice "bicicleta" en japonés: KASIMOTO.

- ¿Cómo se dice "bolsa grande" en japonés: KOS-TAL.

- ¿Cómo se dice "viajar en colectivo" en japonés: TUNALGATESUDA.

- ¿Cómo se dice "culo roto" en japonés: TAROTO TUOYITO.

- ¿Cómo se dice "cura" en japonés: NOSAKA NIPONE.

- ¿Cómo se dice "dedo meñique" en japonés: SAKAMOKO.

- ¿Cómo se dice "dentista" en japonés: TEKUROTOCIKO.

- ¿Cómo se dice "desnudarse" en japonés: SAKATE LATETA.

- ¿Cómo se dice "diarrea" en japonés: TUKULO SEKAGA.

- ¿Cómo se dice "electricista" en japonés: YOKITO FOKITO.

- ¿Cómo se dice "encendedor" en japonés: SAKA YAMA.

- ¿Cómo se dice "envidia" en japonés: KULOVEO KULOKIERO.

- ¿Cómo se dice "eyaculación precoz" en japonés: YA TAH.

- ¿Cómo se dice "mujer insatisfecha" en japonés: CÓMOKE YA TAH.

- ¿Cómo se dice "fin" en japonés: SAKA-BÓ.

- ¿Cómo se dice "flaco" en japonés: YONO KOMO.

- ¿Cómo se dice "ginecólogo" en japonés: YOSITOKO TUKUKA.



PRESENTAMOS



Equipos Modernos para Panaderías y Confiterías

Hornos Rotativos



Para 15 bandejas de 45x70 Cm.
60 Kg. de Pan/Hora

Amasadoras Rápidas



Amasadora rápida de 50 Kg. de Harina

Batidora Planetaria



Sin Mantenimiento

Trinchador Compacto



Trinchador Compacto 400 Kg. Hora
Trincha de 35 Cm.

Sobadora



Sobadoras Panadera Pesada

Complementos

Lateros y bandejas



Con Tratamiento Antiadherente



como **Brito Hnos.**



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

Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar

EL MEJOR PAN DEL MUNDO SE HACE EN ECUADOR



LA EMPRESA PANIFICADORA MODERNA ALIMENTOS RECIBIÓ, EL 4 DE JUNIO, TRES RECONOCIMIENTOS DEL INTERNATIONAL TASTE AND QUALITY INSTITUTE (ITQI) EN BRUSELAS, BÉLGICA POR LA ALTA CALIDAD Y SABOR EN TRES TIPOS DE PANES DE SU LÍNEA MODERNA GOURMET

El iTQi Superior Taste Award es un sello de calidad en sabor a escala mundial que es otorgado en base a la opinión de chefs y sommeliers (catadores) distinguidos con estrellas Michelin.



Moderna Alimentos es la primera empresa ecuatoriana en el sector de panificación que ha logrado consolidarse por segunda ocasión como referente de sabor a escala mundial, a través de estas distinciones, indicó la firma en un comunicado.

El pan "CINCO CEREALES" de la línea Moderna Gourmet fue reconocido como el máximo premio de tres estrellas de oro, equivalente a la distinción "excepcional".

Mientras que el pan "MIEL Y SALVADO" se llevó dos estrellas de oro y el "PANETTONE MODERNA GOURMET" tuvo una estrella de oro.

"...Este premio se constituye de nuevo en un hecho histórico para la industria panificadora del Ecuador, ya que este sector no había alcanzado hasta el 2014 un reconocimiento tan distintivo a nivel mundial. Y hoy

vuelve a repetir la historia consolidándose por segundo año consecutivo como la marca ecuatoriana que logra la máxima distinción en la industria panificadora...", indicó la empresa en el comunicado.

El jurado del International Taste & Quality Institute es seleccionado de las organizaciones culinarias profesionales más prestigiosas de Europa, la Association de la Sommellerie Internationale (ASI) y otros expertos en bebidas. "...Estos catadores, escogidos por las organizaciones e iTQi, tienen una experiencia de muchos años en la degustación de alimentos de todo el mundo. Han ejercido su oficio en Europa, Japón, China, Tailandia, Australia, América del Norte, Centro y América del Sur, de ahí su habilidad para descubrir nuevos sabores o productos desconocidos para el mundo entero...", señaló la empresa.

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.

GESTIÓN CLAUDIO COVA

NUEVOS PROYECTOS EN LA CÁMARA PANADERIL DEL PARTIDO DE SAN MARTÍN



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

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

La Cámara, a través de su secretario Daniel Marichich informa que:

* **REFACCIONES:** Comenzaron las refacciones en la Cámara y se comenzó con los baños. También se renovaron los mobiliarios de la oficina. Con respecto al salón de la Escuela de Panadería ya comenzaron con la ampliación, quedará una gran escuela con todos los materiales necesarios para que los alumnos y los profesores tengan todas las comodidades necesarias; las reformas incluyen nuevas instalaciones de gas y agua caliente.

