

EL GREMIO PANADERO

AÑO 15 - Nº 72
Octubre 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

Nueva Trincadora.....	4	El cliente es lo primero.....	26
Expo Lomas 2015.....	5	BRITO Hnos.....	28
Noticias Varias.....	8	Panaderos de José C. Paz.....	30
El Juicio de Manu.....	9	Pastelería de avanzada.....	34
CIP de Berazategui.....	10	Humor.....	36
Humor.....	12	Hamburguesas rosas.....	37
VI-LU.....	14	Panaderos de Tigre.....	38
Nuevas tendencias.....	16	Cámara de San Martín.....	40
CIPU Matanza Sur.....	18	Clasificados.....	42
Acuerdo Salarial.....	21	Receta RICH'S.....	44
Panaderos tomaron la planta.....	22	Guía de proveedores.....	45
Humor.....	24	¿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"

Mesa de Trabajo

Moldería

Grisineras y Pancheras

Bagueteras con o sin tratamiento antiadherente

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



EL CORRENTINO S.R.L.
TODO PARA EL PANADERO

NUEVA TRINCHADORA !!!

EL CORRENTINO lanza al mercado la nueva mini-trinchadora fabricada en acero inoxidable.

Esta máquina de última generación es más estética que las convencionales, más fuerte y resistente. Además cuenta con mejoras en el sistema de palancas que facilitan la labor del panadero.

Pensada especialmente para panaderías que trabajan hasta 6 bolsas por día es presentada con 4 moldes hechos también en acero inoxidable.

EL CORRENTINO les ofrece a los compradores de esta excelente máquina un año garantía y la posibilidad de motorizarla con motor monofásico o trifásico.

Para más información llame al teléfono 4246-7859 o acérquese a nuestro showroom ubicado en la calle Albariños 3455 (Lanús).

**Producida en un 90%
en acero inoxidable**



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



ALBARIÑOS 3544 - LANÚS ESTE - Tel: 4246-7859

E-mail: elcorrentino@uolsinectis.com.ar

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



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

ESTUVIMOS PRESENTES EN EXPO-LOMAS 2015



LOS PANADEROS DE CUARTEL NOVENO PARTICIPAMOS DE LA NOVENA EDICIÓN DE LA TRADICIONAL FERIA INDUSTRIAL, COMERCIAL, CULTURAL Y DE SERVICIOS QUE SE LLEVÓ A CABO DEL 9 AL 13 DE SETIEMBRE EN LA PLAZA GRIGERA, UBICADA EN HIPÓLITO YRIGROYEN 8700, DE 15 A 21 HS.



MARQUESINAS LETREROS LUMINOSOS

Soluciones para su Imagen Comercial



PLANES DE
FINANCIACION

4488-0660

COLOCACION EN TODO EL PAIS



Miguel Spaziante, presidente del CIP de Cuartel Noveno

Este año, y como lo viene haciendo desde la primera exposición, el Municipio implementó una muestra innovadora, planificando integralmente la exposición con el fin de resaltar el valor agregado de sus expositores y con propuestas atrayentes para todo el público. La feria contó con 300 stands distribuidos en una carpa montada en la Plaza Grigera, de una superficie estimada de 10 mil metros cuadrados y, nuestro intendente, quiso que los panaderos de nuestro centro estuvieran presentes.

Ubicados estratégicamente frente al teatro principal el stand de nuestro Centro de Panaderos tuvo la

oportunidad de mostrar los productos que elaboran nuestras panaderías y asesorar a nuestros clientes sobre nuestra actividad como panaderos y las diversas tareas que venimos desarrollando como dirigentes encabezados en la gestión de nuestro presidente Miguel Spaziante.

Expolomas 2015 es organizada por el Instituto Municipal de la Producción, Trabajo, y Comercio Exterior (IMPTCE) con quienes mantuvimos diversas reuniones con el objetivo de gestionar la compra de maquinarias de última generación para nuestros colegas panaderos a un precio subsidiado.





DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
de



Levaduras Paraleva



UNICAMENTE ATENDEMOS
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS



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

JUJUY. Un panadero sufrió serias lesiones en uno de sus brazos cuando quedó atrapado en una maquina

Un maestro panadero sufrió la comprensión de un antebrazo luego que su extremidad quedara atrapada en una máquina del local. El hecho ocurrió en una panadería ubicada en la manzana 291- lote 18 del Sector B 3 de Alto Comedero, lugar donde funciona una conocida panificadora y panadería de dicho sector.

En el lugar, el maestro panadero, identificado como José Castro, de 50 años de edad, realizaba tareas de limpieza en el local, y sobre las maquinas panificadoras. En un momento determinado, mientras limpiaba una sobadora industrial, por razones que se investigan, sufrió la compresión de su mano y antebrazo derecho, y pudo ser socorrido por otros empleados del comercio.

El panadero fue trasladado al Hospital Pablo Soria donde fue internado en observaciones por las graves lesiones sufridas en su extremidad derecha.

CHACO. El pan francés no podrá venderse a menos de \$20

Desde el Centro de Panaderos, presidido por Diego Ballesta, se hizo público que teniendo en cuenta algunos incrementos de precios en los principales insumos para la elaboración de panificados los precios de los productos se modificarán.

También incide en este aumento del pan el incremento salarial para el personal “y teniendo en consideración que los precios del pan no se han modificado en los últimos 18 meses”, informó Ballesta. En ese sentido dijo que se recomienda a las panaderías “estar alertas” por cuanto “el precio del pan tipo francés de 20 piezas y/o similares no podría venderse al público a menos de \$20 el kilo.

Ballesta recordó que “a nivel nacional nuestra Federación había acordado con la Secretaría de Comercio hace dos años atrás para el pan un precio cuidado en \$18 el kilo y en realidad a la fecha, ese valor queda desactualizado”, finalizó Ballesta.

Un hombre fue baleado cuando una mujer intentó asaltar una panadería en Mar del Plata

El cliente de una panadería de la ciudad de Mar del Plata sufrió heridas en el cuello y permanece en estado grave al ser baleado por una mujer que ingresó al comercio para perpetrar un asalto, informaron fuentes policiales.

El hombre, de 63 años, permanece internado en un hospital de la zona, mientras la policía buscaba a la mujer que logró huir del local.

El hecho fue perpetrado en una panadería de la avenida Jacinto Peralta Ramos al 2500, cuando la víctima se encontraba en la panadería realizando compras. En ese momento una mujer de unos 20 años ingresó al comercio y, haciéndose pasar por cliente, pidió sándwiches de miga, pero de inmediato sacó una pistola y amenazó a una empleada.

Según dijeron fuentes policiales, la asaltante tomó luego al hombre y le apuntó con su arma al cuello mientras retiraba el dinero de la caja. Antes de huir forcejeó con el cliente y le disparó en el cuello.

Los voceros indicaron que en ese momento gran parte del botín cayó al piso, pero la mujer huyó del local con el poco dinero que había quedado en su poder y mercadería. La policía intenta individualizar a la asaltante a través de las cámaras ubicadas en los alrededores del negocio.

En tanto, el hombre que recibió el impacto de bala en el cuello fue trasladado de urgencia al Hospital Interzonal General de Agudos de esta ciudad, donde fue operado y su estado es grave, según se informó.