* **ESCUELA DE PANADERÍA:** Las clases comenzarían en agosto con cursos de panadería, pastelería y temáticos. La idea es que los cursos tengan salida laboral o pasantías, para ello se firmó un acuerdo de cooperación con el Sindicato de Panaderos local.

* **AGRADECIMIENTO:** La Cámara Panaderil quiere agradecer la constante y desinteresada colaboración de Antonio Carrillo de la Empresa ROT-CARR.



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA AL F.I.P.
Ayacucho 2223 - (1650) San Martín
Tel: 4752-9823

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 - Santa Fe

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

INDEPENDIZATE!
Génesis
Un inicio diferente



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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



PANADERÍA “MACARENA”

La Panadería “MACARENA” propiedad de Máximo Osvaldo Fernández (presidente del CIP de Berazategui) está ubicada a cuadras del centro de la ciudad, en la calle 138 N° 841.

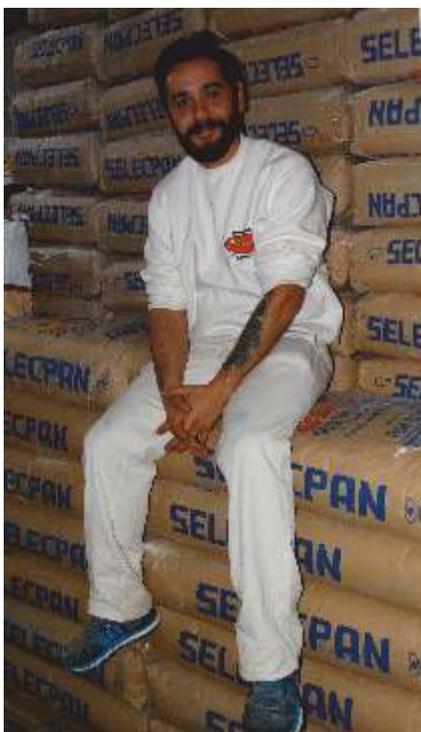


“...Hace 8 años que compré el local...” comenta Osvaldo, y agrega: “...en un principio era autoservicio y panadería, luego de un par de años solo fue panadería. A partir de ese momento crecimos día a día y

eso se lo debemos a Fernando, que elabora mercadería de primera calidad. También trabaja Maximiliano y colabora mi señora María Carmen Rohr...”

Fernando (36 años) es el encargado de la producción y panadero desde los 15 años, comenta que trabajó en varios establecimientos y se muestra agradecido de quienes le enseñaron el oficio sobre todo de Antonio Cuenca; “...era una persona muy abierta, excelente maestro y buen profesor. Siempre decía que cuando él no esté más quería que yo sepa todo que él sabía...” Y agrega: “...La vida me dio la oportunidad de poder estudiar en buenas escuelas y, cuando empecé a trabajar en el gremio, lo hice con mucha seriedad...”.

Mate de por medio, nos interiorizamos sobre el funcionamiento del establecimiento y allí nos damos cuenta que “Macarena” elabora productos de excelente calidad que son exquisitos para sus clientes, pero que se



destaca por el pan y las pizzas. La producción (incluida la pastelería) se realiza bajo la supervisión de Fernando quien



se confiesa un enamorado de la panadería “...no me interesa salir, no salgo a pasear. Mi naturaleza es estar en la cuadra, es mi refugio y mi felicidad...” .

Y concluye diciendo: “...la calidad de la materia prima es importante, pero el verdadero artífice de que un producto salga bien es el panadero...”

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

Controles de temperatura para hornos de panadería

Dosificador de agua para panaderías

Dosificador de agua para amasadoras rápidas

(011) 4485-3764
París 1824 (1765) - I. Casanova - Bs As
info@dinter.com.ar
dinter11@hotmail.com
www.dinter.com.ar



ASOCIACIÓN DE PANADEROS, CONFITEROS Y AFINES DE JOSÉ C. PAZ

Ante la inactividad de la Cámara y la falta de respuestas ante los problemas que tienen los panaderos de José C. Paz, se formó una nueva Asociación que intenta representar con eficacia a los colegas del distrito



Martín Sánchez y Andrés Torres

Son muchos los panaderos que tienen problemas en la provincia de Buenos Aires, pero en José C. Paz la situación pareciera ser insostenible. Invitados a un almuerzo tuvimos la oportunidad de hablar con Andrés Torres (dueño de la panadería “La Nueva Croacia II”, ubicada en la Av. Croacia 2075) y con Martín Sánchez (dueño de la panadería ubicada en Managua y Huachi, en el Barrio San Atilio). Además estuvieron presentes: “Ruli”, Jonathan, “el Gringo”, Campitelli, Juliana, Héctor Charquía y Braian.