MANU GINÓBILI PIERDE JUICIO ANTE PANADERÍA

LA ESTRELLA ARGENTINA, QUE JUEGA EN LA NBA, DEBERÁ PAGAR LAS COSTAS DEL JUICIO, QUE AÚN NO FUERON ESTABLECIDAS

Emanuel Ginóbili perdió un juicio que entabló para impedir que una marca de panadería identifique sus productos con el sobrenombre "Manu", con el que se conoce al popular basquetbolista argentino.

La justicia autorizó a que la empresa Gabriel Barreneche S.A. identifique a sus tostadas, panes, pre-pizzas y otros productos de panadería con el nombre "Manu", según informó este martes el palacio judicial.

La empresa había pedido autorización para registrar la marca, pero los abogados de Ginóbili argumentaron que es el jugador argentino más importante de baloncesto y de actual desempeño en Estados Unidos con los Spurs de San Antonio, por lo que las marcas "Manu Ginóbili gozan de reconocida trascendencia, trayectoria y prestigio". En ese contexto, según sus abogados, Ginóbili reclamó y

recordó que creó la Fundación Manu que, a través de donaciones, ayuda a distintas instituciones.

"Manu no es seudónimo ni apodo, sino que es una forma abreviada -que se usa en familia como designación afectiva de los nombres Manuel, Manuela, Emmanuel o Emanuel- y que, técnica o gramaticalmente, se lo designa como hipocorístico", resumió la Cámara en lo Civil y Comercial Federal.

"En consecuencia, nadie puede apropiarse de su exclusivo empleo", agregó esa cámara, que con esa decisión dejó firme un fallo de primera instancia que le daba la razón a la panificadora. Ginóbili deberá, además, pagar las costas del juicio, que aún no fueron establecidas.



SAYOS

INSTALACIONES COMERCIALES

- Asesoramiento personalizado directo (sin intermediarios).
 - Inversion 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



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

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

panaderosdeberazategui@hotmail.com

INFORMAMOS A NUESTROS ASOCIADOS



Osvaldo Fernández
Pte. CIP Berazategui

estamos terminando con la remodelación del Hall Central y los ambientes aledaños. Consideramos que la imagen de nuestro centro es fundamental y brindar un salón a nuestros socios con todas las comodidades que se merecen es una de las tareas que lleva mucho tiempo y esfuerzo.

* INSPECCIONES

Continuamos enviando denuncias vía mail a la Secretaría de Inspecciones y Bromatología de la Municipalidad sobre establecimientos que no cumplen con las reglamentaciones vigentes y generan con ello una competencia desleal a nuestros colegas. Lamentablemente las respuestas que recibimos son escasas y lentas, es por eso que miembros de nuestra Comisión Directiva hicieron el reclamo en forma personal y recibimos como respuesta el compromiso de acelerar los trámites de inspecciones.

* REFORMAS EDILICIAS

Avanzamos en las reformas que hacían falta en nuestra sede tanto sea en la construcción del 1er. Piso como los arreglos de pintura en la Planta Baja. También

artesanales de pan cuando realmente son "competencia desleal". La misma actitud tomamos cuando nos solicitan, desde el municipio, nuestra opinión sobre algún establecimiento que intenta trabajar con pan "pre-cocido".

Les informamos a Ustedes que nuestra contestación a las autoridades es un NO rotundo ya que esos establecimientos no cumplen con lo requerido por la Ordenanza Municipal que regula la venta y comercialización de pan en nuestro distrito. Y le solicitamos a nuestros colegas que continúen acercándonos las direcciones de esos puntos de venta para que nuestro Centro de Panaderos pueda hacer la denuncia correspondiente.

* TESORERÍA

Nuestra institución se encuentra con todos los pagos que nos corresponden al día y sin deuda alguna.

* FONDO CONVENCIONAL

Les recordamos que el pago de Fondo Convencional Ordinario es una obligación y está contemplado en el Artículo 45 de nuestro Convenio Colectivo de

* INSTALACIÓN DE HORNOS

Como todos saben luchamos constantemente contra el funcionamiento de locales con "hornitos" que se escudan en ser elaboradores

Trabajo 231/94.
Los establecimientos que NO PAGAN esta obligación están infringiendo la Ley y serán pasibles de reclamos.

*** EL QUE PAGA MAL PAGA DOS VECES.**

EL ÚNICO PAGO QUE ES VÁLIDO ES EL EFECTUADO VÍA BANCO.

SI USTED NO ABONA DE ESA FORMA PARA LA LEY USTED NO PAGÓ Y DEBERÁ HACERLO NUEVAMENTE.

*** OTROS SERVICIOS**

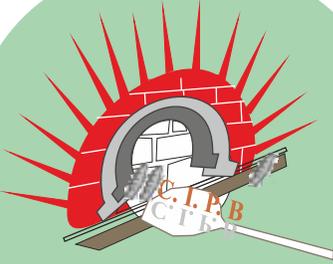
Consultorio Odontológico con

precios accesibles y profesionales de primer nivel.

*** COMPROMISO**

Desde este Centro tenemos el "COMPROMISO" de ayudar a nuestros colegas, quienes integramos la Comisión no tenemos sueldo y somos panaderos como Ustedes (con las mismas obligaciones y falta de tiempo).

Pero este compromiso debe ser mutuo, si no se acercan al Centro y colaboran con nuestra tarea los panaderos de Berazategui vamos camino a la extinción. El único gremio que triunfa es el GREMIO UNIDO.



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE BERAZATEGUI

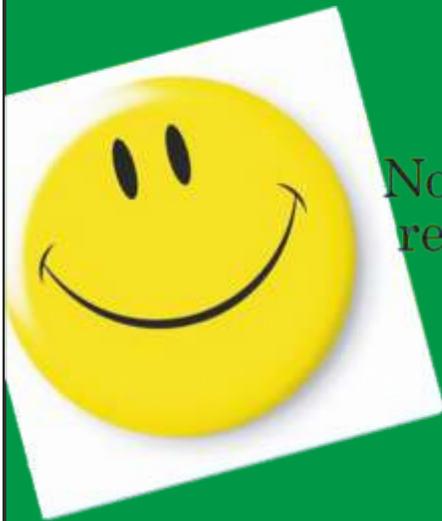
Calle 17 N° 5233
(Berazategui)
Tel.: 4216-0591 / 4256-0634

BELVEDERE FOTOGRAFÍA

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



aibelvedere72@hotmail.com
belvederealejandraines@yahoo.com.ar
Tel.: 15-2293-2700.



No hay mejor
remedio que
la risa



Soy tan responsable que hoy
empecé la dieta y ya la terminé.



Me llevé un libro de terror al
baño... y me cagué todo!

- **Mi amor, no me entran los
vaqueros.**
- **Los indios tampoco...**
¡Estás horrible!

EL DICCIONARIO DE APODOS

- **Rulemán:** para verle las bolas hay que correrle la grasa.
- **Sábana de abajo:** porque se agarra los mejores pedos.
- **Salchichón:** porque es mitad burro y mitad caballo.
- **Salmón:** va siempre contra la corriente.
- **San Cayetano:** hace trabajar a todo el mundo, pero el no hace nada.
- **Sandía:** crece echado.
- **Sándwich de miga:** está en todas las fiestas.
- **Sanguijuela:** hay que matarla para que deje de chupar.
- **Sapo rengo:** no salta, se arrastra.
- **Sarampión:** solo les da a los niños pequeños.
- **Sartén:** hizo huevo todo el año.
- **Satélite:** se cree estrella, pero es un aparato.
- **Saturno:** está rodeado por mil argollas y no toca ninguna.
- **Seco de vientre:** porque esta todo el día sentado y no hace nada.
- **Semáforo después de las doce:** nadie la respeta.
- **Serrucho:** siempre pone el diente pero nunca el lomo.
- **Serrucho de goma:** porque va y viene sin hacer nada.
- **Siberiano:** tiene los ojos celestes, pero sigue siendo un perro.
- **Sietemesino:** podría haberse quedado dos meses más en la concha de su madre.

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



RAMÓN DURE

“LA GRAN RIVADAVIA” (AV. RIVADAVIA 8851, C.A.B.A.) FUE AMOBLAGADA POR VI-LU

Ramón Duré comenzó como trabajador para luego independizarse y forjar un mejor futuro para su familia, inauguró el local el 7 de agosto y en él trabaja toda la familia.

“La Gran Rivadavia” luce hoy muebles de Pedro Pulera (responsable de VI-LU), y Ramón se muestra más que conforme con su local comentando “...*los clientes están muy conformes y estos muebles me permiten que se luzca toda la mercadería que elaboramos...*”



PARA MÁS INFORMACIÓN
VI-LU S.R.L.

Ayacucho 949
S. A. de Padua
0220-483-2168 / 0220-485-5768



Es momento de cambiar

Equipamientos para panaderías, confiterías y afines



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



*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

SIETE TENDENCIAS DE CONSUMO PARA MEJORAR NEGOCIOS DE PANADERÍAS Y DULCERÍAS



Una encuesta realizada en 16 países revela los comportamientos de compra y actitudes para innovar en la industria

Puratos, empresa generadora de insumos para panadería, pastelería y chocolatería, siempre se ha caracterizado por darle una gran importancia a la innovación del sector y entender al consumidor para saber qué los motiva, qué les gusta o qué están buscando. En mérito a esta preocupación, Puratos presentó el denominado estudio Taste Tomorrow, una completa y profunda investigación realizada en 16 países, para saber los comportamientos de compra y actitudes que permiten innovar en el mercado. Aquí alguna de las recomendaciones.

Primera Tendencia.

“La importancia de la Calidad del producto”.

El consumidor se inclina hacia la calidad total del producto en vez del precio.

Segunda Tendencia.

“Comida Saludable vs. Placer”.

Los consumidores desean una dieta nutricionalmente balanceada, sin tener que

sacrificar el sabor, lo cual significa que la comida saludable también pueda ser sabrosa.

Tercera Tendencia.

“Local vs. Global”.

Un mundo globalizado donde las personas luchan por encontrar una identidad bien definida, la comida y la cultura local se convierten en elementos de autoexpresión. Sin embargo, también se busca la integración de las culturas, así como las recetas, ingredientes o métodos de preparación de otras partes del mundo para enriquecer su plataforma actual.

Cuarta Tendencia.

“Tradición e innovación”.

Los consumidores de todo el mundo muestran un claro deseo de probar nuevos conceptos e ideas innovadoras, al mismo tiempo que disfrutan de sabores familiares y tradicionales. El futuro de la panadería y pastelería va de la mano de la historia y la tradición.

Quinta Tendencia.

“La comida móvil”.

En el futuro, los consumidores del mundo esperan pasar más tiempo en el trabajo y en el tráfico. Por ello, es crucial que los productores de alimentos desarrollen productos que sean portables y fáciles de comer en los próximos años.

Sexta Tendencia.

“El sentimiento auténtico de la panadería”.

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

Los consumidores demuestran un claro interés por la panadería, pastelería y chocolatería que combinan conceptos con experiencias sensoriales y artesanales únicas. Por lo que se ha denominado “el sentimiento de una auténtica panadería”. Esta tendencia es muy importante en el sector minorista, especialmente en los supermercados, donde el consumidor acude por conveniencia pero desea encontrar una experiencia más hogareña, que pueda disfrutarse en familia.

Séptima tendencia. “Súper Panaderías”.

El futuro de las panaderías y tiendas de chocolate se encuentra por un lado, en un enfoque hacia la conveniencia del consumidor, y por otro hacia la especialización y personalización con productos hechos “a la medida”.

De esta manera, los consumidores sentirán que encuentran todo lo que necesiten en un solo lugar, además de comprar un producto único, personal y exclusivo. Estas recomendaciones las ponen en práctica con sus clientes.



mapriconf
DISTRIBUIDOR OFICIAL

calsa* 40 años juntos

OCTUBRE MES DE LAS SUPER MA!

EN ESTA TEMPORADA PRIMAVERA - VERANO
ENCONTRÁ TODO LO QUE NECESITÁS
EN UN SOLO LUGAR
CALIDAD VARIEDAD y SERVICIO
Materias Primas
Insumos y Accesorios

Una empresa de Juan Carlos Lopez
Tel.: 4466-2818 / 4485-4972
www.mapriconf.com.ar
Thomás Edison 3547 - Isidro Casanova - Bs. As.

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

Felicitades a todas!

Ma SUPER

18 DE OCTUBRE



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS UNIDOS DE MATANZA SUR

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

LA FUNDACIÓN DEL PADRE MARIO PANTALEO NOS OTORGÓ EL PREMIO MANOS SOLIDARIAS



“Para mí, agradecerle a un panadero es como agradecerle a mi papá”, dijo Perla al distinguir con la Mano Solidaria al Centro de Industriales Panaderos de Matanza Sur.



Verónica Magario y José Hernández

En el año que se conmemora el centenario del nacimiento del Padre Mario acompañamos a Carlos Garabelli -Presidente de la Fundación- y a la fiel continuadora de la Obra, nuestra querida amiga Perla Gallardo durante la Cena a Beneficio de la Fundación del Padre Mario Pantaleo.

Tuvimos la oportunidad de compartir un grato momento junto a nuestro Intendente Fernando Espinoza y a la Diputada Nacional Verónica Magario.

450 amigos de la Obra concurren a la tradicional

Cena Anual de recaudación de fondos que se desarrolló en Tango Porteño, en la Ciudad de Buenos Aires y el CIPU Matanza Sur fue uno de los invitados especiales.

Este año la conducción estuvo a cargo de Silvina Chediek, madrina de la Obra, junto con la entrañable Cecilia “Caramelito” Carrizo y la inconfundible presencia de Claudio Rígoli.

Fernando Espinoza, afirmó que “...vine para acompañar a Perla. Estoy seguro de que el Padre Mario la ilumina para que cada día pueda conducir la Obra de

manera tan brillante junto con todos los colaboradores. La Obra es una joya que nos distingue y nos trasciende a los matanceros mucho más allá de las fronteras de nuestro distrito. Espero con ansiedad, junto con millones de argentinos, la beatificación de nuestro querido Padre Mario...”

Por su parte, la diputada nacional Verónica Magario sostuvo que “...seguiremos apoyando las actividades de la Obra porque es un ícono de La Matanza y se ha transformado en una de las ONG más importantes del país, desde González Catán. Por eso seguiremos renovando nuestro compromiso y cuentan con el del Municipio y con el de todos aquellos que construyen día a día La Matanza. La Obra del Padre Mario es un pilar de los que consagran su vida a



Fernando Espinoza y José Hernández

construir bienestar...”.

“...Queremos agradecer todo lo que el Padre Mario hizo y hace por los demás, y queremos agradecer también que nos hayan permitido participar de la celebración de los 100 años de su nacimiento..”, expresó el Presidente del CIPU Matanza Sur, José Hernández, cuando recibió la distinción de manos de Perla Gallardo.