En la reunión también estuvo presente la Concejal y candidata a Intendente Verónica Fierro y Fernando Murallama (Concejal mandato cumplido) quien se comprometió a ayudarlos en todo lo que la institución necesite.

Uno de los reclamos fue que, quienes dirigen la Cámara de Panaderos, no están trabajando por sus pares. Al parecer los más altos dirigentes no tienen mostradores, trabajan a puertas cerradas, se dedican solo al reparto y, como es de suponer, no tienen los problemas que sí tienen el 95% de los panaderos de J. C. Paz.: sueldos, cargas patronales, pago de impuestos y controles de todo tipo. Tener un negocio con venta al público, hoy en día, implica la necesidad de vender mercadería a un precio razonable.

“...La competencia es desleal y eso genera que tengamos pan a 7 pesos en la calle...” comenta Andrés. Y agrega: “...Es una situación insostenible y, como si esto fuera poco, nos entran a repartir en la zona gente de Moreno, San Miguel y Derqui sin ningún tipo de control. Nadie hace nada para regularizar el precio, necesitamos vender a un valor digno que nos permita afrontar nuestras obligaciones legales. Un área del municipio estaría visitando a nuestros colegas con fines que no tenemos del todo claro.

Por su parte, Martín comentó que “...En nuestro partido tenemos cerca de 300 panaderías pero solo 10 tienen la habilitación final. En algunos casos por falta de interés y en otros por trabas del municipio. Uno de nuestros trabajos como Asociación es informar a nuestros colegas sobre la necesidad de estar agrupados, es la única forma de poder progresar. Si no lo logramos vamos a terminar todos vendiendo pan a 5 pesos...”

Y agrega: “... A nuestros problemas tenemos que

sumarle la promoción de pan congelado, una empresa muy importante ofrece a supermercados hornos en consignación a supermercados chinos. Si esto continúa así las panaderías no vamos a poder competir con quienes ofrecen pan caliente a 10 pesos al público...”



Los panaderos de José C. Paz no están bien y la intención de la nueva Asociación es que todos trabajen en igualdad de condiciones, dentro de la legalidad. Para eso están realizando un trabajo de “hormigas”, visitan a cada uno de sus colegas y los invitan a unirse a trabajar por el gremio.

También les ofrecen un “pool de compras” que permitió abaratar costos lo cual fue muy bien recibido. Tienen un gestor que se encarga de las

habilitaciones y ya presentaron los papeles en la Dirección de Personas Jurídicas para tener la representación legal. Hoy estamos en condiciones de afirmar que, en un primer paso, el potencial de socios de la Asociación de Panaderos, Confiteros y Afines de José C. Paz es de 120 panaderos con mostrador de venta al público.

Agradecemos a todos los panaderos que confían en nuestro trabajo, entre ellos a: Raúl Sandoval, Santiago La Bionda, David Lastra, Marcelo Giménez, Cecilia Tiralongo, Juliana Magalí Sánchez, Liz Arguello, Mario Torres, Fabián Villareal, Elsa Stodola, Antonio Taboada, Ariel Frías, Oscar Codaro, Diego Codaro, Marcelo González, Marcelo Codaro, Diego Guiñazú, Eduardo, Diego Shalom, Benito Santos, Javier Torres y Daniel Torres.

SERGIO ROLANDO KALINIUK
(011) 15-5842-0515 (011) 15-4992-9421 ID 605*3378
sergioindupan@yahoo.com.ar

REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN
INDUSTRIAL DE PANADERIA E INOXIDABLES

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERIA Y CONFITERIA





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



CONTINUAMOS TRABAJANDO **POR NUESTROS COLEGAS**

Como todos los Miércoles, los invitamos a nuestras reuniones que se realizan en nuestra sede de la calle Amberes.

La tradición de nuestros encuentros nos han demostrado que juntos hemos progresado y logramos, día a día, solucionar los problemas que tenemos los panaderos de Cuartel Noveno.

A pesar de las dolencias de nuestro Presidente Miguel Spaziante, él continúa dirigiendo nuestros destinos y nuestro centro está permanentemente como la prioridad de nuestra Comisión Directiva.

Continuamos con las denuncias sobre establecimientos clandestinos y con los operativos de control de transporte de mercadería que se realizan con el apoyo de la Municipalidad de Lomas de Zamora y de la policía local.