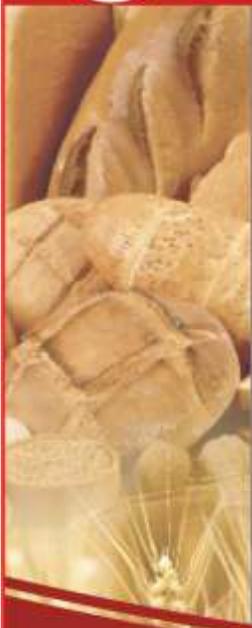




NICJU

“Unidos por la calidad”

CENTRO DE DISTRIBUCIÓN OFICIAL **calsa***





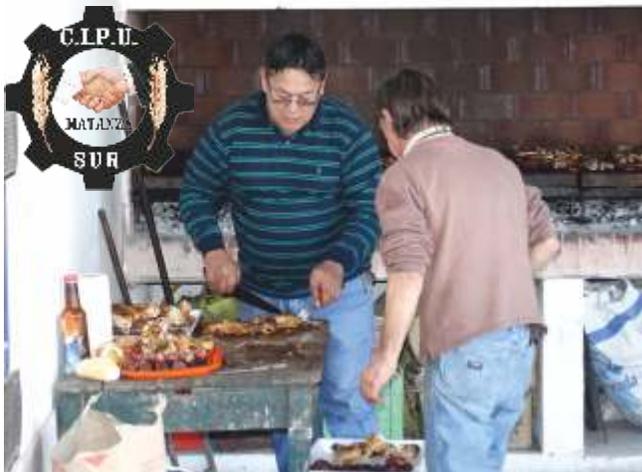
www.nicju.com.ar - 4488-8088






www.nicju.com.ar

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



Servicio Técnico de Hornos Rotativos

JULIO LEAL

Julio Leal

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



ACUERDO SALARIAL CON FARGO

Fuente: www.fauppa.org.ar

Luego de intensas negociaciones, el Secretario General de FAUPPA, Abel Frutos, logró una recomposición salarial que permitirá a los trabajadores del sector superar los 10 mil pesos de sueldo básico en todas las categorías



Las partes arribaron a un acuerdo para lograr un incremento salarial entre un 34 y un 40% correspondiente a las 9 categorías del convenio colectivo de trabajo y entrará en vigencia el 1 de Septiembre.

De esta manera todas las categorías superaran la barrera de los 10 mil pesos, asimismo el acuerdo ha alcanzado los valores de incentivos internos, entre los cuales figuran asistencia, presencia diaria y premios grupales.

“Para nosotros era importante lograr una recomposición salarial con los trabajadores de FARGO, hemos conversado mucho y pudimos firmar un acuerdo que está por encima de lo que

muchos gremios han logrado a nivel nacional” afirmó, el Secretario General de la Federación Nacional, Abel Frutos.



Abel N. Frutos

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

TRABAJADORES PANADEROS TOMAN PLANTA EN LLAVALLOL



Cansados del maltrato por parte de los patrones, la falta de respuesta ante los insistentes reclamos, una veintena de trabajadores de la panificadora OSPI, junto al Sindicato de Panaderos de Lomas de Zamora tomaron la planta hasta tanto se resuelva el conflicto.

“Tuvimos 6 audiencias en el Ministerio de Trabajo, hace dos años que no les pagan a los trabajadores, más de la mitad de los obreros están negro, sin obra social, ni seguro, hay una inmensa cantidad de irregularidades” expresó la Secretaria General del Sindicato de Panaderos de Lomas de Zamora, Patricia Alonso.

Vecinos de la localidad se solidarizaron con los trabajadores. “Acompañamos la medida que toman los trabajadores, los patrones los maltratan y no les pagan” manifestó Silvia, vecina del barrio.

“Los pasos a seguir son resolver el conflicto, que la patronal regularice la situación lo antes posible” finalizó Alonso.

La planta de la panificadora OSPI conocida en el barrio como Panadería “La Luján” está ubicada en la calle Lujan esquina Polonia en la localidad de Llavallol partido de Lomas de Zamora.

Fuente: www.fauppa.org.ar

SEIS HERIDOS TRAS LA EXPLOSIÓN EN UNA PANADERÍA DE SANTA FE



Ocurrió por un escape de gas en un local ubicado en J.J. Paso y 4 de Enero, al sur de la capital provincial. La empleada del local sufrió quemaduras en el 66% de su cuerpo y está grave.

Seis personas sufrieron lesiones de diferente consideración ayer tras una explosión ocurrida en una panadería ubicada en el sur de la ciudad de Santa Fe.

El siniestro, que fue motivado por un escape de gas, se registró en un local de J.J. Paso y 4 de Enero.

La que se llevó la peor parte fue la empleada del comercio, identificada como Antonella Olmedo, de 20 años, quien sufrió quemaduras en el 66% de su cuerpo y lucha por su vida en el Hospital Cullen.

Marcela, madre de la trabajadora, en diálogo con Cadena 3 señaló que se encontraba en el lugar de la tragedia cumpliendo un reemplazo.

“Tiene el 66% de su cuerpo quemado y las vías respiratorias estaban complicadas. Fue a desenchufar la heladera y explotó por la pérdida de gas. Salió corriendo a los gritos y pidió que me llamaran”, dijo la mujer.

Bomberos informaron que se comprobó que las cañerías de gas no contaban con el tapón de seguridad correspondiente.

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



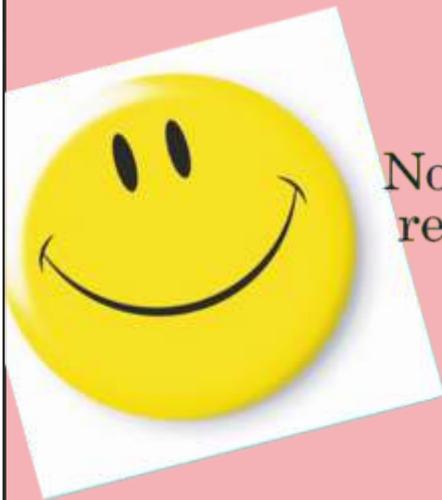
REPRESENTANTES EXCLUSIVOS
en la PROVINCIA DE BUENOS AIRES

HORNOS
VULCANO



**Pablo Rau
Jorge Martínez**

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



No hay mejor
remedio que
la risa



Me encontré una billetera
con \$500 y me pregunté:
¿Qué haría Jesús?

Y lo convertí en vino.



No les alcanza con "Bebé
a bordo". Acabo de ver en
un auto "Esperando a
Franquito". ¿Qué es lo
próximo?: "Ovulando".

FRASES ABSURDAS

- * *Ser malo es vengarse por anticipado.*
- * *El alcohol produce amnesia, y otras cosas que no recuerdo...*
- * *El crimen no se paga... Entonces, ¿mi trabajo es un crimen?*
- * *El sentido común es el menos común de los sentidos*
- * *Darí­a todo lo que sé por saber la mitad de lo que ignoro.*
- * *Vive de tus padres hasta que puedas vivir de tus hijos.*
- * *Se bueno con tus hijos. Ellos elegirán tu residencia.*
- * *Diplomacia es el arte de decir "bonito perrito"... hasta que puedas encontrar una piedra.*
- * *La advertencia consiste en amenazar por las buenas.*
- * *La verdadera felicidad está en las pequeñas cosas: una pequeña mansión, un pequeño yate, una pequeña fortuna.*
- * *El tiempo es el mejor maestro, desgraciadamente mata a todos sus estudiantes.*
- * *Hay un mundo mejor.... ¡Pero es carísimo....!*
- * *Darí­a todo lo que tengo por tener mucho más (solemne frase del Sr. Burns -The Simpsons-)*
- * *Antes muerto que perder la vida.*
- * *La política se parece a una alpargata en que da lo mismo la izquierda que la derecha.*
- * *Lo importante no es ganar. Lo que importa es competir, sin perder ni empatar.*
- * *Tener conciencia limpia es signo de mala memoria.*



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



buscanos en
Facebook

como **Brito Hnos.**



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

Tel.: 011-4667-6624

www.britohermanos.com.ar

¿POR QUÉ ES BENEFICIOSO INCLUIR PAN EN NUESTRA DIETA?



Existen muchas creencias populares sobre el pan y su papel en una dieta equilibrada. La mayoría de ellas equivocadas, como ocurre con el mito: "el pan engorda". Cuántas son las dietas que conllevan, entre muchos cambios en los hábitos de alimentación, la retirada del pan mientras duren. Pues bien, esta creencia está bien equivocada.

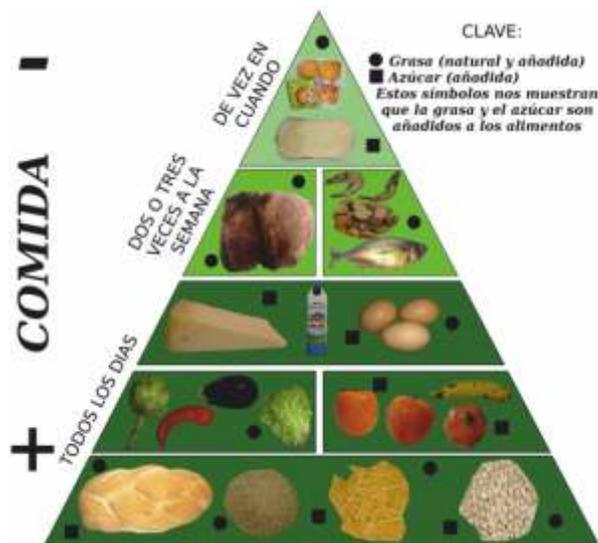
Numerosas investigaciones científicas demuestran que incluir pan en todas las comidas del día es una acción saludable dentro de una dieta equilibrada.

Ningún alimento tiene la capacidad de engordar o adelgazar por sí mismo. El aumento de peso se produce cuando consumimos más calorías de las que quemamos.

Es cierto que hay alimentos más calóricos que otros, pero el pan, precisamente, no es uno de ellos. El pan tiene un aporte calórico moderado y apenas contiene grasa. A esto debemos sumarle que tiene un elevado poder saciante y múltiples propiedades nutricionales. Es por ello que podemos afirmar que incluir pan en la dieta para mantener un estilo de vida saludable es de gran importancia, debido a los beneficios que aporta a nuestra salud.

¿Por qué debemos consumir pan en nuestra dieta?

Según médicos y especialistas, es conveniente incluir de dos a tres raciones de cereales en cada comida, siendo la dosis recomendada de hidratos de carbono de seis raciones diarias. Dentro de este contexto, el



papel del pan en nuestra dieta es fundamental como fuente saludable de hidratos de carbono y como vehículo para la obtención de vitaminas y minerales.

El pan pertenece al grupo de los cereales, que son el tipo de alimento nutricionalmente más completo. Es por ello que conforman la base de la pirámide alimentaria. Incluir pan en cada una de las comidas que realizamos a diario es una buena manera de cubrir las cinco o seis raciones diarias de hidratos de carbono recomendadas por los especialistas.

* El pan aporta vitaminas hidrosolubles del grupo B, tremendamente importantes para nuestro organismo. Nos ayudan, entre otras cosas, a transformar los alimentos en energía, mantener sanos el cabello, las uñas, la piel, formar glóbulos rojos y anticuerpos, y a mantener en buen estado nuestro sistema nervioso y circulatorio.

* También contiene numerosos minerales como calcio, fósforo, magnesio y potasio que, al igual que ocurre con las vitaminas, son fundamentales para el organismo. Proporciona a nuestro cuerpo la energía que necesita para su correcto funcionamiento, particularmente para el funcionamiento del cerebro y del sistema nervioso.

* En el caso de niños, adolescentes y personas que desarrollan una gran actividad física, el consumo de pan es idóneo. También para personas de edad avanzada, pues el pan es un alimento de fácil masticación y digestión.

Si sus clientes son de los que disfrutan profundamente del buen pan, pero tenían dudas sobre las bondades de su consumo diario, esta nota las despeja. Es importante que sus clientes puedan consumirlo sin miedo ni remordimiento. Eso sí, con moderación y sin volverse locos con sus acompañamientos, que esos sí que son los que pueden poner en peligro su salud y los que engordan.

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.



INFORMA



Nuevo modelo amasadora rapida para
20 kg harina \$ 26.145 +iva



Fernando de Villa de Mayo a punto de
estrenar su nuevo HR-15

Av. Gral Lemos 1917 - Los Polvorines - Bs. As.
Tel.: 011-4667-6624



www.britohermanos.com.ar
ventas@britohermanos.com.ar

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



¡Las mejores cremas del mundo están en Argentina. Llámanos y descubrirlas!

Lista para
batir y usar

¡Para mezclar con
crema de leche!



Bettercreme®



Whip Topping Base®



consultas@rich.com | www.richargentina.com.ar
Tel: (5411) 4816-8553



Asociación
Industriales
Panaderos y
Afines de
José C. Paz

**ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS
Y AFINES DE JOSÉ C. PAZ**

Av. Gaspar Campos 4385 - P. B. - San Miguel - Bs. As.

facebook. Asociación de industriales panaderos y afines de JOSÉ C. PAZ

“...Se ha formado un equipo maravilloso...”

** Por la Dra. Cristina Marolla*

... En todos estos casos, el “bien común”, el “interés común” o la “utilidad pública” son cualitativamente diferentes y superiores a la suma de los bienes particulares de los individuos que los componen, de ahí que estos últimos deban subordinárseles, siendo el Estado en abstracto el garante de la subordinación. En estos sistemas teóricos, la funcionalidad social se acoge al principio de subordinación de la parte al todo, de lo particular a lo público, del interés individual al común. De manera que aquí un Estado se considera justo si hace corresponder su política con un orden considerado natural, siguiendo determinados principios de inclusión y exclusión. Por naturaleza hay hombres libres y esclavos, ciudadanos y extranjeros, señores y siervos, siendo el bienestar general de los primeros el que está llamado a garantizar el Estado. Los segundos quedan excluidos y sujeto su bienestar a la suerte, la misericordia o la caridad de los que tienen el poder. También queda excluida la naturaleza, concebida entonces como objeto moralmente neutro del accionar humano...

El día 1 de agosto fui convocada por Martín Daniel Sánchez para ser parte de este proyecto, la Constitución de la Asociación Civil, este proyecto ambicioso desde el punto de vista Social, Educativo, con Grandes Beneficios a la Comunidad y al Panadero en General. Es importante destacar que se ha formado este equipo maravilloso, y destaco a otro impulsor, al Señor Andrés Torres.