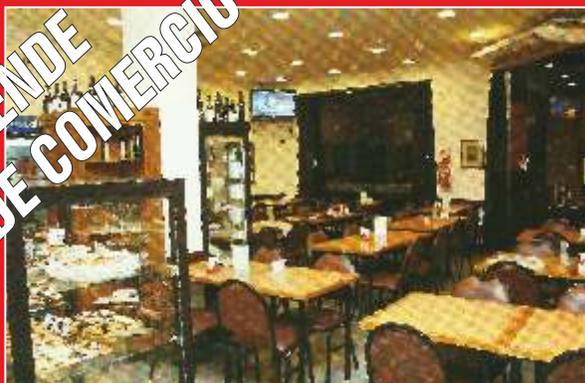
Gracias por confiar en nosotros

COMISIÓN DIRECTIVA



CLASIFICADO

SE VENDE
FONDO DE COMERCIO



Riobamba esquina Colón
MERLO - Bs. As.

VENTA FONDO DE COMERCIO PANADERÍA Y CONFITERÍA CON BAR FUNCIONANDO.

- * Local en esquina nuevo, 3 años de construido.
- * Pisos porcellanato, blindex, todos los detalles en madera de alta calidad.
- * Instalaciones del negocio marca VI-LU, todo de madera y mármol, nada de melamina.
- * Muebles confiteros, mostradores, barra,

camara frigorífica, heladera mostrador, heladera para comidas, 2 heladeras ciegas, heladera vertical para repostería.

- * Aire acondicionado frío/calor de 14.0000 frig.
- * Cocina totalmente equipada, horno pizero y pastelero grande de 2 bocas, freidora industrial, maquinas varias.
- * Capacidad para 60 cubiertos.
- * Implementos, vajilla y útiles.
- * CONTACTO: Adrián, 15-4992-9068.

Burner®

HORNOS CONVECTORES Y TUNELES CONTINUOS

Seguinos en

facebook

Ingresa a
www.facebook.com
y búscanos como...
Hornos Burner

CACHI 678 - C.A.B.A.

www.burner.com.ar / info@burner.com.ar

Tel.: **4911-2302 / 4911-1675**



AJK Sistemas

Un mundo de soluciones
en seguridad electrónica

Cámaras de Seguridad



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

Control de Acceso

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



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

Batalla del Parí 959 (1416) C.A.B.A

info@ajksistemas.com.ar
www.ajksistemas.com.ar



15-3203-3500
0810-220-0255



No hay mejor
remedio que
la risa

DICCIONARIO LOCO

- **VACACIONES:** MES DEL AÑO EN QUE DEJAS DE SER EJECUTIVO Y TE CONVERTÍS EN NIÑERO.
- **VACANTES:** LA PRIMER VACA QUE ENTRA AL MATADERO.
- **VIDA:** ENFERMEDAD DE TRANSMISIÓN SEXUAL.
- **VIEJO:** ALGUIEN QUE SABE TODAS LAS RESPUESTAS PERO NADIE LE PREGUNTA.
- **VIKINGO:** NAVEGANTE ESCANDINAVO QUE VIVIA ORGULLOSO DE ANDAR CON LOS CUERNOS PUESTOS.
- **WEB:** LUGAR DONDE SE WEBEA.
- **WEBEAR:** ACCIÓN DE USAR EL WEB.
- **WEBÓN:** PERSONA QUE USA EL WEB PARA WEBEAR.
- **YESO:** EXCLAMACIÓN QUE REALIZAN LAS MUJERES CUANDO VEN LOS DEDOS MARCADOS EN CIERTO RECUBRIMIENTO BLANCO DE LAS PAREDES.
- **ZARAGOZA:** BIEN POR SARA.

RESPUESTAS PARA PREGUNTAS ESTÚPIDAS

- ¿Te caíste?
- NO, ME GUSTA BESAR EL SUELO.
- ¿Te cortaste el pelo?
- NO, SE ME ENCOGIÓ.
- ¿Estás llorando?
- NO, ESTOY MEANDO POR LOS OJOS.
- ¿Ya llegaste?
- NO, VENGO POR LA ESQUINA.

Estás en un restaurant y te dicen:

- Hola, ¿qué hacés acá?
- VINE A SALUDAR A LOS MOZOS.

Estás en el cine y te dicen:

- ¿Viste eso?
- NO, SI PAGUÉ LA ENTRADA PARA VER EL TECHO.

- ¿Te robaron?

- NO, LE REGALÉ MIS COSAS Y SALIÓ CORRIENDO DE LA EMOCIÓN.

Entraste a tu caso todo mojado en medio de un diluvio:

- ¿Te mojaste?
- NO, ME GUSTA SALIR A BAÑARME CON ROPA CUANDO LLUEVE.