Es una refundación de un Proyecto Fallido que hemos tenido con el Señor Sánchez y la Sra. Tiralongo Cecilia a fines del año 2012; pero siempre sostengo que todo pasa de acuerdo a un Orden que desconocemos, tal vez ese no era el momento adecuado, pero todos hemos adquirido experiencia y hemos comprendido que detrás de ciertos inconvenientes sufridos se han abierto grandes oportunidades y logros.



Dra. Cristina Marolla

Hoy, el equipo es maravilloso pues a partir de la Constitución de la Comisión Directiva el 7 de agosto de 2015, se ha homogenizado el grupo. Lo que más destaco son las ganas, el esfuerzo a pesar de ciertos tropiezos y desafíos que se ponen en el camino, con proyectos que tienen tanta envergadura.

¿Por qué estoy y decidí decirles que si a este Grupo de Personas Humanas? :

Porque los objetivos son nobles, porque el esfuerzo que hacen es enorme, porque prima la sinceridad, la transparencia, y esto es difícil en estos tiempos donde el ego prevalece ante todo.

VISITAS EDUCATIVAS

Martín Sánchez recibió a los alumnos de un Jardín de Infantes del Barrio San Atilio quienes estaban ansiosos por saber cómo se elabora el pan que llega a sus casas.



INFORMANDO A NUESTROS COLEGAS

Tenemos la obligación de informar a nuestros colegas sobre nuestro trabajo así como de estar atentos a sus necesidades, es por eso que los estamos visitando periódicamente.



Junto a Elsa y Diego de la "Panadería Leila"

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

Controles de temperatura para hornos de panadería

NF-2 NG-2 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
dinter11@hotmail.com
www.dinter.com.ar



Asociación
Industriales
Panaderos y
Afines de
José C. Paz

ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES PANADEROS Y AFINES DE JOSÉ C. PAZ

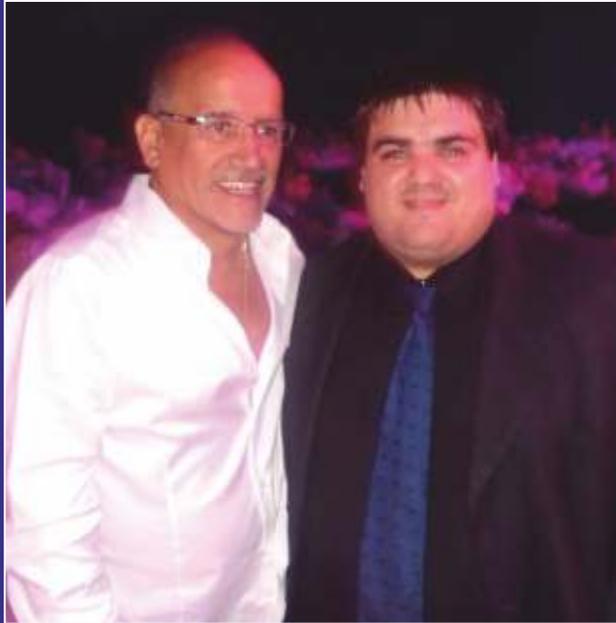
Av. Gaspar Campos 4385 - P. B. - San Miguel - Bs. As.

facebook. Asociación de industriales panaderos y afines de JOSÉ C. PAZ

LOS INVITAMOS: Los días Jueves a las 14 hs. nos reunimos en nuestra sede para compartir experiencias, objetivos y planificar nuestro trabajo para mejorar el gremio.



REPRESENTANDO A NUESTROS COLEGAS: Fuimos invitados a la fiesta organizada por la Federación Argentina de Obreros Panaderos celebrando el Día del Trabajador Panadero. En esa ocasión estrechamos lazos con las máximas autoridades del sector y creamos un vínculo que fortalecerá la relación patron-obrero.



* IMÁGEN: Abel Frutos (Secretario General de la F.A.U.P.P.A. junto a Andrés Torres y Martín Sánchez

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

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

Batalla del Parí 959 (1416) C.A.B.A
info@ajksistemas.com.ar
www.ajksistemas.com.ar

15-3203-3500
0810-220-0255

PASTERÍA INTEGRAL CON VALOR NUTRICIONAL Y DELICIOSA



Las cualidades de la pastelería integral no se reducen sólo a su aspecto nutricional, también puede resultar deliciosa, porque tiene un sabor más intenso, consecuencia del uso de alimentos completos; pero tiene fama de ser complicada por las supuestas limitaciones en cuanto a ingredientes, con relación a la tradicional, donde abundan la manteca, los huevos, las harinas refinadas y el azúcar blanca. Lo concreto es que se pueden incorporar nuevos sabores, con más energía

La pastelería integral tiene fama de complicada por las supuestas limitaciones en cuanto a ingredientes en relación a la pastelería tradicional, donde abundan la manteca, los huevos, las harinas refinadas y el azúcar blanca. "Me resultó muy pesado", podemos llegar a escuchar de alguien que probó algún producto dulce integral. Seguramente, quien diga esto no haya tenido la posibilidad de probar un producto de pastelería integral bien hecho. Muchas veces, los intentos de convertir recetas clásicas a una versión integral se frustran en el proceso por no tener en cuenta

algunas características que presentan los ingredientes.

Por ejemplo, es fundamental elegir una buena harina integral (extra fina). Muchas veces, la harina integral suele venir gruesa y es más cercana a un pan rallado que a una harina. Por eso, hay que elegir las más finas posibles. Es cuestión de probar en distintas dietéticas hasta conseguir la que nos resulte mejor. La harina integral orgánica que se consigue en el mercado es la mejor.

El azúcar integral es otro tema a tener en cuenta. Suele venir con muchos gránulos duros, por eso hay que disolverlos bien para que

no queden luego en la preparación. Se recomienda batirla con el resto de los ingredientes líquidos, si es posible a baño María, para favorecer la disolución de los grumos. Otra opción es procesarlos o licuarlos para asegurarnos de que quede una pasta lisa, sin grumos.

En cuanto a la estética, el color de las preparaciones integrales es siempre más oscuro que el color de un budín o de una torta común y, por lo tanto, menos delicado. Pero son muchos los beneficios que lo contrarrestan: tienen más propiedades nutritivas, activan el tránsito intestinal por su alta

presencia de fibras, y mejoran el funcionamiento del sistema circulatorio.

Pero las cualidades de la pastelería integral no se reducen sólo a su aspecto nutricional. También puede resultar deliciosa, porque tiene un sabor más intenso, consecuencia del uso de alimentos completos. La cocina integral recibe su nombre debido a que se realiza con harinas de granos enteros y no de granos refinados. Normalmente, el grano de trigo está formado por tres partes: el germen, donde se encuentran las vitaminas y ácidos grasos esenciales; el salvado (la capa exterior), que aporta fibra y minerales; y el almidón. En las harinas refinadas sólo se utiliza el almidón. De ahí que el pan blanco tenga menos valor nutritivo que el pan integral.

Para muchos, haber adoptado la comida integral a sus dietas se debe una elección de vida que tiene que ver con incorporar ingredientes más saludables y naturales a la comida de todos los días. Cuanto menos procesos químicos o industriales tengan, mucho mejor. De esta manera, se conservan propiedades que no están presentes en sus versiones refinadas.

También se suele decir, erróneamente, que la cocina integral es insulsa. Nada más alejado de la realidad. Es una cocina que suma sabores a la cocina clásica y que sorprende con sus propuestas.

La propuesta integral se convierte así en un desafío para los amantes de la cocina y abre un abanico de posibilidades nuevas. Incita a probar combinaciones con

semillas y con frutas -frescas o secas-, y a jugar con insumos naturales en pos de una cocina sin conservantes ni tratamientos industriales.