ASESINAN A UN PANADERO EN PILAR

El hecho ocurrió en el cruce de las calles Formosa y San Pedro donde Jorge Franco (23) se dirigía junto a su hermano, ambos de nacionalidad paraguaya, a la parada de colectivos para ir a su trabajo, en un panadería de Capital Federal. Según voceros de la Jefatura Departamental Pilar, los hermanos fueron abordados con fines de robo por dos jóvenes armados que se desprendieron de un grupo de cinco que se acercó a ellos. Franco supuestamente se resistió al asalto y recibió en el abdomen un disparo efectuado a corta distancia por uno de los delincuentes. Los delincuentes escaparon sin llegar a concretar el robo y Franco cayó malherido y fue trasladado de urgencia al Hospital Sanguinetti de Pilar, donde llegó a ser operado, pero al cabo de unas horas falleció por la gravedad de la herida. Efectivos de la comisaría 4ta. de Pilar, con asiento en Manuel Alberti, comenzaron a investigar el hecho y hallaron un testigo directo del hecho que logró identificar a dos sospechosos. Cuando los policías quisieron arrestarlos se habían tomado un auto en una remisería de la zona. Con los datos del auto, se irradió un alerta y se los arrestó en San Miguel. Los imputados fueron identificados sólo por sus apodos, "Puro", de 28 años y presunto autor material del crimen, y "Puyudi", de 23. En su poder fueron secuestrados dos revólveres, uno calibre .357 Magnum y el otro un .22, que ahora serán peritados para determinar si alguno es el arma homicida, y también se les incautó una cantidad no precisada de marihuana.

EL PANADERO LLEVABA LA MARIHUANA PARA EL PARTIDO ARGENTINA-PARAGUAY

El panadero narco que salió desde Cipolletti con 15 kilos de "faso paraguayo" quería vender la droga en la previa del partido de Argentina y Paraguay, por la semifinal de la Copa América. El chileno, de 25 años, fue detenido el martes en Pino Hachado.

El circuito de la marihuana es conocido en esta zona. Ingresaba desde Paraguay por el norte argentino y luego llega al Alto Valle, donde es distribuida. Era la primera vez que el panadero viajaba a la Argentina. Cuando regresaba en su auto Toyota Yaris, con 20 panes de marihuana, fue atrapado. Según los investigadores, la droga fue cargada en Cipolletti y el costo estimado es de 78 mil dólares, unos 50 millones de pesos chilenos.

La fiscal chilena Carla Hernández, a cargo de la investigación del caso, indicó que el acusado tenía antecedentes penales y era monitoreado porque estaba ligado a una organización vinculada al comercio de drogas.

Aprovechando la gran cantidad de gente que llegó a Chile por la Copa América, "la droga iba a ser distribuida en Concepción", indicó la funcionaria.

El kilo de marihuana en la Triple Frontera, a orillas del río Paraná, se compra a unos 60 dólares, y cuando llega a la región vale 10 veces más. Una vez en Chile, el costo se multiplica según la cantidad de controles que deba superar el cargamento.

El costo del "faso paraguayo" en la frontera es menor al que tiene en Temuco. Ya en Santiago el precio se eleva mucho más.

METALÚRGICA * de *Damián Benítez*

C.R.B.

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



FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS

NM
NAVARRO MUEBLES

Miguel Ángel 1718
Buenos Aires
Argentina

José León Suárez
1530677302



WWW.NAVARROMUEBLES.COM



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.

OFICIALIZARON NUESTRA COMISIÓN DIRECTIVA

El Ministerio de Trabajo Empleo y Seguridad Social a través de la Dra. Elena O. de Otaola (Directora Nacional de Asociaciones Sindicales) oficializó la lista ganadora en la últimas elecciones del 3 de diciembre pasado.

En un primer momento, dos personas que habían sido expulsadas de nuestro sindicato, intentaron impugnar las elecciones pero el Ministerio de Trabajo resolvió (textualmente):

Compartiendo el dictamen que antecede, a cuyos fundamentos me remito en honor a la brevedad y debiendo considerarse parte integrante del presente proveído resolutivo, DISPONGO:

1) RECHÁCENSE la impugnación formulada al proceso electoral celebrado por el SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE, VICTORIA Y ESCOBAR.

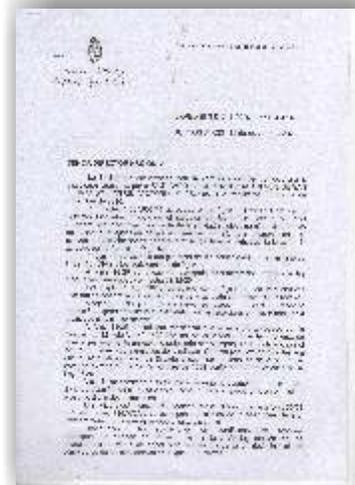
2) REGÍSTRESE en el sistema informático de esta Dirección Nacional el resultado de la impugnación como RECHAZADA.

3) PASE al Departamento Institucionales a los fines previstos en el acápite 2.

4) Incorpórese al registro informático de ésta, la nómina de autoridades de la entidad SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE, VICTORIA Y ESCOBAR conforme Planilla Complementaria N° 5113, que luce a fs. 50/51. Cumplido, extiéndase el certificado correspondiente.

5) Posteriormente remítanse las actuaciones al Departamento INSPECCIÓN Y VERIFICACIÓN SINDICAL para su notificación a Patricio CARABAJAL y Gustavo GONZÁLEZ en su domicilio constituido en la calle Av. Córdoba N° 456, Piso 2°, Oficina "C" de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

6) OFÍCIESE a la DELEGACIÓN REGIONAL SAN MARTÍN para su notificación al SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE, VICTORIA Y ESCOBAR en el domicilio de la calle J. D. Perón 325 de la localidad San Fernando, Provincia de Buenos Aires.



Expediente N° 1-2015-1.651.264/14

Dra. ELENA O. de OTAOLA
Directora Nacional de Asociaciones Sindicales
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

Sin perjuicio de ello cabe señalar que la impugnación carece de fundamento, por cuanto el proceso electoral fue realizado conforme el estatuto vigente aprobado por asamblea cuya acta esta Dirección ha tenido a la vista.

En virtud de lo cual, propicio desestimar la impugnación al proceso electoral.

Dra. SILVIA HIDALGO
ASESOR TÉCNICO LEGAL



Comisión Directiva

SINDICATO DE OBREROS PANADEROS DE SAN FERNANDO, TIGRE y ESCOBAR

Secretario General: JOSÉ GERARDO WETZEL

Secretario Adjunto: LUIS ROBERTO GIGENA

Secretario Gremial: LUIS ALBERTO ROMERO

Secretario de Actas: MARÍA ALEJANDRA GÓMEZ

Tesorero: CARLOS ALBERTO LINARES

Vocales Titulares: Jorge Hugo Muñoz, Ramón Ernesto González,
Julio Alberto Medina, Alejandra Mabel González.
Claudio Martín Romero

VOCALES SUPLENTE: Héctor Horacio Pacheco, Víctor Collazo,
Norma Beatriz Bracamonte, Roberto Horacio Chávez

Seriedad - Calidad
Funcionalidad
Estética - Diseño



Proyecto y
asesoramiento
SIN CARGO

FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERIAS Y CONFITERIAS



San Matías 153 - San Justo - Buenos Aires
galeamoblamientos@gmail.com
www.galeamoblamientos.com

(011) 4625-0697
(011) 15-2027-0355 / ID 632*234



WATERMELON TOAST, LA TOSTADA CON FORMA DE SANDÍA QUE ES SENSACIÓN EN TAIWÁN

La panadería de Jimmy, ubicada en el condado de Yilan, en Taiwán, no es cualquier local. Se ha convertido en una de las favoritas de los consumidores por sus particulares tostadas de sandía. Sí, una tostada que tiene la forma y los colores de una sandía causa sensación en Instagram.

Según informó el portal de noticias Mashable.com, Lee Wen-fa creó este pan para animar a los niños a comer más durante los meses de veranos, cuando ellos tienden a perder un poco el apetito. El matizado de frutas del pan proviene de polvo de té verde, colorante rojo y fresas. La panadería de Jimmy también ofrece tostadas de color amarillo que han

coloreado con tinte y polvo de té. Al interior del pan, se pueden ver pequeños trozos de bambú comestible que imitan la apariencia de las pepas negras de la sandía.

La panadería de Jimmy produce 100 panes de sandía al día y sus clientes pueden comprar pan por rebanada. Luego de subir las imágenes a Instagram, la panadería se hizo famosa y hoy está teniendo problemas para responder a la alta demanda que está teniendo. Según el portal Food and Wine, los clientes que van a comprar los panes de la panadería de Jimmy deben hacer colas afuera de la tienda cada mañana. También es posible pedir en línea una rebanada del codiciado pan.



INVESTIGARÍAN A MOLINEROS POR EVASIÓN

Fuentes del organismo público y del sector, confirmaron que hay más casos involucrados no sólo en el no pago de impuestos sino también en la organización de un mercado negro para la venta de harina al exterior.



Hace poco la AFIP a través de la Aduana, denunció penalmente a la firma Molino Pampa Blanca S.A. por “contrabando de harina de trigo, asociación ilícita y evasión fiscal”. Dado que la misma “realizaba ventas no documentadas a comerciantes bolivianos de la zona de frontera”. La investigación pudo determinar que la firma realizó ventas por más de 29 millones de pesos durante dos años.