Al ser sinónimo de cocina saludable, sus recetas tienen menos cantidad de materia grasa que las tradicionales. Se reduce la proporción de huevos o de manteca. Algunas veces, se prescinde de los mismos y se reemplazan por aceites de origen vegetal y otros elementos con poder ligante como pueden ser la fécula de maíz o la avena.

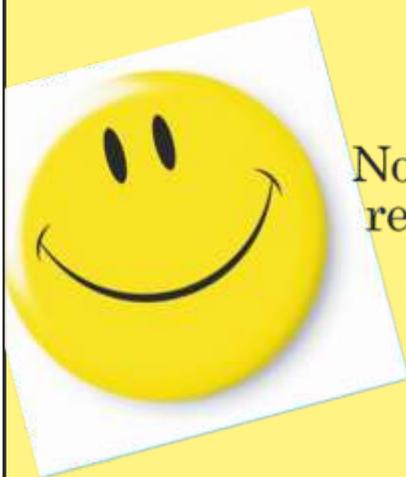
El resultado: comemos mucho mejor, nos aporta más energía, incorporamos nuevos sabores, ampliamos nuestras posibilidades culinarias y es un terreno que promueve la creatividad y la experimentación.

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

The advertisement displays two pieces of industrial bakery equipment. On the left is a large, stainless steel industrial oven with multiple compartments and a door. On the right is a smaller, white industrial machine, likely a dough divider or cutter, with a hopper on top and a conveyor system.



No hay mejor
remedio que
la risa

APODOS

- **Ciervo Embalsamado:** Los ojos serán de vidrio, pero los cuernos son de verdad.
- **Conejo Negro:** No lo hacen trabajar ni los magos.
- **Cornalito:** Sale con medio mundo.
- **Culo de Estatua:** No hizo un sorete en su vida.
- **Damajuana vieja:** En cuanto pierde la manija, lo agarran del cogote.
- **Delfín de acuario:** Cuando trabaja, hace boludeces y cuando no, nada...
- **El gráfico:** Recién aparece los martes y para el jueves ya está agotado.
- **Enero:** No tiene días frescos.
- **Escalera mecánica:** Tiene baranda a los dos costados.
- **Escombros:** Si está, te jode, y si lo necesitas, no sabes dónde encontrarlo.
- **España:** 30 años de franco.
- **Fiat 600:** Es chiquito, feo, y lo maneja la mujer.
- **Gol en contra:** Lo hicieron sin querer.
- **Guiso de porotos:** Es candidato al pedo.
- **Heidi:** Lleva el chivo bajo los brazos.
- **Lápiz de carpintero:** Tiene la mina gorda.
- **Lavarropas:** Cuadrado, petizo y lo controla la mujer.
- **Martín Fierro:** Puro verso.
- **Matambre:** Hay que atarlo para meterlo al agua.
- **Mosquito:** Para que deje de chupar hay que matarlo.
- **Mujer Maravilla:** Da dos vueltas y desaparece.
- **Murciélago:** No pone el lomo ni para dormir.
- **Naranja caída:** Se levanta, se lava y se chupa.
- **Palito de yerba:** Nada en el mate.
- **Pan de ayer:** No lo quiere nadie.
- **Papa verde:** No sirve no para ñoqui.
- **Papel araña:** El forro más conocido.
- **Paperas:** Llega y te da dolor de cabeza, se va y te deja los huevos hinchados.
- **Pelo de ombligo:** No es ni bello ni pendejo.
- **Puchero de pobre:** Puro zapallo.
- **Seco de vientre:** Se sienta y no hace nada.
- **Serrucho de goma:** Va y viene sin hacer nada.
- **Supositorio:** Lo pusieron con el dedo, pero lo van a sacar cagando.
- **Toallita femenina:** Está pero no se sabe dónde.
- **Vela de altar:** Se prende en todas las celebraciones.
- **Vestido de novia:** Por más que intente, no sirve para trabajar.

EN CHINA VENDEN HAMBURGUESAS CON EL PAN COLOR ROSA



Están inspiradas en el árbol de cerezo, especie muy común en Asia, y su pan es rosado como sus flores

Las sucursales chinas de la cadena de comida rápida KFC venden una hamburguesa de pollo con pan rosado. Miles de internautas no pueden creerlo y se han asegurado de publicar sus impresiones en la red.

Se supone que es una hamburguesa de pierna de pollo rostizada con queso y pan color Pepto-Bismol inspirado en el árbol de cerezo que crece en casi toda Asia, pero ni los chinos saben qué pensar de esta cosa que parece una combinación del sabroso platillo con jarabe para el reflujo.

La gente no sabe exactamente a

qué sabe el pan rosado, pero a nosotros nos da la impresión de que su sabor es similar al de los tamales de dulce que vende la señora de la esquina.

Eso sí, a nosotros los occidentales podría parecernos desagradable una hamburguesa rosa (o negra como las que se vendían en Japón), pero puede que los

paladares chinos estén más preparados para el bocado; después de todo, ¿qué otra cosa podría ser sino colorante vegetal?.



TUCUMÁN. El kilo de pan está en \$22. El titular del Centro de Industriales Panaderos de Tucumán, Mario Véliz, confirmó un incremento en el precio del pan. Explicó que las panaderías comenzaron a aumentar, en los últimos días y de un modo progresivo, el precio del kilogramo de pan. Señaló que los empresarios del sector acordaron un retoque promedio del 10% sobre el valor anterior, que oscilaba entre \$ 18 y \$ 20. De esta forma, el nuevo valor sugerido, como base, es de \$ 22 por kilogramo.

“...Son todos precios de referencia. Nosotros lo que hacemos es generar un estudio de costos y cada uno lo amolda o lo adapta, según la industria. En realidad esto va a ser paulatino y va a depender un montón de qué industria sea la que lo vaya a adoptar...”



METALÚRGICA * de Damián Benítez

C.R.B.

NUEVO TELÉFONO

Cel: 15-6837-8421

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




FABRICA DE MUEBLES PARA PANADERÍAS Y CONFITERÍAS





NAVARRO MUEBLES

Miguel Ángel 1718
Buenos Aires
Argentina



José León Suárez

1530677302



WWW.NAVARROMUEBLES.COM

CURSO BÁSICO DE PANADERÍA

panes

pizzas

pastas

empanadas



organiza

**Cámara Empresarial Panaderil
del Partido de San Martín**

informes: Ayacucho 2223 - SAN MARTÍN - Tel.: 4752-9823

comienzan

Lunes 5 de Octubre

duración

2 meses

horario

10 a 13 hs.

SE CASO UN AMIGO:

“... Queridos amigos Claudio Cova y Paola, que cada día de sus vidas puedan recordar esos hermosos votos que pronunciaron ante el altar porque les dará muchos ánimos para seguir adelante y vencer cualquier adversidad. Que Dios los bendiga y llene de felicidad todos los días de sus vidas.”

Es el deseo de tus amigos: La Familia Marichich...”



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

PANADERIL del Partido de Gral. San Martín

Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9823



COMENZARON LOS CURSOS DE PASTELERÍA

MARCELA SANTISO

owner & chef

Profesora

15-6218-7361 / 4782-5189

info@cook-addiction.com
marcelasantisochef@gmail.com
www.cook-addiction.com

Informamos a nuestros colegas que comenzaron los cursos de Pastelerías en nuestra sede. Los mismos se dictan los días Miércoles de 14:30 a 17:30 horas. Para más información llame a nuestra Cámara.



EL ESTADO ISLÁMICO ASESINÓ BRUTALMENTE A UN PANADERO ACUSADO DE ESPIONAJE EN LIBIA

EL ESTADO ISLÁMICO EJECUTÓ A UN HOMBRE TUNECINO DE 39 AÑOS, CUYA IDENTIDAD NO FUE REVELADA POR EL GRUPO TERRORISTA Y A QUIEN LOS YIHADISTAS ACUSABAN DE HABER PROPORCIONADO INFORMACIÓN EL RÉGIMEN LIBIO



Los yihadistas de ISIS llevaron a cabo una nueva brutal ejecución. Los terroristas que luchan en Libia asesinaron a un panadero de Túnez después de acusarlo de espionaje.

Como ya es habitual, el Estado Islámico compartió en las redes sociales un video con la ejecución del hombre de 39 años. Allí se muestra a los combatientes arrastrando a la víctima a la calle. Luego lo ejecutan con disparos en la cabeza.

El hombre tunecino, cuya identidad no fue revelada, era dueño de una panadería en la ciudad de Bengasi, ubicada en la primera línea en la lucha que están librando los terroristas libios y afiliados a ISIS.

Los yihadistas lo acusaron de haber espiado las actividades del grupo terrorista y haber proporcionado información a los soldados leales al régimen libio, según consigna Daily Mail.

El material publicado por ISIS en las redes sociales comienza con la víctima siendo entrevistada en un cuarto oscuro con la clásica vestimenta naranja que portan todos los reclusos del Estado Islámico.

La siguiente secuencia muestra a los terroristas

obligando al panadero tunecino a ponerse de rodilla en una plaza pública. Acto seguido, uno de los yihadistas lee los cargos en su contra y termina su exposición al grito de "muerte al espionaje".

Luego otro combatiente de ISIS da un paso al frente y dispara a la víctima varias veces en la parte superior de la cabeza.

El nuevo video fue divulgado apenas días después de que la rama libia de ISIS anunciara la elección de un nuevo líder misterioso, Abul Mughirah al Qahtani.

Laboratorio
DEWEY

FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES

La Tecnología
del Sabor

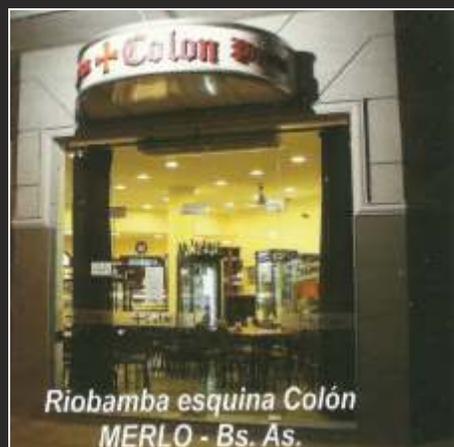
ENVÍOS A TODO EL PAÍS
VENTAS POR MAYOR

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

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 pizzero y pastelero grande de 2 bocas, freidora industrial, maquinas varias.
- * Capacidad para 60 cubiertos.
- * Implementos, vajilla y útiles.
- * CONTACTO: Adrián, 15-4992-9068.

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!

 **Genesis**
Un inicio diferente

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.-**



METALÚRGICA

C.R.B.

* de Damián Benítez



Cel: 15-6837-8421



Sobadora Siam 600mm



Cortadora Argental



BATIDORA 36 litros



Sobadora Indupan 600mm

TARTA FRUTAL CON MARACUYÁ



INGREDIENTES

Base (20 cm)	PESO (g)
Masa Sablée de vainilla cocida	200
Para Rellenar	
Crema Pastelera de Tres Leches	200
Bettercreme® Chantilly	80
Relleno de Maracuyá Rich's®	50
Crema Pastelera de Tres Leches	
Tres Riches® Receta	907
Azúcar común	150
Fécula de maíz	80
Yemas	8 unidades
Para Decorar	
Fruta fresca	200
Relleno de Maracuyá Rich's®	60
Jalea de Brillo Neutra Rich's	35

MODO DE PREPARACIÓN

Crema Pastelera de Tres Leches

1. Mezclar el azúcar con la fécula de maíz, incorporar las yemas. Llevar a hervir **Tres Riches® Receta** e incorporar a mezcla anterior.
2. Volver al fuego y cocinar hasta un minuto después del hervor. Retirar del fuego, tapar con film en contacto y refrigerar.

Armado

1. Batir **Bettercreme® Chantilly** a velocidad media hasta lograr un punto casi merengue. Incorporar a la crema pastelera con movimientos envolventes. Saborizar con el **Relleno de Maracuyá Rich's**.
2. Rellenar la base de la tarta.

Decoración

1. Distribuir la fruta fresca seleccionada, pincelar con la **Jalea de Brillo Neutra Rich's®** para proteger.
2. Colocar en el centro de la tarta el **Relleno de Maracuyá Rich's** 50 g.

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

CREMAS

"RICH'S" Tel.: (011) 4816-8553. www.richargentina.com.ar

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 cerdo es un maestro:

El cerdo es un maestro:

!!! 30 MINUTOS !!!



- La pesca, seguida de la construcción, son los trabajos más peligrosos. (**Según el departamento de riesgos y prevenciones de USA**)
- Para quemar las calorías de una hamburguesa debes caminar casi 3 horas. (**La próxima vez me voy a pie a Mc Donald...**)
- Si gritaras durante 8 años, 7 meses y 6 días, habrías producido suficiente energía como para calentar una taza de café. (**No parece valer la pena...me lo tomo frío**)
- El orgasmo de un cerdo dura 30 minutos. (**¡30 minutos!!!**)
- Golpear tu cabeza contra un muro consume 150 calorías por hora. (**Me quede pensando en lo del cerdo...**)
- Una cucaracha puede vivir 9 días sin su cabeza, antes de morir de hambre. (**¡Que envidia lo del cerdo!**)
- Algunos leones se aparean más de 50 veces al día. (**Igual prefiero ser cerdo. Calidad sobre cantidad...**)
- El monk fish tiene dos bocas en una, con la externa atrapa y con la interna come. (**Además el hígado es afrodisíaco y si a esto le agregas lo del cerdo!!!! Oohhhhhh!!! No quiero ni pensar!!**)
- El elefante es el único animal que no puede saltar. (**!!!30 minutos... que loco el cerdo!!!**)
- La orina de un gato brilla bajo una luz fosforescente. (**¿Se dan cuenta? ¡30 minutos!!**)
- El ojo de un avestruz es más grande que su cerebro. (**Conozco gente así...**)
- Las estrellas de mar no tienen cerebro. (**También conozco gente así...**)
- Los osos polares son zurdos. (**Los perros pastor alemán son nacionalistas, el tiburón Basket no come carne, y el cerdo... ¡¡¡el cerdo es un maestro!!!**)
- Los humanos y delfines son las únicas especies que tienen sexo por placer. (**¿Y qué pasó con el cerdo?... ¡¡¡Con razón se los ve tan felices a los cochinos!!!**)

Bueno, la próxima vez que me pregunten que animal quisiera ser... UN CERDO. (**¡30 minutos! ¡Que fenómeno!!!!**).

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

EL GREMIO PANADERO



*La Revista
de los
Panaderos*

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

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.**



UNA MARCA LESAFFRE 

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