Desde la Federación Argentina de la Industria Molinera (FAIM), su presidente Diego Cifarelli, se mostró preocupado “que en un sector industrial ocurran cosas de esta naturaleza pero abogamos desde nuestra entidad para desterrarlos y hacemos el máximo esfuerzo para que junto con las autoridades fiscales se cumplan todas las leyes y disposiciones legales”.

Cifarelli adelantó que los investigadores de la AFIP vienen observado a varias empresas en la misma situación de ilegalidad con lo cual “estamos a la espera de que nos anoticen de alguna situación más”.

Se pudo saber que no sólo serían molinos harineros los que están involucrados sino también empresas alimenticias.

“Dichas acciones no sólo ayuda en materia de recaudaciones sino que permiten combatir la competencia desleal que le hace un grave daño al sector”, remarcó el presidente de FAIM.

Es el caso también de Molinos Ríos de la Plata, a quien la AFIP reclama el pago de más de \$1.100 millones correspondientes al impuesto a las Ganancias de los ejercicios 2006 y 2007.

La compañía notificó a la Comisión Nacional de Valores (CNV) y a la Bolsa de Comercio de Buenos

Aires que recibió las resoluciones de la AFIP, y anticipó que “interpondrá todos los recursos de apelación correspondientes, ante el Tribunal Fiscal de la Nación y todas las instancias judiciales posteriores competentes, y en general, ejercerá plenamente su derecho de defensa correspondiente”.

SIN AUMENTOS EN EL PAN

Tras haber tocado hace casi un año los \$400, hoy la bolsa de harina de 50 kilos se paga a \$150, “mostrando ser un producto que ha sido deflacionario frente a otros de la canasta básica” relató el presidente de FAIM, Diego Cifarelli, a lo que agregó: “descartamos cualquier incremento en el pan”. Sin embargo los malos precios externos y la intervención del mercado triguero, complicaría las hectáreas destinadas a la siembra para la campaña actual, donde el Gobierno estima una baja del 5 por ciento.

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

AVISOS CLASIFICADOS

METALÚRGICA
C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: **15-6837-8421**

**SE
VENDE**



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argental



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm

VENDO INSTALACION DE MUEBLES SAYOS EN PERFECTO ESTADO.

Se venden en conjunto o sueltos. Para entregar a fines de Noviembre de 2015. Línea Lustrada en muy buenas condiciones. Valor del conjunto: \$ 120.000.- + IVA.

Contacto, Sr. Angel (Rio Negro) 2920 603805



AVISOS CLASIFICADOS



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

VENDE



**BATIDORA PLANETARIA
14 LITROS
\$7000.-**



**HERMOSO MUEBLE DE PANADERÍA EN SEMI CIRCULO IMPECABLE
\$2500**

**AMASADORA CONVENCIONAL
1 BOLSA
\$35000.-**



**AMASADORA BORGHI
6 BOLSAS RECONDICIONADA
\$70000.-**



SOBADORA SIAM RECONDICIONADA A NUEVO



**BATIDORA PLANETARIA
30 LITROS
\$12000.-**

**AMASADORA PASTOR
4 o 5 BOLSAS. \$90000.-**



VENDO

- Trinchadora Argentinal
- Armadora Argentinal
- Sobadora Pesada
- Llamar al:
(011) 4686-1322
(011) 15-4427-9047





¡Feliz Cumpleaños! MIRTA ROLÓN



El 25 de junio fue un día muy especial y, quienes hacemos la Revista EL GREMIO PANADERO, queremos expresarte de todo corazón el gran cariño y admiración que sentimos por la Familia de Daniel Marichich. ¡Feliz cumpleaños MIRTA ROLÓN!



GUÍA DE PROVEEDORES de PANADERÍAS

de la Revista: **EL GREMIO
PANADERO**

ADITIVOS / INSUMOS / LABORATORIOS

"DEWEY" Gral. Hornos 333. L. del Mirador. Tel.: 4655-0240 / 4454-7200
"LESANSI" Barragán 1259. Ciudadela. Tel.: 5294-6773 / 15-6092-6176
"SAF ARGENTINA" Cabrera 4338. C.A.B.A. Tel.: 011-4833-8000

COMPRA Y VENTA DE MAQUINARIA NUEVAS Y USADAS

"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711
"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6092-8707 / Nextel 167*240

COMPRA Y VENTA DE PANADERÍAS

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

DISTRIBUIDORAS DE MATERIAS PRIMAS

"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

CÁMARAS DE SEGURIDAD

"AJK Sistemas" Batalla del Pari 959. C.A.B.A. Tel.: 15-3203-3500 /
0810-220-0255

EQUIPAMIENTOS COMERCIALES

"GALE" San Matías 153. San Justo. Tel.: 4625-0697
"NAVARRO MUEBLES" Miguel Ángel 1718. J. L. Suárez.
Tel.: 15-3067-7302
"SAYOS" Av. Jujuy 823. C.A.B.A. Tel.: 4931-9454 / 7969
"VI-LU" Ayacucho 949. Merlo. Tel.: 0220-483-2168/485-5168

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

"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711
"BURNER" Cahi 678, C.A.B.A. Tel.: 4911-2302/4911-1675
"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624
"KALINIUK-INDUPAN" Tel.: 15-4992-9421
"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
"VULCANO" Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711

FOTOGRAFÍA

"ALEJANDRA BELVEDERE" Tel.: 15-2293-2700

FRUTAS SECAS

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

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

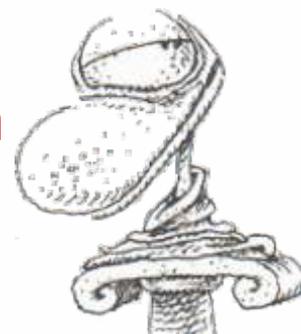
"A.G.M.E." Tel.: 15-3539-4439 / 15-5713-3389 / ID 680*6711
"BRITO HNOS." Av. Gral. Lemos 1917. Los Polvorines. Tel.: 4667-6624
"EL RÁPIDO" Cnel. Cárdenal 2187. C.A.B.A. Tel.: 4686-1322 /
4687-5035
"JULIO LEAL" Tel.: 15-4421-5655
"METALURGICA C.R.B." Tel.: 15-6092-8707 / ID 167*240

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



un cacho de cultura ¿sabías que...?



- Sabías que las ratas se multiplican tan rápidamente que en 18 meses, dos ratas pueden llegar a tener 1 millón de hijos.

- Sabías que los cocodrilos pueden comer una sola vez al año.

- Sabías que los koalas pueden vivir toda su vida sin tomar agua.

- El graznido de un pato (cuac, cuac) no hace eco y nadie sabe por qué.

Los mosquitos tienen dientes.

- Sabías que el encendedor fue inventado antes que los fósforos.

- Los diestros viven en promedio nueve años más que los zurdos.

- American Airlines ahorró U\$S 40.000 en 1987 eliminando una aceituna de cada ensalada que sirvió en primera clase.

- El porcentaje del territorio de África que es salvaje: 28%. El porcentaje del territorio de Norteamérica que es salvaje: 38%.

- Sabías que más del 50% de la gente del mundo nunca ha hecho o recibido una llamada telefónica.

- Cada rey de las cartas representa a un gran rey de la historia: Espadas: El rey David. Tréboles: Alejandro Magno. Corazones: Carlomagno. Diamantes: Julio César.

- Si en una estatua ecuestre (persona a caballo) el caballo tiene dos patas en el aire, la persona murió en combate. Si el caballo tiene una de las patas frontales en el aire, la persona murió de heridas recibidas en combate. Si el caballo tiene las cuatro patas en el suelo, la persona murió de causas naturales.

- Según la ley, las carreteras interestatales en los Estados Unidos requieren que una milla (1,609344 kilómetros) de cada cinco sea recta. Estas secciones son útiles como pistas de aterrizaje en casos de emergencia y de guerra.

- Sabías que las ratas y los caballos no pueden vomitar.

- Es posible hacer que una vaca suba escaleras pero no que las baje.

- Si el gobierno de EU no tuviera conocimiento de la existencia de extraterrestres, entonces ¿por qué tienen una zona llamada Sección 14? Y en su Código de Regulaciones Federales indica que es ilegal para los ciudadanos americanos tener contacto con extraterrestres y sus naves.

- La palabra "cementerio" proviene del griego koimetirion que significa: dormitorio.

- El edificio del Pentágono tiene el doble de baños de los necesarios. Cuando se construyó la ley requería un baño para negros y otro para blancos.



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

EL GREMIO PANADERO

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

*La Revista
de los
Panaderos*

Seguinos en

facebook

**Ingresa a
www.facebook.com
y búscanos como...
El Gremio Panadero**

Publique en nuestras páginas

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

(011) 15-4084-1090



INVENTIS®
CREANDO SOLUCIONES DE PANIFICACIÓN

**NUEVA
PREMEZCLA**

*Prácticas
y riquísimas!*



✓ **Mayor seguridad y rapidez en la producción.**

✓ **Práctico y fácil de preparar.**

✓ **Calidad uniforme.**

 **Pedíselas a tu Distribuidor**

UNA MARCA LESAFFRE 

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